Werdenfelser

Flaschenpost

Vom Bier zu Dir

7. Ausgabe 08/2013

Mittenwalder PRIVATBRAUEREI

Sommer am Ferchensee

THEMENÜBERSICHT

Editorial	1
Bonuskarte brachte 307 EUR	1
Sommerbilder	1
Bildergalerie	2
Anton Lipp – 25 Jahre	2
Pächter für den Postkeller gesucht	3
Stammtisch-Hoagart	3
Auf dem Ätna	3
Neue Ausschank-Tanks	3
Genuss am Fluss	3
Bierspezialität: Berg Gold Export	4
Wussten Sie? Kleines Brauer-ABC	4
Bierquiz	4
Gipfelstürmer auf Reisen	4
Vorschau auf's Herbstprogramm	4
Neuer Azubi: Seppi Marzoner	4
Impressum	4

SOMMERBILDER

Ein viel zu langer Winter, der Mai und Juni komplett verregnet – ein böses Sprichwort sagt: „In Mittenwald herrscht 6 Monate Winter und 5 Monate ist es kalt.

Da steigt die Sehnsucht nach Sonne, lauen Sommerabenden, draußen Feiern, Ausflüge in die Natur, Schwimmen im See…

Dann hat uns der Juli eines besseren belehrt! Endlich konnte man all das genießen, wovon man Monate geträumt hat! Sehen Sie dazu auch unsere kleine Bildgalerie auf Seite 2. Zu hoffen ist, dass der Juli nicht der eine Monat war, der im Sprichwort über das Mittenwalder Wetter fehlt.

Fleissige Hände, damit das Bier fließt!

BONUSKARTE DER DAV-HÜTTEN BRACHTE 307 EUR FÜR DIE BERGWACHT

Auf der Brunnsteinhütte, Meilerhütte, Mittenwalder Hütte und Weilheimer Hütte gab es im letzten Jahr die begehrten vier Stempel, mit denen man sich in den Mittenwalder Getränkemärkten ein Sechser Tragerl Bier abholen konnte. Die Brauerei hatte diese zum Selbstkostenpreis an die Wirte abgegeben und den Betrag aufgestockt. Der Scheck über 307 Euro konnte im Frühjahr an Heinz Pfeffer, dem Leiter der Mittenwalder Bergwacht, überreicht werden.

Heinz Pfeffer war sichtlich froh über die Zuwendung, denn an dem 22 Jahre alten „Pinzgauer", dem Rettungsfahrzeug der Bergwacht, steht eine dringende Reparatur an, die mehrere Tausend Euro verschlingen wird. Dieses Fahrzeug ist immens wichtig bei den Rettungseinsätzen, „denn immer, wenn der Hubschrauber nicht fliegen kann, oder für den Transport bei leichten Verletzungen kommt dieses Allradfahrzeug zum Einsatz", so der Bergwacht-Chef.

In diesem Jahr ist das Soiernhaus noch mit von der Partie. Bei fünf Stempeln gibt's ein original Mittenwalder Gipfelstürmer-Paket. Besitzer der Bonuskarte müssen sich ranhalten, wenn sie noch nicht alle Stempel haben, die ersten Hütten schließen bereits in wenigen Wochen.

Bergwachtchef Heinz Pfeffer (L), Marion Neuner und Hans-Peter Gallenberger von der Brunnsteinhütte als Vertreter der Hüttenwirte bei der Scheckübergabe.

EDITORIAL

Geht es Ihnen auch manchmal so? Da ist ein Augenblick, Sie halten kurz inne und denken plötzlich: „Da passt jetzt einfach alles."

Die letzten Sonnenstrahlen lassen das Karwendelmassiv rot erstrahlen, Sie sitzen am See, das Wasser kräuselt sich sanft und es ist ganz still, oder Sie machen es sich nach einem langen Arbeitstag auf dem Balkon gemütlich und öffnen mit einem Zisch Ihr kühles Mittenwalder Feierabend-Bier.

In solchen Augenblicken möchte man die Zeit am liebsten anhalten – das sind echte Genussmomente, die sich jeder wünscht.

Um diese zu erleben, muss man sich bewusst darauf einlassen, um Abstand vom Alltag zu gewinnen und positive Gefühle zu erlauben. Wo kann man das besser als daheim? Heimat bedeutet Geborgenheit, Vertrautheit, hier kann man sich fallen lassen.… Hier sind Familie, Freunde, eine herrliche Natur in einer Landschaft, um die uns viele beneiden und ein Bier, authentisch wie die Region.

