Autenriederweu

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

Tag des Bieres am 15. April 2018



Traditionelles Brauereihoffest mit 5. Autenrieder Oldtimer-Treffen

Autenrieder Trachten-Erwachen



am Freitag, 13. April 2018





Jetzt erhältlich!





Vorwort

www.autenrieder.de

Wasser ist die Grundlage allen Lebens!

Reines Mineralwasser aus der Autenrieder Schlossgartenquelle

Die große Kunst der Brauer besteht darin, aus nur vier verschiedenen Rohstoffen eine schier unerschöpfliche Vielfalt an Bieren herzustellen. Doch ohne ausgezeichnete und reine Rohstoffe wäre ein gutes Bier nicht möglich.

Weich und harmonisch

Wasser bildet mit einem Anteil von über 90 Prozent den Hauptbestandteil von Bier und ist für uns Brauer von entscheidender Bedeutung. Beim Brauprozess wird besonders hochwertiges Wasser verwendet, wobei weiches Wasser sich am besten für das Brauen eignet.

Wir Autenrieder verwenden für unsere Qualitätsbiere, alkoholfreien Erfrischungsgetränke und natürlich für die Abfüllung als reines Mineralwasser der "Schlossgartenquelle" ausschließlich frisches natürliches Quellwasser aus unseren beiden ca. 130 Meter tiefen Brunnen.

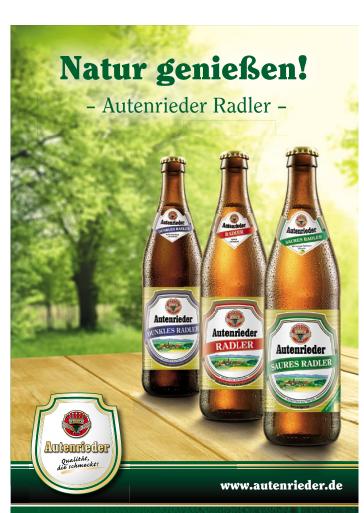
Das Mineralwasser der Schlossgartenquelle wurde über viele Jahrzehnte vom Gestein gefiltert und hat dabei wertvolle Mineralien aufgenommen. Es ist kalzium- und magnesiumhaltig und besonders kochsalzarm. Es unterliegt einer ständigen Überwachung der Biologie durch unser eigenes Labor sowie durch das unabhängige Institut Romeis.

Flüssigkeit des Lebens

Es ist geruchlos, farblos und geschmacksneutral und doch ist es das wichtigste Element auf unserem Planeten und unser Lebensmittel Nr. 1 - das Wasser. Alle Lebewesen sind auf Wasser in ausreichender Menge und Qualität angewiesen. Wasser spielt eine entscheidende Rolle für den Organismus. Es sorgt für den Transport der im Wasser enthaltenen Mineralstoffe wie Kochsalz, Spurenelemente und Sauerstoff zu den Stellen



Braumeister Peter Feuchtmayr prüft mit zufriedenem Blick eines der Autenrieder Biere, die – wie alle anderen Getränke der Schlossbrauerei – mit frischem Quellwasser aus eigenen Brunnen hergestellt werden.



im Organismus, wo diese lebenswichtigen Stoffe benötigt werden. Jeder Mensch besteht zu etwa 60 Prozent aus Wasser. Im Laufe des Lebens nehmen wir zwischen 55.000 und 65.000 Liter Wasser zu uns, pro Tag über zwei Liter.

Grundlage des Lebens auf der Erde

Doch sind wir uns dieser Tatsache auch bewusst – leben wir nach diesem Grundsatz und handeln wir gemäß diesem Wissen?

Egal ob Nitratbelastungen im Grundwasser, (Mikro-)Plastik in den Weltmeeren oder Medikamentenrückstände in den Flüssen – die aktuellen Nachrichten rund um unsere Wasserbelastung lassen vermuten, dass wir die essentielle Rolle des Wassers für unser Leben entweder vergessen oder zumindest hinter andere Interessen zurückgestellt haben.

Im Rahmen der Nachhaltigkeit und auch mit Weitblick betrachtet ist es so, dass wir die Erde den nachfolgenden Generationen in einem guten, nutzbaren Zustand hinterlassen sollten, nicht als Großbaustelle. Deshalb ist es an der Zeit, etwas zu ändern.

