

900 Jahre Markt Schwaben

Ein Ort mit Herz feiert Jubiläum

„Ein Ritter namens Ulrich übergab Gott und dem hl. Sebastian eine Mühle bei Schwaben mit zwei Leib-eigenen zum Seelenheil des Rupert aller Christgläubigen.“ So steht es in einer Urkunde aus dem Jahre 1115 und ist damit die erste urkundliche Nennung des Ortes „Schwaben“. Mit diesem historischen Hin-

tergrund feiert die Gemeinde Markt Schwaben in diesem Jahr ihr 900-jähriges Jubiläum. Am 17. Januar 2015 fand die erste offizielle Veranstaltung im Jubiläumsjahr im Unterbräu statt. Moderiert wurde die Veranstaltung von Bernd Romir, für abwechslungsreiche Unterhaltung sorgten Dr. Karl Haushofer

und Jakob Hechtl mit lustigen Stanzl und die Metzgerei Gantner mit Team war für das leibliche Wohl der Gäste zuständig.

Die Festschrift zum Jubiläum steht unter www.markt-schwaben.de als kostenloser Download zur Verfügung.

Die haben sich gewaschen

Trendsportarten auf dem Wasser

Im Sommer bieten die zahlreichen Seen und Flüsse in Bayern wieder Erfrischung im kühlen Nass. Die Eltern liegen auf den Wiesen oder am Ufer und schauen den Kindern beim Planschen zu. Vereinzelt sieht man Segelboote in der Ferne oder ein Kanu vorbeifahren.

Schulen und Verleihstationen, an denen man die neue Trendsportart ausprobieren kann.

Unter www.bavarianwaters.com gibt es alle Informationen sowie Angebote zu Touren und Kursen.

Eine eher traditionsreiche Sportart, die gerade in Deutschland einen Aufschwung erlebt, ist das Drachenbootfahren. Ein Drachenboot ist ein über zwölf Meter langes, offenes Boot aus Fiberglas, das ursprünglich aus dem asiatischen Raum stammt. Es stellt durch einen dekorativen Drachenkopf und -schwanz einen stilisierten asiatischen Drachen dar. Die Besatzung eines Drachenbootes besteht aus 20 Paddlern, die paar-

weise auf Bänken nebeneinander sitzen und mit Stechpaddeln das Boot vorwärts bewegen. Ein Trommler sorgt mit seinen Schlägen für einen gleichmäßigen Takt aller Paddler im Boot und motiviert sie durch Zurufe, ihr Bestes zu geben. Der Steuermann steht im Heck und steuert das Boot mit einem Langruder. Drachenbootfahren ist eine international anerkannte Wettkampfsportart. Vereine, die Wassersportarten anbieten, haben oft auch ein Drachenboot-Team. Bei dieser Sportart stehen insbesondere der Spaß und das Teamerlebnis im Vordergrund, was Drachenbootpaddeln trotz seiner traditionellen Wurzeln zeitgemäß und vielseitig macht.



Neuer Trendsport Stand Up Paddling



Mit asiatischem Flair – Drachenbootfahren

Doch was ist das? Ein Mann steht mitten auf dem See mit einem langen Paddel in der Hand. Er sticht es rechts und links neben sich ins Wasser und bewegt sich elegant über das Wasser. Dieses Bild dürfte dem einen oder anderen Seebesucher aus dem letzten Jahr bekannt sein. Die neue Trendsportart nennt sich „Stand Up Paddling“. Wörtlich übersetzt heißt das so viel wie „stehend paddeln“. Beim Stand Up Paddling steht man aufrecht auf einem Board, das einem Surfboard ähnelt, nur ist es größer und stabiler und man bewegt sich mit einem Paddel fort. Es ist überall möglich, wo es eine geeignete Wasserfläche gibt – auf dem See, im Meer oder auf dem Fluss. Ob jung oder alt – Stand Up Paddling ist als schnell und einfach erlernbarer Sport für alle geeignet. An vielen Seen gibt es

Aus der Schweiger-Brauwerkstatt: das Aurum

Vom Sondersud zum Dauerbrenner

Es ist irgendwie anders, das Aurum. Schon im Regal sticht die kleine, fast schon alttümlich anmutende Flasche unter den vielen großen, schlanken Bierflaschen hervor, in denen die Spezialitäten von Schweiger sonst angeboten werden. Auch der Name ist ungewöhnlich für ein Schweiger-Bier: Aurum.

