

's Bräuhaus



Frisch, süffig und mild: das neue
Ayinger Lager Hell

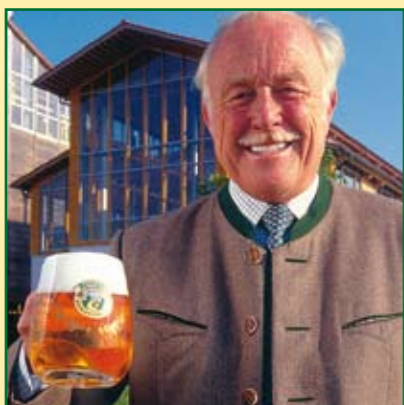


130 Jahre Brauerei Aying
Ein rauschendes Jubiläumsfest

Stilvoll übernachten
Neu renoviertes Herrenhaus eröffnet

Ayinger Bier Gold wert
Brauerei holt 5 DLG-Goldmedaillen

Ayinger Kultursommer
Freiluftveranstaltungen im Landwirtschaftshof



Mitte April kommt unser neues Ayinger Lager Hell auf den Markt – süffig, vollmundig und jetzt auch mild.

Aber auch weniger schöne Ereignisse begleiten dieses Jahr: Im Veranstaltungskalender auf der Rückseite dieses Heftes werden Sie die Bräu-Dult, das frühere Ayinger Volksfest, vermissen. Dieses Fest, das die Brauerei gemeinsam mit dem Festwirt Martin Stürzer aus Egmatting seit über 40 Jahren durchführt, ist für uns – neben dem Bräu-Kirta im Oktober – die wichtigste Veranstaltung, mit der wir unsere Verankerung in der Region demonstrieren und die Gäste an die Marke Ayinger binden wollen.

Für die Brauerei als Veranstalter gilt es Jahr für Jahr, den Spagat zu halten zwischen Bierzeltabenden mit Blasmusik, die keinen Eintritt kosten, und hauptsächlich von den Ortsansässigen besucht werden, und Veranstaltungen mit überregional bekannten Gruppen, die das Zelt füllen sollen, jedoch durch Bierpreisauflage oder Eintritt mit finanziert werden müssen. Trotz großer Anstrengungen haben wir in den letzten Jahren nicht mehr so viele Besucher begeistern können, wie wir uns das gewünscht hätten.

Schweren Herzens legen wir daher heuer eine „Volksfest-Pause“ ein. Trotzdem gibt es eine Menge attraktive Veranstaltungen, die auf der Hefrückseite aufgelistet sind.

2010 wird es mit einem geänderten Konzept vielleicht wieder ein Volksfest in Aying geben. An einem Gesprächsabend mit den örtlichen Vereinsvorständen und unserem Bürgermeister Hans Eichler sind hierzu schon einige gute Vorschläge gemacht worden. Gerne lade ich Sie ein, mir zu diesem Thema zu schreiben.

Mit herzlichen Grüßen
Ihr

F. V. V. V. V.

Bräu von Aying

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

als Unternehmer geht man im Laufe eines Jahres durch ein Wechselbad der Gefühle. So sind seit unserem letzten „s Bräuhaus“ eine Menge gute Nachrichten bei uns eingetroffen: Die 130-Jahr-Feier ist auf viel Interesse gestoßen und sehr gut aufgenommen worden und auch was die Qualität anbetrifft, können wir uns sehen lassen:

Alle fünf eingesandten Ayinger Sorten wurden von der DLG mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Das „Beverage Testing Institute“ in Chicago hat unsere Biere wieder einmal ganz hervorragend bewertet. Kein anderes Bier wurde besser beurteilt, als der Ayinger Celebrator, der von 100 möglichen Punkten regelmäßig 98 erreicht. Auch in der Zeitschrift Imbibe – Liquid Culture ist der Celebrator im Test über allen Münchner Vergleichsbieren gelegen.

Eine führende Fachzeitschrift wertet alljährlich die namhaften Gastronomieführer in Deutschland aus und hat auch in diesem Jahr unseren Brauereigasthof unter die 400 besten Restaurants in Deutschland eingereiht.

Es ist für unsere und unserer Mitarbeiter Arbeit eine große Wertschätzung, dass Fachleute unser Qualitätsbemühen zu schätzen wissen.

Anfang April haben wir auch unser neu renoviertes Herrenhaus in der Ortsmitte eröffnet. Branchenexperten, die es vorab besichtigt haben, sind der Meinung, dass es ein Hotelkleinod geworden ist.

Wer in der Wirtschaft einfach nur „a Bier“ oder „a Hoibe“ bestellt, bekommt stets sein frisch gezapftes „Helles“. Als Alltagsbier muss es das Helle geschmacklich einer möglichst breiten Konsumentengruppe recht machen. Hinzu kommt, dass dieser Geschmack sich wandelt. Bei aller Traditionsliebe haben wir die Zeichen der Zeit erkannt und die Rezeptur unseres Ayinger Hell den neuen geschmacklichen Präferenzen vieler Biertrinker angepasst. Herausgekommen ist dabei das Ayinger Lager Hell in neuem Gewand, mit neuem Namen und süffig wie noch nie. Unser Braumeister Hans-Jürgen Iwan verrät interessante Details über die geglückte Geschmacksrevolution im Braukessel.

Ein Interview mit Braumeister Hans-Jürgen Iwan

BRÄUHAUS: Herr Iwan, was war oder ist der Hintergrund für die Entscheidung, ein neues Helles zu entwickeln?

IWAN: Nun, die Geschmacksansprüche der Verbraucher haben sich geändert und unser bestehendes Bräu Hell wurde, im Vergleich zu den Hellen anderer Brauereien, speziell im Nachtrunk als zu bitter empfunden. Dazu muss man wissen, dass die Biertrinker in unserer Region heutzutage bei einem Hellen eher den süßlichen, milden und deutlich schwächer gehopften Geschmack bevorzugen.

BRÄUHAUS: Liegt es vielleicht auch daran, dass immer mehr junge Frauen Bier trinken?

IWAN: Wir haben bei unseren Verkostungen auch stets darauf geachtet, wie Frauen auf den neuen Geschmack reagierten. Die Mehrheit der Damen bevorzugt ein Bier mit milder Prägung.

Frisch, süffig und milder

Der Weg zum neuen Ayinger Lager Hell

BRÄUHAUS: Sie haben ausgeführt, dass das neue Lager Hell milder im Geschmack sei. Kann man das auch in Zahlen ausdrücken?

IWAN: Ja. Wir Brauer sprechen hier vom sogenannten Bitterwert. Dabei werden die Bestandteile des Hopfens gemessen und je nachdem kann man die Menge erhöhen oder reduzieren. Wir sind bei unserem neuen Hellen im Bitterwert von 22 auf unter 20 EBC-Einheiten runtergegangen.

BRÄUHAUS: Und der Alkoholgehalt?

IWAN: Der bleibt bei 4,9 %. Aber wir haben dem Hellen nicht nur einen milderen Geschmack gegeben, sondern unser Ziel war es, zugleich eine andere Vollmundigkeit zu erreichen. Diese hängt in erster Linie mit dem unvergorenen Restextrakt zusammen, aber natürlich spielt auch der Alkohol eine Rolle, denn er ist ein wichtiger Geschmacksträger. Da wir den Alkohol nicht erhöhen wollten, haben wir versucht den Restextrakt entsprechend zu



steigern, damit das Bier runder und voller wird. Zudem hat es auch noch einen leicht malzigen Charakter bekommen, es ist jetzt sozusagen mit einer „Malzblume“ ausgestattet.