Umweltbewusstes Handeln

Wir Autenrieder sind uns dieser Verantwortung gegenüber der Natur bewusst und handeln in diesem Sinne. Deshalb nehmen wir bereits seit 1998 an der Europäischen Umweltzertifizierung EMAS teil.

- Wir wirtschaften ökologisch optimal in geschlossenen Kreisläufen, von der eigenen Landwirtschaft und eigenem Tiefbrunnen der Schlossgartenquelle über die eigene Mälzerei, bis zur eigenen Verwertung nahezu aller Nebenprodukte und Reststoffe.
- Wir arbeiten in unserer Landwirtschaft in klassischer Vier-Felder-Wirtschaft.
- Wir sparen Wasser, wo immer möglich, oder nutzen es mehrfach.
- Wir reduzieren und verwenden biologisch abbaubare Chemikalien, wo immer möglich.
- Wir führen einen eigenen Wertstoffhof mit Mülltrennung.

- Wir setzen auf Recycling und Upcycling statt Einmalnutzung und Verbrennung.
- Wir füllen unsere Getränke in umweltfreundliche Mehrweggebinde.
- Unser regionaler Vertrieb in Mehrwegflaschen ist die nachhaltige Alternative zu Dosenbier und Ferntransporten.
- Wir setzen auf Energiereduzierung und wiedererneuerbare Energiequellen.
- Wir nutzen Wärmerückgewinnung.

Wir haben eine Verantwortung gegenüber der Natur und dieser sollten wir uns jeden Tag aufs Neue bewusst werden. Es ist Zeit für uns alle, unsere Gewohnheiten zu überdenken!

Es gibt unfassbar viele Baustellen, bei denen wir keine Chance haben, einzugreifen. Aber bei jenen wir handeln können, sollten wir dies auch tun!

Ihr Autenrieder Bräu Peter Feuchtmayr

Neues aus der Brauerei



www.autenrieder.de

Autenrieder Homepage neu gestaltet

Viel Interessantes und Wissenswertes unter www.autenrieder.de

Internetauftritt Schlossbrauerei Autenried erstrahlt in neuem Glanz. Bewährte Informationen werden aufgelockert mit vielen neuen Bildern. Mit Responsive Design besteht nun auch die Möglichkeit, mit Smartphone und Tablet alle Funktionen übersichtlich und in entspre-

chender Größe zu sehen und zu bedienen. Hier findet man alle Informationen über das breit angelegte Sortiment der höchstprämierten Autenrieder Biere, alkoholfreien Erfrischungsgetränke und der neuen Schlossbräu-Spezialitäten. Daneben erfahren die Besucher der Homepage Wissenswertes über die Autenrieder Brauerfamilie, die Rohstoffe sowie die Philosophie und die Qualitätsansprüche der Brauerei. Außerdem gibt es Infos zu

Bezugsquellen, den Gastrofinder und den Veranstaltungskalender

Tauchen Sie ein in die Autenrieder Brauerei-Erlebniswelt! Schauen Sie doch einfach in Autenried vorbei - egal ob onoder offline!

www.autenrieder.de



P. 9 P. 9 P. 33 P. 51 Brunnenbetrieb* Grundwasser..... Tiefenwasser Wasserführende Schicht Vulkanische Kohlensäureschicht

Das Mineralwasser der Schlossgartenquelle wurde über viele Jahrzehnte vom Gestein gefiltert und hat dabei wertvolle Mineralien aufgenommen.

Josef Strahler geht nach 47 Jahren in den Ruhestand

Josef Strahler seine Lehre als Josef Strahler an die nachfol- Schlossbräu Jetzt wurde er in den wohlver- bock, sondern auch die ande- gebraut. dienten Ruhestand verabschie- ren Bockbiere der Schloss- Das Bild zeigt Josef Strahler im

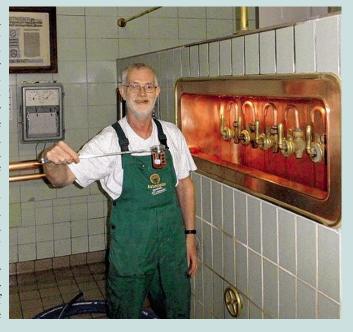
Seine Leidenschaft war es, in neuen "seinem" kupfernen Sudhaus den Weizenbock zu sieden. Diesen behütete er wie seinen persönlichen Schatz. Das Ergebnis: ein überragender Weizenbock, der immer mehr Freunde in der Bierszene bekommt. Die neueste Auszeichnung dafür kommt von der Zeitschrift "Selection". Diese verlieh den "Top Level GOLD" mit der höchsten Punktzahl in der Kategorie Weizenbock.

