Werdenfelser

Flaschenpost

Vom Bier zu Dir

15. Ausgabe 08/2017

Mittenwalder PRIVATBRAUEREI

Brotzeit am Wörner Sattel

Foto: Hubert Hornsteiner, Fotografie

LOGENPLATZ MIT BLICK AUF DIE ZUGSPITZE

Es dürfte wohl kaum einen Menschen geben, dem beim Anblick unseres Titelbildes vom Wörner Sattel mit Blick auf Mittenwald nicht „das Herz aufgeht", wie man bei uns so sagt.

Sich nach einem anstrengenden Aufstieg in Ruhe hinsetzen, die Stille und den herrlichen Ausblick genießen – das beschert einem Glücksmomente, die lange nachwirken! Man packt die mitgebrachte Brotzeit aus und öffnet – mit einem Zisch – die Flasche Mittenwalder Bier! Mhmm! Der erste Schluck schmeckt halt am besten! Solche Augenblicke möchte man ewig festhalten.

Zu einer Brotzeit laden natürlich auch die zahlreichen Einkehrmöglichkeiten am Berg ein. Da ist die Speisenauswahl größer und die Getränke immer gut gekühlt. Den ganzen Sommer sind wir auf teils abenteuerlichen Wegen unterwegs, um die rund 30 Hütten und Almen in der Region zu beliefern.

Nutzen Sie auf jeden Fall noch die Gelegenheit für Ihr ganz persönliches Berg-Erlebnis! Die meisten Hütten haben noch bis Mitte Oktober geöffnet. Der Spätsommer ist ohnehin die beste Zeit für Wanderungen.

Selbst für diejenigen, die jede Anstrengung vermeiden wollen oder müssen, gibt's Gipfelglück pur, wenn sie mit der Karwendelbahn (feiert in diesem Jahr 50. Jubiläum) bequem ins Hochgebirge entschweben.

THEMENÜBERSICHT

Gipfelglück	1
Nachtrag Bozner Markt	1
Editorial	1
Ein Bild von Dir mit dem Bier von hier	2
Über uns	2
Stammtisch-Hoagart	3
Spende für's Mauga-Nest	3
Neueröffnung K-Wendel-Imbiss	3
70 Jahre Waldschänke	3
Bierspezialität: Jager Dunkel	4
Wussten Sie? Kleines Brauer-ABC	4
Bierquiz	4
Gröbl-Alm: 90 Jahre Treue zur Brauerei	4
Neuer Wirt in der „Eishütte"	4
„Brauertreffen"	4
Impressum	4

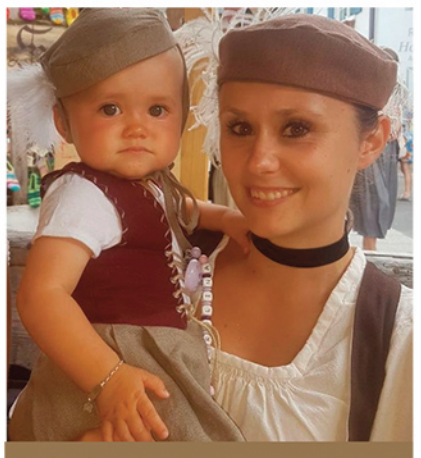
„AUS IS UND GAR IS UND SCHAD IS, DASS WAHR IS"

Der Bozner Markt 2017 ist Geschichte! Die Schänken und Bühnen sind abgebaut, die mittelalterlichen Gewänder wieder im Schrank verstaut. Nach zehn Tagen Ausnahmezustand ist in Mittenwald der Alltag zurückgekehrt.

Hunderte Mittenwalder haben dazu beigetragen, dass die Veranstaltung erneut ein großartiger Erfolg war. Viele haben extra Urlaub genommen, um mit Enthusiasmus in unterschiedlichsten Rollen das Leben im 15. Jahrhundert wieder aufleben zu lassen. Und sie wurden belohnt: Schon am Eröffnungstag platzte der Obermarkt aus allen Nähten!