BRÄUHAUS: Wie waren denn die Ergebnisse bei den ersten Blindverkostungen?

IWAN: Wir haben mit verschiedenen Personengruppen immer wieder Blindverkostungen durchgeführt. Die Ergebnisse waren durchwegs positiv. Wir haben sehr gute Bewertungen bekom-

men und unser neues Ayinger Lager Hell hat im verdeckten Vergleich mit anderen Hellen namhafter Brauereien in rund 90 % der Fälle den Sieg davongetragen. Besonders gelobt wurden: die Festigkeit des Schaumes, die reine, helle Farbe sowie der angenehme Geruch und natürlich die Vollmundigkeit und der milde Geschmack im Nachgang. Übrigens: Liebards Kellerbier entsteht aus dem gleichen Sud, der nur nicht filtriert, sondern kellertrüb abgefüllt wird – neuerdings auch in der Drittel-literflasche. Daher beeinflusst das neue Helle in Zukunft auch das Kellerbier.

BRÄUHAUS: Ab wann gibt es das neue Lager Hell?

IWAN: Am 23. April – dem Tag des Bieres. Die ersten 145 hl sind schon im Lagerkeller. Ich freue mich auf das neue Ayinger Lager Hell: süffig, vollmundig und jetzt auch mild!

BRÄUHAUS: Herr Iwan, vielen Dank für das Gespräch.



Ab dem 23. April (Tag des Bieres)
erhältlich: das neue
Ayinger Lager Hell

130 Jahre Aying

Bleibende Eindrücke bei der Jubiläumsfeier im Festzelt

Wenn die Aying mit ihren Kunden feiern, dann richtig. 130 Jahre Familientradition in einer der bekanntesten und mit Sicherheit heute modernsten Privatbrauereien Europas sind schon was, denn damit geht die Geschichte des Hauses – über sieben Generationen – weiter zurück, als die Erfindung des ersten Motorwagens durch Carl Benz, anno 1886.

Der Andrang der mehr als 1.200 geladenen Festgäste war entsprechend groß. Dabei ließ es sich die Familie Inselkammer nicht nehmen, jedem eintreffenden Gast, sei es nun Kunde, Mitarbeiter, Nachbar oder Freund des Hauses, persönlich die Hand zu schütteln. Die unter dem großen, weißen Zelt Dach festlich eingedeckten Tische luden zum Niederlassen ein und bei freier Platzwahl konnte sich jeder seinen Tischnachbarn selbst aussuchen, was zu unterhaltsamen, bunten Reihen führte. Kaum Platz genommen, stand auch schon eine der Ayinger Bierspezialitäten auf dem Tisch, frisch gezapft, perfekt eingeschmeckt und süffig.

Der besondere gastronomische Höhepunkt des Abends war das „Schüssler-



130 Jahre Brauereigeschichte in lebendigen Bildern

essen“. Kein Buffet, an dem man sich die Beine in den Bauch stehen musste, kein Menü, das einem keine Auswahl ließ, sondern ebenso charmante wie flinke Kellnerinnen und Kellner, die in kurzen Abständen mit Tablett voll kleiner Schüsseln an den Tischen vorbeikamen und dem hungrigen Gast alle nur erdenklichen bayerischen Schmankele, die samt und sonders irgendetwas mit Bier zu tun hatten, zum genussvollen Verzehr servierten.

Dem aufmerksamen Besucher war auf-

gefallen, dass ein Teil des Zeltes abgeteilt war. Die Spannung war entsprechend groß, als sich gegen 21.00 Uhr der hohe Vorhang auf der Stirnseite hob und die Gäste in den Bühnenbereich gebeten wurden. Bräu Franz Inselkammer selbst eröffnete den Show-Teil des Abends und bedankte sich namentlich bei allen, die den Erfolg der Brauerei in den vergangenen Jahrzehnten entscheidend mitgetragen haben. Die folgenden Lobreden des Bürgermeisters von Aying Hans Eichler, des Hauptgeschäftsführers des Bayerischen Brauerbundes Lothar Ebbertz, des stellvertretenden Landrats Christoph Göbel, des Brauereidirektors Helmut Erdmann und das Schlusswort von Bräuin Angela Inselkammer hoben alle die wichtige, regionale Bedeutung der traditionsreichen Mittelstandsbrauerei hervor.

Mit Spannung erwartet wurde das prächtige Trachten-Defilee mit Bildern aus allen Epochen der Brauerei, witzig und charmant präsentiert von den BR-Moderatoren Christine Klumbies und Bernt Lustek. Liebevoll bis ins kleinste Detail hatten die Organisatoren die einzelnen Auftritte zusammengestellt, bei denen weder die Kinder und deren



Neben historischen Kostümen und original Trachten wurde auch trendige Mode schwingvoll präsentiert



Die Ayinger Kinder-Models waren mit Feuereifer bei der Sache

Privatbrauer feiern Starkbierfest in Aying

120 Branchenvertreter folgten der Einladung ihres Verbandes

Der Verband Privater Brauereien veranstaltete sein traditionelles Starkbierfest diesmal in der Brauerei Aying. Und wie hier zu festlichen Anlässen üblich, ließ es sich der Bürgermeister von Aying Hans Eichler nicht nehmen, das erste Celebrator-Holzfass mit drei gezielten Schlägen anzupfen.

Zahlreiche Vertreter und Gäste des Vereins „Private Brauereien Bayern“ aus dem gesamten Freistaat waren gekommen, um den Ausführungen ihres Präsidenten Gerhard Ilgenfritz zur aktuellen Alkoholpolitik und dem Wettbewerb mit übermächtigen Braukonzernen zu lauschen und die kulinarischen und flüssigen Spezialitäten der Brauerei Aying zu genießen.

Auf der Bühne zu Gast war der ehemalige Nockherberg-Autor Hannes Burger, der eine Rede im Stile der berühmten und bei Politikern berichtigten Fastenpredigt hielt. Bier und bayerische Lebenskunst standen dabei naturgemäß in Aying im Vordergrund.

Zwei Kostproben hierzu: „Wir haben mit Holländern und Belgiern im internationalen Fußball viel zu kämpfen, als gute Europäer müssen wir Holländer und Belgier ertragen, die im Sommer mit Cam-

pingwagen wie Häuslschnecken unsere Autobahnen verstopfen. Aber wenigstens im bayerischen Bier sollten Holländer und Belgier nicht auch noch ihre Finger drin haben.“ – „Vom Norden her breitet sich jedes Frühjahr ein geradezu perverser Schlankheitskult aus. Dabei lassen diese Menschen ihren Körper mutwillig herunterkommen – oft sogar bis unter die 100-Kilo-Marke! Das bringt dann Männer ohne Bauch hervor, die hier in Bayern nur als Provisorium gelten.“

Sinn für Humor bewies auch Landrätin Johanna Rumschöttel in ihrer Rede, in der sie das Thema Fastenpredigt, Bier und Kloster aufgriff, ist doch das Landratsamt am Mariahilfplatz im

ehemaligen Paulaner-Kloster untergebracht. „Dort braut sich auch so einiges zusammen, aber es kommt nicht immer so etwas Schmackhaftes wie Starkbier hervor.“ Letzteres ließen sich die Gäste beim Starkbierfest in Aying sichtlich schmecken. Kein Wunder, ist doch der Ayinger Celebrator vom renommierten „Beverage Testing Institute“ in Chicago mit 98 von 100 Punkten erneut zum besten Bier der Welt gekürt worden. Schöne Träume, die sich erfüllen, wünschte Bräu Franz Inselkammer zum Abschluss denjenigen Besuchern, die sich im Brauereigasthof Aying einquartiert hatten – waren sie doch die allerersten Gäste, die im neu renovierten Herrenhaus übernachteten.



