Autenriedenaut

Online unter: www.augsburger-allgemeine.de/sonderthemen

Umweltpreis Landkreis



Autenrieder wurde prämiert!

Festbier



Jetzt wieder erhältlich!

Es ist wieder Zeit ...



... für `ne Mord's Gaudi!





Vorwort

www.autenrieder.de

Das Malz, der "Körper" des Bieres

Wort des Autenrieder Bräu Peter Feuchtmayr

Der Sommer ist vorbei, die Ernte eingefahren und damit auch das Getreide, wohl der mit wichtigste Bestandteil unserer Biere. In unserer eigenen Landwirtschaft bauen wir selbst noch traditionell Braugerste und Brauweizen an, die wir für die Herstellung unserer Bierspezialitäten mit verwenden.

Unterschied zwischen Gerste und Malz

Doch was versteht man eigentlich unter dem Begriff "Malz"?

Gerste und Malz werden meistens im gleichen Zusammenhang verwendet. Die Gerste ist – neben Wasser, Hopfen und Hefe – eine der vier Grundbestandteile von Bier. Um sie jedoch für den Brauvorgang nutzbar zu machen, muss sie zuerst "vermälzt" werden. Nach der Reinigung folgt das sogenannte Weichen.

Das Getreide nimmt Wasser auf und beginnt zu keimen. Gerstenstärke wird hierbei natürlich zu Malzzucker abgebaut. Danach wird das sogenannte Grünmalz gedarrt, also getrocknet. Aus der Gerste wird Gersten-Malz.

Aber man kann natürlich auch andere Getreide "mälzen". Weizenmalz ist eine notwendige Zutat zum Weißbier! Bei untergärigen Bieren darf nur Gerstenmalz verwendet werden. Für obergärige Sorten darf auch anderes Malz, zum Beispiel Weizen-, Roggenoder Dinkelmalz zum Einsatz kommen. Durch die gezielte Auswahl der Temperatur, die optimale Steuerung der Feuchtigkeit und der Belüftung beim Darren entscheidet der Mälzer über die Farbe und den Geschmack des Malzes und damit auch über die Farbe und den Geschmack des fertigen Bieres.



Peter Feuchtmayr, Juniorchef der Schlossbrauerei und Braumeister aus Leidenschaft.



Kräftig und voller Geschmack

Viele Malzsorten kann man anhand ihrer Farbe leicht voneinander unterscheiden. Das hellste Malz ist das "Pilsner" Malz, etwas dunkler sind Wiener und Münchner Malz. Röstmalz ist fast schwarz. Es wird nach der Darre noch in großen Trommeln geröstet. Sondersorten sind zum Beispiel Sauermalz, Karamellmalz oder das sogenannte "Melanoidinmalz". Letzteres verleiht Bieren einen schönen, rötlichen Farbton, wie man es z.B. bei unserem "Narraschlückle" kennt.

Insgesamt stehen unseren Brauern mehr als 40 verschiedene Malzsorten zur Verfügung. Abhängig vom Bierstil wählen sie die "Schüttung" – so nennt man die Malzmischung für einen Sud.

• Typische Malzaromen im Bier erinnern an den Duft von Honig, Getreide, Dörrobst, Brot, Lebkuchen, oder Karamell.

- Typische Röstmalzaromen im Bier erinnern an den Duft von Kaffee, Kakao, Schokolade, Pumpernickel, oder Dunkle Beeren.
- Typische Rauchmalzaromen im Bier erinnern an den Duft von Speck und Leder.

Reiche Sortenvielfalt

18 Biersorten – 18 Persönlichkeiten mit unterschiedlichem Charakter: Um solch eine Biervielfalt zu erhalten, müssen die Autenrieder Braumeister im Vorfeld eine sorgfältige Auswahl der Malzsorten treffen

Das Helle- oder sogenannte Pilsner-Malz wird vor allem für unser Urtyp Hell oder Pilsner verwendet. Im Bereich der Spezialbiere verwenden wir Autenrieder immer wieder gerne Karamell- oder Röstmalze. Das Röstmalz gibt dem Festbier die gewohnt kastanienbraune, glanzklare Farbe und auch einen leichten Kaffeeduft. Das Karamellmalz bereitet ein angenehm weiches Gefühl beim Trinken und zieht passend zur kalten Jahreszeit einen sehr wärmenden Abgang nach sich. Mit der richtigen Mischung entsteht so unser wunderbares, unverwechselbares Weihnachtsbier.