Jetzt haben sie Zeit, sich zu erholen – bis zum nächsten Bozner Markt 2022!

Die kleine Carolina Kriner (11 Mo.) kommt dann bereits in die Schule und braucht sicher nicht mehr den Arm von Mama Verena um das Spektakel im Landsknecht-Lager zu verfolgen. Hoffentlich bekommt sie auch in fünf Jahren wieder so ein fesches „Gwand" geschneidert, mit dem sie für Aufsehen sorgt.



Die beiden reizenden Damen waren ein begehrtes Fotomotiv. Foto: Verena Kriner

EDITORIAL

Hochsaison 2017! Alle Unterkünfte sind ausgebucht und die Lokale gut besucht. Im Urlaub lässt man sich gerne verwöhnen und dazu zählt auch ein Restaurantbesuch. Klingt doch gut, wäre da nicht die Tatsache, dass jedes Jahr einige, darunter auch alteingesessene Traditions-Lokale für immer schließen.

Der Grund dafür ist in den meisten Fällen: Personalmangel!

Und auf dem Land trifft dies besonders zu. Die Gastronomie in den Großstädten rekrutiert einen Großteil der Belegschaft aus Studenten, die den Nebenjob im Service oder als Küchenhilfe brauchen. Obwohl täglich Kochsendungen mit prominenten Vertretern der Branche über den Bildschirm flimmern, gibt es immer weniger Auszubildende im Bereich Küche. Engagierte Betreiber für Gastronomie-Objekte findet man kaum noch und selbst inhabergeführte Betriebe schließen, weil die nächste Generation nicht übernehmen will. Diejenigen, die noch nicht kapituliert haben kämpfen sich mit aufreibender Personalsuche für den Service und die Küchenmannschaft durch die Saison.

Arbeit am Abend und an den Wochenenden ist unattraktiv, weil schlecht für's Familienleben und unsere Freizeitansprüche.

Ist die sprichwörtliche bayerische Gemütlichkeit der Wirtshäuser ein Auslaufmodell, weil niemand mehr dafür arbeiten will? Eine Image-Aufwertung für Gastronomie-Berufe ist dringend geboten. Gastlichkeit und Service sollen den Stellenwert erhalten, den sie verdienen – und das auch finanziell gesehen. Dann entscheiden sich vielleicht wieder mehr junge Menschen einen Beruf in diesem Metier zu ergreifen. Einsatzfreude und zeitliche Flexibilität werden auch in anderen Berufen verlangt – nur klingen die vielleicht besser.

Marion Neuner

Geschäftsführerin der Mittenwalder Privatbrauerei

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

Immer eine 5l-Fassl dabei hat Pino Mulas, wenn er seine Heimat Villanova auf Sardinien besucht. Foto: Georg Schneider

Die Wallgauer „Theaterer" setzen Mittenwalder Bier gekonnt in Szene. Foto: Bert Meckel

Foto links: Mathias Wurmer, Thomas Hornsteiner und Franz Zunterer schmeckt die "Gipfel-Halbe" auf der Birkkarspitze. Foto: Josef Hornsteiner

Biertransport für's „Speckladele" in Schenna. Der Besitzer schwört auf „Mittenwalder" Foto: Marcus Lunz

Auch in den schottischen Highlands schmeckt das „kleine Helle". Mit dem Reisebüro Hornsteiner auf Tour. Foto: Mathias Summer

100 Jahre Vereinsgeschichte war den Kolpingbrüdern ein eigenes Etikett wert! Foto: Stefanie Schmid

Mit Blick auf die Soiernspitze schmeckt das „Berg Gold". Einige Mitglieder der Musikkapelle Krün hatten dort zuvor das Gipfelkreuz repariert. Foto: Mathias Bader

Was sprießt denn da? Foto: Sissy Badstübner

Die Musikkapelle Partenkirchen schickt Grüße von der Aiguille du Midi (3842 m) in Chamonix. Foto: Anton Anzenberger

I ÜBER UNS: KURT BAUER – 20 JAHRE IM BETRIEB

Bei der Einstellung von Kurt Bauer war nicht nur seine fachliche Qualifikation ausschlaggebend, sondern auch die Tatsache, dass er ein Mann ist. Die Kolleginnen wünschten sich das so. Heute ist Kurt zwar immer noch der „Quotenmann" aber längst eine tragende Säule im Betrieb.

