Autenrieder aktuell

ONLINE UNTER GUENZBURGER-ZEITUNG.DE/SONDERTHEMEN

Autenrieder
Qualität, die schmeckt!

100 JAHRE Autenrieder PILSNER 1920 - 2020

AUF DIE NÄCHSTEN HUNDERT JAHRE!

Unser Pilsner
gibt es jetzt auch
in der 0,33 l Kultflasche.

Jetzt neu an der Bar, im Handel und in der Gastro!

www.autenrieder.de

5.4.2020 BRAUEREI-HOFFEST MIT OLDTIMER-TREFFEN ZUM TAG DES BIERES

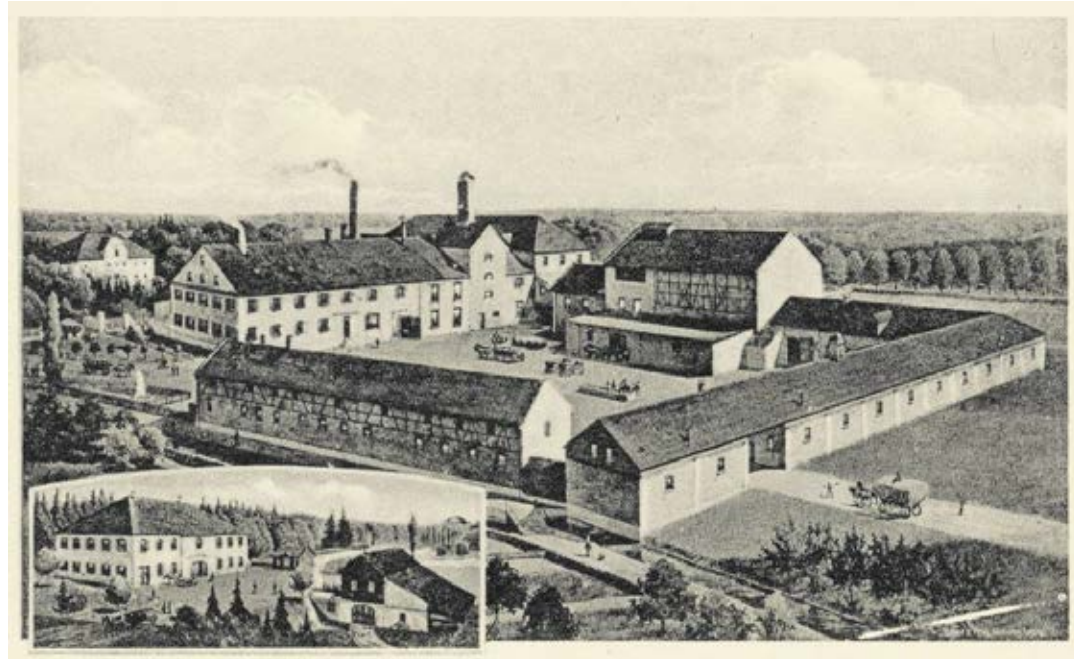
3.4.2020 AUTENRIEDER TRACHTEN-ERWACHEN MIT DER PARTYBAND RESET

3 MAL SILBER BEIM EUROPEAN BEER STAR:

Urtyp Hell, Festbier, Bernstein Weisse

Eine Beilage der Augsburger Allgemeinen und ihrer Heimatzeitungen vom 21. März 2020 sowie der Schwäbischen Zeitung und der Südwestpresse Ulm vom 21. März 2020

WIR HABEN GRUND ZUM FEIERN!



Das Jahr 2020 ist für uns Autenrieder ein Jahr der Jubiläen und gibt uns vielfachen Grund zum Feiern:

Bereits seit 370 Jahren werden in unserer Schlossbrauerei vielfältige Biere und alkoholfreie Erfrischungsgetränke hergestellt. Darunter hat besonders unser Autenrieder Pilsner eine lange Tradition, denn es wird mittlerweile seit **100 Jahren** hier in Autenried gebraut. Außerdem feiert unser Autenrieder Brauereigasthof mit der Eröffnung im November 2009 nun sein 10-jähriges Betriebs-Jubiläum. So können wir auf eine lebhafte Geschichte zurückblicken, die unsere Schlossbrauerei zu dem mittelständischen und innovativen Betrieb wachsen hat lassen, auf den wir alle sehr stolz sind.

