Werdenfelser

Flaschenpost

Vom Bier zu Dir

18. Ausgabe 04/2019

Unterwegs zum "SAITENSTRASSEN-MUSIKFEST" *Foto: Hubert Hornsteiner, Fotografie*

I THEMENÜBERSICHT

SAITENSTRASSEN-Musikfest	1
Editorial	1
Ein Bild von Dir mit dem Bier von hier	2
Über uns: Anton Lipp und Schorsch Jungkunz	2
Stammtisch-Hoagart	3
Down Under	3
Irish Pub	3
Hopfala Prosecco	3
Bierspezialität: Posthalter Nr. 4	4
Wussten Sie?	4
Kleines Brauer-ABC	4
Bierquiz	4
70 Jahre Korbinianhütte	4
Lob für unser Helles	4
Jobbörse	4
Impressum	4

I SAITENSTRASSEN: MUSIKFEST MIT VOLKSMUSIK UND KLASSIK

Bereits seit Monaten beschäftigen sich die Verantwortlichen der Alpenwelt Karwendel in Zusammenarbeit mit Dr. Carsten Gerhard vom Kulturmarketing München mit den Vorbereitungen zu diesem großen Musikfest, das vom 29. Mai bis 2. Juni 2019 das Obere Isartal im wahrsten Sinne des Wortes zum Klingen bringen soll. Mit dieser Veranstaltung versucht man, neben dem erfolgreichen „Bozner Markt" ein weiteres attraktives Großereignis in der Region auf die Beine zu stellen, das authentisch ist und viele Besucher anlockt.

Mittenwald und seine Nachbargemeinden sind bekannt für eine lebendige Volksmusikszene. Es gibt eine Vielzahl bereits etablierter, teils sehr erfolgreicher Gruppen, aber auch jede Menge ambitionierten Nachwuchs, der sich in unterschiedlichsten Formationen aus „Spaß an der Freud" trifft und „oan aufspuit".

Das Saitenstrassen Musikfest erscheint da, so wie es konzipiert ist, fast als logische Konsequenz. So ist es auch nicht verwunderlich, dass sich schon 90 Gruppen aus dem Alpenraum und den europäischen Partnerregionen zu diesem Ereignis angemeldet haben.
Keine Frage, an diesem Letzen Mai-Wochenende treffen sich die Freunde der Volksmusik, egal ob aktiv oder passiv, im Oberen Isartal.
Die Eröffnung am Mittwoch, den 29. Mai gestaltet das Gebirgsmusikkorps mit verschiedenen Ensembles bei freiem Eintritt auf St. Anton. Ab Donnerstag klingt es dann von zahlreichen Freiluftbühnen, in Gastwirtschaften und Festzelten vielstimmig in einem bunten Programm.

Ein Shuttlebus bringt die Festbesucher zu den unterschiedlichen Veranstaltungsorten. So kann man sich auch getrost bei einer „Halben Mittenwalder Bier" dem Musikgenuss hingeben.

Der Musikfestpass, mit dem man alle Konzerte besuchen kann, kostet 17 EURO und ist bei den Touristinformationen in Mittenwald, Krün und Wallgau, sowie bei www.münchenticket.de erhältlich.
Weitere Informationen finden Sie auf www.saitenstrassen.de.

Bleibt zu hoffen, dass der Wettergott ein Einsehen hat und der Himmel an diesen Tagen nicht voller Wolken sondern „voller Geigen" hängt.
Den Veranstaltern und Bühnenbetreibern, die sich mit so viel Arbeit auf dieses Ereignis vorbereitet haben, sei's von Herzen gegönnt.