Im Laufe dieser zwei Jahrzehnte hat sich viel verändert. Als „Selfmade-man" hat er die Brauerei in das Zeitalter der modernen Büro-Kommunikation geführt und dank ihm hatten wir noch nie einen „System-Ausfall".

Wer von uns Probleme mit seinem Computer hat, kann auf seine Hilfe zählen. Dass wir dabei eingangs immer mit dem Satz: „Was hast denn scho wieder g'macht!" konfrontiert werden, nehmen wir da gerne in Kauf.

Seit fast zehn Jahren gehört Kurt auch zur Stammriege für unsere Brauereiführungen. Dabei brilliert der Hobbybrauer und staatl. gepr. Lebensmittelverarbeitungstechniker mit exzellentem Fachwissen und viel Humor. Hunderte Besucher jährlich beenden den Rundgang mit ihm als neue Fans der Brauerei Mittenwald.

Kurt ist für den Einkauf und die Preispflege von Handelswaren sowie die Beschaffung von Werbe- und Hilfsmitteln, wie z. B. Bierkästen oder Flaschen, verantwortlich. Keiner im Betrieb weiß besser, wo man was und zu welchem Preis bezieht.

Verhandlungsgeschick und Weitsicht sind nötig, damit der reibungslose Ablauf im Betrieb zu guten Konditionen gewährleistet ist. Zudem kümmert er sich um alle Exportformalitäten und die Biersteuerabwicklung.

Weitere 20 Jahre wird der heute 52-jährige nicht mehr bei uns verbringen. Allerdings hoffen wir, dass er unserem Team noch lange erhalten bleibt.

Kurt Bauer erklärt die Rohstoffe im alten Sudhaus. Foto: Brauerei

I INTERNATIONALE VERSTÄRKUNG: GANG-MIN SA AUS SÜDKOREA

Seit 1. Januar unterstützt uns Gang-Min an den Abfülltagen. Der Student aus Südkorea darf mit seinem Working-Holiday-Visum für ein Jahr in Deutschland bleiben. Seine Leidenschaft für bayerisches Bier und unsere schöne Landschaft haben ihn nach Mittenwald geführt.

Gang-Min kommt aus Daegu, einer 2,5 Millionen Großstadt im Südosten des Landes. Nach dem Abitur hat er zunächst Geschichte studiert und anschließend seinen Wehrdienst abgeleistet.

Mit großem Fleiß besucht der 23 jährige Deutschkurse in Garmisch-Partenkirchen, denn eine Ausbildung oder ein Studium in Deutschland sind sein großes Ziel – natürlich am liebsten im Bereich Brauwesen.

Die Arbeit macht ihm Spaß und mit seinen Kollegen versteht er sich blendend. So ist es nicht verwunderlich, dass sein Wortschatz inzwischen mit so manchem bayerischen Ausdruck gespickt ist.

Wir wünschen Gang-Min für die Zukunft alles Gute!

