Werdenfelser

Flaschenpost

Vom Bier zu Dir

14. Ausgabe 04/2017

Mittenwalder PRIVATBRAUEREI

Beim historischen Spielmannszug herrscht immer reges Treiben

Foto: Hubert Hornsteiner, Fotografie

ES IST WIEDER SOWEIT: BOZNER MARKT VOM 5. BIS 13. AUGUST 2017

Im 5-Jahres-Rhythmus fiebert ganz Mittenwald auf die Bozner Markttage hin. In unverfälschter Weise lässt die einheimische Bevölkerung ihre eigene Geschichte wieder aufleben.

Nach einem Streit zwischen den Handelspartnern Venedig und Bozen im Jahre 1487 verlegte man die große Handelsmesse in den ersten Ort hinter der Landesgrenze von Tirol. Ein Glücksfall für Mittenwald, denn der „Bozner Markt" brachte fast 200 Jahre Wohlstand und wirtschaftliche Blüte für die arme Gemeinde.

So verwandelt sich das Ortszentrum auch heuer wieder in einen mittelalterlichen Markt. Landsknechte, Rompilger, reiche Handelsleute und allerhand fahrendes Volk tummeln sich im bunten Treiben. Der Wein kommt aus dem Holzfass und das Essen wird auf offenem Feuer zubereitet. Längst vergessene Instrumente erklingen und altes Handwerk blüht allerorts wieder auf.

Schon jetzt sieht man auffallend viele Bartträger im Ort und die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren. Überall wird geprobt, geschneidert und an den Kulissen gebastelt. Auch wir sind schon dabei, die alten Weinfässer für ihren großen Einsatz wieder herzurichten. Warum selbst in Südtirol der Bozner Markt seine Schatten vorauswirft, erzählt uns Kellermeister Hans Ebner hier und auf Seite 2.

INTERVIEW MIT HANS EBNER, KELLERMEISTER AUS ST. PAULS

Marion Neuner: Herr Ebner, beim Bozner Markt trinken wir Südtiroler Edelvernatsch. Wie würden Sie diesen Wein charakterisieren?

Hans Ebner: *Der Vernatsch ist ein leichter und trockener Rotwein. Er ist sehr bekömmlich, da er vollkommen vergoren ist und somit keine Restsüße aufweist. Ein besonderes Merkmal des Vernatsch ist der niedrige Gerbstoffgehalt. Man trinkt ihn am besten bei 14-16 °C – da schmeckt er frisch und lebendig.*

M.N. Das heißt dann ja wohl, es gibt nach dem Besuch des Bozner Marktes kein Kopfweh und man kann sich jeden Tag ins Vergnügen stürzen?

H.E. *Aber selbstverständlich, wenn man es nicht ganz arg übertreibt…!*

M.N. Welche Traubensorte beschert uns denn diesen besonderen Wein?

H.E. *Die Vernatsch-Traube ist die einzige Traubensorte, die sowohl als Tafeltraube als auch für die Weinproduktion verwendet wird.*

(Fortsetzung auf Seite 2)

Sehr beliebt ist die Pilgerschänke des Kolpingvereins

Foto: Hubert Hornsteiner

THEMENÜBERSICHT

Bozner Markt	1
Interview mit Hans Ebner (1)	1
Editorial	1
Interview mit Hans Ebner (2)	2
Pferdegeschirr im neuen Glanz	2
Über uns	2
Stammtisch-Hoagart	3
20 Jahre Carlo Bauer	3
Hopfenlimo	3
Bierspezialität: Posthalter Nr. 2	4
Wussten Sie? Kleines Brauer-ABC	4
Bierquiz	4
Übergabe Stern	4
90 Jahre Bierbezug Ferchensee	4
Impressum	4