Hier ist und war handwerkliches Geschick und das Gefühl für die Abläufe beim Brauen mit jahrzehntelanger Erfahrung besonders gefragt.

Wenn man heute von der "Craft-Bier"-Welle spricht -Brauer Josef reitet darauf schon seit 47 Jahren. Seine Craftbiere wie

Bereits vor 47 Jahren begann Kenntnisse und Erfahrung hat Schlossbräu PORTER und der Brauer und Mälzer in der genden Brauer weitergegeben. werden nach wie vor im kup-Autenried. Doch nicht nur der Weizen- fernen Sudkessel handwerklich

> brauerei Autenried und die alten Sudhaus der Schlossdas brauerei.





Gastronomiepartner

www.autenrieder.de

Gasthof & Hotel "Linde" in Unterroth

Familie Blum bietet bekannte Gastlichkeit in neuen Räumen

Im Februar ist der Gasthof & Hotel "Linde" in Unterroth vom alten Haus in das neugebaute Domizil umgezogen. Mit dem modernen, geschmackvoll eingerichteten Bau hat sich der Inhaber Mi-

chael Blum einen Traum erfüllt und den Fortbestand der Wirtschaftstradition im Dorf wie innerhalb seiner Familie gesichert. Die barrierefrei zugänglichen Gasträume befinden sich im Erdgeschoss und

das Obergeschoss beherbergt sechs Gästezimmer, die teils mit Dachterrasse ausgestattet sind. Zuzüglich der Kapazitäten des nebenan stehenden Hotels Blum stehen für Übernachtungsgäste 21 Zimmer bereit.

Der Gasthof "Linde" hat sieben Tage in der Woche von 8 bis 23 Uhr geöffnet. Außer Hotelgästen wird auch Gasthausbesuchern täglich Frühstück angeboten. Auf der Speisekarte stehen neben typisch schwäbischer Küche und leicht mediterranen Gerichten nun auch Burger. Neu ist das Angebot am Nachmittag für Kaffee und hausgemachten Kuchen. Zum Ausschank kommen die Bierspezialitäten alkoholfreien Erfrischungsgetränke der Schloss-



Manuela und Michael Blum mit ihren Kindern Laura-Maria und Elias vor der Rezeption in ihrem neuen Gasthof "Linde" in Unterroth.

Der Catering-Service des Hauses kann für Feste, Veranstaltungen und private Feiern in Anspruch genommen werden. Zum Neubau gehört auch eine Sonnenterrasse. Sie wird ganzjährig bestuhlt und ist bei schönem Wetter geöffnet.

Die "Linde" kann auch mit einer neu gestalteten Homepage aufwarten Gäste können hier per App ihr Essen zum Mitnehmen bestellen, ihr Mittagsmenü auswählen oder ein Zimmer buchen.

Kontakt

Gasthof Linde - Hotel Blum Oberrother Straße 15 89299 Unterroth Telefon 07343/96 000 info@blum-hotel-gasthof.de www.blum-hotel-gasthof.de

Ö Öffnungszeiten täglich von 8 bis 23 Uhr



Restaurant "Rappenmühle" in Dischingen-Ballmertshofen

Gutbürgerliche Spezialitäten in historischem Gemäuer

Genuss in ganz besonderem Ambiente erwartet die Gäste der "Rappenmühle" in Ball-Wirt Thomas mertshofen.