Mit drei Schlägen gekonnt angezapft: Bürgermeister Hans Eichler, Präsident der Privaten Brauereien Bayern, Gerhard Ilgenfritz, Bräu Franz Inselkammer, Landrätin Johanna Rumschöttel, die Hallertauer Hopfenkönigin Nicole Frankl und der Landtagsabgeordnete Tobias Thalhammer

Unser Bier ist Gold wert

Brauerei Aying holt fünf Mal DLG-Gold 2009

Der hohe Qualitätsanspruch der Brauerei Aying findet immer wieder Bestätigung durch Experten und unabhängige Prüfinstitute. Unser Erfolgsrezept, die Kombination aus handwerklicher Braukunst, moderner Technologie und hochwertigen Rohstoffen aus der Region, spricht für die Qualität der Ayinger Bierspezialitäten.

Eine renommierte Qualitätsauszeichnung ist der jedes Jahr von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V.) vergebene bronzenne, silberne und goldene Preis.

Voraussetzung für die Teilnahme an der internationalen DLG-Qualitätsprüfung Bier ist, dass nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 gebraut wurde. Zehn Sachverständige untersuchen von jedem Bier jeweils zwei unterschiedlich alte Proben. Zwischen der frischen und der älteren Probe darf es keine spürbare Abweichung ge-

ben. Reinheit des Geschmacks, Qualität der Bittere, Vollmundigkeit, Frische und Geschmacksstabilität sind die wesentlichen Kriterien, nach denen untersucht wird. Das Bier muss außerdem seine Geschmacksstabilität während der Lagerung beweisen. Neben der verdeckten Verkostung werden in aufwendigen Laboranalysen Schaumhaltbarkeit, Extrakt-, Alkohol- und Stammwürzegehalt, Trübung und Haltbarkeit untersucht. Je nach erreichter Punktzahl erhalten die Biere

einen Bronzenen, Silbernen oder Goldenen DLG-Preis.

Alle fünf eingesandten Biersorten aus Aying überzeugten in der aktuellen Prämierung die Jury. Gold für Aying in Form des „Goldenen Preises 2009“ der DLG holten unsere Spezialitäten Jahrhundert-Bier, Bräu-Weisse, Leichte Bräu-Weisse, Ur-Weisse und Altbairisch Dunkel. Die Brauerlehrlinge ließen es sich nicht nehmen, darauf mit den Braumeistern Herrn Iwan und Herrn Ries kräftig anzustoßen.



Die Auszubildenden Felix Winter, Florian Wöstner und Josef Spreitzer mit ihren Ausbildern Hans-Jürgen Iwan und Michael Ries

Wirtschaftsgipfel für das Handwerk

Aying und Fleischerverband Bayern freuen sich über hohen Besuch



© Ortrud Stegner

Von den Strapazen nach ihrem Rundgang durch die Internationale Handwerks Messe München stärkte sich die Delegation um den

bayerischen Ministerpräsidenten Horst Seehofer während einer Einkehr am Stand der Bayerischen Fleischerinnung.

Bei resch gebackenem Leberkäs, kesselfrischen Weißwürsten und süffigem Ayinger Bier traten die aktuellen wirtschaftlichen Schwierigkeiten vorübergehend in den Hintergrund.

Von den Gastgebern Georg Kleeblatt (Landesinnungsmeister, 2. v.l.) und Bräu Franz Inselkammer ließen sich gerne bewirten (von links): Ministerpräsident Horst Seehofer, Geschäftsführer der GHM Dieter Dohr, Bundeswirtschaftsminister Karl-Theodor Freiherr zu Guttenberg und Heinrich Traublinger, Präsident des Bayerischen Handwerkskammertags.

Stilvoll übernachten in Aying

Eröffnung des denkmalgeschützten Herrenhauses am Brauereigasthof Hotel Aying



Die Hotellerie im Landkreis München ist seit dem 3. April um ein ganz besonderes Domizil reicher. Mit der Eröffnung des neu renovierten Herrenhauses – als Teil des Ensembles des Brauereigasthofs Aying – können stilbewusste Gäste nun in einem echten architektonischen Kleinod logieren. Das denkmalgeschützte, altherwürdige Gebäude war über sechs Generationen, bis 2005, das Stammhaus der Familie Inselkammer.

Nach liebevoller Restaurierung wartet das Herrenhaus heute mit 14 exklusiven Zimmern, eigener Bibliothek, großzügiger Stube mit Anschluss an die ehemalige Gutshofküche und einem gut ausgestatteten Konferenzzimmer für ca. 20 Personen auf. Für



private und geschäftliche Zusammenkünfte kann das Herrenhaus auch exklusiv komplett gebucht werden. Nach Ausflug oder Tagung laden Finnische Sauna und Fitnessraum zur Entspannung ein – exklusiv für die Gäste des Herrenhauses. Ob Urlaub auf dem Land, romantisches Wochenende zu zweit oder offizieller Anlass – wer das Besondere liebt, ist hier genau richtig.

Das Herrenhaus vereint den Charme eines historischen Gebäudes mit den Annehmlichkeiten und dem Komfort modernster Hotelstandards.

Geschichtsträchtiges Gebäude, stilvoll renoviert

Wer die historische Bedeutung des anmutigen Baus in der Ortsmitte von Aying begreifen will, muss sich einige Jahrhunderte in der Dorfchronik zurückversetzen. Die Vorfahren der heutigen Eigentümerfamilie Inselkammer erwarben um 1810 das Anwesen, das bis dahin zum Kloster Bernried gehörte. Das rund 400 Jahre alte Haus wurde ursprünglich als Familienwohnhaus und Gastwirtschaft mit Fremdenzimmern und Roßstall genutzt. Von 1923 bis 2005 diente es der Brauer- und Gastwirtsfamilie ausschließlich als Wohnhaus. Nicht von ungefähr ist die Familie auch heute noch eng verbunden mit dem Herrenhaus, wie Angela Inselkammer, bestätigt: „Wir lieben das Haus, weil seine und unsere Vergangenheit darin spürbar sind.“

Der eigenen Familiengeschichte zu Ehren und unter Berücksichtigung der strengen Auflagen des Denkmalschutzes wurde das Haus letztes Jahr vorsichtig umgebaut und restauriert. Das Ergebnis kann sich heute sehen lassen und ist ein Verdienst des Engagements aller am Renovierungsprojekt Beteiligten, vor allem der ausführenden Handwerksfirmen, die überwiegend aus dem Umland stammten. Dass hier besonders kompe-

tente Fachleute am Werk waren, sieht und spürt man – von der historisch adäquaten Außengestaltung bis zum geschmackvollen Interieur, das bewusst ländliche Akzente aufgreift und nicht aufgesetzt wirkt. Komponiert wurde das stilvolle Gesamtkunstwerk vom renommierten Architekturbüro für Bauen im ländlichen Raum Reichenbach & Schraner sowie Ursula Soltmann von Magellan Interior, die für die individuelle Gestaltung der Räume verantwortlich zeichnete.