WIR DANKEN UNSEREN GESCHÄFTSPARTNERN FÜR DIE GUTE ZUSAMMENARBEIT UND UNTERSTÜTZUNG

A.&A. FRANK
Dachdeckerei · Spenglerei · Schlosserei · Blitzschutzanlagen
Dachdeckermeister · Schlossermeister

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

MARSCHALL ELECTRONICS
Systemhaus für alle Bereiche der ITK
• EDV-Service
• Hard-und Software
• Webcams
• Telefonanlagen
• Softwareentwicklung
• Netzwerke
• Webdesign
Alles aus einer Hand!
08821 / 943910-0
HTTP://WWW.GARMISCH.NET
PROFESSIONAL IT-SERVICES

NUR FÜR EINGEWEIHTE

Stammtischhoagart – „Klingelbier“

Eine Frau kommt in den Mittenwalder Getränkemarkt. Bereits über 40 Jahre verbringt sie mit ihrem Mann den Urlaub in Mittenwald, weil sie hier die schöne Landschaft so lieben. Natürlich sind die beiden längst Stammgäste in unserem Getränkemarkt.
Mittenwalder Bier ist für sie ein echtes Urlaubsschmankerl – da werden vor der Heimfahrt auch immer ein paar Kästen im Auto gebunkert.
„Für uns ist Mittenwalder Bier ein Klingelbier“ erzählte sie jüngst unserer Verkäuferin im Getränkemarkt. Die konnte mit dem Begriff allerdings so gar nichts anfangen und fragte nach. „Wissen Sie, wenn wir uns das gute Mittenwalder Bier schmecken lassen und es klingelt, dann wird der Tisch ganz schnell abgeräumt, bevor wir die Türe öffnen.“
Da können wir nur den Rat geben: Lieber ein paar Kisten Mittenwalder Bier mehr mitnehmen, denn geteilte Freude ist ja bekanntlich doppelte Freude.

K-WENDEL-IMBISS: NEUERÖFFNUNG DURCH RENÉ MARKARD

Seit April weht ein frischer Wind in den ehemaligen Räumen des Mercedes Grills. René Markard hat das Ambiente komplett umgestaltet und bietet nun ein Speisenangebot, das zur Gänze hausgemacht ist.

Der 34-jährige Mittenwalder kommt aus der Veranstaltungsgastronomie und kennt sich aus mit dem Stoßgeschäft. Freundlichkeit steht ihm ins Gesicht geschrieben, auch wenn er beim Andrang zur Mittagszeit ganz schön ins Schwitzen kommt. Schließlich will jeder möglichst schnell bedient werden. Die Auswahl an Gerichten kann sich sehen lassen: neben Altbewährtem, wie die asiatische Nudelpfanne oder das Mercedes-Sandwich, das er von seinem Vorgänger Franz Mannhardt übernommen hat, kommen auch viele neue Kreationen, wie die verschiedenen Burger-Spezialitäten.
Hier ist, von der Semmel, über das Hackfleisch, bis hin zu den Grillsaucen, alles hausgemacht. Ebenso wie der Kartoffelsalat und die hauseigenen Pfannengerichte, die wöchentlich wechseln. Gemüse und Salat werden täglich frisch vor Ort gekauft, da geht René keine Kompromisse ein.

Im Übrigen ist das Speisenangebot nicht nur zum Mitnehmen gedacht. Der gemütliche Gastraum und der überdachte Freisitz laden durchaus zum Verweilen ein.

Schon jetzt möchte sich René Markard bei seinen zahlreichen Kunden bedanken. Die alten Stammgäste sind geblieben, viele neue Gäste dazu gekommen. So kann's weitergehen!

Stets ein Lächeln für die Kunden: René Markard (l.) und sein Helfer Billy Luisoit. Foto: Brauerei

ALTE GARTENMÖBEL BRINGEN 300 € FÜR'S MAUGA-NEST

In der Brauerei sammelt sich so Einiges an Gartenmobilar an, welches von den Wirten nicht mehr benötigt wird. Die gut erhaltenen Stühle und Tische wollten wir nicht einfach wegwerfen.
Mittels Facebook-Aufruf konnte das Inventar gegen eine Spende abgeholt werden.
So fanden sich etliche Interessenten, die unser bereitgestelltes Sparschwein fütterten. Nach Aufrundung durch die Brauerei konnten 300 € an das Mauga-Nest übergeben werden.
Diese heilpädagogische Einrichtung nimmt Kinder auf, die nicht weiter im elterlichen Haushalt aufwachsen können. Sie besteht erst seit sieben Monaten und ist mit 14 Kindern bereits voll belegt. Das Alter der Kinder reicht von vier Monaten bis zum Grundschulalter. 20 Mitarbeiter kümmern sich um deren Wohl.
Geschäftsführerin Susanne Hertkorn nahm die Spende mit Freude entgegen. Im Moment spart man auf ein größeres Fahrzeug, um mit den Kindern auch mal Ausflugsfahrten machen zu können.