I EDITORIAL

Als „Fake News" bezeichnet man gezielt in die Welt gesetzte Unwahrheiten, die sich vom Stil her an echte Nachrichten anlehnen und meist über soziale Medien verbreitet werden. Mit der Ära Trump erhielt dieses Wort eine ungewohnte Dynamik und entsprechende Aufmerksamkeit. Und auch bei uns im Isartal treibt die sog. „Nachrichtenbörse" Blüten. „Fake-News" werden in immer neuen Variationen als Wahrheit verkauft, und zwar mit einer Überzeugung, dass man selbst ins Zweifeln gerät, wenn man doch die eigentliche Wahrheit ganz anders kennt. Ein beliebtes Feld in der Gerüchteküche ist hierbei die regionale Gastronomie. Es ist erstaunlich, wie oft selbst erfolgreiche Wirte angeblich ihren Betrieb einschränken oder ganz schließen wollen oder gar müssen. Bei frei werdenden Objekten dreht sich das Karussell der möglichen neuen Betreiber besonders munter. Fast täglich werden dabei neue Namen in den Ring geworfen. Selbst langjährigen Pachtbetrieben wird immer mal wieder der Vertrag nicht verlängert, oder gar gekündigt.
Es ist erstaunlich wie sich solche Behauptungen trotz allgemeiner Dementis über Monate hinweg hartnäckig halten. Das führte schon dazu, dass sich die Betroffenen über Zeitungsartikel oder Facebook-Einträge zur Wehr setzen mussten.
Aus welcher Motivation heraus werden solche Behauptungen ausgesprochen und mit Innbrunst weitergegeben? Ist es Sensationslust, Phantasie, Langeweile, Selbstprofilierung?
Das eigene Leben verläuft ereignislos, da schnappt man etwas auf, schmückt das Ganze noch etwas aus und glänzt dann bei anderen durch die große Neuigkeit? Ein beliebtes Sprichwort lautet: „Wenn nicht mehr über dich geredet wird, bist du tot". Das kann man als Trost sehen oder es sportlich nehmen. Vielleicht sollte man aber auch einfach mal darüber nachdenken, dass es bei der Verbreitung falscher Behauptungen oft auch Verlierer gibt.

Marion Neuner
Geschäftsführerin
der Mittenwalder Privatbrauerei

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

In Vorfreude auf Ihren Tanz vor der Mittenwalder Brauereigaststätte Postkeller schickten die Partenkirchner Schäffler diesen Schnappschuss von ihrem Auftritt in Krün. Foto: Emanuel Nöhmeier

Im Rahmen einer Alpenwanderung bei einer schulischen Veranstaltung machte Elias Marczinowski auf der Mittenwalder Hütte Bekanntschaft mit unserem Bier. Foto: E. Marczinowski

Wenn Thomas Häffner mit seinem Drachen fliegt, ist „Hopfala" immer dabei. Hier beim Flug um die Zugspitze mit Blick auf den Eibsee. Foto: Thomas Häffner

Rechts: Mit viel Liebe gestaltete Thomas Jocher diese originellen „Einladungskarten" zu seinem runden Geburtstag. 90 dieser Flaschen hat er persönlich überreicht. Eine außergewöhnlich nette Geste finden wir und gratulieren nachträglich. Foto: T. Jocher

Oben: Mittenwalder Bier auf Hawaii! Mit einem „Aloa aus Maui" schickte uns Jeff Jarrett dieses Bild. Foto: Jeff Jarret

Rechts: Andreas Baudrexl und Florian Wörnle von der Gruppe GamsKULT spielten für eine Hochzeit an der Lautersee Alm. Am Badesteg entstand dieses herrlich entspannte Bild. Foto: A. Baudrexl

Eine witzige „Raubkopie" unseres Etiketts erstellten zur Faschingszeit die Wallgauer Maschkera. Beim Inhalt beließen sie es selbstverständlich beim guten Original. Foto: Brauerei

„Liebe Grüße vom Patscherkofel mit an guatn Bier" erhielten wir von Otto Geier. Danke für dieses beeindruckende Gipfelbild. Foto: Otto Geier

ÜBER UNS: ANTON LIPP UND SCHORSCH JUNGKUNZ: SEIT 30 JAHREN DABEI UND DAS GLEICH IM DOPPELPACK

Der Anton hat's schon hinter sich, beim Schorsch ist es in diesem Jahr so weit: das 30 jährige Firmenjubiläum! Ihr gesamtes Berufsleben haben sie bis Dato in der Mittenwalder Brauerei verbracht. Und dabei war der Brauerberuf bei beiden nicht einmal die erste Wahl.