Im Jahr 1650 wurde die Brauerei von Heinrich de Lapiere mit nur 360 Gulden erbaut und erstmals urkundlich erwähnt. Wahrscheinlich wurde hier aber bereits vor dem Dreißigjährigen Krieg gebraut. Anschließend war die Brauerei über mehrere Jahrzehnte in adeligem Besitz, bis sie an die Stadt Bamberg aufgrund familiärer Streitigkeiten verkauft wurde. Da die Stadt Bamberg aber nur am Waldbesitz der Brauerei interessiert war, wurde diese sehr bald erneut an die Brauereien Münz in Günzburg und Jedelhauser in Kleinkötz weiter verkauft. Im Jahr 1912 konnten schlussendlich die Brüder Alois und Eugen Rudolph die Brauerei ohne Wirtskunden und nur mit einem Teil der landwirtschaftlichen Flächen erwerben, womit unsere langjährige Familientradition in der Schlossbrauerei Autenried ihren Anfang fand. Während dem Ersten Weltkrieg wurden beide Brüder verpflichtet und nur Alois Rudolph kehrte 1919 aus dem Krieg zurück. Fortan begann er mit dem mühsamen Aufbau der Brauerei mit Mälzerei, Gaststätte und Landwirtschaft in Eigenregie. Alois Rudolph war bereits in Sonthofen, Kiel, Berlin und Pilsen als Bierbrauer beschäftigt und konnte so von seiner großen Brauerfahrung profitieren. Schon früh erkannte er dadurch auch in Autenried die Bedeutung von Spezialitäten – so braute Alois Rudolph bereits im Jahr 1920 das wohl erste „Pilsner Export“ in Schwaben ein.

Nach dem Tode von Alois Rudolph im Jahr 1959 übergab er die Brauerei an seine Frau Barbara und an seinen Neffen Leonhard Feuchtmayr. Heute gestaltet unsere Familie in Dritter und Vierter Generation mit tatkräftiger Unterstützung unserer Mitarbeiter die Geschicke der Schlossbrauerei Autenried. Und jetzt stoßen wir mit unserem 100-jährigen Geburtstagskind auf alle kommenden Jubiläen an!

Darauf ein Autenrieder Pilsner – Prost!

Ihr
Rudolf Feuchtmayr und Peter Feuchtmayr

Stellenangebote

AUTENRIEDER BRAUEREIGASTHOF MIT ****WOHLFÜHLHOTEL:

HOTELFACHFRAU*MANN
RESTAURANTFACHFRAU*MANN
in Vollzeit, gerne auch Berufseinsteiger

ERFAHRENE SERVICEKRAFT m/w/d
in Voll- oder Teilzeit

KOCH*KÖCHIN
in Vollzeit, gerne auch Berufseinsteiger

AUSZUBILDENDE
- **HOTELFACHFRAU*MANN**
- **KOCH*KÖCHIN**

für 2020

FERIENARBEITER m/w/d
für Hotel und Gasthof

Bewerbungen bitte per Post,
Telefon oder Mail an:
Schlossbrauerei Autenried GmbH
Brauereigasthof
Frau Celia Feuchtmayr
Bräuhausstraße 2, 89335 Ichenhausen
Telefon 0 82 23/96 84-40
E-Mail: info@brauereigasthof-autenried.de

GROSS WAR DER GROLL ...

...als der bayrische Braumeister Joseph Groll im Jahre 1842 im böhmischen Pilsen zum Erstaunen der Bürger ein golden glänzendes und sehr hopfenaromatisches Bier zum Ausschank brachte.

Groll ist es als erstem Brauer gelungen ein helles, untergäriges Bier mit einer ausgeprägten Hopfenblume zu brauen.

Dies traf zuerst auf Unbehagen der böhmischen Bürger. Schnell wich dies jedoch einer großen Begeisterung für den neuen Bierstil! Es war die Geburtsstunde des weltberühmten Pilsner Bieres.

Joseph Groll wurde 1840 durch den Rat der Stadt Pilsen als Brauer angeworben. In den Jahren vor seinem Wirken wurde, wie damals üblich, ein obergäriges, dunkles und sehr trübes Bier gesotten. Dieses war oft von sehr schlechter Qualität. Nach mehreren „Bierrevolten“ durch die durstigen Bürger sah sich der Rat der Stadt schließlich gezwungen zu handeln.

Braumeister Joseph Groll beherrschte die in Bayern bereits verbreitete untergärige Brauweise und konnte Sie durch seine Erfahrungen mit dampfbeheizten Malzdarren (helle Bierfarbe), dem guten örtlichen Doldenhopfen und weichem Wasser zu dem Bierstil vereinen, der heute Weltgeltung besitzt. 1906 machte sich der junge Brauer Alois Rudolph aus Großkissendorf auf die „Walz“ durch ganz Mitteleuropa. Eine seiner Stationen führte ihn nach Pilsen, und somit auf die Spuren von Braumeister Groll. Es muss den jungen Alois schon nachhaltig beeindruckt haben. Wie lässt es sich sonst erklären, dass er 1920 in seiner Autenrieder Schlossbrauerei den Pilsner Biertyp einführte.