Zimmer mit Namen statt Nummern

Jedes der 14 Zimmer ist nach einem Familienmitglied aus sieben Generationen benannt, das in diesem Haus schon einmal gelebt hat. So unterschiedlich die Charaktere der ehemaligen Bewohner waren, so individuell sind auch die Zimmer gestaltet. Alle Zimmer sind mit offenem Kamin oder historischem Kachelofen ausgestattet. Jedes Zimmer verfügt über den Komfort eines modernen Hotelzimmers bis hin zum Internetanschluss.

Der fließende Übergang zwischen modern und historisch wird auch in der ehemaligen Gutshausküche deutlich, die neu gestaltet nun wieder das Zentrum des Hauses bildet. Sie ist der ideale Ort, um gemeinsam zu frühstücken, zu kochen und zu essen. Darüber hinaus wird sie für Kochschule und Brauseminare genutzt. Zu welchem Anlass auch immer: Gäste sind herzlich willkommen im neu eröffneten Herrenhaus.

Jubiläum bei der Wurstbraterei Stiegler

Versorgung der BMW-Werker bestens gesichert



So kann es schon vorkommen, dass etwa Redakteure der Süddeutschen Zeitung (Ausgabe vom 14.02.2009) im Mikrokosmos seines Imbiss-Stüberls die Stimmung im BMW-Werk abklopfen.

April 1969 übernimmt Wilhelm Hanke die legendäre „grüne Holzbude“ und beginnt mit dem Straßenverkauf von Ayinger Bier. Am 1. März 1974 erfolgt an gleicher Stelle im Erdgeschoss eines Wohnblocks der Bezug des heutigen Lokals, das Schwiegersohn Gerhard Stiegler am 1. April 1989 übernimmt.

An der seit 40 Jahren in ganz München bekannten Schaschlik- und Wurstbraterei schätzen die Gäste die über viele Jahre gleich gebliebene Qualität, Einrichtung und Atmosphäre. Zum Teil schon drei Generationen von Stammgästen halten dem Kultlokal unweit des Petuelrings die Treue.

Imbiss-Stüberl Stiegler
Kantstraße 32
80809 München

Gerhard Stiegler hatte am 1. April gleich zwei Gründe zum Feiern. So stand zum einen das 20-jährige Betriebsjubiläum an und da bereits sein Schwiegervater viele Jahre Ayinger Bier bezogen hat, ist die Familie zum anderen schon 40 Jahre Kunde der Brauerei. Ein Blick zurück in die Geschichte dieses kleingastronomischen Geheimtipps: Am 1.

Gerhard Stiegler ist Inhaber der Wurstbraterei Stiegler in der Kantstraße, ganz in der Nähe vom Stammwerk des Münchner Autobauers. In seinem Lokal hat er täglich Gäste in den blauen und grauen Arbeitsanzügen von BMW, aber auch solche aus den Chefetagen mit Anzug und Krawatte.

Bar – Restaurant „Gute Nacht Wurst“

Szene-Imbiss im Gärtnerplatz-Viertel

Das Münchner Gärtnerplatz-Viertel ist dafür bekannt, als erstes die neuesten Trends der Stadt hervorzubringen. Hier gibt es seit kurzem eine Art von Gastronomie, die in anderen Städten seit Jahren etabliert ist: Man gibt kein Vermögen mehr für die Einrichtung aus, trimmt das Lokal nicht auf schick, hat keine 50 Gerichte auf der Karte und das Allerwichtigste: Die Preise sind moderat.

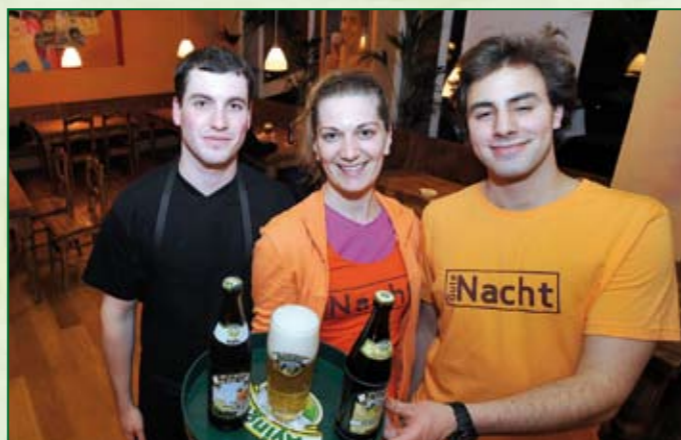
Dr. Joachim Feigs, seines Zeichens einer der erfolgreichsten Food-Marketing-Strategen in Deutschland und Betreiber zahlloser „fliegender Wurstverkaufsbuden“ in Berlin, eröffnete in der Klenzestrasse die „Gute Nacht Wurst“. Nicht, dass man auf den Gedanken kommt, es handele sich hier um ein vegetarisches Lokal und der Name

sei ein Abgesang auf ein beliebtes Nahrungsmittel. Das Gegenteil ist der Fall: Hier geht es um die Wurst! Würste in allen Variationen, natürlich mit der klassischen Beilage: Pommes und unterschiedliche Saucen, entweder zum Essen im Lokal oder zum Mitnehmen.

Es gibt sie also wieder, die „Gassenschänke“. Und was wäre eben diese ohne das passende Bier dazu: Ayinger. Szenebier mit Qualität. Darauf legt der Betreiber Wert: Alles, was er im Angebot hat, muss für je-

den erschwänglich sein, aber qualitativ höchsten Ansprüchen genügen. Weitere „Gute Nacht Würste“ in München sind in Planung.

Gute Nacht Wurst
Klenzestraße 32
80469 München



Restaurant – Bar – Biergarten „Ostkurve“

Publikumsmagnet in München Giesing



In der „Ostkurve“ wird nicht nur traditionell Bayerisches serviert, auch deutsche und internationale

Küche ist angesagt. Egal ob einfache Mahlzeit oder kulinarischer Ausflug in exotische Regionen, in der „Ostkurve“ ist man immer richtig.

Ein Geheimtipp ist der „Sonntagshit“: Ofenfrischer Schweinsbraten in Ayinger Dunkelbiereiß’ mit Kartoffelknödel für 5,- Euro. Gasträum, Nebenzimmer und Kegelbahn sind gemütlich bayerisch eingerichtet und bieten Platz für größere und kleinere Gesellschaften von ca. 20 bis 50 Personen. Hoch her geht es bei Life-Übertragungen von

Sportereignissen auf dem 50-Zoll-Plasma-Bildschirm – im Sommer gerne auch mal im lauschigen Biergarten bei einer frischen Maß Ayinger und Steckerlfisch, Hendl oder Hax’n vom Grill. Kurzum: In der „Ostkurve“ sind nicht nur die Stammgäste des TSV München-Ost zu jeder Zeit und zu jedem Anlass gut aufgehoben.

Restaurant Ostkurve
Sieboldstraße 4
81669 München

Ristorante Da Rosario

Buon appetito!

Erst vor wenigen Wochen, am 12. März, eröffnet, lockt das Da Rosario mit hausgemachten Nudeln und mediterranen Spezialitäten. Chefkoch und Inhaber Rosario Guerrisi bietet seinen Gästen eine ebenso feine wie kreative Auswahl italienischer Gerichte und Mittelmeerküche.