EDITORIAL

Zum Bozner Markt darf ich in unserer Brauerei-Zeitung einmal über Wein schreiben. Über die Handelsstraße kam schon im Mittelalter der Rebensaft aus Südtirol in unsere Region. In Holzfässern – und aus ebensolchen wird der Wein beim Bozner Markt ausgeschenkt. Alles soll möglichst authentisch sein: Keine Knöpfe, Brillen und modernes Schuhwerk. Und eben auch Wein, weil es damals in Mittenwald noch keine Brauerei gab. Familienbande nach Südtirol hatten zur Folge, dass wir Jahrzehnte lang auch mit Wein gehandelt haben. Noch heute stehen die großen Lagerfässer bei uns, die bis in die achtziger Jahre im Felsenkeller des alten Brauhauses genutzt wurden. Der Wein kam aus St. Pauls, wurde hier zwischengelagert und in Flaschen abgefüllt. So bedeutet der Bozner Markt auch für uns eine Art Zeitreise. Zu den ersten Bozner Markt Wochen haben wir den Wein noch bei uns im Haus umgefüllt. Mittlerweile werden die Transportbehälter direkt in der Kellerei befüllt. Nicht zuletzt der Sicherheitsaspekt jeder Großveranstaltung stellt für die Organisatoren eine Mammutaufgabe dar.

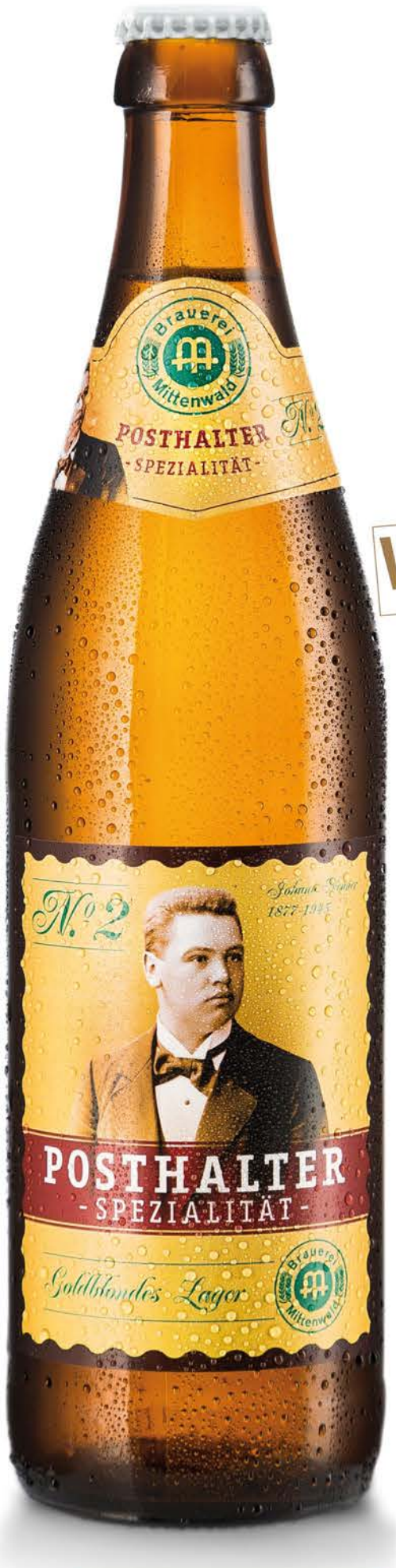
Ich persönlich hoffe auf gutes Wetter, viele zufriedene Gäste und einen erfolgreichen und friedlichen Ablauf. Dass erneut der Funke überspringt und die einzigartige Atmosphäre Gäste und Einheimische gleichermaßen bezaubert. Damit wären dann auch die vielen Mitwirkenden belohnt, die ihre Freizeit opfern, um ein großartiges Programm auf die Beine zu stellen.

Wir sehen uns beim Bozner Markt!

Marion Neuner

Geschäftsführerin der Mittenwalder Privatbrauerei

Mittenwalder Bierspezialität



I POSTHALTER SPEZIALITÄT NR. 2

Markus Hirthammer hat erneut sein ganzes Können als Braumeister bewiesen und mit der Posthalter Spezialität Nr. 2, ein ganz besonderes „Goldblondes Lager" gebraut.

„Nach dem Altbayrischen Braunbier im letzten Jahr wollte ich heuer ein ganz anderes Bier kreieren," meint er selbstbewusst. In Gedanken hat er so einige Rezepturen durchgespielt. Das Ergebnis: ein fein abgestimmtes Lagerbier, das mit seiner Farbe besticht und mit harmonischer Hopfennote und dezentem Malzkörper Durst auf mehr macht. Selbstverständlich wurde auch bei diesem Spezialbier eine besondere Auswahl an Malzen und Hopfensorten verwendet. Dabei treffen die Klassiker „Hallertauer Tradition" und „Mittelfrüh" auf neue Sorten. Die besondere Hopfennote erreicht Markus Hirthammer durch eine nachträgliche „Kalthopfung" im Gärkeller. Dabei kommt ein sogenannter Flavourhop, „Hallertauer Cascade" zum Einsatz.