In seinen Fußstapfen brauen wir heute, 100 Jahre später, das Autenrieder Pilsner nach echter, unverfälschter Brauart und unseren Qualitätsregeln. In verschiedensten Wettbewerben, von der DLG über den European Beerstar bis hin zu den World Beer Awards, überzeugt unser Autenrieder Pilsner Experten und Kenner.

Gönnen Sie sich ein Autenrieder Pilsner! Lassen Sie sich verführen von seiner lichtgoldenen Farbe und dem schneeweißen, feinporigen Schaum. Riechen Sie bewusst in Ihr Glas! Sie werden feine kräuterartige, florale Aromen wahrnehmen, die von ausgewählten Hallertauer Aroma-Doldenhopfen stammen. Der schlanke, trockene Antrunk geht in ein zartbitteres, prickelndes Finale über, das Lust auf mehr macht!

Auszeichnungen

DREIMAL SILBER BEIM EUROPEAN BEER STAR: URTYP HELL, FESTBIER, BERNSTEIN WEISSE

HEIMAT SCHMECKT AUSGEZEICHNET!

Das fanden auch die Juroren von einem der weltweit bedeutendsten Bier-Wettbewerben. Am 13. November wurden auf der BrauBeviale in Nürnberg unser Festbier, unser Urtyp Hell und unsere Schlossbräu Bernstein Weisse jeweils mit der Silbermedaille beim European Beer Star 2019 ausgezeichnet! Mit 2.483 Bieren aus 47 Ländern aller Kontinente verzeichnet der European Beer Star 2019 auch im 16. Jahr eine neuerliche Rekordbeteiligung. Eine 145-köpfige Jury hat in einer zweitägigen Blindverkostung Anfang Oktober die Gold-, Silber- und Bronzemedaillen in 67 Bierstilen nach objektiven Bewertungskriterien, wie sie auch der Konsument von Bier heranzieht, ermittelt: Optik, Schaum, Geruch, Geschmack und sortentypische Ausprägung. **Zurecht dürfen wir behaupten, dass wir Schwabens Bestes Helles haben!** Neben den European Beer Star Medaillen durften wir uns auch wieder über 6 DLG-Auszeichnungen freuen. Dieses Mal gingen diese an das Urtyp Hell, das Urtyp Dunkel, das Pilsner, das Weizen, das Dunkle Weizen und das Ernte Weizen. Für uns ist das die Bestätigung jahrzehntelanger Beständigkeit, Dank regionaler Strukturen.

IMPRESSUM

„Autenrieder aktuell“ ist eine Beilage der Augsburger Allgemeinen vom Samstag, 21. März 2020, der Südwestpresse Ulm und der Schwäbischen Zeitung sowie im Internet unter www.guenzburger-zeitung.de | Verlagsleiter: Andreas Schmutterer | Verantwortlich für Anzeigen: Markus Seitz, Johannes Brehm | Redaktion: Schlossbrauerei Autenried, Petra Kruhl | Titelgestaltung und Layout: Sonja Löffler, Medienzentrum Augsburg GmbH | Titelbild: COmarketing GmbH | Druck: Presse-Druck- und Verlags-GmbH

Unser Außendienstmitarbeiter Thomas Mayr mit Inga Dragone, Rosetta Dragone und Antonio Dragone.

RISTORANTE PIZZERIA DRAGONE

ITALIENISCH SCHLEMMEN IN AUGSBURG

Das „Ristorante Pizzeria Dragone“ in der Augsburger Wintergasse ist bekannt und beliebt als exklusives Restaurant für süditalienische Spezialitäten. „Bei uns werden Sie Ihre bisherigen kulinarischen Erfahrungen ganz neu definieren“ verspricht Wirt Antonio Dragone. Für dieses besondere Genuss-Erlebnis kleidet der Chefkoch traditionelle Speisen in ein raffiniertes, erfrischend neues Gewand. 1976 wurde das Restaurant mit seinem jetzigen Namen gegründet. Seit 43 Jahren also legt die Gastronomen-Familie Dragone großen Wert auf freundlichen Service und eine köstliche traditionsreiche wie moderne italienische Küche aus frischen Produkten. Spezialitäten des Hauses sind die frische Fischsuppe und die exzellente Holzofen-Pizza. Besonders ist, dass die Pizzen nach Wunsch auch mit Vollkornteig hergestellt werden. Die umfangreiche Speisekarte bietet hausgemachte Teigwaren sowie rund 50 verschiedene Pizzen, die täglich mit frischen Zutaten vor den Augen der Gäste im Holzofen gebacken werden. Fisch und Fleisch werden bei Ristorante Pizzeria Dragone nach traditioneller Art auf dem Grill zubereitet.
Zum Essen munden erlesene Weine aus traditionellen Gütern Süd- und Norditaliens oder die gepflegten Biere der Schlossbrauerei Autenried. Auch die alkoholfreien Autenrieder Erfischungsgetränke kommen hier zum Ausschank.