Neue Wege

Eigene Wege im Bereich der Craft-Biere gehen, dass möchten wir mit unseren Schlossbräu Bieren, dem Schlossbräu ORIGINAL, der BERNSTEIN WEISSE, dem EDELBOCK und nicht zuletzt mit unserem neuen Schlossbräu PORTER. Hier dürfen verschiedenste Malzsorten immer wieder neu zusammenkommen und so entsteht eine abwechslungsreiche Biervielfalt für Sie als Bierliebhaber.

Das verspreche ich Ihnen als Brauer aus Leidenschaft!

The

Autenrieder Bräu Peter Feuchtmayr

Neues aus der Brauerei



www.autenrieder.de

Schlossbrauerei erhält Umweltpreis des Landkreises

Auszeichnung für "beispielhaften betrieblichen Umweltschutz"

Der Umweltpreis 2017 des Landkreises Günzburg wurde im Bereich "Naturschutz" an das Dossenberger-Gymnasium Günzburg und an Stefan Böhm aus Neu-Ulm sowie im Bereich "betrieblicher Umweltschutz" an die Schlossbrauerei Autenried verliehen. Die Preisträger werden damit für besondere Verdienste um den Vogelschutz, Arten- und Biotopschutz, die Umweltbildung und Naturpädagogik und eine umweltorientierte Unternehmensführung ausgezeichnet

Die Schlossbrauerei Autenried hat sich mit ihrer umweltorientierten Unternehmensführung zum Ziel gesetzt, die ökologische Situation nachhaltig zu verbessern. Denn nur in einer ökologisch intakten Umwelt wachsen Rohstoffe von guter Qualität, die für die Lebensmittelherstellung größter Wichtigkeit sind. Die Brauerei modernisierte ihre Produktionsanlagen, ließ die Leitungs- und Speichersysteme erneuern und investierte in Anlagen zur Wirkungsgradsteigerung und Energierückgewinnung aus Abluft und Abwärme. Eine Photovoltaikanlage wurde installiert und die Beleuchtung konsequent auf LED- und Energiesparlampen umgestellt.

EMAS-Nominierung

Die Schlossbrauerei Autenried nimmt bereits seit 1998 am freiwilligen Umweltmanagementsystem nach EMAS teil. Mit diesem von der Europäischen Gemeinschaft entwickelten Instrument sollen umweltfreundliche Betriebsabläufe und Leistungen verbessert und regelmäßig veröffentlicht werden. Oberstes Ziel ist hierbei der Klimaschutz, den die Schlossbrauerei durch zahlreiche Maßnahmen zur Abfallvermeidung, zum Ressourcenschutz und zur Einsparung von Wasser, Stromund Heizenergie beispielhaft

So wurde die Schlossbrauerei heuer für den EMAS-Award 2017 in der Kategorie "Kleine und mittelständische Unternehmen" als einziges deut-



Über die Auszeichnung mit dem Umweltpreis freuen sich: (von links) Landrat Hubert Hafner, die beiden Schlossbrauerei-Geschäftsführer Peter und Rudolf Feuchtmayr, Braumeister Martin Wörner mit Ehefrau Anja Wörner sowie Robert Strobel, der 1. Bürgermeister der Stadt Ichenhausen.

sches Unternehmen nominiert.

Der Verantwortung gegenüber Mensch und Natur wird die Schlossbrauerei durch ökologisches Wirtschaften in einem geschlossenen Kreislauf gerecht. Dieser Kreislauf beginnt bei der eigenen Landwirtschaft, dem eigenen Tiefbrunnen der Schlossgartenquelle, der eigenen Mälzerei und endet bei der eigenen Verwertung nahezu aller Nebenprodukte und Reststoffe. Mit dem stetigen Ausbau des

betrieblichen Umweltschutzes trägt die Schlossbrauerei Autenried ihren Teil zu einer nachhaltigen Verbesserung der ökologischen Situation und auch zum Erhalt der schwäbischen Kulturlandschaft bei.

Sie haben die Wahl – BLOND oder SCHWARZ?

Neue Schlossbräu-Biersorten EDELBOCK und PORTER

Ein strahlend blonder Schlossbräu EDELBOCK hat im vergangenen Winter seine Fans gewonnen. Deshalb war es für die Autenrieder Brauer klar, dass es eine Neuauflage und einen Nachfolger dieser besonderen Bierspezialität geben MUSS! So haben sie sich entschlossen, ihrem eleganten "Blonden" ein "Kleines Schwarzes" als Pendant an die Seite zu stellen. Das neue Schlossbräu PORTER ist ebenfalls ein limitiertes Exclusiv-Bier aus dem historischen Sudhaus der Schlossbrauerei Autenried mit einer Auflage von nur 9900 Flaschen.