„Scampisalat mit grünem Spargel auf Tomaten und danach Rigatoni al Forno“. Vom heißen Lavastein kommt das Seeteufelfilet, das die kulinarische



Kompetenz in Sachen Fisch beweist. Eine kleine Auswahl an Desserts sowie der obligatorische Espresso & Co. machen das Genusserlebnis perfekt. Wem trotz italienischer Weinauswahl mehr nach bayrischem Bier ist, bestellt sich ein frisch gezapftes Jahrhundertbier oder eine andere Ayinger Bierspezialität.

Ristorante Da Rosario
Schönfeldstraße 24
80539 München

Auf der Wochenkarte finden sich Antipasti, Pasta, Fisch und Fleisch, ergänzt durch eine Mittagskarte mit Menüs wie

Da Vinci

Neu in Höhenkirchen-Siegertsbrunn

Da Vinci heißt die neue Adresse in Höhenkirchen-Siegertsbrunn, wo Gäste mit frischer und kreativer Küche verwöhnt werden. Im ARCONTE Technologie Center entstand ein Restaurant, das besonderen Wert auf regionale und saisonale Köstlichkeiten legt.

Bewusst werden die Zutaten aus der Region und weitgehend aus kontrolliert biologischer Erzeugung bezogen. Star Koch Reinhard Angerer und sein Team

kochen im Da Vinci mit dem Lauf der Jahreszeiten. Für den Gast spiegelt sich die wechselnde Vielfalt der Zutaten in der sich wöchentlich ändernden Speisekarte wieder. Das stilvoll modern eingerichtete Restaurant mit Wintergarten bietet Platz für 75 Gäste – auch für private Feierlichkeiten oder Geschäftsveranstaltungen. In der warmen Jahreszeit ist zusätzlich der Biergarten geöffnet – ideal, um ein frisch gezapftes Ayinger zu genießen!

Restaurant Da Vinci
Altlaufstraße 36
85635 Höhenkirchen-Siegertsbrunn



Ayinger Gmoa-Kultur

Ayinger Gmoa-Kultur e. V. präsentiert attraktives Programm



Marcus Everding und Michl Wöllinger

„BrotZeit&Spiele“

Die Ayinger-Gmoa-Kultur e. V. bietet in Zusammenarbeit mit dem Autor und Regisseur Wolfgang Ramadan und natürlich der Brauerei Aying allen Kulturfreunden in und um Aying in diesem Jahr ein besonders attraktives Programm. BrotZeit&Spiele ist bereits im letzten Jahr sehr gut beim Publikum angekommen. Die Zahl der Abonnenten konnte 2009 deutlich gesteigert werden. Die Zuschauer genossen es, sich in lockerer Wirtshaus-Atmosphäre unterhalten zu lassen und unterhielten sich auch selbst bestens bei der Brotzeit vor den Aufführungen und in den Pausen. Auch die bekannten Künstler, die sonst in größerem Rahmen auftreten, genossen das gemütlich-dörfliche Ambiente im Gasthaus Fellner.



Ohrenschmaus: Herbert (Meilhammer) und die Pfuscher

Im Programm der Kulturreihe „BrotZeit&Spiele“ unter dem Motto „Brot für den Bauch – Zeit für das Hirn – Spiele für’s Herz“ erwartet die Besucher heuer wieder ein bunter Querschnitt durch die Kabarettsszene. Für einzelne Veranstaltungen (nicht für Gerhard Polt!) gibt es noch Restkarten unter Tel. 08095-8905.

Weitere Termine

- 9.05. Fonsi
- 25.09. Herbert und die Pfuscher
- 9.10. Josef Brustmann
- 27.11. Gerhard Polt

„Menscha – Worte für Theres“

Im Juli wird das neue Stück von Marcus Everding „Menscha – Worte für Theres“ mit den Schauspielern der Ayinger-Gmoa-Kultur in Aying präsentiert. Das Besondere an diesem Theaterstück ist, dass es in der Ortsmitte von Aying, im Hof der Landwirtschaft der Brauerei Aying, als Freilichtspiel aufgeführt wird und

das im Stück dargestellte Haberfeldtreiben einen lokalen Bezug hat.

Es geht um die Geschichte einer Magd, der Theres, die sich als Mitterdirn auf einem Hof verdingt. Der Bauer hat eine sehr kranke Ehefrau und macht der jungen Magd scheinbar ernsthaft den Hof. Die lässt sich mit ihm ein, durchaus mit der Hoffnung, sehr bald Bäuerin zu werden. Als aber die Bäuerin stirbt, hat der Bauer nichts mehr mit seiner verführten Mitterdirn im Sinn und sie steht mutterseelenallein in der Welt. Der Knecht des Nachbarhofes, der auch um sie warb, will nichts mehr von ihr wissen, der Hochwürden des Dorfes brandmarkt sie als Sünderin. Dies führt dazu, dass ein Haberfeldtreiben gegen sie und den Bauern heraufbeschworen wird und das arme Ding ohne alles und mit Schande in der Welt steht. Wieder soll der Zuschauer zum Nachdenken gebracht werden, wie er selber es mit seinen Mitmenschen hält. Es geht also auf der einen Seite um einen alten bayerischen Brauch, geboren aus der Wut und Verzweiflung der Knechte, den Rechtlosen um Geld und Besitz, und auf der anderen um den Menschen, der sich aus Hoffnung auf ein besseres Leben schuldig macht.

Termine

- 9.07. Premiere
- 10./11.07., 16./17./18.07., 23./24./25.07.
- Kartenvorverkauf ab 1.05.

Ayinger Gmoa-Kultur e. V.
Tel. 08095-2727
www.ayinger-gmoa-kultur.de
tickets@ayinger-gmoa-kultur.de
oder
direkt im Brauereigasthof Aying
Tel. 08095-90650.

Frei-Schau-Spiel-Festival in Aying

Freilichtspiele mit Molière und Live-Musik, Märchen und Kabarett

Es gibt sie noch, die Menschen, die sich etwas Neues trauen. Gerade in der Finanzkrise darf die Kultur nicht vernachlässigt werden, meint Regisseur Bernd Seidel, und veranstaltet in diesem Jahr erstmals das „Frei-Schau-Spiel-Festival“ mit insgesamt 61 Vorstellungen an acht verschiedenen Orten in und um München.