KONTAKT: RISTORANTE PIZZERIA DRAGONE

Wintergasse 3 | 86150 Augsburg | Telefon 08 21/51 09 24
ristorantedragone@hotmail.de | www.ristorante-pizzeria-dragone.de
Öffungszeiten: Sonntag bis Donnerstag von 11 bis 24 Uhr, warme Küche durchgehend von 11.30 bis 23.30 Uhr
Freitag und Samstag von 11 bis 1 Uhr, warme Küche durchgehend von 11.30 bis 0.30 Uhr

Neuer AUSSENDIENST-MITARBEITER

Seit Februar 2020 unterstützt unser neuer Mitarbeiter **Herr Marcus Worsch** das Außendienst-Team.
Er hat die Betreuung des Gebiets Baden-Württemberg sowie das Illertal übernommen.
Wir freuen uns, Herrn Worsch bei uns begrüßen zu dürfen und wünschen ihm eine gute und erfolgreiche Zeit bei der Schlossbrauerei Autenried.

Robert und Anna Sapper begrüßen Sie gerne im Biergarten „Beim Lagoi“ in Pfaffenhofen.

BIERGARTEN „BEIM LAGOI“

GENUSS UNTER FREIEM HIMMEL IN PFAFFENHOFEN AN DER ZUSAM

„Beim Lagoi“ in Pfaffenhofen an der Zusam ist einer der wohl schönsten Biergärten der Region. Robert Sapper leitet den Gastronomiebetrieb seit Mai 2016 und wird dabei von Vater und Ehefrau tatkräftig unterstützt. Der Biergarten ist zwischen April und September täglich geöffnet, es gibt regelmäßig Live-Musik. Im lauschigen Biergarten bietet das „Lagoi-Team“ bayerische Gerichte, Brotzeiten, warme Speisen und vegetarische Gerichte an. Zum Ausschank kommen vor allem die Bierspezialitäten und alkoholfreien Getränke der Schlossbrauerei Autenried. Neben dem Biergarten mit über 500 Plätzen mit Bedienung ist der rustikal eingerichtete beheizte Feststadel während der Biergartensaison nur bei schlechtem Wetter geöffnet. Der Feststadel kann auch für private Feierlichkeiten reserviert werden. Der Feststadel ist von Oktober bis April jeden Freitag und Sonntag geöffnet. Am Freitag bietet Robert Sapper ab 18 Uhr wechselnde Mottoabende wie Showgrillen, Kesselfleischabende oder Burgerabende an. Sonntags startet der Tag mit einem Brunch und wechselnden Speiseangeboten zum Mittagstisch. Ab 17 Uhr wird ein bayerisches Buffet mit Salaten, Brotzeiten, bayerischen Schmankerln und verschiedenen Desserts angeboten. Robert Sapper legt viel Wert auf frische und hausgemachte Ware und auf Regionalität. So kommen Brot, Wurst, Fleisch und Wild aus der Region.

KONTAKT: BIERGARTEN BEIM LAGOI

Sylvesterstraße 2 | 86647 Pfaffenhofen | Telefon 0 82 74/92 86 66 | info@biergarten-lagoi.de | www.biergarten-lagoi.de
Öffnungszeiten: Montag bis Samstag von 16 bis 23 Uhr | Sonn- und Feiertage von 10 bis 23 Uhr

Neue BEZUGSQUELLEN

Bei diesen neuen Bezugsquellen sind ab sofort unsere Bierspezialitäten und Erfrischungsgetränke erhältlich:

GETRÄNKEMARKT SCHÄFER
Karl-Bernhard-Straße 5
89344 Aislingen

DORFLADEN WITZIGHAUSEN UG
Christian-Wiedemann-Str. 2
89250 Senden

EDEKA LÜDICKE
Räuchlestraße 1
89165 Dietenheim

Alle weiteren Bezugsquellen finden Sie unter www.autenrieder.de

Unsere HEIMDIENST-FAHRER SIND FÜR SIE DA

NATÜRLICH PERSÖNLICH KOMPETENT!