Anton Lipp hatte ursprünglich an Elektriker oder Schreiner gedacht. Auf jeden Fall wusste er schon als Jugendlicher, dass er hier in Mittenwald leben und arbeiten wollte. Nach einer Schnupperlehre in der Brauerei und der Perspektive, anschließend als Geselle übernommen zu werden, entschied er sich für die Ausbildung zum Brauer, die er am 1. September 1988 begann.

Schorsch Jungkunz tendierte eigentlich zum Metzgerhandwerk. Sein Onkel Heinrich, Bierfahrer bei der Brauerei Mittenwald, entschied dann aber anders: „Ich trinke gerne Bier, also kommst du in die Brauerei und wirst Braumeister" sprach er, und der Schorsch gehorchte. Der frühe Tod des Vaters führte dann leider dazu, dass die Weiterbildung zum Braumeister nicht mehr möglich war.

Beide absolvierten ihre Lehrzeit unter Braumeister Otto Hartl. Von ihm wurden sie schon von Beginn an auch mit Arbeiten außerhalb des Brauwesens betraut. An einen Spruch von ihm erinnern sich beide bis heute: „Ein g'scheiter Brauer muss alles können". Waren Sie damals nicht so begeistert davon, betrachten sie es heute doch „als Schule des Lebens", die ihnen keinesfalls geschadet hat.

Selbst in einem Handwerksbetrieb, wie wir es sind, hat sich in den 30 Jahren in Bezug auf die Technik einiges getan.

Schorsch kann sich noch gut an [illegible] ren 100 Liter-Alufässer erst gereinigt und dann mit dem Stechde- [illegible] gefüllt wurden. Da- [illegible] gefüllt 125 kg. Heute verrichtet er diesen Arbeitsgang alleine mit einer vollautomatischen KEG-Abfüllanlage. Und die Fassgröße ist auf 30 Liter und 40 kg „geschrumpft".

Schorsch Jungkunz (r.) und Anton Lipp lernten die Arbeiten in der Brauerei von der Pike auf. Foto: Brauerei

Für Anton kam die größte Umstellung im Jahr 2016, als das neue Sudhaus in Betrieb genommen wurde.

Heute reinigen sich die Sudpfannen automatisch, der Brauprozess ist programmiert. Dafür muss er die Arbeitsschritte am Bildschirm überwachen und darauf achten, dass die Technik reibungslos funktioniert. Sein Arbeitstag begann früher um 4 Uhr morgens, heute kann er, sollte er zu dieser Zeit wach werden, auf dem Handy verfolgen, wenn das Sudhaus in Betrieb geht.

Und natürlich sind die Anforderungen durch Hygienevorschriften und Produktüberwachung ungleich strenger als früher. Wo früher ein geübter Blick das wesentliche erfasste und absegnete, müssen sie heute eine wahre Flut an Berichten und Prozessprotokollen von jedem Arbeitsschritt ausfüllen und dokumentieren.

WIR DANKEN UNSEREN GESCHÄFTSPARTNERN FÜR DIE GUTE ZUSAMMENARBEIT UND UNTERSTÜTZUNG

NUR FÜR EINGEWEIHTE

Stammtischhoagart - Geistesblitz im "Schatten"

Eine gemütliche Einkehr mit Freunden gehört durchaus zu den angenehmen Momenten im Leben. Bei Speis und Trank und guten Gesprächen kommt man schon mal ins Philosophieren und schon so mancher Geistesblitz wurde dabei ganz plötzlich geboren.

Kürzlich erreichte uns ein lustig aufgemachtes Kuvert. Darin steckte ein Brief mit folgenden Zeilen:

Liabe 9-ers,
so wie immer, wenn ein Geburtstag in meiner Familie gefeiert wird, saßen wir neulich wieder „im Schatten" bei einem Essen und dem süffigen „Middawoida-Bier"! Da fiel mir plötzlich ein Verserl ein, welches ich spontan auf einem „Bierfilzl" verewigte und das ich Euch nicht vorenthalten möchte:
De Leit' do im Schatten
de wean olle oid,
Des macht des guade Bier von ins z'Middawoid

Der Verfasser ist Stammgast im Gasthof Schatten, gut bekannt mit dem dortigen Seniorchef und nach seinen Angaben haben sie schon so manche „Halbe Mittenwalder" zusammen getrunken. Wir freuen uns über dieses originelle Kompliment und wünschen dass ihnen unser Bier noch lange so gut schmeckt.

