Werdenfelser

Flaschenpost

Vom Bier zu Dir

16. Ausgabe 04/2018

1808 - 2018: Neuer Markenauftritt zum 210-jährigen Jubiläum

Für ein Jubiläum, ganz gleich welcher Art, putzt man sich gerne etwas heraus. 210 Jahre Firmengeschichte sind auch für uns ein guter Grund, unser Erscheinungsbild mal wieder etwas aufzupolieren.

Unter der Federführung von Katharina Neuner und der Werbeagentur Murner Wagner haben wir ein Jahr lang an unserem „Outfit" gefeilt.
Murner Wagner hat bereits die „Posthalter" - Etiketten entworfen und kennt unsere Firmenphilosophie. Bei dem jetzt umfassenden Marken-Relaunch wollten wir bewusst zu unseren Wurzeln zurückkehren und unser altes Firmenlogo zeitgemäß umsetzen. In diesem Zusammenhang wird unsere Homepage neu gestaltet, und auch die Gläser glänzen nun in einer neuen Aufmachung.
Für das Etikettendesign haben wir einige, teils sehr konträre Entwürfe, über Monate hinweg auf uns wirken lassen und uns dann doch für die Wiederaufnahme eines bereits bestehenden Motivs aus den 60-er Jahren entschieden. Die handgemalte Szenerie mit dem imposant aufragenden Karwendel-Massiv und dem bekannten Mittenwalder Kirchturm spiegelt für uns wieder, was unsere Brauerei verkörpert: die Liebe zum Handwerk im Einklang mit unserer schönen Heimat.
Wir sind zufrieden mit unserem neuen Auftritt und sind sicher, dass wir damit auch den Geschmack unserer geschätzten Kunden getroffen haben.

THEMENÜBERSICHT

Neuer Markenauftritt	1
Was ist Malz?	1
Editorial	1
Ein Bild von Dir mit dem Bier von hier	2
Über uns: Unsere Brauer und Fahrer	2
Stammtisch-Hoagart	3
Neues Design für unsere Limonaden	3
Mittenwalder Bier jetzt auch im "Alpenhof"	3
Neueröffnung "La Viola" in Mittenwald	3
Bierspezialität: Posthalter N.° 3	4
Wussten Sie? Kleines Brauer-ABC	4
Bierquiz	4
Berggaststätte St. Anton 90 Jahre Mittenwalder Bier	4
Kärntner Alm: Neue Betreiber	4
Impressum	4

WAS IST MALZ UND WOHER KOMMT ES?

Bevor Gerste oder Weizen zum Brauen geeignet ist, muss das Getreide vermälzt werden. Dieser Prozess ist dem eigentlichen Brauprozess vorgelagert und wird heute meist nicht mehr in der eigenen Brauerei, sondern von Mälzereien übernommen. Das Malz für die Mittenwalder Biere kommt von einem familiengeführten Betrieb aus Pappenheim.
Hauptanbaugebiete der Gerste sind die bayrischen Regionen, welche sich vom Alpenvorland über die Schotterebene bis nach Unter- und Oberfranken erstrecken.
Die Landwirte und Mälzer beobachten bereits jetzt schon den Aufwuchs und die Entwicklung der im März und April gesäten Gerste, bis sie dann im Sommer von Mitte Juli bis Mitte August geerntet wird und nach einer natürlichen Ruhepause, der „Keimruhe" zu Malz verarbeitet wird.
Ziel des Mälzens ist, durch natürliches Keimen des Gerstenkorns Stoffumsetzungen im Korn zu aktivieren. Denn nur so kann später beim Bierbrauen Stärke zu vergärbarem Malzzucker umgewandelt werden. Auch der Mälzungsprozess unterliegt dem Reinheitsgebot, das heißt hier wird ausschließlich mit Hilfe von Wasser, Luft und Wärme das natürliche Wachstum des Gerstenkorns ermöglicht. Das fertige Malz wird durch Trocknen in der Darre haltbar gemacht. Jetzt ist es bereit für den Transport zur Brauerei. *(Text: Sophie Wurm)*