Katharina Neuner (r.) überbringt das Sparschwein – zur großen Freude bei Kindern und Betreuern. Foto: Brauerei

WALDSCHÄNKE NIEDERNACH: 70 JAHRE MITTENWALDER BIER

Die schöne Sonnenterrasse mit Blick auf den Walchensee ist beliebt bei den Gästen. Marion Neuner dankte Familie Baumgartner mit einer Urkunde für die langjährige Treue. Foto: Brauerei

Drei Generationen haben die Waldschänke Niedernach zu einer bekannten Adresse am Walchensee gemacht. Wenn man heute auf der imposanten Terrasse sitzt und sich einen der hausgemachten Kuchen oder den Schweinsbraten direkt aus dem Holzofen schmecken lässt, kann man kaum glauben, wie alles begann.

Ende der 30er Jahre haben Josef und Maria Kiefersauer das Anwesen gekauft und die Waldschänke gegründet. Der II. Weltkrieg machte ihr Vorhaben, dort Ausflugsgäste zu verköstigen, zunichte. Nach dessen Ende konnte man dann richtig loslegen. Maria Kiefersauer führte den Betrieb und wurde an den Wochenenden von ihrem Mann (er war Forstarbeiter) unterstützt. Mehr Freizeit und zunehmende Mobilität führten dazu, dass immer mehr Gäste dieses versteckte Kleinod entdeckten.
In den 70-er Jahren übernahm Tochter Maria (verheiratete Baumgartner) die Wirtschaft und vergrösserte das Anwesen stetig. Ihr Mann arbeitete ebenfalls beim Staatsforst und konnte sie nur an den Wochenenden bei der vielen Arbeit unterstützen.
Heute hat es die rüstige Seniorchefin leichter. Sohn Georg hat 2003 das Ruder übernommen und sorgt nun mit seiner Petra dafür, dass die Einkehr am westlichen Seeufer so beliebt bei den Gästen ist.
Geöffnet ist die „Waldschänke Niedernach“ von Ostern bis Allerheiligen (Do und Fr Ruhetag) und im Winter an den Wochenenden.
Regionalität und qualitativ hochwertige Produkte gehören zum Geschäftskonzept und der Philosophie von Georg Baumgartner. Deshalb arbeitet er gerne mit langjährigen, verlässlichen Partnern aus der direkten Umgebung zusammen.
Die Brauerei Mittenwald gehört von Beginn an dazu - und wir freuen uns auf viele weitere Jahre guter Zusammenarbeit!

Mittenwalder Bierspezialität

I JAGER DUNKEL

Wenn die Hitze des Sommers vorbei ist, und die Tage merklich kürzer werden, dann hat man wieder Lust auf kräftige, gehaltvolle Speisen. Es ist die Zeit für Wildgerichte oder frische Waldpilze. Auch beim Bier darf es jetzt gerne etwas vollmundiger sein.

Unser JAGER DUNKEL ist ein dunkles Exportbier, hergestellt aus dunklem Röstmalz in traditionellem Brauverfahren. Seinen leuchtend-dunklen Kupferfarbton, das feine Malzaroma und den kräftig-würzigen Geschmack liebten schon unsere Großväter.

Heute sind es vor allem junge Biergenießer, die den vielschichtigen Geschmack dieses malzbetonten Bieres für sich entdecken.