PS. In der Anlage befand sich das Original Bierfilzl, welches bei uns selbstverständlich einen Ehrenplatz bekommt. Das Verserl passte von der Länge her übrigens genau auf die äußere Umrandung.

I DOWN UNDER: MITTENWALDER BIER AUF INNSBRUCKS PARTYMEILE

Hier feiert man die Nacht durch. *Foto: Sperrstunde.at*

Das Innsbrucker Nachtleben liefert seit Dezember eine süffige Alternative mehr. Stephan Bischof, der Betreiber der kultigen Bar "Down Under" am Viaduktbogen Nr. 24, wechselte zu bayerischem Bier und entschied sich für die Mittenwalder Brauerei. Unser Bier findet bei den Tirolern guten Anklang, und so fährt er einmal die Woche über den Zirler Berg zu uns in die Brauerei, um einige Fässer Mittenwalder Helles zu besorgen.

Als im Januar die Straße wegen Lawinengefahr über Tage geschlossen war, kam er ziemlich in Bedrängnis, weil der Biervorrat zur Neige ging. Doch nun wird's Sommer, und das Wetter wird ihm so schnell nicht mehr in die Quere kommen.

Das Down Under ist eines der legendärsten Lokale in der Innsbrucker Bogenmeile und feiert im Herbst sein 25jähriges Bestehen. Stephan Bischof, der vorher als Psychologe tätig war, führt das Lokal seit 2010. Den Zugang zur Gastronomie fand er schon in der Kindheit, als er die Sommerferien regelmäßig auf einer Almhütte verbrachte, die Verwandte betrieben.

Seit dieser Zeit schwebte in seinem Hinterkopf immer der Gedanke, irgendwann einmal ein eigenes Lokal zu leiten. Seine Mitarbeiterinnen sind vorwiegend junge Studentinnen, die ihrem Job neben dem Studium hauptsächlich am Wochenende nachgehen.

Große Fußballereignisse kann man im Down Under live verfolgen. Schließlich war Bischof 20 Jahre Fußballschiedsrichter, sechs Jahre davon in der österreichischen Bundesliga als Assistent.

Das Lokal ist von Dienstag bis Samstag geöffnet. Am Wochenende läuft rockige Stimmungsmusik im „australischen Pub", die die Besucher zum Mitfeiern animiert und für das typische „Bogenfeeling" sorgt. Dazu noch das ein oder andere Mittenwalder Bier und dann heißt es: „let's party!" Feiern Sie doch mal mit!

I MITTENWALDER BIER JETZT AUCH IM IRISH PUB IN GARMISCH-PARTENKIRCHEN

Ein bayerisches Prosit im Irish Pub zwischen Marion Neuner und Ian O'Hagan. *Foto: Brauerei*

Seit Januar gibt es Mittenwalder Bier vom Fass nun auch im Irish Pub, sehr zur Freude der vielen Stammgäste. Diese urige Kneipe ist einer der Haupttreffpunkte in Partenkirchen für Junge und Junggebliebene von 20 bis 60 Jahren.

Ian O'Hagan betreibt das Lokal seit 24 Jahren. Damals beschloss der gebürtige Dubliner die Heimat zu verlassen und sich mit seiner Familie eine neue Existenz in Deutschland aufzubauen, wo er viele Freunde hatte.

Zur Wahl standen Bochum oder Garmisch-Partenkirchen, doch schon beim ersten Besuch faszinierten die schöne Landschaft, der weiß-blaue Himmel und die Freundlichkeit der Menschen. Die Entscheidung für's Werdenfelser Land fiel da nicht schwer, und bis heute hat man diese auch nie bereut.

Den Bezug zur Heimat besteht für Ian O'Hagan selbstverständlich weiter, wie schon der Name des Lokals zeigt. An den Wochenenden gibt es Live-Musik mit original irischen Gruppen, und natürlich das bekannte Guiness-Bier.