Bereits im Februar wurde der erste Sud eingebraut, der nun nach einer Lagerung von acht Wochen bei 0°C seine optimale Reife erreicht hat. Erhältlich ist das Bier ab sofort in der Gastronomie, im Fachhandel und natürlich in unseren eigenen Getränkemärkten.

Das Etikett zeigt diesmal Johann Neuner (1877 – 1945), der als jüngstes von sechs Kindern die Brauerei von seinem Vater Johann Baptist übernommen hat.

I BIERQUIZ

1. Die berühmte Biersorte Pils wird weltweit gebraut. In welchem Land hat dieses Bier seinen Ursprung?

A: In Österreich
B: In Deutschland
C: In Tschechien

2. Welcher amerikanische Politiker soll gesagt haben: „Bier ist der Beweis, dass Gott uns liebt und will, dass wir glücklich sind"?

A: Bill Clinton
B: Benjamin Franklin
C: George W. Bush

3. Welches der folgenden französischen Biere ist ein Weizenbier?

A: Bière blanche
B: Bière blonde
C: Bière brune

Auflösung:

1C: Das Pils stammt ursprünglich aus Tschechien. Es war aber ein bayrischer Braumeister, nämlich Joseph Groll, der 1842 in Pilsen dieses weltberühmte Bier erfand.

2B: Benjamin Franklin (1706 bis 1790). Er galt als ausgesprochener Bierliebhaber.

3A: Bière blanche bezeichnet obergärtges Weizenbier (Weißbier). Als bière blonde und bière brune werden untergärige Hell- bzw. Dunkelbiere bezeichnet.

WUSSTEN SIE? *Kleines Brauer-ABC*

D wie Dampf oder: Schonend gekocht schmeckt's besser

Unser altes Sudhaus hatte eine direkte Befeuerung, d.h. die Flamme des Gasbrenners zielte direkt auf den dicken Eisenboden der Sudpfanne. Diese enorme Hitze war nicht sonderlich schonend für Produkt und Material. Im neuen Sudhaus setzen wir auf modernste Technik, wie das Kochen mit Dampf. Mittels einer Pumpe wird die Würze aus der Pfanne gezogen und über einen Außenkocher geleitet. Er besteht aus Rohrbündeln, durch welche die Würze fließt. Diese werden mit Dampf umspült, wodurch die Würze zum Kochen gebracht wird, bevor sie über einen Drallschirm wieder in die Pfanne einströmt. Dieses schonende Kochen sorgt für besonders feine, geschmacksorientierte Biere.

Außerdem spart man rund 40% Energie und schont damit die Umwelt und wertvolle Resourcen. Der beim Kochen entstehende Wasserdampf wird zum Aufheizen von Wasser verwendet (Energierückgewinnung), welches für den nächsten Sud wieder zur Verfügung steht.

E wie Eisbier oder: Die "Amis" lieben's kalt

Eisbier stammt aus Nordamerika und ist keine eigentliche Sorte, obwohl sie als solche angeboten wird. Der Name nimmt vielmehr Bezug auf das Herstellungsverfahren, bei dem das Bier nach der Vergärung auf bis zu -4°C heruntergekühlt wird.

Das hat zur Folge, dass sich im Bier Eiskristalle bilden, in denen auch Gerb- und Bitterstoffe gebunden sind.

Durch bestimmte Filtertechniken werden diese aus dem Bier entfernt. Das Ergebnis sind Biere mit erhöhtem Alkoholgehalt, die milder und weicher aber auch ausdrucksärmer im Geschmack sind.

I STAFFELÜBERGABE IM STERN: PETRA MUSCH IST DIE NEUE PÄCHTERIN

Elf Jahre hat Christl Veit die Brauerei-Gaststätte erfolgreich geführt und zu dem gemacht, was sie heute darstellt. Künftig wirkt sie nur noch im Hintergrund mit. Nach umfangreichen Renovierungsarbeiten im Schankraum und Bierkeller ist nun seit Dezember ihre Tochter Petra Musch die neue Stern-Wirtin.