An zwei Sommer-Wochenenden macht das Festival Station in Aying: Fr. 7./Sa. 8./So. 9. August und Fr. 14./Sa. 15. August – mit Molières Komödie „Der Menschenfeind“, „Aschenputtel“ für Kinder, Lisa Fitz und Sissi Perlinger. Im Innenhof der Landwirtschaft der Brauerei Aying wird eine neun Meter breite und vier Meter hohe Bühne aufgebaut mit einem mobilen Laufsteg für Molières Meisterwerk „Der Menschenfeind oder der verliebte Melancholiker“. Mit einem jungen und frischen Ensemble seiner TAT-Kreativ-Akademie interpretiert der erfahrene Regisseur, der seit vielen Jahren künstlerischer Leiter des Ottobrunner Wolf-Ferrari-Hauses ist, den „Menschenfeind“ als Parabel auf die Bussi-Bussi-Gesellschaft. Der



Schauspielerin und Kabarettistin Lisa Fitz

Klassiker aus dem Jahr 1666 hat auch über 440 Jahre später nichts von seiner Aktualität eingebüßt. Bernd Seidel inszeniert eigenwillig, spritzig, opulent, mit dem jungen Patrick Gabriel in der Hauptrolle, der zuletzt in Strindbergs

„Pelikan“ ob seines „schwungvollen Facettenreichtums“ von der Kritik gelobt wurde. Facettenreich und verblüffend irrwitzig wird auch die Live-Musik zum „Menschenfeind“: Die beiden Multi-Instrumentalisten „Hammerling“ treffen das „Quetschenweib“ Michaela Dietl, und die drei haben bislang noch jeden mit ihren eigenwilligen (Alp-



Unendlich wandelbar: Sissi Perlinger

horn-Akkordeon-Taschentrompeten) Klängen vom Hocker gerissen! Aber wir wollen hier nicht schmeicheln, sonst bekommen wir es mit dem Menschenfeind Alceste zu tun, der da brandaktuell verkündet: „Die Schmeichler muss man haftbar machen für die schlechten Sitten, die sich hier verbreiten.“ Denn: „Nichts ist mir so verhasst wie dies Getue von denen, die gern große Reden schwingen.“

Die farbenprächtigen Kostüme aus rauschenden Stoffen, die Bernd Seidel zum Teil aus seinem Lieblingsreiseland Indien mitgebracht hat, stammen von Monique Kammin. Sie kriert außerdem die phantasievollen Bilder und das Farbkonzept für die Catwalk-Bar-Bühne (Bühnenbau: Hans Mehringer), auf der auch die ein oder andere groteske Tanzeinlage nicht fehlen wird. Aufführungsdaten „Menschenfeind“: Samstag, 8., Sonntag, 9., und Samstag, 15. August, jeweils 20 Uhr. Für Kinder spielt das Ensemble zwei Mal das Grimmsche Märchen „Aschen-

puttel“ in einer modernen Fassung von Rita Schlesinger-Spies, ebenfalls unter der Regie von Bernd Seidel. Aufführungsdaten „Aschenputtel“: Sa., 8. und Sa., 15. August, jeweils 11 Uhr. Kabarett-Entertainment vom Feinsten gibt es mit Lisa Fitz und ihrem Programm „Super Plus! Tanken & Beten“ (7. 8.) und mit Sissi Perlinger, die 2008 den Bayerischen Kabarettpreis erhalten hat, mit ihrem Programm „Single-dämmerung“ (14. 8.), jeweils 20 Uhr.

Die Karten kosten für „Aschenputtel“ 8 Euro (Kinder) und 12 Euro (Begleitperson), für „Der Menschenfeind“ 22 Euro, ermäßigt 16 Euro, und für Lisa Fitz und Sissi Perlinger ebenfalls 22 Euro, ermäßigt 18 Euro.

Der Vorverkauf läuft über München Ticket, www.muenchenticket.de und über den Brauereigasthof Aying, Tel. 08095-90650,

Weitere Informationen unter www.frei-schau-spiel-festival.de.

Text: Heidi Rauch



Ayinger CoolKeg

Innovatives Mehrwegkonzept

Frisch gezapftes Ayinger vom Fass schmeckt einfach am besten! Wer auch außerhalb der Gastronomie in und um Aying nicht auf perfekt gekühltes, frisch gezapftes Ayinger Bier verzichten will, für den ist das Ayinger CoolKeg genau das Richtige.

Das selbstkühlende 15-Liter-Fass, das wahlweise mit Ayinger Jahrhundert-Bier oder Ayinger Bräu-Weisse angeboten wird, war bereits im letzten Sommer ein echter Renner. In der kühleren Saison überzeugte das Wunderfass auch im Innenbereich als optimale Lösung überall dort, wo gerade kein Kühlschrank verfügbar ist, aber kaltes Bier in größerer Menge benötigt wird. Egal ob im Partykeller, bei Festen aller Art, auf Messen oder beim Grillen – das Ayinger CoolKeg hat immer Saison und wird auch jetzt in der angenehmen warmen Jahreszeit wieder viele Freunde finden.

Das Besondere am CoolKeg ist das umweltfreundliche Konzept. Zum einen handelt es sich um einen Mehrwegbehälter und zum anderen kommt die Kühltechnik ganz ohne Chemie aus.

Möglich macht dies der besondere Aufbau des selbstkühlenden Fasses. Mit nur einem Handgriff wird der Kühlprozess aktiviert: Durch einfaches Hebelumlegen wird ein Ventil geöffnet. Dadurch gelangt Wasserdampf in einen Zwischenraum im Fass. Dort kommt es zu einer Reaktion mit dem natürlichen Mineral Zeolith. Dabei entsteht Eis an der Innenwand, das Bier wird gekühlt und Wärme über das Zeolith nach außen abgegeben. Nach 30 bis 40 Minuten kann man frisch gekühltes Ayinger Bier zapfen. Die Kühlung hält mindestens 12 Stunden.

Die Wiederaufbereitung der leeren Fässer – ausschließlich durch Wärmezufuhr – erfolgte bislang bei einem externen Betrieb. Um dem Regionalitäts- und Umweltgedanken nachzukommen, hat die Brauerei nun einen eigenen Spezialofen zur Reaktivierung des Kühlsystems erworben und in Betrieb genommen. Die leeren Fässer müssen somit nicht zusätzliche Kilometer zurücklegen, nachdem sie vom Kunden über den Getränkemarkt zurück in die Brauerei kommen.

Das Jahreszeitenwunder

Auch im Winter punktet CoolKeg mit Frische



Der Winter war lang, aber jetzt ist der Frühling endgültig da – und damit ver-

lagert sich das Leben wieder mehr ins Freie. Dass der vergangene, lange Winter auch seine schönen Seiten hatte, werden vor allem Bergfreunde und Wintersportler bestätigen. Das gilt umso mehr, wenn das Ayinger CoolKeg mit dabei ist! Damit muss auch in der gemütlich-warmen Stube einer Selbstversorgerhütte niemand auf frisch gezapftes, den ganzen Abend perfekt gekühltes Bier verzichten. Hüttengaudi inklusive!

50 CoolKegs zu gewinnen!

Lösen Sie folgende Rechenaufgabe:

60 Ayinger Freundeskreismitglieder machen einen Ausflug und nehmen ein CoolKeg mit.

Bei der ersten Rast genießt ein Teil der Ausflügler ein kleines Jahrhundert-Bier (0,25l), die Hälfte der übrigen ein großes (0,5l), der Rest trinkt Frucade und PrimAqua, so dass der Inhalt des CoolKeg so gerade reicht.

Als das letzte Mitglied sein Getränk bekommt, ist das Fass leer. Der jetzige Inhalt (Null) ist also bekannt. Viel interessanter ist aber: Wie viel Bier war in dem Fass?

Postkarte mit der Antwort an:
Brauerei Aying, 85653 Aying
Einsendeschluss: 31.07.2009

**) Mitmachen können alle Personen, über 18 Jahre, ausgenommen Angestellte der Brauerei Aying und deren Angehörige. Gewonnene Ayinger CoolKeg sind im Getränkemarkt der Brauerei Aying, Münchener Straße 21, 85653 Aying, gegen Hinterlegung von 50 Euro Fasspfand selbst abzuholen.*



Charmante Verstärkung

Neu in der Verwaltung: Eva-Maria Nerz



Mit ihrem freundlichen Lächeln und ihrer fröhlichen Art fiel es ihr nicht schwer, in der bisher doch

eher männerlastigen Verwaltung der Brauerei Aying Fuß zu fassen. Mittlerweile hat Eva-Maria Nerz ihren Arbeitsbereich fest im Griff und kennt „ihre Pappenheimer“.