Kieninger und seine Lebenspartnerin Sonja Schmid haben die unter Denkmalschutz stehende historische alte Mühle

Die "Rappenmühle" befindet sich seit dem Jahr 1766 im Besitz der Familie Kieninger. Im Jahr 1912 ist die Mühle abgebrannt und wurde anschließend komplett neu aufgebaut und vergrößert. 1961 wurde der Mühlenbetrieb stillgelegt. Im Juni 2017 hat Familie Kieninger das Restaurant "Rappenmühle" dann neu eröffnet. In dem rustikal eingerichteten Lokal finden 65 Gäste Platz. In den Sommermonaten lädt der direkt an der Egau gelegene Biergarten unter Birken mit

Gaststube eingerichtet.

In der "Rappenmühle" können die Gäste gutbürgerliche Speisen wie Zwiebelrostbraten, Sauer- und Schweinebraten oder Schweinemedaillons



Wirt Thomas Kieninger und seine Lebenspartnerin Sonja Schmid sind zu Recht stolz auf ihr einzigartiges Lokal.

genießen. Es gibt täglich ein frisches Salatbüffet und auch Vegetarisches wie Kässpätzle oder Spinatknödel. Am Sonntagnachmittag wird Kaffee und Kuchen angeboten. Im Biergarten gilt eine eigene kleine Karte mit warmen und kalten Gerichten. Zum Aus-120 Plätzen zum Verweilen schank kommen die Biere und alkoholfreien Getränke der Schlossbrauerei Autenried.

"Rappenmühle" kann auch für Feiern und Festlichkeiten gebucht werden.

Kontakt

Restaurant "Rappenmühle" Rappenmühle 1 89561 Dischingen-Ballmertshofen Telefon 07327/51 67 rappenmuehle@web.de

Öffnungszeiten

Donnerstag, Freitag 16 bis 22 Uhr Samstag, Sonntag 11.30 bis 22 Uhr Mai bis September: Mittwoch, Donnerstag, Freitag 16 bis

Samstag, Sonntag 11.30 bis 22 Uhr



Rustikal, urig und sehr gemütlich ist der Gastraum der historischen "Rappenmühle" eingerichtet.

Handelspartner

www.autenrieder.de

Getränke Günther in Steppach

Umfangreiches Sortiment auf 200 Quadratmetern Verkaufsfläche

Im Herbst vergangenen Jahres zog Getränke Günther aus Augsburg ins neue Domizil nach Steppach. Auf 200 Quadratemetern präsentiert Inhaber Rene Günther ein umfangreiches Sortiment: Biere und Weine, Wasser und Säfte, Limonaden, Spirituosen und vieles mehr. Natürlich findet der Kunde hier auch die beliebten Biere und alkoholfreien Getränke der Schlossbrauerei Autenried, zu der Rene Günther eine besondere Verbindung hat. Er ist nämlich der "Erfinder" des Oldtimertreffens, das jedes Jahr am "Tag des Bieres" auf dem Gelände der Schlossbrauerei stattfindet. Auch beim Umzug ins neue Gebäude gehörten die Autenrieder zu den tatkräftigen Helfern.

Rene Günther hat eine Vorliebe für Regionalprodukte und privat geführte Brauereien wie auch zu Winzern, von welchen er direkt seine Gutsweine bezieht. Vor dem Getränkemarkt stehen Kundenparkplätze zur Verfügung.

Ø Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 9 bis 12.30 Uhr, 14.30 bis 18.30 Uhr Samstag 9 bis 13 Uhr

Kontakt

Getränke Günther Ulmer Straße 2 86356 Neusäß/OT Steppach Telefon/Fax 0821/51 53 33 und 0821/48 14 15



Inhaber Rene Günther (Mitte) mit seiner Frau Ingrid Schindler und dem Autenrieder Vertriebs-Mitarbeiter Thomas Mayr.