Unser Heimdienst bietet Ihnen neben dem nicht zu unterschätzenden Umweltaspekt folgende zusätzliche Vorteile:

- **Schluss mit dem Schleppen schwerer Getränke**
- **Kein lästiger Getränkeeinkauf mehr**
- **Kein Warten an langen Kassenschlangen**
- **Frische Ware direkt von der Brauerei und alles aus einer Hand**

Leo Ittner und Johann Rösch

Wann genau unsere Fahrer bei Ihnen im Ort unterwegs sind, erfahren Sie auf unserer Internetseite (www.autenrieder.de) unter der Rubrik Vertrieb/Heimdienstrouten. Viele unserer Handelspartner bieten ebenfalls einen Heimdienstservice an – fragen Sie nach!

Das Team von Edeka Weinand: v.l. Peter Horvath und Johann Neufeld.

EDEKA-GETRÄNKEMARKT IN OFFINGEN

Im September 2016 hat Jochen Weinand den Edeka-Getränkemarkt am Sportplatz in Offingen übernommen. Als Ansprechpartner für die Kunden steht Marktleiter Johann Neufeld zur Verfügung, der von fünf Mitarbeitern unterstützt wird.
Auf rund 500 Quadratmetern Fläche bietet der Edeka-Getränkemarkt den Kunden über 100 regionale Biere an. Auch die beliebten Bierspezialitäten der Schlossbrauerei Autenried dürfen natürlich nicht fehlen. Bei der riesigen Auswahl an alkoholfreien Getränken sind auch die erfrischenden Schorlen und das Mineralwasser aus Autenried zu finden.
Sehr gut sortiert ist der Markt auch bei Weinen aus bekannten Anbaugebieten und internationalen Spirituosen sowie Trendgetränken. Gekühlte Getränke werden ebenfalls angeboten. Tabakwaren runden das Sortiment ab. Größere Getränkemengen für Feste und Feiern können komfortabel auf Kommission bestellt werden und es stehen Biertischgarnituren zur Ausleihe bereit. Der Getränkemarkt verfügt über rund 20 Kundenparkplätze am Haus.

KONTAKT: EDEKA WEINAND GETRÄNKEMARKT

Am Sportplatz 1 | 89362 Offingen | Telefon 08224/9 67 69 47 | www.edeka-weinand.de
Öffnungszeiten: Montag bis Samstag von 7 bis 20 Uhr

AUSSCHANKSEMINARE

SPEZIELL FÜR GASTRONOMEN, VEREINE UND VERANSTALTER

Folgende Themen werden dabei behandelt: Aufbau einer Schankanlage, Physikalische Grundlagen für den Getränkeausschank, Sicherheitsvorschriften, Hygieneschulung, Bierpflege
Termine: Do. 23. 4. 2020, Do. 28. 5. 2020, Do. 25. 6. 2020, Do. 23. 7. 2020, Beginn 18 Uhr
Wir bitten um Anmeldung per Telefon unter 0 82 23/96 84-0 oder per Mail an info@autenrieder. de

Sylvia Rößler mit unserem Vertriebsleiter Jürgen Schuler.

GETRÄNKE KÖNIG GMBH IN NÖRDLINGEN

Die Getränke König GmbH ist ein Familienunternehmen im Landkreis Donau Ries mit Hauptsitz in Wechingen. Der König-Getränkemarkt in Nördlingen bietet ein breites Sortiment an regionalen wie überregionalen Bieren, Mineral- und Heilwässern, Limonaden und Säften oder auch modernen Mixgetränken, Weinen und Spirituosen. Auch die Bierspezialiäten der Schlossbrauerei Autenried sind hier erhältlich.
Zum Kundenservice gehören kostenfreies Parken direkt vor der Tür; Kofferraumservice – Hilfe beim Ein- und Ausladen; schnelle und bequeme Annahme des Leergutes – kein Automat; kompetente Beratung durch das freundliche Personal; ständige Aktionsangebote und Zugaben.
Ob kleine Feier oder Großveranstaltung – Getränke-König hat das passende Equipment. Das Team hilft bei der Zusammenstellung der Getränke. Es werden auch Getränke auf Kommission angeboten. Neben dem vielfältigen Leihinventar (Schank- und Kühlwagen, Biertischgarnituren und vieles mehr) kann auch ein Festzelt gemietet werden.

KONTAKT: GETRÄNKE KÖNIG NÖRDLINGEN

Augsburger Straße 36 | 86720 Nördlingen | Telefon 0 90 81/27 20 99 | koenig@getraenke-koenig.de
www.getraenke-koenig.de
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 8.30 bis 19 Uhr | Samstag 8 bis 16 Uhr

WER KENNT SIE NICHT, DIE AUTENRIEDER RADLER-FAMILIE?