Er leitet sich aus dem Lateinischen ab, steht für Gold und beschreibt die schöne, goldene Farbe, die das Bier auszeichnet. Das kalt gehopfte Kellerbier in Originalabfüllung als vorerst limitierte Auflage wurde von der Privatbrauerei Schweiger im September 2014 anlässlich des alle zwei Jahre stattfindenden Brauereifests auf den Markt gebracht. Es war nicht als fester Baustein im Sortiment geplant, hat sich aber schnell in die Herzen vieler Konsumenten gespielt und wird daher kontinuierlich nachgebraut. „Wir brauen schon immer Bier, so wie es im Sinne des derzeitigen Trends, dem Craft-Beer, verstanden wird. Gerne schauen wir dabei aber über den Tellerrand und nutzen für das Aurum einen Aromahopfen aus den USA, mit dem Namen „Cascade“, spricht Erich Schweiger über die Entstehungsgeschichte des Aurums und fährt fort: „Wichtig war es, dass wir un-



Schweiger Aurum, die neueste Bierspezialität aus der Brauwerkstatt

serer Philosophie immer treu bleiben. Wir haben den Hopfen sehr gezielt und ganz vorsichtig eingesetzt, um das Kellerbier mit den zitrusartigen Aromatönen und der

intensiven Bitternote nicht zu überfrachten. Das ist uns gut gelungen, wie viele Bierexperten bestätigen. Auch die kontinuierliche Nachfrage der Kunden und der Gastrono-

mie zeigt, dass es ein schönes, besonderes Bier ist, das gut zu uns passt und unser Sortiment bereichert.“

weiter auf Seite 2

Der Aurum-Steckbrief

0,25 l • 5,1 Vol.-% Alkohol • Biertyp: Kellerbier Hell

Schweiger Aurum, die neueste Bierspezialität aus unserer Brauwerkstatt. Mit viel Zeit und handwerklichem Geschick in einem speziellen Verfahren hergestellt. Beim „Kalthopfen“ oder „Hopfenstopfen“ wird unser naturtrübes Kellerbier im Lagertank bei 0 Grad C mit einer weiteren Gabe Aromahopfen doppelt veredelt. Für Aurum verwenden wir „Cascade“, eine aus Amerika stammende Hopfensorte, die extra für uns in der Hallertau angebaut wird.

Dadurch erhält unser Aurum ein ausgeprägtes fruchtiges und blumiges Aroma mit Zitrusnoten und einer elegant leichten Bittere.



Chefsache

Craft Beer ist ...

... wörtlich übersetzt handwerklich hergestelltes Bier. Beschrieben wird damit ein neuer Trend, bei dem es um außergewöhnliche, charakterstarke Bierspezialitäten aus aller Welt, vornehmlich jedoch den USA, geht. Ursprünglich jedoch ist Craft Beer etwas, das wir bei Schweiger schon seit 1934 herstellen, und die eine oder andere Craft-Beer-Brauerei in den USA ist größer als unsere Mittelstandsbrauereien hier in Deutschland. In den USA hat sich in den letzten dreißig Jahren eine neue Genuss-szene entwickelt, um dem Einheitsgeschmack der Biere der Großkonzerne Einhalt zu gebieten. Dabei kamen die Anregungen zum Bierbrauen aus Deutschland, und im Laufe der Jahre wurden viele unserer Bierstile nachgebraut und neu interpretiert. Eine spannende Entwicklung, so finden wir Schweigers, und eine Bestätigung, dass Deutschland nach wie vor eine große, entscheidende Biernation ist. Die amerikanischen Brauer haben vor allem den Hopfen zur entscheidenden Zutat für ihre Biere erkoren – 50 Prozent des Hopfens, der in den USA gebraut wird, landen in nur zehn Prozent der Biere. Mit unserem Aurum aus der Brauwerkstatt haben auch wir uns intensiv dem Thema Hopfen gewidmet. Ihre Privatbrauerei Schweiger

Prickelnde Erfrischung

Das Silenca-Schorlensortiment für den Sommer

Pünktlich zum Start in den Sommer bietet die Privatbrauerei Schweiger Schorlenfans eine große Auswahl mit der Rhabarberschorle, der Apfelschorle, der Johannisbeerschorle und der Apfel-Waldbeeren-Sport-Schorle an. Alle Schorlen werden mit natürlichem Mineralwasser der SILENCA-Quelle abgefüllt und sind im gut sortierten Getränkefachhandel erhältlich.

Die Schorle mit schwarzen Johanesbeeren ist spritzig-frisch. Zwölf Prozent Fruchtgehalt werden mit natürlichem Mineralwasser der SILENCA-Quelle aufgefüllt. Rubinrot schimmert das Erfrischungsgetränk in der Flasche.