Ein besonderer Tip von uns:

Röstbratwürstel in Bierbeize

¼ l dunkles Bier, 2 Esslöffel geriebener Meerrettich, 2 Esslöffel scharfer Senf, Saft und Schale von ½ Zitrone, eine Zwiebel, ein Spritzer Tabascosauce.

Legen Sie die Würste vor dem Braten ein bis zwei Stunden in die Beize und Sie werden überrascht sein! Guten Appetit!

I BIERQUIZ

1. Wer empfahl Bier vor allem schwermütigen Menschen, weil „Bier den Mut hebt und die Regeneration der Seelenkräfte fördert"

A: Papst Johannes Paul II.
B: Der frühere Bundespräsident Richard von Weizsäcker
C: Die Äbtissin Hildegard von Bingen

2. Wie heißt der französische Wissenschaftler, der um 1860 bewies, dass die Gärung ein von einer lebenden Zelle abhängiger Prozess ist?

A: Louis Pasteur
B: Gustave Eiffel
C: Justus Liebig

3. Wie viel Brauhefe wird in der Regel pro Hektoliter Würze verwendet?

A: Ca. 10 ml
B: Ca. 1 Liter
C: Ca. 5 Liter

Auflösung:

1C: Hildegard von Bingen (1098-1179) verfasste zahlreiche Lehrschriften in den Bereichen Philosophie, Theologie und Medizin

2A: Der französische Chemiker und Mikrobiologe Louis Pasteur (1822-1895) konnte nachweisen, dass die Gärung von Mikroorganismen verursacht wird.

3B: Für eine optimale Gärung benötigt man ca. 1 Liter dickbreiige Hefe auf einen Hektoliter Bier.

WUSSTEN SIE? Kleines Brauer-ABC

F wie Flaschengärung oder: Natürliche Reife für vollen Genuss

Von Flaschengärung spricht man, wenn ein Teil des Reifungs- und Gärungsprozesses bei der Bierherstellung in der Flasche stattfindet.
Meist geschieht dies nach der Hauptgärung. Das Jungbier wird entweder kurz in einem Tank gelagert oder direkt in eine Flasche gefüllt. Bei der Nachgärung entsteht die im Bier enthaltene Kohlensäure, der Geschmack bildet sich aus, und das Bier reift fertig. Die dafür nötige Hefe wird bei der Hauptgärung zugegeben.
Da das Bier nicht filtriert werden kann, sind in der Flasche vergorene Biere stets naturtrüb. Als Beispiel lässt sich Weißbier nennen. Viele Haus- und Hobbybrauer nutzen die Flaschengärung als einfaches Mittel, das Bier zu lagern, da dafür keinerlei Fässer oder Abfüllgeräte benötigt werden

G wie Grünmalz oder: Was keimt denn da?

Das Grünmalz ist ein Zwischenprodukt bei der Malzherstellung. Dabei wird das zu vermälzende Getreide, meist Gerste oder Weizen, in Wasser eingeweicht. Dadurch beginnen die Körner zu keimen. Dies ist nötig, da sich so die Inhaltsstoffe freisetzen, damit sie der Brauer später aus dem Korn lösen kann. Haben die Körner einen Wurzelkeim ausgetrieben, bereitet der Mälzer dem Keimvorgang ein Ende, indem er das sogenannte „Grünmalz" trocknet und röstet (darren). Dieses Darren ist entscheidend für die Malzqualität. Hohe Temperaturen ergeben dunkles Malz, niedrige helles Malz. Geschieht dies nicht mit großer Sorgfalt, ist das Malz später nicht mehr zum Bierbrauen geeignet. Der Umgang mit dem Grünmalz ist also für Mälzer eine Herzensaufgabe, und nicht zuletzt wichtig für den Braumeister.