Die Kunst des Genießens haben viele im Alltag verlernt. Man muss Ballast abwerfen und sich auf eine positive Stimmung mit allen Sinnen einlassen. Dann kommen die Genussmomente von ganz alleine. Eine gute Zeit mit vielen Augenblikken zum Genießen wünscht Ihnen

Ihr Flaschengeist

Marion Neuner

Geschäftsführerin der Mittenwalder Privatbrauerei

I | WIR VOM BRAUEREITEAM ARBEITEN GERNE, DAMIT SIE DEN SOMMER MIT UNSEREM BIER GENIESSEN KÖNNEN

I ANTON LIPP – ER VERLEIHT DEM MITTENWALDER BIER DEN „LETZTEN SCHLIFF"

Am 1. September kann der Lipp Toni auf 25 Jahre Betriebszugehörigkeit zurückblicken. Seit Beginn der Lehre 1988 ist er nach eigenen Worten „der Brauerei erhalten geblieben", und wir sind froh darüber.

35 Stufen geht's abwärts in die Kellergewölbe der Brauerei. Kein Laut dringt durch die dicken Mauern, das ganze Jahr über liegt die Temperatur bei 6°C im Gärkeller und 1°C im Lagerkeller. Wenn also jemand bei sommerlichen 30°C im dicken Pullover und Mütze durch die Brauerei läuft, ist das der Toni, der aus den Tiefen seiner Arbeitswelt „aufgetaucht" ist.

Anton Lipp überprüft im Gärbottich, wie weit die Gärung fortgeschritten ist.

Bei der Mittenwalder Brauerei hält man an der alten Handwerkstradition der offenen Gärung fest. Die Biere reifen über Wochen bei tiefen Temperaturen im Lagerkeller. Nur so erreicht man die gewünschte Qualität und den ausgewogenen Charakter. Im Gegensatz zur industriellen Produktion erfordert diese Arbeit im Keller aber auch ein großes Maß an Verantwortung, Brauergeschick und Gewissenhaftigkeit – und darauf kann man sich beim Toni zu hundert Prozent verlassen.

In den neun offenen Gärbottichen erfolgt die Hauptgärung, die laufend überwacht werden muss – und zwar täglich. Wenn die anderen Mitarbeiter ihre Wochenenden oder Feiertage genießen, kommt der Toni jeden Tag und schaut nach „seinem Bier". Durch „Spindeln" überprüft er, wie weit die Hefe den Malzzucker bereits in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt hat. Je nachdem wird die Temperatur im Bottich geregelt. Auf der Kräusendecke setzten sich Hopfenharze ab, die einen unangenehmen Geschmack verursachen und daher abgeschöpft werden. An den einzelnen Lagertanks wird die Spundung kontrolliert, damit die überschüssige Kohlensäure gezielt entweichen kann.

Peinliche Sauberkeit und Hygiene ist bei offener Gärung oberstes Gebot, und so verbringt der Toni Stunden mit der Reinigung und Desinfektion von Bottichen und Lagertanks. So richtig sauber wird es natürlich nur, wenn man in die Tanks auch hineinklettert. Die Öffnung ist klein, es erfordert schon Gelenkigkeit, um da hineinzukommen.

In Spitzenzeiten lagern 400.000 Liter Bier in den 47 Lagertanks. Mit Ruhe und Feingefühl unterstützt er die natürliche Reifung jedes einzelnen Sudes, bis die optimale Qualität zur Abfüllung erreicht ist.

Die Arbeit des Gärführers ist ziemlich einsam, das ist schon aus Hygienegründen so gewollt. Deshalb ist der Toni auch froh, wenn er als Springer auf anderen Positionen eingesetzt wird. Als einer der wenigen „Eingeweihten", beherrscht er auch die Mischungsrezepturen für die Grundstoffe unserer Limonadenherstellung.

Meist zeigt einem schon ein vergnügtes Pfeifkonzert an, wo der Toni zu finden ist. Bei Ärger und Frust erklingt auch mal ein lauter „Brüller", den man durch's ganze Haus hört.

Will man den Toni in seiner Freizeit antreffen, muss man früh aufstehen. Dann kann man ihm zu Fuß oder mit dem Radl auf den umliegenden Bergen antreffen. Und wenn „alles passt", holt er schon mal seine „600er XT" heraus und dreht eine Runde. Auch ein gemütliches Feierabend-Bier lässt er sich gerne schmecken – hat er doch so viel Mühe darauf verwendet, bis er seinen vollendeten Geschmack genießen kann.