Ausschankseminare

Autenrieder

Neue Bezugsquellen

Bei folgenden Bezugsquellen

sind die Autenrieder Bierspezialitäten und Erfrischungsgetränke ab sofort

ebenfalls erhältlich:

Paradiesstraße 31

88480 Achstetten

89431 Bächingen

RAN-Station

Bahnhofstraße 11

89134 Blaustein

Kaufland Erbach

89278 Nersingen

89155 Erbach

Netto Marken-Discount

Netto Marken-Discount

Hans-Liebherr-Str. 5, 5/1

Netto Marken-Discount

Heinrich-Hammer-Straße 1

• REWE Cemal Harite oHG

Nersingen, Ulmer Str. 64

88400 Biberach an der Riß

Sontheimer Straße 33

Ausschankseminare speziell für Gastronomen, Vereine und Veranstalter

Wer schon einmal in einem Getränkeausschank bei einer Veranstaltung tätig war, weiß, dass diese Aufgabe manchmal einfacher aussieht, als sie ist. Die Schlossbrauerei Autenried bietet deshalb speziell für Gastronomen, Vereine und Veranstalter ein Ausschankseminar für die Verantwortlichen des Getränkeausschanks an. Folgende Themen werden dabei behandelt:

- Aufbau einer Schankanlage
- Physikalische Grundlagen für den Getränkeausschank
- Sicherheitsvorschriften
- Hygieneschulung
- Bierpflege

Damit die Angelegenheit aber nicht zu trocken wird, darf und muss natürlich auch selbst eingeschenkt werden. Am Ende der Veranstaltung wird dann das schönste gezapfte Bier prämiert!

Wir bitten um Anmeldung per Telefon unter 08223/9684-0 oder per Mail an

info@autenrieder. de

Pro Lokal/Verein/Veranstaltung können maximal drei Personen teilnehmen.

Ehrenreich Getränke Center in Günzburg

Seit 1987 in Günzburg – neunmal in Bayerisch-Schwaben

Das Getränke Center Ehrenreich ist mit insgesamt neun Niederlassungen in BayerischSchwaben vertreten. Der Getränkemarkt in Günzburg versorgt die Kunden seit 1987 mit

Autenrieder Autenrieder
Autenrieder Autenrieder
Autenrieder Autenrieder
Autenrieder
Autenrieder
Autenrieder
Autenrieder
Autenrieder
Autenrieder
Autenrieder
Autenrieder
Autenrieder
Autenrieder
Autenrieder
Autenrieder
Autenrieder
Autenrieder
Autenrieder
Autenrieder
Autenrieder
Autenrieder
Autenrieder
Autenrieder
Autenrieder
Autenrieder
Autenrieder
Autenrieder
Autenrieder

Alexander Fuchs, der Marktleiter des Ehrenreich Getränke Centers in Günzburg, hat auch die Biere und alkoholfreien Erfrischungsgetränke aus Autenried im Sortiment.

einer großen Sortimentsvielfalt. Im Jahr 2003 erfolgte der Umzug in die jetzigen Räume in der Tulpenstraße 5.

Auf 650 Quadratmetern bietet Marktleiter Alexander Fuchs Mineralwässer, Fruchtsäfte, Limonaden, Spirituosen, Weine vor allem aus Württemberg und der Pfalz sowie mehr als 200 verschiedene Biere an. Es sind auch Fassbiere auf Bestellung erhältlich. Als Eigenmarke "Ehrenreich" werden verschiedene alkoholfreie Spezialitäten angeboten und es gibt monatlich wechselnde Sonderangebote. Großer Beliebtheit erfreuen sich bei den Ehrenreich-Kunden auch die Bierspezialitäten und schungsgetränke der Schlossbrauerei Autenried.

Wer eine Fete zuhause plant, der kann seine Getränke – auch Fassbier – beim Ehrenreich Getränke Center vorkühlen lassen. Der Kunde kann hier auch Biertischgarnituren, Zapfanlagen sowie Gläser und Krüge für sein Fest ausleihen. Und um ein finanzielles Risiko für den Gastgeben zu vermeiden, gibt es Getränke für Feste und größere Veranstaltungen auf Kommission.

Zusätzlich zum normalen Sortiment bietet das Ehrenreich Getränke Center auch regelmäßig ausgefallene Spezialitäten an, die man nicht überall bekommt. Direkt am Gebäude stehen 20 Kundenparkplätze zur Verfügung, die ein bequemes Ein- und Ausladen ermöglichen.