Während der Schlossbräu EDEL-BOCK durch sein fein helles Sommergerstenmalz ebenso ele-



Die Braumeister der Autenrieder Schlossbrauerei sind immer für neue Ideen und Kreationen gut: Das neueste Produkt ist das dunkle Schlossbräu PORTER als Ergänzung zum hellen Schlossbräu EDELBOCK.

gant wie fruchtig und spritzig ist, haben die Brauer beim Schlossbräu PORTER ganz tief in die Malz-Säcke gegriffen.

Im Laufe von 120 Tagen entstand ein tiefschwarzes Bier mit mokkabraunem, sahnigem Schaum. Der markante Geschmack von Bitterschokolade und frisch geröstetem Kaffee stammt aus einer Mischung verschieden gerösteter Gerstenmalze. Zuletzt verfeinert mit aromatischem Cascade-Naturdoldenhopfen, der dem neuen PORTER eine angenehm leicht bittere Note verleiht.

Die Kunden haben nun die Wahl: BLOND oder SCHWARZ – oder BEIDE?



Neue Auszubildende im Brauereigasthof

Im Autenrieder Brauereigasthof hat Anna Weng aus Ettenbeuren ihre dreijährige Ausbildung zur Hotelfachfrau begonnen. Im Bild sind Anna Weng (links) und Serviceleiterin Annett Heilmann zu sehen.



Gastronomiepartner

www.autenrieder.de

PAPAPIRI Streetfood

Südamerikanische Grill- & Streetfood-Küche in Jettingen-Scheppach

Südamerikanisches Grillerlebnis in Jettingen-Scheppach – inmitten der Outlets befindet sich das Restaurant PAPAPIRI Grill und Café.

PAPAPIRI hat es sich zur Vision gemacht, all das zu zelebrieren, was das Leben ausmacht – und das an dem Ort,

an dem alle zusammen kommen: der Küche.

Das PAPAPIRI-Team hat sich von den altbewährten Traditionen der Maya inspirieren lassen, um diese nun mit der modernen Küche zu vereinen. Frisch auf dem offenen Feuer gegrilltes Hähnchen, verfeinert mit würzigen, süßlichen oder zitronigen Marinaden, und eigens für PAPAPIRI kreierte Burgersemmel – aus diesen eigentlich einfachen Zutaten wird bei PAPAPIRI eine Geschmacksexplosion der besonderen Art gezaubert.

Von Street Food, Burgern, Wraps, Sandwiches, Salaten und vegetarischen Burgern bis hin zu frischem Kuchen und Eis – alle Rezepte basieren auf regionalen Zutaten, die von lokalen Zulieferern bezogen und mit viel Liebe, Kreativität und Teamwork zubereitet werden. Zum Ausschank kommen die Biere und Erfrischungsgetränke der Schlossbrauerei Autenried.

Ein Service des PAPAPIRI-Teams ist der Food-Trailer – der Imbiss, mit dem 2013 alles begann. Nun kann er für Festivitäten jeglicher Art gemietet werden. Das Event-Catering-Team geht gerne auf individuelle Wünsche ein – passend



Die Autenrieder Schlossbräu-Biere passen perfekt zu den pikanten Grillgerichten bei PAPAPIRI.

zum Ort, passend zum Anlass, passend zur Saison. Auch die liebevoll gestalteten und gemütlichen Räumlichkeiten in Jettingen-Scheppach können für Veranstaltungen mit bis zu 60 Personen gemietet werden. PAPAPIRI bietet ein wechselndes Mittagsangebot mit stets neuen und vielfältigen Kreationen. Samstags kann zusätzlich bei feinen italienischen Kaffeespezialitäten gefrühstückt werden.

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag 9.30 bis 22 Uhr; Sonntag 17 bis 22 Uhr (im Winter gelten abweichende Öffnungszeiten)

Kontakt

PAPAPIRI Grill & Café Siemensstraße 1a 89343 Jettingen-Scheppach Tel. 08225/9583099 info@papapiri.com www.papapiri.com



Freundliche Servicekräfte servieren im PAPAPIRI leckere Speisen.

Pizzeria Holzstöck in Staig

Authentische italienische Küche mit geschmacklicher Raffinesse

Im Ristorante Pizzeria Holzstöck in Staig verwöhnen Wirt Alfonso Gallina und sein Team ihre Gäste in entspannter Atmosphäre mit original italienischer Küche. Zum umfangreichen Getränke-Angebot gehören auch die Bierspezialitäten und Erfrischungsgetränke aus Autenried.