WIR DANKEN UNSEREN GESCHÄFTSPARTNERN FÜR DIE GUTE ZUSAMMENARBEIT UND UNTERSTÜTZUNG

pölz FRUCHTSÄFTE

Schaller Bauartikel
Türenstudio
Am Fischweiher 33
82481 Mittenwald
Telefon (0 88 23) 14 69
Telefax (0 88 23) 29 67
www.schaller-bauartikel.de
● Fenster
● Tore
● Türen

Alois Wörnle GmbH & Co. KG
Sanitär-Heizung-Gasanlagen
Einbauküchen
Innsbrucker Straße 5
82481 Mittenwald
Telefon (0 88 23) 12 11 oder 86 11
Telefax (0 88 23) 36 98
E-Mail: Woernle@Kuechen.de

Raiffeisen Lagerhaus Wallgau
In unserem neuen ca. 250 m² grossen Markt und auf über 3000 m² Freigelände finden Sie alles aus den Bereichen:
Heizöl, Diesel, Mineralöle, 24 Std. SB-Diesel Tankstelle
Baustoffe - alles vom Keller bis zum Dach
Haus- und Gartenbedarf, Heimtiernahrung,
Maschinen, landwirtschaftlicher Bedarf
www.lager-wallgau.de

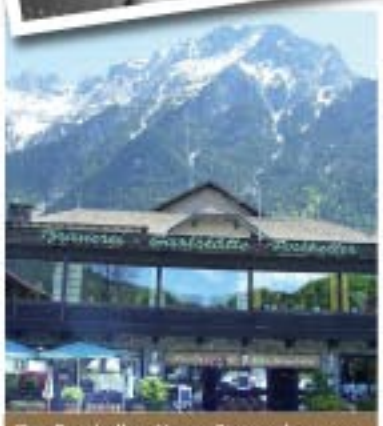
NUR FÜR EINGEWEIHTE

Stammtischkoagart - Bürgermeistersud

In einer Demokratie werden die Volksvertreter auf Zeit gewählt. Das gilt auch für unsere Gemeindevertreter bis hin zum Bürgermeister. So manch einer macht sich da Gedanken, wie es beruflich weitergeht, wenn es bei den nächsten Kommunalwahlen nicht mehr für's Amt reicht.

Der Wallgauer Bürgermeister sitzt ja bekanntlich „fest im Sattel" und doch hat er sich bereits nach einer Alternative umgeschaut. Als Liebhaber ausgezeichneter Biere will er ins Brauhandwerk einsteigen. Deshalb hat er bei der Mittenwalder Brauerei schon mal eine „Schnupperlehre" absolviert. Ganz besonders angetan war er vom Geschehen im Sudhaus und er hätte sicher ein ganz besonderes Rezept für einen wahren „Bürgermeistersud".

Unserem Braumeister werden wir aber trotzdem nicht vorschlagen bei den nächsten Wahlen für das Bürgermeisteramt zu kandidieren.



Der Postkeller: Unser Stammhaus an der Brauerei

PÄCHTER FÜR DEN POSTKELLER GESUCHT

Zum Ende des Jahres schließt unsere Brauereigaststätte Postkeller. Nach umfangreichen Bau und Modernisierungsmaßnahmen entsteht ein Gastronomieobjekt mit 300 Sitzplätzen, das einzigartig im weiten Umkreis ist. Noch befinden wir uns in der Planungsphase und ein neuer Pächter kann bei der Neugestaltung von Küche und Gastraum seine Ideen mit einbringen.
Schriftliche Bewerbungen bitte an: Brauerei Mittenwald, Innsbrucker Str. 13, 82481 Mittenwald oder an marion-neuner@brauerei-mittenwald.de.

AUF DEM ÄTNA

Im Urlaub weiß man ja nie, was für ein Bier einen da erwartet. Da ist es immer gut, ein paar Flaschen Mittenwalder Bier im Gepäck zu haben.

Dies dachten sich auch Susanne Maier und Schorsch Gruber, die im Mai mit dem Wohnmobil durch Sizilien reisten. Eine Flasche wurde dabei sogar auf den Ätna hochgetragen. Trotz Kälte und viel Wind haben sie sich ihr Gipfelbier schmecken lassen.
Selbst bei kleinen Pannen hilft Mittenwalder Bier. So erzählt Susanne Maier: "Unsere elektrischen Fensterheber funktionierten nicht mehr. Natürlich Freitag Nachmittag. Ein freundlicher Automechaniker baute uns manuelle Kurbeln ein. Das „Mittenwalder", das wir ihm gaben, köpfte er auf der Stelle. Anschließend fuhr er uns durch ganz Agrigent zu einem Freund, der einen super vino rosso hatte…"

Susanne Maier auf dem Ätna. Schorsch Gruber war der Fotograf.