Überlieferungen zufolge begann der Siegeszug des Radlers auf einer Alm aufgrund eines Biernotstandes im Jahre 1922.
Heute hat sich das Radler in unserer Region gerade in der wärmeren Jahreszeit fest etabliert – es darf auf keiner Bierkarte fehlen.
In Autenried besteht das Helle Radler – der Klassiker - aus einer Mischung aus Urtyp Hell und Zitronenlimonade. Jeder kennt den leichteren Biergeschmack, gepaart mit der Süße und Säure aus herrlich frischer und aromatischer Zitronenlimo.
Vorausschauend haben wir Autenrieder auch schon vor einigen Jahren ein Dunkles Radler auf den Markt gebracht, welches sich in unserem Sortiment fest etabliert hat und sich großer Beliebtheit erfreut. Der besondere Mix aus Urtyp Dunkel und Limonade verleiht dem Radler eine angenehme Malznote. Die Zitrone gibt die bleibende Frische. Das macht unser Dunkles Radler einzigartig und so beliebt.
Dieses Duett kennen nahezu alle Autenrieder Bierliebhaber. Um noch eine weitere Geschmacksnote zu präsentieren haben wir noch eine dritte, extravagante Spezialität hinzugefügt – Unser „Saures Radler“. Anstelle der Zitronenlimonade verwenden wir hier Mineralwasser aus der Autenrieder Schlossgartenquelle, dazu ein extra Schuss Zitrone. Eine leichte Radlervariante mit viel Geschmack. Unsere Rezeptur wurde nochmals überarbeitet und verbessert. Also gleich einmal Ausprobieren!

FASTEN KANN SO EINFACH SEIN...

Denn unsere Autenrieder Klassiker „Helles“ und „Weizen“ gibt es auch alkoholfrei!
Mit einer der modernsten Anlagen Deutschlands entziehen wir dem Bier seit 2019 den Alkohol auf absolut schonende Weise.
Dabei verzichten wir auf Hitze. So bleiben alle Vitamine und Geschmackskomponenten erhalten!

Musikverein Harmonie
FRECHENRIEDEN

BEZIRKS MUSIK FEST 13.-17.5. 2020 FRECHENRIEDEN
Frech mit Holz und Blech

BEZIRKSMUSIKFEST
FESTTAGE 13. BIS 17. MAI 2020

13.5.2020 19 Uhr Festauftakt mit Sternmarsch
14.5.2020 18.30 Uhr Bio Brass, ab 21 Uhr Fäaschtbänkler
15.5.2020 19.30 Uhr Alpenblech, 22.30 Lausbuam
16.5.2020 ab 19.30 Uhr Party mit der Bayern3 Band und Bayern3 DJ Tonic
17.5.2020 Festsonntag mit großem Festumzug und Abschlussfeuerwerk
Weitere Infos und Tickets unter www.bmf-2020.de

„DAVID“ – UNSER NEUER KOLLEGE

SCHLOSSBRAUEREI INVESTIERT IN NEUEN FLASCHENINSPEKTOR

Neu

Zum ausgehenden Jahr 2019 hat sich in der Flaschenfüllerei der Schlossbrauerei einiges bewegt. Ein neuer Flascheninspektor der mittelständischen Firma MIHO aus dem hessischen Ahnatal wurde in Betrieb genommen und zeitgleich die Verkabelung und die Steuerung der Flaschentransportbänder erneuert. „David“ untersucht die gereinigten Mehrwegflaschen mit 6 Kameras aus verschiedenen Winkeln. Eine Hochfrequenz- und Infrarot-Kontrolle stellt sicher, dass keine Restflüssigkeit oder Fremdkörper in den Flaschen verbleiben und das Glas keine Beschädigungen hat. Somit sind wir auch in diesem Bereich auf dem neuesten Stand der Technik und können eine maximale Produktsicherheit garantieren.

10 JAHRE AUTENRIEDER BRAUEREIGASTHOF

Seit nunmehr 10 Jahren dürfen wir unsere Gäste im Autenrieder Brauereigasthof mit ****Wohlfühlhotel begrüßen. Nach einigen Jahren der Planung und 15 Monaten Bauzeit haben wir aus dem ehemaligen „Niederen Schloss“ von Autenried mit viel Einsatz und Herzblut einen schwäbischen Gasthof mit Vier-Sterne-Hotel, Wohlfühlbereich und Seminarräumen geschaffen.

Das denkmalgeschützte Gebäude aus dem 16. Jahrhundert stellte gleich zu Beginn der Bauphase große Herausforderungen an alle Beteiligten. Es galt einen Spagat zwischen Denkmalschutz und modernster Bautechnik zu spannen. So entstand ein barrierefreies und energiesparendes Hotel, das Alt und Neu in Einklang bringt. Mit insgesamt 29 Zimmern, Bräustüble, Wintergarten, Konferenzraum sowie einem abtrennbaren Saal für bis zu 120 Personen bieten wir Platz für Veranstaltungen aller Art.