Auf der italienischen und schwäbischen Karte finden die Gäste neben den "Standards" regelmäßig wechselnde Gerichte. Weil die Frische der Zutaten sehr wichtig ist, wird die Tageskarte mit dem saisonalen Angebot abgestimmt. Alfonso Gallina verspricht eine ehrliche und authentische

Küche – ohne viele Schnörkel, dafür aber mit geschmacklicher Raffinesse. Bei der Auswahl der Gerichte, vor allem aber bei der Zusam-

vor allem aber bei der Zusammenstellung des Tagesmenüs, lässt sich das Küchenteam von Rezepten aus allen Regionen Italiens inspirieren. Als krönenden Abschluss eines Menüs gibt es auch hier wechselnde köstliche Dessert-Kreationen.

Das Ristorante ist übrigens auch eine Osteria, in der die Gäste gern ein Gläschen Wein genießen können. Dazu werden frisches (Pizza-)Brot und andere kleine Köstlichkeiten gereicht.

Die Pizzeria Holzstöck ist der ideale Rahmen für Feste und Feiern und bietet Platz für etwa 50 Personen. Für größere Anlässe wie Betriebsfeiern oder Hochzeiten bewirtet das Holzstöck-Team auch im angrenzenden Foyer oder in der Gemeindehalle nebenan.

Der Heim- und Partyservice



 $\label{lem:proposed_proposed$

liefert alle Köstlichkeiten –

Dazu wer)Brot und
Clichkeiten

Bei Bedarf wird das Geschirr
und Mobiliar gleich mitgelie
Feste und

liefert alle Köstlichkeiten –
kalte und warme Speisen und
Getränke – für kleine und grofie Anlässe direkt nach Hause.
Bei Bedarf wird das Geschirr
und Mobiliar gleich mitgelie-

Damit die Feier ein unvergessliches Erlebnis wird, sorgt das Holzstöck-Team auf Wunsch auch für den stilvollen Rahmen für zwei bis zu 500 Personen – angefangen beim Menü über den Veranstaltungsort, Tisch- und

Raumdekoration bis hin zur Musik.

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 17 bis 24 Uhr Samstag 11 bis 14 und 17 bis 24 Uhr; Sonn- und Feiertag 11 bis 23 Uhr

Kontakt

Ristorante Pizzeria Holzstöck Jahnstraße 16 89195 Staig/Altheim Telefon 07346/8351 ristorante-holzstoeck@gmx.de www.ristorante-holzstoeck.de



Im Ristorante Pizzeria Holzstöck können die Gäste in angenehmer Atmosphäre italienische Köstlichkeiten genießen.

Handelspartner

www.autenrieder.de



Getränke und Tanken bei Bader in Balzhausen

Im Jahr 1989 übergab Franz Bader senior die Bader-Tankstelle in Balzhausen an seinen Sohn Reinhold Bader. Kurze Zeit später wurde der Tankstelle ein Getränkemarkt angeschlossen, der 1995 schließlich mit Festausstattung erweitert wurde. 150 Garnituren, Durchlaufkühler, Gläser etc. – das alles gehörte bereits damals zum Sortiment. Inzwi-

schen gibt es auch einen Kühlwagenverleih, eine Kühltheke und Geschirr bis zu 200 Personen zu mieten.

Das Sortiment von Getränke Bader umfasst auf 80 Quadratmetern Verkaufsfläche über 200 verschiedene Getränke – darunter auch die Biere und alkoholfreien Getränke der Schlossbrauerei Autenried. Parkplätze vor dem Haus sind ausreichend vorhanden.

Ø Öffnungszeiten

Dienstag, Donnerstag, Freitag und Samstag; Sommerzeit 7 bis 20 Uhr; Winterzeit 7 bis 19 Uhr; Montag, Mittwoch und Sonntag Tankautomat

Kontakt

BFT-Tankstelle und Getränkemarkt Hauptstraße 15 86483 Balzhausen Tel. 08281/2587 br@bader-bft.de



Das Team des Getränkemarkts Bader: (von links) Ana Humeniuc, Gaby Aumann, Stefan Bader und Inhaber Reinhold Bader.

Carmen's Getränkefachmarkt in Jettingen-Scheppach

Ein großes und vielfältiges Sortiment bietet Carmen's Getränkefachmarkt in Jettingen-Scheppach. Neben regionalen Getränken wie den Bieren und alkoholfreien Erfrischungsgetränke der Schlossbrauerei Autenried führt Carmen Cilek mit Unterstützung ihres Mannes Michael Cilek und zwei weiteren Mitarbeitern auf 220 Quadratmetern auch nationale und internationale Getränke, darunter diverse Trend- bzw. Sommelierbiere.