Bei den Gästen treten regionale Biere aber immer mehr in den Fokus. Authentisch und vor Ort gebraut war die Mittenwalder Brauerei dabei die erste Wahl.

Die Öffnungszeiten sind: Mo bis Do 16:00 bis 01:00 Uhr, Fr 16:00 bis 01:00 Uhr, Sa 13:00 bis 03:00 Uhr und So 13:00 bis 01:00 Uhr.

Bei schönem Wetter werden die großen Frontscheiben versenkt und das Lokal um die große Terrasse erweitert.

Fußball-Fans können alle Spiele der Bundesliga und Premier League live auf großen Monitoren mitverfolgen. Hier kommen sowohl die Einheimischen als auch die internationalen Gäste zusammen um in gemütlicher Runde ein gepflegtes Bier zu trinken – natürlich, wenn's nach uns geht, am liebsten das gute Mittenwalder!

I HOPFALA-PROSECCO

Längst schon hat sich unser Hopfala als „Renner" mit beachtlicher Fangemeinde etabliert. Nicht zu süß und in der handlichen „Longneck-Flasche" ist es eine kultige alkoholfreie Alternative für jeden Durst.

Für besondere Anlässe kann man es aber auch zu herrlich erfrischenden Coctails aufpeppen. **Probieren Sie doch mal Hopfala-Prosecco:**

Hopfala mit gut gekühltem Prosecco aufgießen, und nach Belieben mit frischen Beeren und Minze garnieren. Diese Mischung lässt Sie einen lauen Sommerabend noch besser genießen!

Kreiert wurde diese Variante übrigens vom Servicepersonal des Postkellers. Nach einem hektischen und arbeitsreichen Abend in der Brauereigaststätte sitzen sie noch gerne zusammen um sich in aller Ruhe einen „Absacker" zu gönnen. Hopfala-Prosecco ist dafür der Favorit.

Mittenwalder Bierspezialität

I POSTHALTER-SPEZIALITÄT N.º4

Aus vier verschiedenen Malz- und vier verschiedenen Hopfensorten kreierte Markus Hirthammer die 4. Ausgabe unserer jährlichen Spezialität. Halbdunkel, süffig und einfach guad!

Die Posthalter-Spezialität Nr. 4 verbindet Tradition und Moderne. Der Malzeinsatz umfasst neben den klassischen hellen und dunklen Malzen auch noch das bei Brauern beliebte Wienermalz, zusätzlich zu einem dunklen Karamellmalz aus dem Frankenland. Durch die besondere Mischung entsteht die halbdunkle, rötlich-kupferne Farbe. Auch bei den Hopfensorten, allesamt aus der Hallertau, wird nicht gespart.

Neben den Sorten Magnum und Perle werden noch weitere Edelhopfensorten verwendet. Die Aromahopfen Spalter Select und Saphir geben dem Bier eine dezente Hopfennote und eine leichte, milde Bittere.

Entscheidend ist letztlich auch das Brauverfahren. Ein klassisches Einmaischverfahren wird mit moderner Rastführung kombiniert. Dadurch erhält die Posthalter Spezialität Nr. 4 einen Geschmack, wie man ihn sich für einen hoffentlich schönen Sommer wünscht: nicht zu schwer im Malzcharakter, leicht süßlich und leicht röstaromatisch, mit einer milden Hopfenbittere, gepaart mit dezenter Hopfenblume.

Wir sind sicher, dass wir mit der Posthalterspezialität Nr. 4 wieder vielen unserer Kunden eine besondere Freude machen. Probiert es!

I BIERQUIZ

1. Warum wurden früher Biere mit Heidekraut gebraut?

A: Um das Bier leicht bitter zu machen
B: Um die Haltbarkeit zu verlängern
C: Um dem Bier eine frische Farbe zu geben

2. Als Gabriel Sedlmayr, Braumeister der Spaten Brauerei, 1895 das erste „Münchner Helle" braute, wollte er zu einem ganz bestimmten Bier in Konkurrenz treten. Zu welchem?