Sie war zuletzt im Finanz- und Controlling-Bereich eines internationalen Konzerns tätig. Neben dem Beruf absolvierte sie eine Ausbildung zur Bilanzbuchhalterin an der Steuerakademie Debler, die sie kürzlich erfolgreich

abschloss. Frau Nerz ist am Tegernsee geboren und am Schliersee aufgewachsen. Ihre Hobbys sind u. a. Bergwandern, Skifahren, Schwimmen und nicht zuletzt gut essen und trinken. Bei soviel Heimatverbundenheit ist es nicht verwunderlich, wenn es sie beruflich weg vom internationalen Konzern und hin zur inhabergeführten Privatbrauerei gezogen hat. Ihre Kollegen sind sich jedenfalls einig: Da hat das Personalbüro einen guten Griff gemacht!

Ehrung langjähriger Mitarbeiter

Dienstjubiläen finden Würdigung



Auf dem Foto von links nach rechts: Angela Inselkammer, Sandra Weber, Josef Ruhmannseder, Christiane Bieringer, Helmut Erdmann, Stefanija Zganec, Werner Mayer, Christa Bieringer, Franz Inselkammer, Jenny Füllhardt, Marlene Schiller

Fast vollzählig und bestens gelaunt waren an die hundert Mitarbeiter und Aushilfen der Brauerei Aying zur Weihnachtsfeier im Kastanienhof am Bahnhof gekommen.

Einer seit Jahrzehnten währenden Tradition der Brauerei Aying folgend haben Angela und Franz Inselkammer auch zum Jahresabschluss 2008 zahlreiche Ehrungen für langjährige Dienstjubiläen ausgesprochen. Durch ein schönes Fest mit mehrgängigem Menü im feierlichen Rahmen erfuhr der langjährige

Einsatz der verdienten Mitarbeiter eine angemessene Würdigung.

Franz Inselkammer überreichte Ehrenurkunden und Blumensträuße für 40-jährige Dienstzeit an Brauer Josef Ruhmannseder und Personalchef Werner Mayer; für 25-jährige Mitarbeit in der Brauerei an Christiane Bieringer in der Buchhaltung und Marlene Schiller in der Expedition. Ebenfalls seit 25 Jahren ist Frau Christa Bieringer der Brauerei Aying als Aushilfe und der Familie Inselkammer eng verbunden. Für

10-jährige Mitarbeit wurden Stefania Zganec aus der Füllerei, Jenny Füllhardt vom Ayinger Brau-Erlebnis und Sandra Weber, Haushälterin, geehrt.

Angela und Franz Inselkammer sowie Brauereidirektor Helmut Erdmann dankten allen herzlich für ihr langjähriges Engagement und hohen persönlichen Einsatz.

Die Brauerei Aying gratuliert dem 2. Braumeister Michael Ries und seiner frisch angetrauten Ehefrau Jutta zur Vermählung



Ausflug des Ayinger Freundeskreises

Besuch der Malzfabrik Müller in Inkofen bei Freising



Interessante Führung bei der Weißbierbrauerei Kuchlbauer

Hopfen, Malz und Wasser sind für jeden, der gerne ein gut gebrautes Bier einer heimischen Brauerei trinkt, bekannte Zutaten beim Brauen. War 2007 der Hopfen im Vordergrund des Ausfluges des Ayinger Freundeskreises gestanden, so galt das Hauptaugenmerk letztes Jahr dem Malz. Was lag da näher, als einen Lieferanten der Brauerei Aying zu besuchen.

In Brauerkreisen ist die Malzfabrik Müller im oberpfälzischen Inkofen ein fester Begriff für hervorragende, gleichbleibend hohe Qualität. Seit dem Besuch des Freundeskreises der Brauerei Aying ist dies nun auch an den Lippen des Ayinger Biertrinkers angekommen.

Sprachloses Erstaunen herrschte anfangs über die riesigen Dimensionen: Wie Wolkenkratzer ragen weit sichtbar die Türme der Malzfabrik in den weißblauen Himmel. Umso ehrfürchtiger betraten dann die Teilnehmer das Betriebsgelände. Ein besonderes Lob gebührt dem Eigentümer, Herrn Dipl.-Ing. Christoph Müller und seinem Mitarbeiter Herrn Ott, die sich extra einen Samstagvormittag Zeit nahmen, um den Ayinger Gästen die Malzfabrik zu zeigen. Während des Rundgangs wurde die Herstellung des Malzes in jeder Phase verfolgt. In der Steuerzentrale konnten auf den Anzeigeelementen

die Temperaturen, die jeweilige Luftfeuchtigkeit und der Stand des Mälzens genauestens abgelesen werden. Große Augen gab es bei den Trichterweichen und der Umsetz-

Kastenmälzerei. Als wohlig warm empfanden die Besucher dann die Temperaturen in der Hochleistungs-darre, der letzten Stufe des Mälzens vor der Abkühlung. Die „zweite Produktionsstraße“ mit Schneckenwender und



Kochschem Ausrüstungssystem ließ erahnen, dass aus dieser Malzfabrik große Teile Südeuropas mit Braumalz versorgt werden. Wer dann zu Fuß oder mit dem Aufzug in die luftigen Höhen eines Getreidesilos wollte, wurde mit einer grandiosen Aussicht weit über das oberpfälzische und niederbayerische Hügelland belohnt. Nicht ohne einen gewissen Stolz wurde am Ende von Herrn Müller berichtet, dass seine Malzfabrik eigens Brauerkontrakte der Landwirte, die in der Umgebung von Aying beheimatet sind, gesondert zu Malz verarbeitet und diese dann wieder an die Brauerei Aying liefert. Ein Ökokreislauf, der seinesgleichen sucht! Spätestens hier wussten alle, dass für ordentliche Biere verschiedene Malze Verwendung finden, wie z. B. Pilsner Malz, Münchner Malz, Cara-

malz und Weizenmalz für ein spritziges Weißbier. So perfekt hergestellte Malze dürften eigentlich nur in Spezialitätenbrauereien wie Aying gebraut werden. Und es ist zu hoffen, dass dies noch lange so bleibt. Hopfen und Malz – Gott erhalt's.

Vor dem Besuch bei Müller-Malz stand am Vormittag eine Besichtigung der Weißbierbrauerei Kuchlbauer auf dem Programm. Im Laufe einer äußerst humorvollen Brauereiführung mit philosophischen Gedanken über das Leben allgemein und zu Leonardo da Vincis „Letztem Abendmahl“ wurden auch Details über den Brauvorgang, die Hopfensorten im Weißbier und über Besonderheiten der Flaschengärung durch den Brauereibesitzer, Herrn Salbeck, fachmännisch erklärt. Bei einer großzügigen Bierprobe war dann auch die Gärtemperatur von 18 Grad zu riechen und zu schmecken.

Gut, dass für die Heimreise nach so viel Information noch flüssige Nahrung aus der Brauerei Aying im Bus gebunkert war. Alle Teilnehmer waren sich einig: Das war wieder eine rundherum gelungene „Bildungsreise“ zum Thema Bier!