Die Apfel-Waldbeeren-Sport-Schorle zeichnet sich durch ihren hohen Anteil an Calcium und Magnesium aus. Damit ist das Mehrfruchtgetränk perfekt für Sportler geeignet. Zusätzlich ist sie auch noch kalorienarm. Mit 30 Prozent Fruchtgehalt ergibt sich die perfekte Komposition.

Mit der Sortenvielfalt der SILENCA-Schorlen ist wirklich für jeden etwas dabei. Der Sommer kann kommen!

Die naturtrübe Apfelschorle zeichnet sich durch einen Gehalt von 50 Prozent Fruchtsaft aus und wird selbstverständlich ohne zusätzlichen Zucker abgefüllt. Sie schmeckt herrlich nach frischem Apfel, und da kein Zucker zugesetzt wird, ist sie nicht zu süß. Die erfrischende Rhabarberschorle aus Direktsaft ist seit 2014 neu im Sortiment und hat einen Saftanteil von 30 Prozent. Rhabarber ist nicht nur gesund, sondern ist auch noch besonders erfrischend.



Buchtipps

Welt im Tropfen

Prof. Dr.-Ing. Bernd Kröplin ermöglicht mit seinem Buch „Welt im Tropfen“ eine andere Sichtweise auf das Thema Wasser und zeigt mit beeindruckenden Bildern den Facettenreichtum dieses Elements.

Wasser kann verschiedene physikalische Formen annehmen – das ist allgemein bekannt; aber dass Wasser auch ein Gedächtnis hat oder durch Musik beeinflusst wird, ist vielen sicherlich neu. Wie sich ein Wassertropfen unter verschie-

den Bedingungen verändert, demonstrieren zahlreiche Bilder in diesem Buch. Es ist eine Eintrittskarte in die Welt des Wassers – zwischen Wissenschaft und Kunst.



„Welt im Tropfen“, Bernd Kröplin, Gutesbuchverlag

Gewinnspiel

Mit diesem Hauptgewinn kann der Sommer kommen – Die Spezi Hängematte!

Wie wird man der glückliche Gewinner? Poste einfach Dein SILENCA oder Schweiger Frühlingsfoto auf unserer Facebook Chronik unter www.facebook.de/privatbrauerei.schweiger und animiere Deine Freunde das Bild zu liken. Denn Gewinner ist derjenige, der die meisten Likes bekommt.

- Preis:** Spezi XXL-Hängematte inkl. Gestell
- Preis:** Spezi Soundstation Sonderanfertigung, MP3-Player, Bluetooth-Funktion, USB, Line-In Ausführung mit Gravur
- Preis:** 5 l Party-Dose Schweiger Helles Export – der feine, helle Genuss mit 5,1% vol.

Teilnahmezeitraum 15. April bis 18. Mai 2015 12:00 Uhr. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Das Bild mit den meisten Likes gewinnt. Der Gewinner wird über den Facebook Messenger benachrichtigt und muss den Preis in Markt Schwaben bei der Brauerei abholen.

Impressum
Ausgabe 01/2015

Verantwortlich für den Inhalt:
Privatbrauerei Schweiger GmbH & Co. KG
Ebersberger Straße 25
85570 Markt Schwaben
Telefon 0 81 21/9 29-0
Fax 0 81 21/9 29-88
info@schweiger-bier.de
www.schweiger-bier.de
Facebook: www.facebook.com/privatbrauerei.schweiger

Konzeption und Gestaltung:
respublica
Agentur für Kommunikation GmbH
www.respublica.de
Text:
zweiblick // kommunikation
www.zweiblick.com

Oldtimer-Höhentour mit Schweiger-Privat



Im Spätsommer 2014 machten sich Ludwig und Liselotte Widmann aus Siggenhofen/Ottenhofen mit ihren Freunden Hermann und Minna Eber auf den Weg zu einer ganz besonderen Expedition. Mit ihren Oldtimer-Traktoren, einem Eicher Diesel und einem Fendt-Dieselloser, ging es auf den Großglockner. Mit im Gepäck Getränke aus dem Sortiment der Privatbrauerei Schweiger. Startpunkt der Höhentour war Bruck am Großglockner. Von dort aus ging es die Alpenstraße hinauf und zwei Tage später wieder herunter. Die alten Traktoren und deren Fahrer kamen nach gut 500 Kilometern und einer Durchschnittsgeschwindigkeit von ca. 17 Stundenkilometern ohne Probleme wieder sicher zu Hause an. Eine wirklich tolle Geschichte!

Sonntagsbegegnungen

Im Dialog Gegensätze überwinden

„Im Dialog Gegensätze überwinden“, darum geht es bei den Sonntagsbegegnungen, die regelmäßig in Markt Schwaben stattfinden.