Neuland betrat sie dabei nicht, denn bereits seit 2006 hat Petra Musch, die Tourismus und Eventmanagement studiert hat, im "Stern" mitgearbeitet. Nach der Geburt Ihrer Zwillingsmädchen im Jahr 2015 hat sie sich eine berufliche Auszeit gegönnt, aber nun geht's mit Vollgas voran. Unterstützt wird sie dabei von ihrem Mann Marco.

Zunächst werden die Fremdenzimmer renoviert, dann ist der Biergarten an der Reihe. Außerdem feilt sie an einem abwechslungsreichen Unterhaltungsprogramm, wobei der Schwerpunkt auf Konzerten unterschiedlicher Künstler liegt.

Bitte vormerken: am Samstag, 20. Mai 2017 spielt die Gruppe Kofelgschroa!

Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit mit unserer neuen Pächterin und wünschen viel Erfolg und eine gelungene Umsetzung ihrer vielen Ideen!

Sieht aus wie auf Daunen gebettet. Tatsächlich handelt es sich um die Wegzehrung auf einem Winterspaziergang in der Umgebung von Innsbruck.
Foto: Andreas Mangweth

Christl Veith (2.v.l.) übergibt die Verantwortung des "Stern" in die Hände der nächsten Generation: Marco und Petra Musch (r.) mit Annalena und Valentina. Auf gute Zusammenarbeit freut sich Marion Neuner (l.) *Foto: Urban*

1 Stern im "Guide Michelin" für
ANDREAS HILLEJAN
und sein **Marktrestaurant.**
Herzlichen Glückwunsch!

Einkehren mit Blick auf das neue Sudhaus

Authentisches Brauhaus mit original Bayerischer Küche.
Hier kocht der Chef mit Leidenschaft und viel Liebe zur Qualität.
Zum Ausschank kommen die Biere der Brauerei Mittenwald,
alle frisch vom Fass.

Jeden Montag abend Live Musik und Großes Salatbuffet

Post Keller
BRAUEREI MITTENWALD

Brauereigaststätte Postkeller · Familie Jungkunz · Innsbrucker Str. 13 ·
D-82481 Mittenwald · Tel.: 08823-9379480 ·
www.brauereigaststaette-postkeller.de

Öffnungszeiten: Täglich ab 10 Uhr geöffnet · Do ab 17 Uhr · Mi Ruhetag

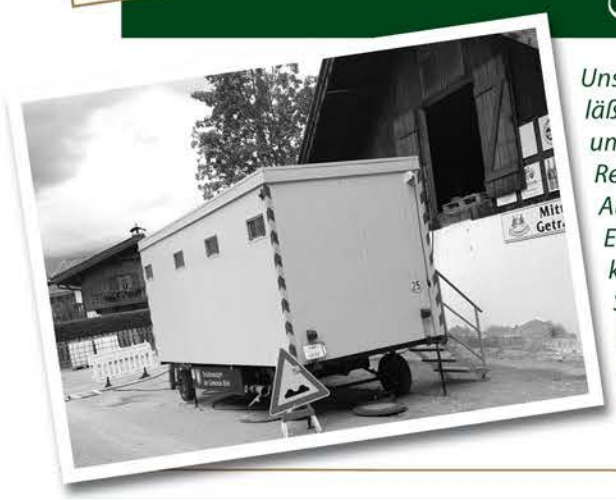
Postkeller · Innsbrucker Str. 13 · 82481 Mittenwald

I IMPRESSUM

Mittenwalder Flaschenpost
Herausgeber: *Mittenwalder Privatbrauerei Johann Neuner GmbH & Co. KG*
Innsbrucker Str. 13 · D-82481 Mittenwald
Telefon: 0 8823 - 1007 · Fax: 08823 - 3590
www.brauerei-mittenwald.de
mail@brauerei-mittenwald.de
Druck: *Druckerei Druckmichl, Mittenwald*
Fotos: *Brauerei Mittenwald, Hubert Hornsteiner, Alpenwelt Karwendel, Andreas Mangweth, Urban, fotolia.com*
Gestaltung: *Renate Mayer, Lenggries*

NUR FÜR EINGEWEIHTE

Stammtischhoagart – einer stand auf dem Schlauch



Unser Brauereifest anläßlich des 500. Jubiläums des bayerischen Reinheitsgebotes im August war ein voller Erfolg. Viele Gäste kamen, um das neue Sudhaus zu bestaunen und sich unsere Posthalter Spezialität Nr.1 schmecken zu lassen. Dass auch unser Bürgermeister vorbeigeschaut hat, war eine besondere Freude für uns.