EDITORIAL

Das statistische Bundesamt hat in diesen Tagen die Strukturdaten der deutschen Brauwirtschaft vorgelegt. Die Zahl der betriebenen Braustätten ist 2017 erneut um 82, auf jetzt 1.492 gestiegen. 642 davon liegen in Bayern.
Was sagen uns diese nüchternen Zahlen? Zunächst einmal: Fast die Hälfte aller Brauereien Deutschlands sind in Bayern ansässig. Bayerisches Bier wurde von der Europäischen Union als „geschützte geographische Angabe" unter besonderen Schutz gestellt, ist in der ganzen Welt beliebt und ein Exportschlager. In Bayern haben sich aus der Tradition heraus kleine unabhängige Brauereien behauptet, während im Rest Deutschlands ein Konzentrationsprozess einsetzte, bei dem nur wenige Großbetriebe übrig blieben.
Zunächst war es die Erlebnisgastronomie, die mit sogenannten Gasthausbrauereien den Trend umkehrte. Seit einigen Jahren sorgt die Craft Beer Szene dafür, dass immer mehr kleine Braumanufakturen entstehen, die sich meist auf besondere Biere spezialisieren.
Für den Verbraucher bedeutet dies, dass auf dem Biermarkt eine neue Vielfalt entsteht. Es entwickeln sich neue Bierstile und das Angebot an Spezialbieren wird täglich größer. Kleine regionale Braustätten stehen für Frische und individuellen Geschmack. Bier in seiner ganzen Vielfalt ist mittlerweile ein Thema mit dem sich der Verbraucher auseinandersetzt.
So dürfen auch wir uns über neue Kunden freuen, die aus Überzeugung zu regionaler Frische und nachhaltiger Unternehmensführung zu uns kommen und dabei die heimische Wirtschaft stärken.
Allerdings stellen auch heute noch 90 % der Brauereien weniger als 10% der Gesamt-Bierproduktion her. Es gibt also noch viel Luft nach oben.

Marion Neuner

Geschäftsführerin der Mittenwalder Privatbrauerei

I EIN BILD VON DIR MIT DEM BIER VON HIER – AUSWAHL UNSERER LESERZUSCHRIFTEN

Foto links: Regina Strodl, Franziska Weineisen, Verena Holzer, Theresa Rieger, Regina Sieß und Andrea Niggl haben im Fasching unsere Etiketten charmant präsentiert. Foto:Gabi Rieger

Foto oben: Unser Logo gekonnt in Szene gesetzt: Matthias Wurmer und Georg Maller beim Starkbieranstich im Postkeller. Foto: Josef Hornsteiner

Foto oben: Unser „Kleines Helles" auf dem Dom de Mischabel (4.545 m). Für Andreas Sollinger und Laurentius Öttl gehört es zum Gipfelerlebnis dazu. Foto: Laurentius Öttl

Foto links: Susanne Maier schmeckt die Gipfel-Halbe auf dem Cima Pari am Ledrosee. Foto: Susanne Maier

Foto oben: Das neugeborene Quessant-Lamm im Stall von Marianne Achner wird wohl nicht mit unserem „Dunklen" aufgezogen.. Foto: Marianne Achner

Foto oben und rechts: Das neue Gipfelkreuz am Mittleren Karwendelkopf steht – da darf das Richtfest nicht fehlen. Foto: Johann Peter Orth

Foto links: Die Brauerei Mittenwald in der Unterwasserwelt Ägyptens. Eine witzige Idee von Szilvia Ogon. Foto: Szilvia Ogon

Foto oben: Ein „Hopfala" beim Gschwandtnerbauern. Die Krönung von Seppis Radlausflug. Foto: Josef Grasegger

I ÜBER UNS: NEUE BILDER FÜR DIE HOMEPAGE VON UNSEREN BRAUERN UND FAHRERN

UNSERE BRAUER

Zu einem Stelldichein der besonderen Art haben sich unsere Brauer da in einen ruhigen Winkel der Brauerei zurückgezogen. Ob sie da gerade über der neuen Rezeptur für's Posthalter „brüten", bereden, ob der Helle Bock schon bereit für die Abfüllung ist, oder einfach nur mal eine Pause machen? Wer weiß?

Sicher ist, ein jeder wird anschließend wieder an seinen Arbeitsbereich rund um den Brauprozess zurückkehren: zur Schrotmühle, ins Sudhaus, in den Gär- und Lagerkeller, zur Filtration, zur Abfüllung , oder aber ins Büro, um die mittlerweile im Lebensmittelbereich gigantische Dokumentations- und Kontrollpflicht zu erfüllen.

Wichtig ist, dass am Ende was "Gscheit's" rauskommt und für unsere Biere und Limonaden sind sie täglich mit Leidenschaft im Einsatz. Das Lob unserer Kunden ist die Bestätigung, dass sie hervorragende Arbeit leisten.