Bernhard Winter, ehemaliger Bürgermeister von Markt Schwaben und Initiator der Veranstaltungsreihe, freut sich über die vielen Gesprächsreichen und gut besuchten Sonntage. „Wir geben den Menschen in Markt Schwaben und aus der Region die Möglichkeit, hochkarätige Persönlichkeiten aus der Nähe kennenzulernen und sich mit ihnen über spannende Themen auszutauschen“, so Winter und ergänzt: „Mit den Sonntagsbegegnungen wollen wir Leben nach Markt Schwaben bringen.“ Und das gelingt ihm immer wieder. Rund 200 bis 300 Gäste finden sich bei den Sonntagsbegegnungen in Markt Schwaben ein. Sie kommen zum Teil aus Köln, Berlin, Regensburg – sozusagen aus der ganzen Republik. Teilnehmen kann jeder, der sich vorab kostenlos für die Veranstaltung anmeldet unter:

www.winternetz.net. Bekannte Persönlichkeiten wie Gerhard Polt und Dieter Hildebrandt waren schon Dialogpartner bei den Sonntagsbegegnungen. „Es waren schon viele hochkarätige Persönlichkeiten bei uns. Darunter Äbte, Minister und Bundestagspräsidenten“, erzählt Winter.

Die nächste Sonntagsbegegnung wird am 26. April 2015 um 11.15 Uhr stattfinden. Zu dem Thema „Gesetz, Billigkeit, Barmherzigkeit“ werden der ehemalige Bundesverfassungsrichter Prof. Dr. Paul Kirchhof und der frühere Ratsvorsitzende der Evangelischen Kirche Deutschland Bischof Prof. Dr. Wolfgang Huber in Markt Schwaben eintreffen. Weiterhin geplant sind in diesem Jahr die Themen „Schwestern“ mit der Filmregisseurin Margarethe von Trotta und der Zisterzienserin Sr. Ancilla Betting sowie „Leben und Sterben“ mit der Bayerischen Staatsministerin für Gesundheit und Pflege Melanie Huml und dem Mediziner

und Philosophen Prof. Dr. Eckhard Nagel. Für das Jahr 2016 stehen auf der Besucherliste Psychologe Prof. Dr. Rolf Oerter und Philosoph Prof. Dr. Wolfgang Welsch, die zum Thema „Evolution. Gedanken zur Entwicklung von Welt und Mensch“ sprechen werden.

Alle Termine und die Anmeldung zu den Sonntagsbegegnungen finden Sie auf www.winternetz.net.



Hoher Besuch bei den Sonntagsbegegnungen

Braukunst Live!

Genussfestival rund ums Bier

Vom 6. bis 8. März 2015 fand in der teilweise doch sehr kuschlichen, aber umso authentischeren Atmosphäre des MVG Museums München das vierte Genussfestival Braukunst Live! statt.

Drei Tage lang drehte sich alles rund ums Bier. In großen Schritten schnellten die Besucherzahlen seit der Premiere 2012 in die Höhe – zuletzt mit gut 9.000 interessierten Liebhabern moderner Braukultur. Eine immense Vielfalt deutscher und internationaler Hersteller präsentierte sich in einem offenen, lebhaften und bunten Neben- und Miteinander auf dem Münchner Festival: „Hier finden Bierliebhaber jede Menge Kult- und Craft-Biere, Neuheiten, Spezialitäten, Raritäten und Sondersude, die teilweise nur hier zu verkosten sind“, blickt Initiator Frank-Michael Böer auf eine gelungene Veranstaltung zurück.

Zum dritten Mal mit an Bord war die Privatbrauerei Schweiger. Am eigenen, sehr gut besuchten Stand hat sie als eine von über 30 bayerischen Brauereien bieraffinen Besuchern vor Augen geführt, welche Vielfalt besonderer Biere Bayern als wichtigstes Bundesland Deutschlands in Sachen Bier auszeichnet. „Wir haben uns 2013 erstmals mit einem eigenen Stand dem ständig wachsenden Publikum auf der Braukunst Live! präsentiert und gemerkt, dass wir als inhabergeführte Privatbrauerei mit unseren Bierspezialitäten enorm Zuspruch bekommen haben. Nach dem Erfolg der vergangenen Jahre stand für uns fest: Wir sind auch 2015 wieder mit von der Partie“, berichtet Erich Schweiger. „Großen Ansturm haben wir nicht nur von interessierten Konsumenten, sondern auch von Besuchern aus der Gastronomie und dem Fachhandel verbuchen können, und das ist natürlich ein sehr hoher Gewinn.“