So saßen wir da bei einem gemütlichen Hoagart während die Partenkirchner Feuerwehr-Musi zünftig aufspielte.

Die Freiwillige Feuerwehr Mittenwald sorgte mit vielen Helfern für das leibliche Wohl unserer Gäste, und alle zeigten großen Appetit.

Gutes Essen und ein noch besseres Bier fördern bekanntlich Bedürfnisse der ganz anderen Art, und dafür hatten wir extra einen Toilettenwagen bereitgestellt. Doch genau da waren mittlerweile einige Gäste in großen Nöten.

Das Wasser für die Spülung fehlte! Hektisch wurde nach der Ursache geforscht, die dann auch Gott sei Dank bald gefunden war:

Der Bürgermeister war mit dem Auto gekommen, das er vor dem Festgelände parkte – und zwar genau so, dass er mit einem Reifen auf dem Wasserschlauch stand, der als Zuleitung für den Toilettenwagen diente.

Gerne kam Bürgermeister Hornsteiner der Bitte nach, sein Fahrzeug zehn Zentimeter vorzufahren, und schon konnte das Fest gemütlich weitergehen!

I "HOPFALA": DAS ZWEITBESTE, DAS WIR AUS HOPFEN MACHEN KÖNNEN

Lange haben wir getüftelt und an der Rezeptur gefeilt. Nun haben wir ein Ergebnis, das uns alle begeistert. "Hopfala" – die Mittenwalder Hopfenlimo.

Erfischend, da nicht zu süß, auf Grünteebasis, mit feinem Hopfenaroma veredelt, ist sie ein idealer Durstlöscher. In der trendigen Aufmachung und dem 0,33 l Gebinde schmeckt sie auch direkt aus der Flasche!

Die besondere Mischung macht's: Auch Biertrinker werden dieses besondere alkoholfreie Erfrischungsgetränk zu schätzen wissen.

Ab Juni läuten wir den Sommer ein. Dann gibt's das neue „Hopfala" zur Verkostung in unseren Getränkemärkten, bei interessierten Wirten und im Handel. Wohl bekomm's!

I GASTHAUS FERCHENSEE: 90 JAHRE MITTENWALDER BIER

Johann Zunterer, Gründer des Gasthauses Ferchensee, schaut zufrieden auf die 3. Generation: (v.l.) Alois und Martina Zunterer (r.) *Foto: Brauerei*

Wir hätten für unser Bild keinen besseren Hintergrund finden können! Zufrieden lächelnd, mit einem dunklen „Mittenwalder" im Glas, schaut Johann Zunterer auf uns. Er hat 1926 den Vertrag unterschrieben und damit die Zusammenarbeit mit der Brauerei begründet.

„So lange hält die beste Ehe nicht" meint Martina Zunterer, die heutige Wirtin lachend, als sie die Urkunde zum Dank für 90 Jahre Bierbezug entgegennimmt.

Und es kommen hoffentlich noch viele weitere Jahre guter Zusammenarbeit dazu. Dabei war eigentlich die Oma, eine geb. Kemser, die treibende Kraft. Sie erkannte das touristische Potenzial dieses idyllischen Platzes direkt am See.

1923 errichtete sie dort mit ihrem Mann ein Blockhaus und legte damit den Grundstein für das weithin bekannte Ausflugslokal.

Das Gebäude wurde bald erweitert und Alois und Elfriede Zunterer führten das Gasthaus weiter, bis es 1996 von Alois, dem jetzigen Wirt übernommen wurde.

Ab 1. Mai bis Ende Oktober ist das Lokal durchgehend, ohne Ruhetag, geöffnet. An schönen Tagen, und wenn die Wassertemperaturen zum Baden einladen, betreiben die Wirtsleute zudem den Kiosk am Badesteg.