Weine gibt es direkt vom Winzer oder Weingut.

Neben einem Lieferservice direkt zum Kunden nach Hause bietet Carmen's Getränkefachmarkt auch an, beim Einladen der Getränke behilflich zu sein. Ausreichend Parkplätze sind vor dem Haus vorhanden.

Ø Öffnungszeiten

Montag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag von 8.30 bis 18 Uhr; Dienstag 8.30 bis 13 Uhr; Samstag von 8.30 bis 14 Uhr

Kontakt

Carmen's Getränkefachmarkt Hauptstraße 93 89343 Jettingen Tel. 08225/3071453 carmensgetraenkefachmarkt@web.de

Neue Bezugsquellen

Bei folgenden Bezugsquellen sind die Autenrieder Bierspezialitäten und Erfrischungsgetränke ab sofort ebenfalls erhältlich:

- Schultz-Getränkefachmarkt
 Bünder Straße 88
 32051 Herford
- Sobi Getränkemarkt
 Wandalenstraße 22
 86343 Königsbrunn
- Sobi Getränkemärkte GmbH
 Siemensstraße 11
 86830 Schwabmünchen

Bierkrimi

Wieder Mord's-Gaudi im Brauereigasthof

Auch im nächsten Jahr veranstaltet der Autenrieder Brauereigasthof

wieder seine beliebten "Bierkrimis". Kommissar



Kommissar Obermoser wird am

Freitag, 19. Januar und am Samstag, 20. Januar, jeweils ab 17.30 Uhr ermitteln.

Los gehts im Brauerei-Innenhof mit einer kurzen Brauereiführung. Dann beginnt der Original Autenrieder Bierkrimi, inklusive Bierkulinarium in 4 Gängen und Bierprobe mit vier Autenrieder Bierspezialitäten im Probier-Glas.

Tickets zu 94 Euro pro Person gibt es ab sofort unter Tel. 08223/9684-40 oder info@brauereigasthofautenried.de

IMPRESSUM

"Autenrieder aktuell" ist eine Verlagsbeilage der Augsburger Allgemeinen vom Samstag, 28. Oktober 2017, der Südwestpresse Ulm und der Schwäbischen Zeitung vom 28. April 2017 sowie im Internet unter www.augsburger-allgemeine.de/sonderthemen | Verlagsleiter: Andreas Schmutterer | Verantwortlich für Anzeigen: Markus Seitz, Johannes Brehm | Redaktion und Produktion: Petra Kruhl | Titelgestaltung: CoMarketing Günzburg | Druck: AZ Druck und Datentechnik GmbH Kempten



Carmen Cilek führt in ihrem Getränkemarkt natürlich auch die beliebten Autenrieder Bierspezialiäten.



Neues aus der Brauerei

www.autenrieder.de

Zwei, die es toll geschafft haben

Alexander Kolb aus Messhofen und Lukas Martin aus Illerberg haben ihre Ausbildung zum Brauer und Mälzer mit großem Erfolg beendet.

Die beiden glänzten vor allem in der praktischen Prüfung, die bei der Brauerei Gutmann in Titting stattfand.

Auch künftig werden die frischgebackenen Brauer zum Team der Schlossbrauerei zählen. Lukas sorgt in der Füllerei für Schwung und Sicherheit bei der Abfüllung; Alexander steht im Sudhaus und Gärkeller für reine und gleichbleibende Biere von hoher Qualität.

Brauereichef Rudolf Feuchtmayr ist stolz auf seine beiden Brauer und die konsequent erfolgreiche Ausbildung in seiner Schlossbrauerei.

Alexander und Lukas stehen mit Recht vor dem absolut passenden Autenrieder-Plakat: So seh'n Sieger aus!





Autenrieder Biergenuss bei Weihnachtsmärkten in der Region

Zur Adventszeit verwandeln sich viele Orte und Plätze in stimmungsvolle Genussorte. Die zahlreichen Weihnachtsmärkte in der Region laden zum Schauen und Genießen ein. Natürlich auch mit den Autenrieder Spezialitäten.