V.l.: Anton Lipp, Martin Neuner, Thomas Hennl und Markus Hirthammer.

UNSERE FAHRER

Platz genommen haben sie auf dem „Pritscherer", wie unser ältester Lieferwagen aus dem Jahr 1987 liebevoll genannt wird. Wie viele Fässer und Kisten damit schon transportiert wurden, kann keiner mehr sagen. Genau so wenig, wie viele Tonnen Getränke jeder einzelne Fahrer im Laufe seiner Jahre bei uns schon auf- und wieder abgeladen hat.

Tatsache ist: Jeder gibt sein Bestes, um die Kunden zuverlässig und pünktlich zu beliefern. Schneeglatte Straßen und unwegsames Gelände, hoch zu den Berghütten, sind kein Hindernis.

Bei jedem Wetter sind sie unterwegs. Ob bei ihrer Arbeit strömender Regen oder die sprichwörtliche „Affenhitze" schlimmer sind, darüber gehen die Meinungen auseinander. Dass die Freundlichkeit nicht darunter leidet, das bestätigen unsere Kunden jedoch immer wieder.

Unseren Dank und unsere Anerkennung haben Sie ohnehin und wir wünschen ihnen eine gute und unfallfreie Saison.

V.l.: Matthias Wörnle, Christian Wocher, Thomas Pölzl, Mario Jambrovic, Wolfgang Erler und Martin Maier. Fotos: Brauerei

WIR DANKEN UNSEREN GESCHÄFTSPARTNERN FÜR DIE GUTE ZUSAMMENARBEIT UND UNTERSTÜTZUNG

ALPENWELT KARWENDEL
Mittenwald · Krün · Wallgau

Pappenheimer Malz

Werbung mit Schaum und Krone.
murnerwagner.com

Allianz
Ihre kompetenten Ansprechpartner
für
Versicherungen, Anlage und Vermögen in Mittenwald

Ihre Allianz Hauptvertretung

Andreas Karg und Mitarbeiter

Fritz Prölß-Platz 16
82481 Mittenwald
Tel. 08823 922 60
E-Mail andreas.karg@allianz.de
Web: www.allianz-karg.de

NUR FÜR EINGEWEIHTE

Stammtischhoagart – „Wahre" Mittenwalder" Fans

Nicht schlecht gestaunt haben wir vor einigen Wochen über den Besuch eines Ehepaares. Seit Jahren machen Sie Urlaub unter'm Karwendel und haben dabei auch ihre Liebe zum „Mittenwalder Bier" entdeckt. Bei der Heimfahrt wurden daher auch immer einige Kästen im Auto gebunkert – vorzugsweise unser „Märzen", denn das hat es ihnen besonders angetan.
Eher zufällig entdeckten sie bei einem Besuch in der Nähe von Hamburg, dass die dortige Filiale einer Getränkekette auch „Mittenwalder" Bier führte. Dabei kam ihnen die Idee, wie sie sich das ganze Jahr über ihr Lieblingsbier nach Hause holen könnten. In zähen Verhandlungen schafften sie es, dass der Filialleiter derselben Kette in ihrem Heimatort ihr Wunsch-Bier ins Sortiment aufnahm.
Über mangelnden Absatz kann der sich nun nicht beklagen. Den Beweis hatten sie sogar mitgebracht: stolz präsentierten sie einen Eimer, liebevoll verziert mit unseren Brauereilogo. Der Inhalt: über 1.500 Kronkorken, das sind 75 Kasten „Mittenwalder"! Über so viel Kundentreue waren wir erst mal sprachlos, dann aber doch erfreut.
Unser „Märzen" können sie allerdings weiterhin nur im Urlaub genießen, denn das ist bei dem Händler nicht gelistet.
Das gibt dem Aufenthalt hier dann eben noch eine ganz besondere Note.

I NEUES DESIGN FÜR UNSERE LIMONADEN

Wenn unsere Biere sich im neuen "Gewand" zeigen, sollten unsere Limonaden nicht leer ausgehen. Aus diesem Grund haben wir auch die Etiketten unserer Limonaden umgestaltet.