A: Zu Radler
B: Zu Bockbier
C: Zu Pils

3. Wie wächst Hopfen?

A: Wie Kartoffeln unter der Erde
B: An Büschen, unter die Netze gespannt werden.
C: An ca. 7 Meter hohen Hopfengerüsten, die aus Holzmasten und Drahtseilen bestehen.

Auflösung:

1B: In dervieltausendjährigen Geschichte des Bieres ist Hopfen eine relativ „junge" Erfindung und erst seit rund 1000 Jahren bekannt.

2C: Das „Münchner Helle" wurde kreiert, um sich gegen die in Norddeutschland auf dem Vormarsch befindlichen Pilsener Brauereien behaupten zu können.

3C: Die hochaufragenden Hopfengerüste prägen entscheidend die Landschaft der Hopfenanbaugebiete.

WUSSTEN SIE? Kleines Brauer-ABC

***L* wie Lichtgeschmack oder: warum Bier in braunen Flaschen abgefüllt wird.**

Lichtgeschmack ist den meisten ziemlich unbekannt. Er entsteht, wenn einige Hopfeninhaltsstoffe unter dem Einfluss von Sonnenlicht einen Stoff mit dem klangvollen Namen 3-Methyl-2-Buten-1-thiol bilden. Dieser erweckt einen Geschmackseindruck von faulen Eiern und ist somit im Bier meist unerwünscht.

Braunes Glas vermag diesen Effekt zu minimieren. Grünes oder gar weißes Glas fördert die Bildung. Daher sollte man den Aufdruck auf fast jeder Bierflasche befolgen: „Dunkel lagern!". Denn auch wenn manche Großbrauereien mit grünen Flaschen den Geschmack als Alleinstellungsmerkmal forcieren, ist es besser, das Bier ohne Lichtgeschmack zu genießen.

***M* wie Maischen – hier entscheidet die Biersorte**

Maischen ist der erste Produktionsschritt bei der Bierherstellung, und gleichzeitig einer der wichtigsten, denn hier entscheidet sich grundlegend, welches Bier gebraut wird. Die Mischung verschiedener Malzsorten entscheidet über Farbe und Körper.

Die Wahl des Maischprogramms über Alkoholgehalt und Grundcharakter. Dabei wird geschrotetes Malz mit Wasser vermischt und stufenweise aufgeheizt, teilweise gekocht, hin und her gepumpt oder sogar zwischendurch abgekühlt. Die im Getreide enthaltenen Enzyme lösen dabei die Inhaltsstoffe auf und setzen sie in die Bierwürze frei. Es entsteht eine zuckerhaltige Würze, je nach gewünschter Biersorte dunkler oder heller, stärker oder schwächer.

Bei hellen Würzen dauert das Maischen meist nur 2-3 Stunden. Bei dunklen oder exotischen Bieren, wie z.B. Urkorn- oder Rohfruchtwürzen können durchaus Zeiten von 5-6 Stunden erreicht werden. Wichtig ist die Sorgfalt bei der Wahl von Rohstoff und Verfahren. Denn was beim Maischen falsch läuft, kann man auch später nicht mehr korrigieren.

I 70 JAHRE MITTENWALDER BIER AUF DER KORBINIANHÜTTE

Bierlieferung zur Korbinianhütte in den 60er Jahren. *Foto: Familie Rieger*

Kundentreue über Generationen hinweg ist in unserer heutigen schnelllebigen Welt eine absolute Seltenheit. Jeder Betrieb kann sich über eine so lange und vertrauensvolle Zusammenarbeit glücklich schätzen. Wir freuen uns, dass wir seit nunmehr 70 Jahren unser Bier hoch zur Korbinianhütte liefern dürfen.