Braumeister Markus Hirthammer (l.) und Thomas Hennl freuen sich: Das Füllen der neuen "Inliner" klappt reibungslos.

NEUE TANKS FÜR DEN FESTAUSSCHANK

Beim Gartenfest der Musikkapelle Mittenwald waren sie erstmals im Einsatz. Unsere beiden mobilen Edelstahltanks fassen je 1000 Liter, sind mobil einsetzbar und ersparen den Festbetreibern das lästige Umzapfen der Fässer.

Eine spezielle „Inliner-Technik" bewirkt, dass das Bier ohne jede Sauerstoffbelastung in einen inliegenden sterilen Kunststoffbeutel gefüllt wird. Durch entsprechenden Druckausgleich bleibt der Kohlensäuregehalt des Bieres immer konstant. Unsere Festbesucher können sich freuen, denn so erhalten sie garantiert gleichbleibende Qualität vom ersten bis zum letzten Krug.

Die neuen, mobilen Edelstahltanks sorgen für gleichbleibende Qualität.

GENUSS AM FLUSS

"Im lieben schönen Luitaschtal da liegt ein Haus so traut, das jeder müde Wandersmann mit hoher Freud erschaut. Und wer nur je das Tal durchzog, der kennt die Schenke fein, ein jeder lobt die Gastlichkeit und auch den guten Wein."

Mit diesen Worten beschrieb der bekannte Heimatdichter Ludwig Ganghofer im Jahre 1913 seine Einkehr im Gasthaus Brücke beim Schweigl in der Leutasch.
Der Hausspruch wurde damals in der urgemütlichen Stub'n eingeschnitzt und ist seitdem dort "verewigt".
Das Credo der Wirtsleute Gabi und Franz Schweigl ist, diese Linie beizubehalten und ihre Gäste mit Freundlichkeit, gemütlicher Atmosphäre, guten Bieren der Mittenwalder Brauerei sowie ausgesuchten Weinen aus dem alten Kellergewölbe zu verwöhnen.
Weit über das Leutaschtal hinaus für seine gute Küche bekannt, sorgt der Wirt selbst dafür, daß die vorwiegend heimischen Produkte als herrliche Schmankerl auf dem Teller landen.
Anlässlich der 100 Jahr-Feier der Ganghoferstube gibt es im laufendem Jahr einige Veranstaltungen in der Brücke in Leutasch wie etwa Vorlesungen aus Ganghofers Werken mit dem Volksschauspieler Pepi Pittl oder Ganghofers Leibspeisen – garniert mit Zithermusik vom Präsidenten des Innsbrucker Turmbundes Roland Jordan, also da ist was los!

Das Gasthaus Brücke beim Schweigl in der Leutasch vor rund 100 Jahren.
Foto: privat

BIERGARTEN
Isarena im Riedboden

Eis, Kaffee & Kuchen, Snacks & Feines
Biker sind herzlich willkommen.
Wir organisieren für Sie: Firmenfeiern, Geburtstagsfeiern, Jubiläen, Präsentationen, Ausstellungen usw.
Auf Wunsch stellen wir Ihnen ein 3- oder 4-Gänge-Menue zusammen.
Management P&G · Mittenwald, Riedboden 3 · Tel.: 0160 648 00 23
Öffnungszeiten: Mo 17 - 23 Uhr; Di - So 9 - 23 Uhr
Isarena im Riedboden · 82481 Mittenwald

Wir haben für Sie täglich geöffnet!
Alpengasthof Gröblalm · Familie Leuthner Gebr.
Gröblalm 1-3 ·82481 Mittenwald · Tel.: +49 (8823) 9110 ·
Mail: groeblalm@t-online.de · www-groeblalm.de
Alpengasthof Gröblalm · Gröblalm 1 - 3 · 82481 Mittenwald

Coca-Cola
Schutzmarken · koffeinhaltig

STRASSENBAU NÜRNBERGER GMBH

Friedhofsweg 2 · Telefon 0 88 23 / 80 03 · 82481 Mittenwald

Allianz
Generalvertretung
Hans Klotz
Fritz-Prölß-Pl.16
82481 Mittenwald
Tel.: 0 88 23.9 22 60
Fax: 0 88 23.92 26 26
h.klotz@allianz.de
www.vertretung.allianz.de/h.klotz

Mittenwalder Bierspezialität

I MITTENWALDER BERG GOLD EXPORT

Unser goldgelb glänzendes harmonisches Berg Gold wird von den zahlreichen Fans auch liebevoll „Mountain-Nugget" genannt.