Ö Öffnungszeiten

Montag bis Freitag, 8.30 bis 19 Uhr, Samstag 8.30 bis 14 Uhr

Kontakt

Ehrenreich Getränke Center Tulpenstraße 5 89312 Günzburg Telefon 08221/3 49 83 Fax 08221/93 06 12



Neues aus der Brauerei

www.autenrieder.de



Schwäbische Früchtchen sind einfach cool! Neu: Autenrieder Birnen-Holunder-Spritzer

Mit dem neuen Birnen-Holunder-Spritzer gibt es jetzt bei den Autenriedern ein Birnen-Holunderblüten-Erfrischungsgetränk der Extraklasse, ohne Zuckerzusatz mit natürlichem Fruchtzucker und kalorienarm mit nur 18 kcal je 100 ml.

Damit erweitert die Schlossbrauerei Autenried ihr Sortiment wieder um eine Fruchtsaftschorle von ausgesuchten heimischen Früchten und dem Mineralwasser der Autenrieder Schlossgartenquelle und bekennt sich auch bei den alkoholfreien Erfrischungsgetränken zur Regionalität.

Diese Autenrieder Schwäbischen Früchtchen sind echt stark: Birnen-Holunder-Spritzer, Apfelschorle, Johannisbeer-Spritzer, Apfel-Kirsch-Holunder-Schorle, Wellness-Apfel und nicht zuletzt die Autenrieder Zwetschge.

IMPRESSUM

"Autenrieder aktuell" ist eine Verlagsbeilage der Augsburger Allgemeinen vom Samstag, 31. März 2018, der Südwestpresse Ulm und der Schwäbischen Zeitung vom 31. März 2018 und Teilbereichen der Heidenheimer Zeitung sowie

im Internet unter www.augsburger-allgemeine.de/sonderthemen | Verlagsleiter: Andreas Schmutterer | Verantwortlich für Anzeigen: Markus Seitz, Johannes Brehm | Redaktion + Produktion: Petra Kruhl | Titelgestaltung: CoMarketing Jettingen | Druck: AZ Druck und Datentechnik GmbH Kempten

Schlossbrauerei auf Intergastra

"Biergarten der regionalen Vielfalt" bei Stuttgarter Messe

Die Schlossbrauerei Autenried präsentierte sich vor kurzem als Teil eines Gemeinschaftsstandes auf der Intergastra in Stuttgart.

Diese Messe gilt als internationale Fachmesse für Gastronomie, Hotelerie, Catering, Konditorei und Kaffee. Insgesamt zehn Privatbrauereien bildeten zusammen den "Biergarten der regionalen Vielfalt" und zeigten sich als vielfältige Alternativen zu den großen Marken.

Die tolle Atmosphäre des großzügig angelegten Biergartens lud viele Besucher der Intergastra nicht nur zum gemütlichen Verweilen ein. An kleinen Marktständen präsentierten die Brauereien ihre Spezialitäten. Wer neue Impulse für sein Getränkeangebot suchte, der war hier genau richtig. Mit rund 60 individuellen Bierpersönlichkeiten bot der Gemeinschaftsstand eine regionale Vielfalt wie kein anderer.

Dabei durften die prämierten Biere der Schlossbrauerei aus Autenried natürlich nicht fehlen. Frisch gezapft gab es das Urtyp Hell und das Urtyp Dunkel.

Auch die Biere der SCHLOSS-

BRÄU-Linie – das ORIGI-NAL, die BERNSTEIN WEISSE, der EDELBOCK und das PORTER – sorgten für erfreute Besucher am Stand der Autenrieder.

Zusammen mit dem Hotelund Gaststättenverband aus Günzburg, Neu-Ulm und Dillingen organisierte die Schlossbrauerei auch eine Busfahrt zur Intergastra. In lockerer Stimmung konnten die teilnehmenden Gastronomen sich entspannt zurücklehnen, die Fahrt genießen und Erfahrungen austauschen. In Stuttgart angekommen, besuchten die Teilnehmer zuerst das breite Angebot der Aussteller, um sich dann spätestens zum Feierabendbier wieder im "Biergarten der regionalen Vielfalt" zu treffen.



Autenrieder Braumeister Matthias Hieber und Vertriebs-Mitarbeiter Florian Mayer und Thomas Mayr auf der Intergastra in Stuttgart.

Autenrieder Saures Radler – erfrischend spritzig!

Aller guten Dinge sind Drei!