Angefangen hat alles mit den Plänen der Brüder Josef und Korbinian Rieger, die gemeinsam eine Berghütte am Kranzberg bauen wollten. Weil Korbinian Rieger aus dem Krieg nicht mehr zurückkehrte, musste Josef Rieger den Bau der Hütte alleine in Angriff nehmen. Den Namen Korbinianhütte wählte er im Andenken an seinen verstorbenen Bruder. Die Ursprünge der Hütte waren klein und einfach. Damit der Traum von der eigenen Berghütte überhaupt wahr werden konnte, musste von Josef Rieger zunächst die nötige Infrastruktur geschaffen werden. Wasser-, Strom- und Telefonleitungen wurden alle per Hand und über km hinweg mit eigener Hände Arbeit gegraben. Zahlreiche Um- und Anbauten machten die Hütte zu dem schmucken Anwesen das es heute darstellt. Josef Rieger bewirtschaftete die Hütte bis 1995. Stefan Rieger erlernte das Schreinerhandwerk, denn sein Zwillingsbruder Josef sollte die Hütte weiterführen. Doch dann kam alles anders und Stefan absolvierte noch eine Ausbildung zum Koch um in die Fußstapfen seines Vaters zu treten - und das mit großem Erfolg. Die vielen raffinierten Details bei der Innen- und Terrassengestaltung zeigen, dass er nun von den beiden unterschiedlichen Ausbildungen bestens profitieren kann.

Auf einem herrlichen Sonnenflecken, mit unvergleichlichem Blick auf Mittenwald und das Karwendelmassiv kann man es sich bei schönem Wetter auf der einladenden Terrasse gemütlich machen. Nach einer bequemen Wanderung von knapp einer Stunde hat man genügend Appetit um sich eines der täglich frisch zubereiteten Gerichte schmecken zu lassen. Noch Platz für einen Nachtisch? Dann probieren Sie unbedingt den Blaubeer-Vanillekuchen oder Apfelstrudel.Die Korbinianhütte hat vom 1. Mai bis Ende Oktober von 10 bis 17 Uhr geöffnet. Freitag Ruhetag von Mai bis Juni, danach durchgehend.Für Familienfeiern oder Betriebsfeste sperrt Stefan Rieger seine Hütte gerne auch am Abend auf. Für diese besonderen Anlässe stellt er auch individuelle Menüs zusammen.

Weitere Info:
www. korbinianhuette.com

Stephan Rieger freut sich über die Urkunde für 70 Jahre Bierbezug. *Foto: Brauerei*

I LOB FÜR UNSER HELLES

Der Blick in das E-Mail Postfach gehört für die meisten unter uns zur täglichen Routine. Besonders die Flut an Spam-Nachrichten raubt einem die Zeit und oft auch die Nerven. Doch manchmal erlebt man auch positive Überraschungen, wie die Mail von Timo Schulz:

"Betreff: Eine Ode an Ihr Helles
Liebes Team der Brauerei,
ich schreibe diese Mail aus dem beschaulichen Buchholz (nahe Hamburg) und bin eher durch Zufall auf Ihr Bier gestoßen. In meinen Jahren als Bierliebhaber habe ich schon Dutzende von Hellen aus dem süddeutschen Raum probiert und auch wenn ich die (oft) handwerkliche Qualität anerkennen möchte, so haben die wenigsten meinen Geschmack so auf den Punkt getroffen.
In einem HolAb-Markt habe ich Ihr Helles erstanden und möchte meine Begeisterung mit Ihnen gerne teilen, als Zeichen der Anerkennung. Auch wenn ich noch so sehr gesucht habe, ich konnte nichts finden, was ich als negativ deklarieren konnte. Der einzige Wehrmutstropfen war, dass der Inhalt der Flasche lediglich 0,5 L betrug.
Mein Dank gilt Allen, die es möglich gemacht haben, so einen edlen Tropfen zu trinken!"
Natürlich haben wir uns für die netten Zeilen bedankt, wobei als Antwort kam: „Gerne geschehen. Beschwert wird sich viel, gelobt aber zu wenig, deshalb dachte ich, ich mach es einfach mal." Wie recht er hat!

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, Murner Wagner, Sperrstunde.at, Privatleute.*
Gestaltung: *Renate Mayer, Lenggries*

JOBBÖRSE

Wir brauchen Verstärkung:
Wir suchen **einen Fahrer** (m/w)
(Führerschein C oder CE)
für die Getränkeauslieferung

Sowie eine **handwerklich geschickte Allroundkraft** für Hausmeistertätigkeiten und Instandhaltungsarbeiten in Teilzeit oder Minijob.

Bewerbung unter 08823/1007 oder: marion-neuner@brauerei-mittenwald.de