Unsere, im letzten Jahr mit großem Erfolg eingeführte Hopfenlimo, war dafür der Ideengeber. Von diesem leichten, fröhlichen Motiv mit frischen Farben sind wir so begeistert, dass diverse, andere Vorschläge keiner Diskussion standhielten.
Ein gewisser Retro-Gedanke ist auch bei dieser Etikettenserie zu erkennen. Sie erinnert an die Zeit, als Limonade noch etwas Besonderes war. Die gab's nicht jeden Tag und das Warenangebot war regional begrenzt. Unsere Limonaden, hergestellt aus hochwertigen Grundstoffen, mit dem wunderbaren Wasser unserer Region verdienen eben diese Wertschätzung. Sie werden nicht Hunderte Kilometer über Straßen transportiert, sind in Mehrweg-Glasflaschen abgefüllt und helfen damit, unsere Umwelt und die Ressourcen zu schonen.

Mit dem Kauf regionaler Produkte betreibt man auch aktiven Klimaschutz. Wir finden, unsere neuen Etiketten drücken auch diesen Aspekt hervorragend aus.

I MITTENWALDER BIER – JETZT AUCH IM ALPENHOF MURNAU

„Regional ist erste Wahl" – diesem Leitspruch schließt sich Christian Bär vom Alpenhof Murnau gerne an. Nach einer internationalen Karriere in der Hotellerie, darunter auch im Hotel Sacher in Wien, ist der geborene Murnauer vor vier Jahren zu seinen Wurzeln zurückgekehrt. Seitdem erweckt er das Traditionshaus sukzessive aus dem Dornröschenschlaf - hin zu einer Top-Destination mit internationalem Flair.

Seit 2017 hat er den Alpenhof als Pächter übernommen und präsentiert ihn als der strahlende Gastgeber, den man sich wünscht, wenn man in einem Hotel dieser Klasse logiert. Für Christian Bär ist es dabei eine Selbstverständlichkeit, dass er aus seiner Position heraus die heimische Wirtschaft nach Kräften unterstützt. Regionaler und nachhaltiger Einkauf liegen ihm ebenso am Herzen wie die bewusste Wertschätzung und der Respekt vor dem Produkt.
Unsere mit viel Liebe und handwerklichem Können gebrauten Biere passen perfekt zu diesem Konzept. Wir freuen uns über diese neue Partnerschaft und viele zufriedene Gäste.
Wenn man am Abend zur blauen Stunde auf der weitläufigen Terrasse sitzt, ein wunderbares Menue und den einmaligen Blick auf das Murnauer Moos genießt, da passt ein Mittenwalder Helles doch perfekt dazu.

Christian Bär und Marion Neuner stoßen auf eine gute Zusammenarbeit an.
Foto: Brauerei

I "LA VIOLA" IN MITTENWALD: NEUE ADRESSE FÜR FEINE ITALIENISCHE GASTRONOMIE

Marion Neuner gratuliert Franco Viola zur Geschäftseröffnung nach dem gelungenen Umbau. *Foto: Brauerei*

Nach einem Jahr in Österreich hat Franco Viola pünktlich zu Weihnachten an der Albert-Schott-Str. 1 sein Lokal „La Viola" eröffnet. In bekannter Manier hat er aus den bestehenden Räumen eine Wohlfühl-Atmosphäre mit schlichter italienischer Eleganz geschaffen.

Beim Speise- und Getränkeangebot bleibt der Vollblut-Gastronom seiner seit 33 Jahren bewährten Linie treu.
Das mediterrane Ambiente schätzen besonders seine zahlreichen Stammgäste, die sich darüber freuen, dass er nach Mittenwald zurückgekehrt ist.
In der neuen Speisekarte spiegeln sich aber auch einige neue Trends wieder, wie etwa die Pizza aus Vollkornmehl. Die 7-Korn-Mischung wird von all jenen geschätzt, die sich vollwertig und gesund ernähren möchten. Über die Medaillons vom Duroc-Schwein freuen sich besonders die Gäste, die Wert auf Fleisch aus artgerechter Haltung legen.
Mit der Mittenwalder Brauerei hat Franco Viola in seinen Lokalen immer einen verlässlichen Partner gehabt. Wir freuen uns, dass nun auch im "La Viola" die gute Zusammenarbeit fortgesetzt wird.

Haben Sie eine anstehende Familienfeier oder planen Sie ein Gruppentreffen? Dann reservieren Sie doch einfach den großen Tisch für 20 Personen im „La Viola"

Mittenwalder Bierspezialität

I POSTHALTER-SPEZIALITÄT N.º 3

Passend zum Jubiläum hat Braumeister Markus Hirthammer in diesem Jahr ein Urtyp eingebraut, wie es seinerzeit in den Gründungsjahren üblich war.