Mit seinem malzsüße-würzigem und vollmundigem Geschmack mit leichter Hopfennote wird dieses Bier vom bewussten Biergenießer sehr geschätzt. Mit seinem ausgewogenen Charakter ist das Berg Gold einfach zu schade um einfach nur den Durst zu löschen.

Mit einem Stammwürzegehalt von 13% und alc. 5,2%vol. reift es nach der Hauptgärung noch sechs Wochen bis zur vollen Reife im Lagerkeller.

Ideal zu Pasta und Salaten

Dieses Export Bier passt hervorragend zu Gemüsesuppen, Pasta mit hellen Soßen und Sommersalaten. Als Hauptgang empfehlen wir gegrillten Fisch oder gebratenes Geflügel und gerne auch Kalbs- oder Schweinebraten. Ganz besonders harmoniert das Export zu jungem, mittelharten Käse und Schafskäse. Probieren Sie es einfach aus, und tauchen Sie ein in das Mittenwalder Geschmackserlebnis.

I BIERQUIZ

1. Welche Aussage über Hopfendolden ist korrekt?

A: Zum Brauen von Bier werden nur die weiblichen Hopfendolden verwendet.

B: Hopfendolden sind Zwitter

C: Die Lebensdauer von Hopfendolden beträgt ca. 20 Jahre

2. Welcher Bierbestandteil entscheidet darüber, ob unter- oder obergärig vergoren wird?

A: Würze
B: Hefe
C: Alkohol

3. Der Zwickelhahn ist eine Vorrichtung, die in ca. 1/3 Tankhöhe angebracht ist. Wofür wird er verwendet?

A: Um den Bodensatz zu entfernen
B: Zu Probenahmen des reifen Bieres
C: Um beim Brauen von Dampfbier Dampf abzulassen.

Auflösung:

1A: Zum Bierbrauen werden nur weibliche Hopfendolden verwendet.
2B: Die Hefe ist ausschlaggebend für ob oder untergäriges Bier.
3C: Über den Zwickelhahn entnimmt man aus dem Lagertank Bierproben zur Qualitätsüberprüfung vor dem Abfüllen.

WUSSTEN SIE? Kleines Brauer-ABC

M wie Malz oder: Wertvoller Rohstoff für's Bierbrauen

Malz ist einer der wichtigsten Bestandteile beim Bierbrauen. Am besten eignet sich dafür die zweizeilige Sommergerste.
Beim Weißbier kommt auch noch ein gewisser Anteil Brauweizen dazu. In der Mälzerei wird das gereinigte Getreide in Wasser eingeweicht und so zur Keimung gebracht. Im Keimkasten wird die Temperatur auf ca. 15 Grad gehalten. So bilden sich im Mehlkörper Enzyme, die den Keimling zum Wachsen bringen. Nach 5 bis 7 Tagen wird die Keimung durch schonendes Trocknen (Darren) gestoppt.
Das Malz ist danach lagerfähig. Niedrige Temperaturen ergeben helle Malze (für helle Biere), hohe Temperaturen ergeben dunkle Malze (für dunkle Biere).
Vor dem Einmaischen wird das Malz geschrotet.

N wie Nachgärung oder: So wird ein gutes Bier daraus

Unter Nachgärung versteht man das letzte Stadium der Bierbereitung, das bei niedrigen Temperaturen in geschlossenen Lagertanks vor sich geht.
Dabei wird der größte Teil des noch vorhandenen Restextrakts vergoren und das Bier mit Kohlensäure gesättigt.
Hefe und andere trübende Bestandteile sinken zu Boden, das Bier klärt sich und wird blank. Zugleich macht es einen Reifungsprozess durch, der den Geschmack und Geruch des Bieres verfeinert und der im Zusammenwirken mit der Kohlensäure dem Bier eine gute Bekömmlichkeit, Schaumhaltigkeit und Haltbarkeit verleiht. Durch die Zwickelprobe erhält man Aufschluss über den Fortgang der Klärung und Kohlensäure-Bindung des Bieres.