Weihachtsmarkt Neuburg im Schloss Neuburg

25.11. - 16:00 - 21:00 Uhr 26.11 .- 12:00 - 19:00 Uhr 02.12. - 16:00 - 21:00 Uhr 03.12. - 12:00 - 19:00 Uhr 09.12. - 16:00 - 21:00 Uhr 10.12. - 12:00 - 19:00 Uhr 16.12. - 16:00 - 21:00 Uhr 17.12. - 12:00 - 19:00 Uhr Adventsmarkt Waldstetten der Waldstetter Vereine am Rathausplatz

02.12. – ab 16 Uhr

Stettenhof Mödingen Familie Hartmann in Mödingen

02.12. – 14-21 Uhr 03.12. – ab 11 Uhr 09.12. – 14-21 Uhr 10.12. – ab 11 Uhr

Weihnachtsmarkt KSV Autenried im Autenrieder Schlosspark

15.12. – ab 17 Uhr 16.12. – 10-14 Uhr Adventsbasar Sportverein Hochwang beim Sportheim 02.12. – ab 17 Uhr

Burgauer Schlossweihnacht Schloss Burgau

15.12. bis 15.12. –
von 19:00 bis 23:00 Uhr
16.12. bis 16.12. –
von 16:00 bis 23:00 Uhr
17.12. bis 17.12. –
von 14:00 bis 20:00 Uhr

Gästehaus Kirchenbauerhof Familie Linder in Bubesheim 16.12. – 16-23 Uhr

Virtueller Rundgang durch die Brauerei

Neuer Kurzfilm über die Schlossbrauerei Autenried

Die Brauereiführung bei der Autenrieder Schlossbrauerei hat ein neues Highlight. Neben den gekonnten Erklärungen der Braumeister können die Besucher ab sofort einen neuen Film bei den Führungen genießen.

"Wir danken Gottfried März, der für uns diesen Film so toll gestaltet hat. Eindrucksvoll werden vor allem die vielen Neuerungen der letzten Jahre gekonnt ins Licht gesetzt", so Brauereichef Rudolf Feuchtmayr.

Er lädt ein, sich selbst



Ab sofort wird die Brauereiführung in Autenried von einem neuen Film ergänzt.

ein Bild davon bei einer Brauereiführung durch die Schlossbrauerei Autenried zu machen. Vielleicht beim nächsten Brauereihoffest mit Oldtimertreffen am 15. April 2018?

Führungen mit anschließender Einkehr im Brauereigasthof können jedoch auch das ganze Jahr über gebucht werden.

Nähere Infos unter www.autenrieder.de oder www.brauereigasthof-autenried.de oder einfach anrufen unter 08223/9684-40



Neue Brauer-Auszubildende

Lorenz Hausmann aus Rothenburg (Foto) und Marvin Killer aus Krumbach haben in der Schlossbrauerei Autenried eine Ausbildung zum Brauer begonnen.



Neues aus dem Brauereigasthof



www.brauereigasthof-autenried.de



Ausbildung mit Bravour gemeistert: Erfolgreicher Nachwuchs für den Brauereigasthof

Beim Autenrieder Brauereigasthof gibt es derzeit gleich drei gute Gründe zu feiern: Drei Auszubildende haben erfolgreich ihre Abschlussprüfung bestanden.

Hervorzuheben sind die besonderen Leistungen von Nadine Arzberger. Neben der Bestnote 1,0 im Schulabschluss erhielt sie auch den Preis für die beste IHK-Leistung des Jahrgangs im Ausbildungsberuf Hotelfachfrau/mann. Die Ausbilder sind stolz auf die guten Leistungen, gra-



tulierten ihren Schützlingen herzlich und freuen sich, dass alle auch weiterhin das Team des Autenrieder Brauereigasthofs unterstützen.

Das Foto zeigt die Ausbilder mit ihren Azubis: (von links) Küchenchef Bert Zimmermann mit Stefan Hartmann (Koch), Serviceleiterin Annett Heilmann mit Nadine Arzberger (Hotelfachfrau ZQ) und Hotelbetriebswirtin **Tulia** Kaufmann mit Haibang Nguyen (Fachkraft im Gastge-

Aktuelle Arrangements im Brauereigasthof

Naturentdecker:

Genießen Sie die Ruhe und Mystik, welche die Auwälder, Hangund Niedermoore ausstrahlen. Entdecken Sie die Artenvielfalt in Flora und Fauna, die es durch die zahlreichen Flüsse. Bäche und Seen in der Region gibt. Anschließend entspannen Sie nach einem entdeckungsreichen und erholsamen Tag in unserem Meersalzwasser-Hallenschwimmbad und im Wohlfühlbereich. Buchbar für fünf Übernachtungen mit Halbpension.

Verwöhntage:

Entspannen und Genießen im Brauereigasthof. Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Buchbar für zwei Übernachtun-

gen mit Halbpension im Brauereigasthof.