Für unseren Urtyp wurde eine Mischung aus hellem und dunklem Malz, natürlich aus hochwertigem bayerischem Anbau, zusammen mit dunklen Spezialmalzen verwendet. Die Farbe bewegt sich daher im leicht bräunlichen, nicht zu rötlichem Spektrum.
Unser Urtyp ist ein eher leichteres Bier, mit vollmundigem, aber nicht zu nachhängendem Malzkörper. Klassische Hallertauer Hopfensorten, wie Magnum, Perle, Mittelfrüh und Tradition geben dem Bier eine reine milde Bittere, die dem Malzkörper Platz macht. Ein kleiner Aromahauch aus kräuterartigen, würzigen, leicht fruchtigen Noten, rundet das Profil ab.
Die Qualität der Rohstoffe hat sich seit dem 19. Jahrhundert enorm verbessert. Der Mälzungsprozess kann heute ungleich besser kontrolliert werden. Dadurch erhält man höher gelöste Malze, durch die sich auch mildere Biere brauen lassen. Früher hatte dunkles Bier etwa 3% Alkohol und einen enormen Zuckeranteil. Durch die höhere Vergärung wird heute mehr Malzzucker in Alkohol umgewandelt, was zur Folge hat, dass es heute eher schlankere Biere mit mehr Alkohol gibt.
Fazit: Die Posthalter-Spezialität N.º 3 ist ein süffiger, halbdunkler „Urtyp", nicht zu bitter und nicht zu süß – passend zu einem schönen Sommer.

I BIERQUIZ

1. Aus welchem Bundesland stammt der bekannte "Tettnanger Hopfen"?

A: Aus Bayern
B: Aus Baden-Württemberg
C: Aus dem Saarland

2. Bei welchem Wärmegrad wird Dosenbier pasteurisiert?

A: Bei 60°
B: Bei 120°
C: Bei 240°

3. Welches ganz besondere Ausstellungsstück ist im Bayerischen Brauereimuseum Kulmbach zu sehen?

A: Ein goldener Bierkrug aus der Jahrhundertwende
B: Eine ca. 3.000 Jahre alte Bieramphore
C: Ein ca. 1.000 Jahre altes Bierfass

4. Die Weltenburger Klosterbrauerei nimmt für sich in Anspruch, die älteste Klosterbrauerei der Welt zu sein. Wann wurde sie gegründet?

A: 1050
B: 1320
C: 1570

Auflösung:

1B: Das Tettnanger Hopfenanbaugebiet liegt in Baden Württemberg im Bodenseekreis

2A: Bei ca. 60 °C

3B: Eine ca. 3.000 Jahre alte Bieramphore

4A: Bereits anno 1050 wurde dort der edle Gerstensaft gebraut.

WUSSTEN SIE? Kleines Brauer-ABC

H wie Härtegrad oder: ein entscheidender Faktor beim Brauwasser

Die Zusammensetzung der Wasserhärte ist von entscheidender Bedeutung in der Bierherstellung und hat enormen Einfluss auf den Biercharakter. Als man in früherer Zeit das Wasser noch nicht aufbereiten konnte, musste man mit den Biersorten leben, die man mit dem Rohwasser vernünftig brauen konnte, z. B. München mit härterem Wasser eher dunkleres Bier, Pilsen mit weichem Wasser eher helleres.
Heute kann man mit entsprechenden Aufbereitungsanlagen das Wasser ganz nach den jeweiligen Bedürfnissen anpassen.

I wie Infusionsverfahren oder: die schnelle Art zu brauen

Ein Infusionsverfahren ist ein eher modernerer Maischprozess. Dabei wird, nachdem das Malz mit Wasser vermischt wurde, die Maische stufenweise auf bis zu 80°C aufgeheizt. Dabei lösen getreideeigene Enzyme die Inhaltsstoffe des Malzes im Wasser auf. Dieses Verfahren ist relativ einfach und spart somit Zeit und Kosten. Den Gegensatz dazu bildet das aufwendigere Dekoktionsverfahren. Dabei wird ein oder mehrere Male ein Teil der Maische entnommen, gekocht und anschließend wieder zur Gesamtmaische zurückgeführt. Diese uralte Maischtechnik bewirkt einen deutlich kernigeren, volleren Biercharakter, wohingegen Infusionsbiere oft eher leer im Geschmack sind. Wir von der Brauerei Mittenwald stehen daher zum altbewährten Dekoktionsverfahren und haben in unserem neuen Sudhaus sogar einen extra Behälter für die Kochmaische mit eingebaut.