Die Bräuhausredaktion bedankt sich herzlich beim „Kleinen Bräu von Großhelfendorf“, Herrn Helmut Rank, für diesen großartigen Reisebericht!



Gigantische Ausmaße: die Mälzerei Müller

Große Freundeskreis-Werbeaktion

Mitglied werden lohnt sich vielfach



Ein zünftiger Kegelabend ist nur eine der vielfältigen Attraktionen des Freundeskreises

Wer als Ayinger Biergenießer etwas auf sich hält, ist Mitglied beim Ayinger Freundeskreis! Seit Anfang 2006 existiert dieser Zusammenschluss all derer, die ihre Verbundenheit zur Marke Ayinger zum Ausdruck bringen und diese mit Gleichgesinnten teilen möchten. Unterhaltsame und informative Veranstaltungen zum Thema Bierkultur und ein regelmäßiger Stammtisch in Aying werden von den aktiven Mitgliedern gerne besucht. Viele wollen aber auch einfach nur dazu gehören und von den Vorteilen der Mitgliedschaft profitieren.

Der Ayinger Freundeskreis bietet seinen mittlerweile mehr als 500 Mitgliedern nämlich über den ideellen Zusammenhalt hinaus zahlreiche geldwerte Vorteile, die in Form von Gutscheinen eingelöst werden können.

Alle Termine 2009 und der Aufnahmeantrag stehen auf der Homepage unter www.ayinger.de in der Rubrik Service/Club > Freundeskreis zur Verfügung. Also, nichts wie rein ins Internet und den ausgefüllten Aufnahmeantrag absenden. Für einen Jahresmitgliedsbeitrag von Euro 18,78 erhalten Sie einen Mitgliedsausweis mit Gutscheinen für nebenstehende Leistungen.

Attraktives Begrüßungsangebot für neue Mitglieder des Ayinger Freundeskreises

Neu ist in diesem Jahr ein besonders attraktives Begrüßungsangebot: Unter allen Neumitgliedern, die vom Erscheinen dieser „s Bräuhaus“-Ausgabe bis spätestens 31.07.2009 dem Freundeskreis beitreten, und deren Werberrn – sofern es sich um Freundschaftswerbungen handelt – werden **50 Ayinger CoolKeg** als Willkommensgeschenk verlost!

*) Mitmachen können alle Personen, die älter als 18 Jahre sind.

Gewonnene Ayinger CoolKeg sind im Getränkemarkt der Brauerei Aying, Münchener Straße 21, 85653 Aying, gegen Hinterlegung von 50 Euro Fasspfand selbst abzuholen.

Vorteile für Mitglieder

- 8 x Freibier in einer Ayinger Gaststätte
- 1 x 10 % Ermäßigung beim Kauf eines Ayinger CoolKeg
- 1 x 20 % Ermäßigung beim Kauf eines Buches Ayinger G'schichten 2
- 1 x ermäßigter Eintritt in den Bergtierpark Blindham zum Preis von 4 Euro.
- 1 x kostenloser Eintritt zu einer Veranstaltung im Ayinger Brau Erlebnis
- 2 x 20 % Preisnachlass beim Besuch des „Kleinen Theaters“ in München-Haar
- 2 x jährlich Zwicklbiertag in der Brauerei (Freibier für Mitglieder!)
- 6 x jährlich Teilnahme an professionellem Biertest
- 6 x jährlich Freundeskreis-Stammtisch in Liebhardts Bräustüberl
- 1 x Unterhaltungsabend für Freundeskreis-Mitglieder in der Brauerei
- 1 Flasche Ayinger Bier gratis zu jedem Bierträger im Heimdienst-Service
- 10 % Ermäßigung auf den Mietpreis für die historische Kegelbahn



Was ist los in Aying 2009?

01.05.2009 bis 03.05.2009	Freitag: ab 8 Uhr Maibaumaufstellen Samstag: ab 20 Uhr Maitanz mit SHARK Sonntag: ab 14 Uhr Tanz um den Maibaum; anschl. Kaffee & Kuchen	Ortsmitte bzw. Brauerei-Ladehalle
03.05.2009	Frühschoppen mit der Kirchfeld Musi	Neue Brauerei, Schalander
16.05.2009 bis 17.05.2009	Bavarian Oldmobile Festival Oldtimer bis Bj. 1990 und MINI-Cooper bis Bj. 1999 aus ganz Europa	Brauereigelände
01.06.2009	225-Jahr-Feier des Veteranenvereins Aying	Festzelt am Kirchplatz
07.06.2009	Frühschoppen mit Live-Musik	Neue Brauerei, Schalander
19.06.2009 bis 28.06.2009	Französische Spezialitätenwoche	Brauereigasthof Hotel Aying
26.06.2009	Johannifeuer des Burschenvereins Brunenthal	Festwiese Brunenthal
27.06.2009	Johannifeier der Freiwilligen Feuerwehr Aying	Zoankn-Alm
05.07.2009	Frühschoppen mit Live-Musik	Neue Brauerei, Schalander
11.07.2009	Leonhardifest Siegersbrunn Tag der Wallfahrer; abends: Burschenfest mit „Top Spin“	Festplatz Siegersbrunn
12.07.2009	Leonhardifest Siegersbrunn Leonhardiumfahrt, Jahrmarkt und Zeltbetrieb, Festausklang	Festplatz Siegersbrunn
26.07.2009	Peißer Dorffest des Burschenvereins Peiß	Peiß, Kramerwies'n
02.08.2009	Frühschoppen mit Live-Musik	Neue Brauerei, Schalander
15.08.2009	Ayinger Renntag Großer Preis der Brauerei Aying	Galopprennbahn München-Riem
15.08.2009	Ayinger Dorffest des Burschenvereins Aying	Ortsmitte, Rathausplatz
21.08.2009 bis 22.08.2009	Sommernächte des Burschenvereins Brunenthal Freitag: Burschentanz mit Hefe 10 Samstag: Burschentanz mit Isar Rider	Festhalle Brunenthal
06.09.2009	Frühschoppen mit Live-Musik	Neue Brauerei, Schalander
12.09.2009	Zwicklbiertag mit Frühschoppen Öffentliche Zwicklbierverkostung direkt aus dem Lagertank, dazu ein zünftiger Frühschoppen mit Livemusik	Neue Brauerei, Schalander
18.09.2009 bis 20.09.2009	90-jähriges Gründungsfest des GTEV d'Goldbergler Helfendorf	Gasthaus Fellner Großhelfendorf
04.10.2009	Frühschoppen mit Live-Musik	Neue Brauerei, Schalander
11.10.2009	Traditioneller Bräu-Kirta mit Tag der offenen Tür und großem Kunsthandwerker-und Bauernmarkt	Brauereigelände

Impressum:

Herausgeber:

Brauerei Aying Franz Inselkammer KG
Münchener Straße 21 – 85653 Aying
Tel. 08095 / 880 – Fax 08095 / 8850
E-Mail: info@aying.de
www.aying.de

Redaktion:

Traffic GmbH
www.traffic.de
Gerald D. Wolff, Edi Kopajtic
Brauerei Aying
Gerti Ettenhuber, Helmut Erdmann

Layout:

Traffic GmbH

Druck:

Druckerei Tschiesche, Holzkirchen

Fotos:

Claus Schunk, Archiv Aying