Beim Bau, in der Einrichtung und im Konzept legten wir viel Wert auf die Verbindung des Gasthofes mit der Brauerei. So dreht sich in unserem Brauereigasthof alles ums Bier – von den Glasscheiben der Stube mit den Wappen der Autenrieder Brauereibesitzer, den Bildern aus der Firmengeschichte in den Fluren, den im Gebäude verteilten Brauerei-Exponaten bis hin zum Brauereimuseum im historischen Dachstuhl des Niederen Schlosses.

In der Brauerei-Erlebniswelt, die in den letzten 10 Jahren entstanden ist, bieten wir vielerlei Veranstaltungen und Rahmenprogramme für Feiern und Tagungen rund ums Thema Bier und unsere Schlossbrauerei. Erleben auch Sie unsere Brauerei hautnah bei einer unserer Brauerei-Führungen, bei einer Museumsführung, einem Bier-Brau-Seminar oder einem Pro-

Bier-Abend mit unseren Bier-Sommelieren. **Termine finden Sie in unserem Terminkalender auf der letzten Seite oder unter www.brauereigasthof-autenried.de**

In all den Jahren war und ist es unser größtes Anliegen, dass sich unsere Gäste bei uns rundum wohl fühlen. Dafür sorgen unsere engagierten Mitarbeiter im Service, in der Küche und im Housekeeping. Die Ausbildung von jungen Fachkräften als Koch oder Hotelfachkraft liegt uns besonders am Herzen.

Für die tatkräftige und motivierte Unterstützung bedanken wir uns an dieser Stelle besonders bei unserem Team! Nicht zuletzt danken wir allen Gästen, die uns in den vergangenen Jahren ihr Vertrauen geschenkt und unseren Autenrieder Brauereigasthof mit 4-Sterne Wohlfühlhotel mit Leben erfüllt haben. Wir können mit Stolz auf die vergangenen 10 Jahre zurückblicken und werden uns auch in Zukunft mit Freude zum Wohle unserer Gäste einsetzen.

Mord's-Gaudi im Brauereigasthof

ORIGINAL (AUTENRIEDER) BIERKRIMI

Auch im nächsten Winter veranstalten wir in unserem Brauereigasthof wieder unseren beliebten „Bierkrimi“. Kommissar Ganglhofer wird am **Freitag, 15. Januar** und am **Samstag, 16. Januar 2021** erneut in einem mörderischen Kriminalfall ermitteln. Los geht's im Brauerei-Innenhof mit einer kurzen Brauereiführung. Dann beginnt der Original Autenrieder Bierkrimi, inklusive Bierkulinarium in vier Gängen und Bierprobe mit vier Autenrieder Bierspezialitäten im Probier-Glas.

Tickets gibt es ab sofort unter Tel. 0 82 23/96 84-40 oder info@brauereigasthof-autenried.de

Die Chefin empfiehlt...

CELIA FEUCHTMAYRS REZEPTVORSCHLAG AUS DER BRAUEREIGASTHOF-KÜCHE

PILSNER-PARFAIT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

Zutaten für 4 Personen:

150 ml Autenrieder Pilsner
4 Eigelbe
80 g Zucker
200 ml Sahne
Saft einer halben Zitrone
4 Schokoladenkekse
Saisonale Früchte

Zubereitung:

Das Pilsner mit dem Saft einer halben Zitrone in einem Topf bei mittlerer Hitze circa zehn Minuten reduzieren lassen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und den Pilsner-Sirup abkühlen lassen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Dann den kalten Pilsner-Sirup langsam in die Ei-Zucker-Masse unterheben und kühl stellen. Die Sahne steif schlagen und unter die gekühlte Masse heben. Nun die Parfait-Masse in kleine Förmchen oder eine große Form abfüllen und für mindestens vier Stunden, am besten über Nacht, tiefkühlen. Zum Anrichten die Kekse zerbröseln, auf vier Tellern verteilen und das tiefgekühlte Pilsner-Parfait darauf setzen. Dazu passen saisonale Früchte kalt oder warm – und natürlich unser Autenrieder Pilsner, mit seinem zartbitteren und spritzigen Aroma. Guten Appetit – Zum Wohl!