I GRÖBL-ALM MITTENWALD: 90 JAHRE TREUE ZUR BRAUEREI

Martin (l.) und Josef Leuthner führen gemeinsam die Gröbl-Alm *Foto: Brauerei*

Starke Frauen prägten über drei Generationen hinweg die Erfolgsgeschichte der Gröbl-Alm. Die Brauerei Mittenwald ist stolz und dankbar, dass sie als geschätzter Partner von Anfang an dabei war.
Anastasia Schandl erkannte schon früh, dass im aufkeimenden Tourismus großes Potential steckt. Zusammen mit Ihrem Mann Matthias kaufte sie das Anwesen mit dem einzigartigen Blick auf Mittenwald und das Karwendelmassiv. Es entstand ein einfacher Beherbergungsbetrieb, der auch Tagesgäste verköstigte.
Schon in jungen Jahren übernahm ihre Tochter Traudl den Betrieb. Mit unternehmerischem Geschick und enormem Tatendrang vergrößerte Sie das Anwesen durch mehrere Umbauten in ein modernes Drei-Sterne-Hotel. Auch die Restauration wurde laufend erweitert und als Wirtin der Gröbl-Alm wurde Traudl Leuthner über sechs Jahrzehnte hinweg zu einer Ikone der Mittenwalder Gastronomie.
Anfang der 70er Jahre erhielt sie Unterstützung durch Anneliese Leuthner, der Ehefrau des heutigen Besitzers Sepp Leuthner.
Gemeinsam waren sie ein schlagkräftiges Gespann, wobei die Schwiegertochter mit zunehmendem Alter und nachlassender Gesundheit von Traudl Leuthner ganz selbstverständlich immer mehr in den Vordergrund trat. Zuletzt war sie die gute Seele der Gröbl-Alm.
Leider wurde Anneliese Leuthner aus voller Schaffenskraft in diesem Frühjahr viel zu früh aus dem Leben gerissen und hinterlässt damit eine große Lücke. Doch die Zukunft der Gröbl-Alm ist gesichert! Martin und Josef jun. führen das Unternehmen gemeinsam weiter. Und zwar stets im Sinne Ihrer Mutter und Oma – die „ihre Buben" Jahrzehnte lang geprägt haben.

I NEUE BETREIBER IN DER „EISHÜTTE"

Der Eisstockclub Partenkirchen hat eine gute Wahl getroffen! Seit Juni betreiben Matthias und Cornelia Heinle das Traditions-Lokal mit gemütlichem Biergarten.
Die berufliche Heimat lag für Matthias Heinle bisher im Ammertal, wo er unter anderem elf Jahre als Küchenchef im Schlosshotel Linderhof tätig war.
Die Speisenkarte repräsentiert moderne bayerische Küche, wobei Heinle betont, dass er lieber spontan auf den Tisch bringt, was gerade saisonal und in bester Qualität zu haben ist. So darf man immer auf frisch zubereitete Tagesgerichte gespannt sein.
Die „Eishütte" ist täglich von 10 Uhr bis 21 Uhr geöffnet (Mi Ruhetag). Die gemütliche Gaststube und der teils überdachte Biergarten bieten jeweils 50 Sitzplätze. Für Familien- und Geburtstagsfeiern stellt der Chef gerne ein individuelles Menue zusammen, das von seiner Frau liebevoll serviert wird.

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, Verena Kriner, Manfred Riege, Privatleute, fotolia.com*
Gestaltung: *Renate Mayer, Lenggries*

Foto: Fotostudio Jörg / Manfred Riege

I "BRAUERTREFFEN" IN DER PUIT

Anlässlich seines 70. Geburtstags hatte Hermann Giefer (2.v.r) auch seine Schauspielkollegen aus „Dahoam is Dahoam" eingeladen. Er verkörpert in der beliebten Serie des Bayerischen Rundfunks den Besitzer der „Brauerei Kirchleitner". Geschäftsführerin Marion Neuner kam gerne, um sich mit den Darstellern ein wenig über Fiktion und Wirklichkeit des Brauerei Alltags zu unterhalten.

Die Stammtischrunde trifft sich nach wie vor in der „Eishütte" *Foto: Brauerei*