Wer im Gasthaus Ferchensee einkehrt, muss unbedingt die fangfrischen Forellen oder das Knödel-Tris probieren.

Man sollte aber noch genügend Platz für den sensationellen Kaiserschmarrn übrig lassen!

Ein Ausflug zu Fuß oder mit dem Fahrrad lohnt sich allemal – und wer's bequemer mag: der Gästebus hält direkt vor der Haustüre.

I INTERVIEW MIT HANS EBNER, FORTSETZUNG VON SEITE 1

Marion Neuner im Gespräch mit Hans Ebner, Weinexperte und Kellermeister aus St. Pauls, Südtirol. Die alten Wein-Lagerfässer haben immer noch ihren Platz in der Brauerei. Foto: Brauerei

H. E. *(Forts.) Die „Meraner Kurtraube" ist einzigartig und wird nur in Südtirol und den Randgebieten vom Trentino kultiviert. Vor ca. 100 Jahren wurden einige Rebstöcke nach Württemberg gebracht, woraus sich der bekannte Trollinger entwickelte.*

M.N. Können Sie mir sagen, wo genau unser Wein herkommt und wo er aktuell lagert?

H.E. *Die Trauben sind in St. Pauls und Umgebung Ende September geerntet worden. Nach etwa einem Monat Gärung im Holzfass wurde der Jungwein von der Schale getrennt und der Wein lagert nun in Stahlfässern. Vor der Abfüllung wird der Wein dann noch filtriert.*

M.N. Wie kann man denn den Jahrgang 2016 einordnen?

H.E. *Zunächst ließ der durchwachsene Sommer nichts Gutes verheißen jedoch konnte durch den goldenen Herbst viel Boden gutgemacht werden und erneut ein guter Jahrgang produziert werden.*
Bei der Belieferung des Bozner Marktes haben wir schon unseren Ehrgeiz! So haben der Obmann der Kellerei, Herr Leopold Kager und der Kellermeister Wolfgang Tratter eine besonders gute Charge ausgewählt. Das 20.000 Liter Fass ist für Euch reserviert.

M.N. Na, diese Menge dürfte reichen! Vielen Dank für das Gespräch.

I PFERDEGESCHIRR IM NEUEN GLANZ

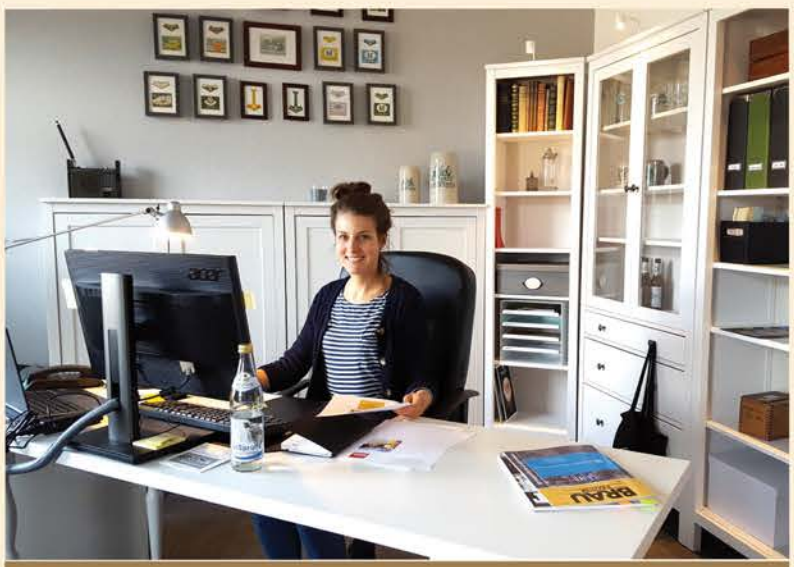
Jahrzehnte lang staubte das Festgeschirr der Brauerei auf dem Dachboden vor sich hin. Wir fanden, dass dieses Schmuckstück einen besseren Platz verdient hat. Viele Stunden Putzerei und Pflege waren jedoch nötig, bis alle Teile in neuem Glanz erstrahlten.