Adrian Auer mit Mutter Georgia (r.) sowie Lebensgefährtin Tamara. Foto: W. Kunz

I KÄRTNER-ALM: NEUE BETREIBER MIT GROSSEN AMBITIONEN

Es war Liebe auf den ersten Blick! Nicht nur die einzigartige Lage und das Objekt an sich, selbst der Name passen perfekt zu den neuen Betreibern mit oberösterreichischen Wurzeln. Schon lange waren Adrian Auer und Mutter Georgia auf der Suche nach dem richtigen Anwesen, um ihren lang gehegten Lebenstraum „eigenes Wirtshaus" zu erfüllen. Nun wurde die Kärntner Alm nach einigen Monaten Stillstand und Renovierung an Ostern neu eröffnet.

Dem gelernten Hotelkaufmann Auer wurde die Liebe zur Gastronomie schon in die Wiege gelegt. Bereits seine Urgroßmutter betrieb im Allgäu eine Wirtschaft, und nach deren Rezept werden auf der Kärntner Alm die „Kasspatzn" serviert. Neben der Theke bekam die handgefertigte Stammtischecke des Großvaters einen Ehrenplatz. Hier soll echte Wirtshauskultur entstehen, und Musikanten sind jederzeit willkommen. „Denn auch die Einheimischen sollen sich hier wohl fühlen", betont der Wirt.
Mutter Georgia hat als gelernte Hauswirtschaftlerin die Küche unter sich. Abwechslungsreiche Hausmannskost, frisch zubereitet wie man sie in Bayern liebt, kommt auf den Tisch. Aber auch Spezialitäten aus Kärnten bereichern das Angebot – der Name sagt's ja schon. Der freundliche Service obliegt Lebensgefährtin Tamara, die langjährige Erfahrung auf diesem Gebiet mitbringt.
Authentische, frische Produkte aus der Region passen zur Geschäftsphilosophie der neuen Betreiber. Bei der Wahl des Bieres war es daher eine bewusste Entscheidung die örtliche Brauerei zu nehmen. Wir freuen uns darüber und wünschen den Wirtsleuten viel Erfolg!

Öffnungszeiten: durchgehend von 11:30 Uhr bis 21 Uhr (Dienstag Ruhetag).

I BERGGASTSTÄTTE ST. ANTON – 90 JAHRE MITTENWALDER BIER

Seit drei Generationen arbeitet unsere Brauerei nun schon in einer vertrauenswürdigen Partnerschaft mit der Traditionsgaststätte am Kranzberg zusammen. Für uns ein guter Grund um „Danke" zu sagen.

Weil es so ein wunderbares, sonniges Fleckchen Erde war, kauften nach dem ersten Weltkrieg Josef und Josefa Ostler das Areal um die Berggaststätte St. Anton. Dort oben entstand zunächst eine einfache Hütte. Der wichtigste Helfer beim Transport der dazu nötigen Baumaterialien war ein Schimmel. Für die Wanderer legte Josef Ostler selbst den Lauterseesteig an. Der Grundstein für die Bewirtung der Gäste im aufstrebenden Fremdenverkehr war damit gelegt. Tochter Anna-Maria erbte von ihren Eltern den Betrieb und führte ihn mit Ihrem Mann Josef Brummer fort. Die kleine Hütte aus der Anfangszeit wurde mehrfach erweitert, bis ab 1981 das Gebäude so dastand, wie wir es heute kennen.
Ende der 90er Jahre übernahm der heutige Wirt Josef Brummer den Betrieb, den er im Sinne seiner Eltern weiterführt. Von Anfang an wird er dabei von seiner Schwester Irmi unterstützt. Das beliebte Wanderziel mit der herrlichen Sonnenterrasse ist vom 5. Mai bis 5. November durchgehend geöffnet. Dienstags ist Ruhetag.

Freuen sich über 90 Jahre gute Zusammenarbeit: Marion Neuner mit dem heutigen Wirt Josef Brummer Foto: Brauerei

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, Josef Hornsteiner, Wolfgang Kunz, murnerwagner.com, privat.*
Gestaltung: *Renate Mayer, Lenggries*

JOBBÖRSE

Für die Sommermonate suchen wir **Schüler und Studenten**, die uns an den Abfülltagen (Di/Mi) unterstützen

AUSHILFE

für Arbeiten rund ums Haus gesucht. Auf Mini-Job-Basis
Tel. Bewerbung:
08823/1007