Mit dem neuen "Sauren Radler" hat die Schlossbrauerei ihr Sortiment der Biermischgetränke um eine leichte Alternative erweitert. Ob hell oder dunkel, süß oder sauer – für Jeden gibt es jetzt den richtigen Mix! Das neue "Saure Radler" besticht mit einer hopfigen und spritzigen Biernote, entstanden aus feinwürzigem Autenrieder Hell gemischt mit



dem kristallklaren Mineralwasser aus der Autenrieder Schlossgartenquelle und einem Spritzer Zitrone.

Genau der richtige Durstlöscher im Sommer: alkoholreduziert, leicht und kalorienarm – ohne Zusatz von Zucker und künstlichen Süßstoffen – mit nur 26 Kalorien je 100 ml und einem Alkoholgehalt von 2,9 Vol.%. Die ideale Genusstemperatur liegt bei 5 bis 7 °C.



Neues aus dem Brauereigasthof



www.brauereigasthof-autenried.de

Aktuelle Arrangements im Braureigasthof

• Naturentdecker im schwäbischen Donautal:

Genießen Sie die Ruhe und Mystik, die von unserer atemberaubenden Natur ausgeht. 5 Nächte mit Halbpension. Übrigens: Wir sind zertifizierter Naturgucker Betrieb. Guck mal: www.natur-gucker.de



Verwöhntage:

Einfach entspannen und genie-Ben, zurücklehnen und sich verwöhnen lassen.

Ab 2 Nächten mit Halbpension

Radler-Arrangement:

Rauf aufs Rad und ab in die Natur. Entdecken Sie die Vielfalt unserer Streckenangebote für Radlfahrer im Landkreis Günzburg und Neu-Ulm.

3 Nächte mit Halbpension

Silvester-Arrangement 2018/2019:

Genießen Sie bei uns die letzten Tage des Jahres bei Biergenuss und kulinarischen Köstlichkeiten. 4 Nächte mit Halbpension und exklusivem Silvesterbuffet

Nähere Informationen und Buchungsmöglichkeiten finden Sie unter

www.brauereigasthof-autenried. de, oder sprechen Sie uns einfach an unter Tel. 08223/96 84 40.



Hotelfachmann **Erfahrene** Servicekraft m/w

Autenrieder Brauereigasthof Frau Celia Feuchtmavr Hopfengartenweg 2 89335 Ichenhausen-Autenried Tel. 08223/9684-40



Azubis ab 01.08.18 Hotelfachfrau/ Hotelfachmann

Koch/Köchin

Autenrieder Brauereigasthof Frau Celia Feuchtmavr Hopfengartenweg 2 89335 Ichenhausen-Autenried Tel. 08223/9684-40

Sommerzeit ist Biergartenzeit

Bald ist es wieder soweit: Es ist heiß und man sehnt sich nach einem kühlen Radler. Dann heißt es: Auf in den Autenrieder Biergarten!

Der Bayerische Biergarten im historischen Ambiente des Schlosshofs lädt zum gemütlichen Verweilen unter den alten Bäumen ein. In dieser wunderschönen Atmosphäre bietet der Autenrieder Brauereigasthof bayerisch-schwäbische und "bierige" Schmankerl aus frischen regionalen Produkten. Für die kleinen Gäste gibt es auch einen tollen Spielplatz und natürlich die Autenrieder Kistenrutsche. Auch auf der sonnigen Terrasse im Innenhof (Bild unten) lässt es sich wunderbar verweilen.

Informationen zu Veranstaltungen im Autenrieder-Biergarten finden Sie auf der nächsten Seite im Terminkalender.



Bierkrimi

Wieder Mord's-Gaudi im Brauereigasthof

Auch im nächsten Jahr veranstaltet der Autenrieder Brauereigasthof wieder seine beliebten "Bierkrimis".

Kommissar Obermoser wird am Freitag, 18. Januar und am Samstag, 19. Januar 2019, ieweils 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.