I VORSCHAU AUF'S BUNTE HERBSTPROGRAMM

Zum Ausklang der Sommersaison erleben wir in der Alpenwelt Karwendel noch einige Veranstaltungs-„Schmankerl". Den ganzen Sommer über konnten wir Ziegen, Schafe und Rinder auf ihren Weideflächen im Gebirge antreffen. Im September ziehen sie wieder runter ins Tal und das wird jeweils zünftig gefeiert.

wahren Besuchermagnet entwickelt. Einen besonderen Grund zum Feiern hat in diesem Jahr die Wasserwacht Krün-Wallgau, die ihr 50-jähriges Jubiläum feiert.

Das letzte Gartenfest der Saison wird traditionell von den Gebirgsschützen in Wallgau ausgerichtet. Wenn die Sonne noch einmal mit ganzer Kraft auf die herbstlich goldene Landschaft scheint, glänzt

Foto: H. Hornsteiner

Den Anfang machen in Mittenwald die Ziegen. Die schönsten Tiere werden am Dekan-Karl-Platz prämiert. Wir freuen uns, dass auch dort erstmals unser gutes Märzen-Festbier ausgeschenkt wird. Eine Woche später feiern die „Schaferer" am Schafstadel. Seit Jahren ist dieses Ereignis ein Höhepunkt nicht nur für Eingeweihte. Mitte September ziehen die Rinder zu ihrem letzten Weideplatz im Ried. Mit einem großen Almfest, das alljährlich Tausende Besucher anlockt „ begießt" man den glücklichen Ausgang der Almsaison natürlich mit Mittenwalder Bier.
Pünktlich zum Almabtrieb in Krün wird wieder das große Festzelt aufgestellt. Diese Veranstaltung hat sich mittlerweile zu einem das Märzenbier noch einmal so schön im Krug. Wo kann man einen besseren Abschluss für die Biergartensaison finden?

Mittenwald:
31. August: Ziegenabtrieb
07. - 08. September: Schafabtrieb
15. September: Almabtrieb mit Almfest.

Krüner Festtage
19. September: Wunschkonzert
20. September: 50 Jahre Wasserwacht Krün.
21. September: Almabtrieb

Endspurt ...
31. August: Märzen-Ausschank beim Mittelalterfest im Parkhotel Wallgau.
01. September: Gartenfest der Feuerwehr Mittenwald
03. Oktober: Herbstfest der Gebirgsschützenkompanie.

I 540 GIPFELSTÜRMER AUF REISEN

Als Botschafter für unser gutes Mittenwalder Bier haben wir kürzlich 540 Gipfelstürmer auf die Reise geschickt.
Seit einiger Zeit arbeitet die Brauerei mit dem Familienunternehmen WVG Siersleben zusammen. Mit Partnerfirmen werden in 150 Getränkemärkten 2.500 Produkte angeboten – darunter auch Mittenwalder Bier.

Der Unternehmenssitz liegt in der Nähe von Halle an der Saale, der Gipfelstürmer wird also vornehmlich in den neuen Bundesländern in den Regalen stehen. Die Berge sind dort ja bekanntlich nicht so hoch, der fetzige Gipfelstürmer von Hans Reiser findet dort aber viele Liebhaber, die sich das Bier aus Deutschlands höchstgelegener Privatbrauerei schmecken lassen.

Ferienjobber Matthias Thumm beim Packen der „Gipfelstürmer".

I SEPPI MARZONER - UNSER NEUER „AZUBI"

Den mittleren Schulabschluss gerade in der Tasche, begann am 1. August für Josef Marzoner der erste Arbeitstag in seiner Ausbildung zum Brauer und Mälzer.

Ursprünglich wollte er Automechaniker werden, aber seine Mutter riet ihm, noch etwas anderes auszuprobieren. Durch ein Wochenpraktikum ist er in der Brauerei gelandet und gleich vom „Brauerfieber" gepackt worden. Ein weiteres Praktikum und ein Ferienjob im letzten Sommer, dann stand sein Berufswunsch entgültig fest. Unser Seppi kommt aus Lenggries-Wegscheid, mit familiären Wurzeln in Mittenwald. So wohnt er jetzt während der Ausbildung bei den Großeltern.
In seiner Freizeit spielt er am liebsten Eishockey und hofft, dass er beim EVM eine passende Mannschaft und neue Freunde findet.

Seppi Marzoner will Brauer werden.

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 Pfuhler, Mittenwald
Fotos: Brauerei Mittenwald, Hubert Hornsteiner, Renate Mayer, privat.
Gestaltung: Renate Mayer, Lenggries

Goasabtrieb Foto: H. Hornsteiner