Silvester-Arrangement 2017/2018:

Genießen Sie bei uns die letzten Tage des Jahres für drei oder fünf Übernachtungen mit Halbpension, inklusive Brauereimuseumsführung, Bierkulinarium, Winterwanderung und großem Silvester-Büffet.

Nähere Informationen und Buchungsmöglichkeit der Arrangements finden Sie

www.brauereigasthofautenried.de oder sprechen Sie uns einfach an unter Telefon 08223/9684-40



Der geschmackvoll gestaltete Wohlfühlbereich im Autenrieder Brauereigasthof lädt zum Entspannen und Relaxen ein.

<u>DIE CHEFIN EMPFIEHLT</u>

Celia Feuchtmayrs Rezeptvorschlag

Míesmuscheln ORIGINAL aus dem Bier-Gemüse-Sud

Zutaten für 4 Personen:

- 3 kg Miesmuscheln 3 EL Olivenöl 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 2 Gelbe Rüben ½ Stange Lauch

- 150 g Sellerie 1/2 TL Pfefferkörner 1 Lorbeerblatt 500 ml Autenrieder Schlossbräu ORIGINAL Salz und Pfeffer aus der Mühle

So bereiten Sie zu:

- Miesmuscheln gründlich unter kaltem Wasser abwaschen und den Bart mit Daumen und Zeigefinger abziehen.
- Knoblauch, Zwiebel und Möhren schälen und
- Knoblauch, Zwiebel und Möhren schälen und fein würfeln.
 In einem großen Topf die Gemüsewürfel in heißem Olivenöl glasig anschwitzen.
 Gemüsestreifen untermischen. Gewürze zugeben, Schlossbräu ORIGINGAL und Fischfond angießen. Zugedeckt alles einmal aufkochen lessen dann die Muscheln zugeben. lassen, dann die Muscheln zugeben.
- Die Muscheln einmal gründlich durchrühren und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Minuten garen. Vorsichtig umrühren, dann weitere 3-5
- Minuten garen.

 Muscheln in tiefe vorgewärmte Teller verteilen.

Dazu knuspriges Baguette und natürlich ein kühles Autenrieder Schlossbräu ORIGINAL – ein Genuss!

aus der Brauereigasthof-Küche

Guten Appetit - wohl bekomm's!



Wichtig beim Zubereiten von Muscheln! Beim Einkauf darauf achten, dass die frischen Muscheln immer fest geschlossen sind. Muscheln, die sich nach dem Kochen nicht geöffnet haben, bitte nicht verzehren



Wichtige Termine – Preisrätsel



www.brauereigasthof-autenried.de

8

Die Idee für Weihnachten

Präsente aus dem Brauereigasthof

Sie sind noch auf der Suche nach dem richtigen Geschenk für Weihnachten?



Dann schauen Sie doch mal bei uns im Brauereigasthof vorbei. Wir haben da so Einiges zu bieten:

- Tickets für den Original "Autenrieder Bierkrimi 2017"
- verschiedene Bierpräsente
- Hochprozentiges wie Bierlikör, Bierbrand und Single Malt Whiskey
- Gutscheine
- und noch vieles mehr...
- ...und als Geheimtipp gibt

es dieses Jahr exklusiv den Schlossbräu EDELBOCK und Schlossbräu PORTER

Ob als Flaschenträger oder in der exklusiven Geschenkbox mit dem passenden Glas dazu: Sie erhalten den Schlossbräu EDELBOCK und den Schlossbräu PORTER in unserem Brauereigasthof oder im Brauereiverkauf. Schnell zugreifen: Nur so lange der Vorrat reicht!

Wollen Sie Ihr Glück versuchen? PREISRÄTSE1

Unsere Fragen sind nicht schwer zu beantworten. Beim Durchlesen unserer Hauszeitung finden Sie die richtigen Antworten.

Die Fragen:

- Welchen Preis erhielt die Schlossbrauerei vom Landkreis?
- 2. Wie viele Flaschen vom SCHLOSSBRÄU PORTER wurden abgefüllt?

Das können Sie gewinnen:

1. Preis: Gutschein für ein Familienessen (Wert 120 Euro)

10 Preise: je 1 Familien-Getränkepaket

10 Preise: Brauereibesichtigung für zwei Personen mit anschließender Einkehr

Einsendeschluss ist der 31. Januar 2018

Schicken Sie Ihre Lösung als Postkarte an: Schlossbrauerei Autenried Bräuhausstraße 2, 89335 Ichenhausen-Autenried oder per E-Mail unter gewinnspiel@autenrieder.de

Gehen mehr richtige Lösungen ein, als Preise vorhanden sind, entscheidet das Los. Die Verlosung erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges. Mitarbeiter/innen der Schlossbrauerei Autenried und deren Angehörige können nicht teilnehmen.