Diese Arbeit wurde dankenswerter Weise fachgerecht von der Familie Nebel (Stanni) ausgeführt. Sie waren begeistert von dem alten Geschirr und seinen liebevollen Details und boten spontan ihre Hilfe an.
Vermutlich wurde es um 1900 herum gefertigt und besticht durch seine edle Ausführung. So sind alle Beschläge, Ketten und selbst der Beißkorb aus Edelstahl.
Dass dieses alte Geschirr noch einmal bei einem Festumzug zum Einsatz kommt, ist unwahrscheinlich. Das Kummet ist zu schmal, denn die Pferde heute sind viel massiger als zur damaligen Zeit. So werden unsere beiden hölzernen Gesellen wohl die einzigen bleiben, die es gekonnt in Szene setzen.
Für alle, die gerne eine Ausfahrt mit echten Pferden machen möchten, ist die Familie Nebel die richtige Adresse. Dort können Sie jederzeit eine Kutschenfahrt buchen. Telefon: 08823/1325

Josef Nebel ("Stani") ist zufrieden mit dem Ergebnis. Die Mühe hat sich gelohnt. Foto: Brauerei

I ÜBER UNS: KATHARINA NEUNER – FRISCHER WIND IM MARKETING

Moderne Medien beeinflussen heute alle Lebensbereiche, und der Digitalisierung kann sich keiner mehr entziehen.
Damit ein Unternehmen erfolgreich bleibt, muss der Markenauftritt stimmen, und die gängigen Kommunikationsmittel müssen bestens eingesetzt werden.



Das Büro ist fertig eingerichtet, Katharina Neuner kann loslegen. Foto: Brauerei

Darum kümmert sich seit Anfang des Jahres **Katharina Neuner.** Sie kennt „ihre" Brauerei von Kindheit an und hat, nachdem sie die letzten zwölf Jahre in Wien und München gelebt hat, dennoch den nötigen Abstand, um mit Schwung und vielen neuen Ideen an die Aufgabe heranzugehen.

Als studierte Kommunikations- und Medienwissenschaftlerin bringt sie zudem alle Voraussetzungen mit, um einen modernen und erfolgreichen Markenauftritt zu verantworten.

So ganz ausschließlich will sich Katharina aber nicht auf's Biergeschäft konzentrieren. Nachdem sie zuletzt bei den internationalen Münchner Filmwochen gearbeitet hat, will sie auch weiterhin bei verschiedenen Projekten im Kulturbereich freiberuflich tätig sein.

REINHARD ERLER – DER ALLROUNDER

Wir sind stolz auf die lange Tradition unserer Brauerei und lieben den Charme unserer alten Gemäuer. Doch dieser Charme will auch gepflegt werden.

Seit Februar ist **Reinhard Erler** bei uns der Mann für „alle Fälle" Der gelernte Bauschlosser hat im Laufe seines Berufslebens in vielen Bereichen Erfahrungen gesammelt, die er nun in ganzer Fülle einsetzen kann. Sein erster Einsatz führte ihn ins „Alte Sudhaus". Über 100 Jahre haben die Eisen-Kessel treue Dienste geleistet - ein neuer Anstrich ist da allemal verdient. So können sie sich nun wieder in neuem Glanz – als echtes Industrie-Denkmal - den interessierten Besuchern bei den Brauereiführungen präsentieren.

Reinhard Erler verpaßt dem alten Sudhaus einen neuen Anstrich. Foto: Brauerei

WIR DANKEN UNSEREN GESCHÄFTSPARTNERN FÜR DIE GUTE ZUSAMMENARBEIT UND UNTERSTÜTZUNG

Kommunikation · IT · Service
telecominsel
Geschäftskundenbetreuung
TELECOMINSEL
MOBILFUNK | FESTNETZ | DSL.
Privatkundenbetreuung
08821 / 72 73 23 I www.telecominsel.de
Marienplatz 9 I 82467 Garmisch-Partenkirchen

VOLVO
VOLVO
AUTOHAUS GERG
Jachenau · Telefon: 08043/448

Wolfgang Düssel und Sohn
Mittenwald
- Erdarbeiten - Bagger
- Transporte - Radlader
- Abbruch - Brecher
+49 (88 23) 88 56
info@duessel-bagger.de
www.facebook.com/duessel1860

KÖSSLER
KELLEREI · CANTINA
Qualitätsweine aus Südtirol
www.kössler.it