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



DIE CHEFIN EMPFIEI

Celia Feuchtmayrs Rezeptvorschlag

Marinierter weißer Spargel mit Autenrieder Saurem Radler

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg weißer Stangenspargel 1 unbehandelte Zitrone 1 Pfefferschote oder Chilischote je nach Geschmack und gewünschtem Schärfegrad 3 Frühlingszwiebeln 2 EL weißer Balsamico-Essig
- 1 Grapefruit
- 2 EL Honig Ein guter Schuss Autenrieder Saures Radler Salz und Pfeffer zum Abschmecken

So bereiten Sie zu:

- Den Spargel waschen und schälen, ca. 1 cm unten abschneiden. Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Filets aus der Grapefruit lösen und den Rest des Safts in eine Schüssel
- pressen.

 Wasser zum Kochen bringen und salzen. Zitrone und Spargel hinzufügen. Ca. 15 Minuten kochen lassen. Die Frühlingszwiebeln und die Chilischo-te in dünne Streifen schneiden. Aus dem weißen Balsamico, dem Honig, dem Olivenöl und dem Grapefruitsaft ein Dressing herstellen. Dann mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Autenrieder

Saurem Radler abschmecken. Die Grapefruitfilets, Streifen von Frühlingszwiebeln und Chilischoten zum Dressing geben und kurz

durchzeihen lassen - die perfekte Zeit um sich dem Rest des Sauren Radlers hinzugeben! Den Spargel auf einem Teller anrichten und mit dem Dressing übergießen, die Grapefruitfilets auf dem Spargel verteilen. Mit einem Salat-bouquet und etwas frischer Kresse garnieren. Einen guten Appetit und Prost!

Dazu passt perfekt unser neues Autenrieder "Saures Radler

aus der Brauereigasthof-Küche





Wichtige Termine – Preisrätsel



www.brauereigasthof-autenried.de

8

Terminkalender

• Ostersonntag und Ostermontag, 01.und 02.04.2018:

Köstliches vom Lamm *

• Freitag, 13.04.2018:

Autenrieder Trachten-Erwachen mit der Band "Notausgang" Veranstalter:

Schlosspark GBR Autenried

• Sonntag, 15.04.2018, ab 10.30 Uhr: Brauereihoffest mit 5. Autenrieder Oldtimertreffen *

Brauereigasthof bis 14 Uhr geöffnet

• 20.-27.04.2018:

Bierwoche mit bierigen Schmankerln aus der Bräuhausküche

• Sonntag, 13.05.2018:

Muttertag/Internat. Museumstag *

Blasmusik im Biergarten

immer von 16 bis 19 Uhr (bei schönem Wetter und mind. 20°C)

- Pfingstsonntag, 20.05.2018 mit dem Musikverein Burtenbach
- Pfingstmontag, 21.05.2018 mit dem Musikverein Attenhausen
- Fronleichnam, 31.05.2018 mit dem Musikverein Wattenweiler
- Sonntag, 12.08.2018 mit dem Musikverein Waltenhausen

Sonntag, 09.09.2018:

Tag des offenen Denkmals

- Kirchweih, 21. und 22.10.2018:
- Entenessen im Brauereigasthof *
- 09./10./11.11.2018:

Martinsgansessen im Brauereigasthof Um Vorbestellung wird gebeten.

• Samstag, 10.11.2018:

Hitparade der Blasmusik veranstaltet von der Musikkapelle Autenried, 19 bis 22 Uhr

★ (um Tischreservierung wird gebeten)

Weitere Termine

"Braugeschichte und Bierkulinarik"

an jedem letzten Freitag im Monat um 17 Uhr. Termine 2018: 27.04. / 25.05. / 29.06. / 27.07. / 31.08. / 28.09. / 26.10. / 30.11.

"Verkostungsabend Bier mit Käse"

an jedem ersten Mittwoch im Monat um 18.30 Uhr. Termine 2018: 09.05. / 06.06. / 04.07. / 01.08. / 05.09. / 10.10. / 07.11. / 05.12.

Anmeldungen für beide Veranstaltungen im Brauereigasthof unter Telefon 08223/9684-40

Wollen Sie Ihr Glück versuchen? PREISRÄTSE1

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

Die Fragen:

- 1. Wie viele "Früchtchen" umfasst das Autenrieder Sortiment der Fruchtschorlen?
- 2. Wann finden die nächsten Termine für den Autenrieder Bierkrimi statt?

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. Juli 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.







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