Terminkalender

• Samstag, 04.11.2017: Hitparade der Blasmusik 19 - 23 Uhr

• Sonntag, 05.11.2017:

Leonhardi-Ritt Ichenhausen

• 10. - 12.11.2017:

Martinsgansessen

(um Vorbestellung wird gebeten)

• Bier- und Käse-Genussabende: Termine für Einzelpersonen buchbar 08.11.2017 / 06.12.2017 / 10.01.2018 /

08.11.2017 / 06.12.2017 / 10.01.2018 07.02.2018 / 07.03.2018 / 04.04.2018

• 27.12.-01.01.2018:

Silvester-Arrangement für 3-5 Nächte

• Sonntag, 31.12.2017:

Exklusives Silvester-Buffet

• 06.01.2018:

Heilig Drei König

(um Reservierung wird gebeten)

• Freitag, 12.01.2018:

Musikalischer Hoigarta im Brauereigasthof, 19 - 23 Uhr

• 19./20.01.2018:

Autenrieder Bierkrimi

(Karten im Brauereigasthof erhältlich)

• 14.02.2018:

Valentinstag mit Valentinstagsmenü (um Reservierung wird gebeten)

• 09.02.2018-19.02.2018:

Valentinstagsarrangement buchbar

• Mittwoch, 14.02.2018:

Aschermittwoch mit Fastenessen

• Freitag, 13.04.2018:

Trachtenerwachen

• Sonntag, 15.04.2018:

Brauereihoffest zum Tag des Bieres

mit Oldtimertreffen

• Freitag, 30.03.2018:

Karfreitag Fischessen

• Samstag, 31.03.2018: Karsamstag Fischessen

• Ostern 01./02. 04.2018:

• Ostern 01./02. 04.2018: Köstliches vom Lamm

(um Reservierung wird gebeten)

• 20.04.2018-30.04.2018:

Bierwoche im Brauereigasthof

Braugeschichte und Bierkulinarik

Jeden letzten Freitag im Monat, 17 Uhr (außer Dez.) Termine 2018: 26.01/23.02/27.04/25.05/29.06. Anmeldung im Brauereigasthof

7 Öffnungszeiten Weihnachten / Silvester

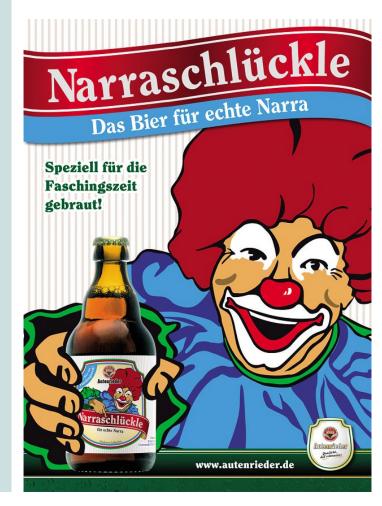
21.12. - 24.12.2017: Brauereigasthof geschlossen 25.12. + 26.12.2017: geöffnet (Reservierung erbeten) 27.-30.12.2017: geöffnet

31.12.2017 ab 18 Uhr: geöffnet für Reservierungen mit exklusivem Silvester-Buffet (kein Essen nach Karte) 01.01.2018: Brauereigasthof geschlossen

02.01. - 07.01.2018: Brauereigasthof geöffnet 08.01.2018: Brauereigasthof geschlossen

09.01.2018: Brauereigasthof wieder durchgehend geöffnet

1 Um rechtzeitige Reservierung für die Weihnachtsfeiertage, Silvester und Ostern wird gebeten.



Kontaktdaten

Schlossbrauerei Autenried GmbH

Bräuhausstraße 2 • 89335 Ichenhausen-Autenried • **Telefon:** +49 (0) 8223/9684-0 • **Telefax:** +49 (0) 8223/9684-20 **E-Mail:** info@autenrieder.de • Internet: www.autenrieder.de

Autenrieder Brauereigasthof mit **** Wohlfühlhotel

Hopfengartenweg 2 • 89335 Ichenhausen-Autenried • **Telefon:** +49 (0) 8223/9684-40 • **Telefax:** +49 (0) 8223/9684-80 **E-Mail:** info@brauereigasthof-autenried.de • Internet: www.brauereigasthof-autenried.de