TERMINKALENDER

10. UND 11. 4. 2020
KARFREITAG UND KARSAMSTAG
FISCH- UND FASTENESSEN*

12. UND 13. 4. 2020
OSTERSONNTAG UND OSTERMONTAG
KÖSTLICHES VOM LAMM*

SONNTAG, 10. 5. 2020
MUTTERTAG

SONNTAG, 17. 5. 2020
INTERNATIONALER MUSEUMSTAG*

SONNTAG, 23. 8. 2020 BRAUEREIGASTHOF
BIS 15 UHR GEÖFFNET
BETRIEBSURLAUB VOM 24. 8. BIS EINSCHL. 6. 9. 2020

MITTWOCH, 14. BIS SONNTAG, 18. 10. 2020
KIRCHWEIH
ENTENESSEN IM BRAUEREIGASTHOF*

6. 11. 2020
HITPARADE DER BLASMUSIK
19 bis 22 Uhr, Veranstalter: Musikkapelle Autenried

11. BIS 15. 11. 2020
MARTINSGANSESSEN IM BRAUEREIGASTHOF*

BLASMUSIK IM BIERGARTEN:
Immer von 16 bis 19 Uhr (bei schönem Wetter und mindstens 20°C)
Pfingstsonntag, 31. 5. 2020 mit dem Musikverein Krumbach
Pfingstmontag, 1. 6. 2020 mit dem Musikverein Kadeltshofen
Fronleichnam, 11. 6. 2020 mit dem Musikverein Wallenhausen
Sonntag, 9. 8. 2020

BRAUGESCHICHTE UND BIERKULINARIK*
An jedem letzten Freitag im Monat um 17 Uhr
24. 4. 2020 | 29. 5. 2020 | 26. 6. 2020 | 31. 7. 2020 | 25. 9. 2020 | 30. 10. 2020 | 27. 11. 2020

VERKOSTUNGSABEND „BIERSOMMELIERABEND“*
An jedem ersten Mittwoch im Monat um 18 Uhr
6. 5. 2020 | 3. 6. 2020 | 1. 7. 2020 | 7. 10. 2020

*um rechtzeitige Reservierung für die Veranstaltung wird gebeten:
info@brauereigasthof-autenried.de oder Telefon 0 82 23/96 84-40

FREITAG, 3. 4. 2020
AUTENRIEDER TRACHTEN-ERWACHEN
MIT DER PARTYBAND RESET
Veranstalter: Schlosspark GBR Autenried
- jeder Besucher erhält bis 21 Uhr ein Freibier!
- Kein Einlass unter 18 Jahren!
- Eintritt 7 Euro | Einlass 19.30 Uhr

TAG DES BIERES
SONNTAG, 5. 4. 2020
BRAUEREIHOFFEST
MIT 7. AUTENRIEDER
OLDTIMER-TREFFEN
*Brauereigasthof bis 14 Uhr geöffnet

10.30 Uhr	**Eröffnung** mit den **Böllerschützen aus Winterrieden**
10.45 Uhr	**Begrüßung** mit **Bieranstich**
11 Uhr	**Frühschoppen** mit dem **Musikverein Osterberg**
13 Uhr	Unterhaltung mit dem **Musikverein Ebershausen**
16 Uhr	Endspurt mit dem **Musikverein Nattenhausen**
19 Uhr	**Zapfenstreich**

zwischendurch spielen die **Jagdhornbläser aus Autenried** und die **Autenrieder Vier-Drei Blech-Musikanten**

GEFÜHRTE BRAUEREIBESICHTIGUNGEN
ZU JEDER HALBEN UND VOLLEN STUNDE!

Großes Oldtimertreffen in Zusammenarbeit mit:
Einlass ab 10 Uhr
PKWs bis Baujahr 1980
Traktoren bis Baujahr 1970

Preisrätsel

WOLLEN SIE IHR GLÜCK VERSUCHEN?

DIE FRAGEN:
1. **WELCHES JUBILÄUM FEIERT DIESES JAHR DAS AUTENRIEDER PILSNER?**
2. **WIE HEISST UNSER NEUER FLASCHENINSPEKTOR?**

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 2020
Schicken Sie Ihre Lösung als Postkarte an:
Schlossbrauerei Autenried, Bräuhausstraße 2,
89335 Ichenhausen-Autenried
oder per E-Mail unter: gewinnspiel@autenrieder.de

Teilnahme ab 16 Jahren.
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 / 96 84-0 | Telefax +49 (0) 8223 / 96 84-20
E-Mail: info@autenrieder.de | Internet: www.autenrieder.de

AUTENRIEDER BRAUEREIGASTHOF MIT ****WOHLFÜHLHOTEL
Hopfengartenweg 2 | 89335 Ichenhausen-Autenried | Telefon +49 (0) 8223 / 96 84-40 | Telefax +49 (0) 8223 / 96 84-80
E-Mail: info@brauereigasthof-autenried.de | Internet: www.brauereigasthof-autenried.de