Gastrotipp



Aurum rockt Bierkarte Gesellschaftsraum mit regionalem Biersinn



Elegantes Ambiente für Genussummenschen

Das Team rund um den Spitzenkoch mit Punkallüren zog im Oktober letzten Jahres von Schwabing in die Mitte Münchens um – begleitet von einem dezenten Konzept-

wechsel. Im neuen Lokal in der Bräuhäusstraße kann Bernd Arold endlich den Traum einer feinen Tapaskarte kombiniert mit einer kleinen, exklusiven Bierkarte gespickt

mit besonderen Raritäten aus aller Welt und regionalen Geheimtipps realisieren. Weinsommeliers Rafi und Daniel, zugleich wahre Kenner feiner Bieraromen, haben das Aurum von Anfang an als festen Baustein der neuen Bierkarte gesehen. Als perfekten Einstieg in den Abend wird es von beiden gerne an den Gast gebracht. Die Bierspezialität aus Markt Schwaben hat sich dabei zum Lieblingsbier der Gäste entwickelt.

„Gesellschaftsraum“
Bräuhäusstraße 8
80331 München
Tel.: 089 55 07 77 93
info@der-gesellschaftsraum.de
www.der-gesellschaftsraum.de

Il Siciliano Neuer Italiener in Poing

Im Februar eröffnete Giuseppe Mazza gemeinsam mit seiner Cousine das italienische Restaurant „Il Siciliano“ in Poing. Angeboten werden die Klassiker Pizza und Pasta, aber auch Fisch- und Fleischgerichte sind auf der kleinen, aber feinen Karte zu finden. Alle Gerichte wer-

den nach traditionellen Rezepten und ganz frisch zubereitet. Geschäftsführer Giuseppe sammelte zuvor Erfahrungen in einer Cocktailbar. Das Erlernete hat er mitgebracht und in einer spannenden Cocktailkarte umgesetzt. Neben diesen steht das Schweiger-Bier

auf der Karte, da die Familie Mazza ihren Gästen auch regionale Produkte anbieten möchte.

„Il Siciliano“
Gruberstraße 62
85586 Poing
Tel.: 08121 97 67 396



Mediterranes Flair in Poing

Asiatique Chinesisch-mongolisches Grillrestaurant

„Die Vielfalt der asiatischen Küche, frisch vor Ihren Augen zubereitet!“ Mit diesem Leitsatz verwöhnt das Asiatique seine Gäste. In Eglharting und Aschheim kann man ab sofort die asiatische Küche auf eine ganz besondere Art genießen. Beim sogenannten Teppanyaki schaut man dem Koch am offenen Grill beim Zubereiten der Speisen zu. Am Mittags- und Abendbuffet mit zahlreichen chinesischen und mongolischen Spezialitäten ist für jeden etwas dabei. Das familienfreundliche Restaurant bietet vergünstigte Preise für Kinder an – unter vier Jahren speist man sogar umsonst. In beiden Lokalen gibt es die Möglichkeit, im kleinen oder großen Rahmen Geburtstage oder sonstige Feste zu feiern. Zu den feinen Speisen aus Fernost, gibt es regionales Bier. Die Brauerei Schweiger ist in beiden Lokalen mit dem Biersortiment vertreten und kommt bei den Gästen gut an.



Vielfalt der asiatischen Küche

„Asiatique“
Erdinger Straße 7
85609 Aschheim
Tel.: 089 41 22 16 41

Sirusstraße 2
85614 Eglharting
Tel.: 080 916 17 79 50
www.asiatique.mn

Fortsetzung von Seite 1

Was ist das Besondere am Rohstoff Hopfen, der den Charakter des Aarums so maßgeblich prägt? Hopfen ist die Seele des Bieres und verleiht ihm Charakter, bestimmt die Bittere und das vielschichtige Aroma. Hopfen beeinflusst die Schaumkrone. Und Hopfen hilft der Haltbarkeit. Dabei ist die richtige Hopfung eine Frage der Hopfenwahl, der Hopfenmenge und nicht zuletzt des richtigen Zeitpunkts der Hopfung. Letztendlich muss man den Hopfen als edles Gewürz verstehen. Nur wenige Gramm sind notwendig, doch deren Bedeutung ist enorm. Klassisch wird Hopfen in Bitter- und Aromahopfen eingeteilt. Während Bitterhopfen mehr Bitterstoffe mitbringt, weist Aromahopfen mehr Potenzial im Bereich blumiger, fruchtiger Noten auf oder duftet nach Kräutern. Doch die Trennlinie ist fließend und letztlich egal. Entscheidend ist, dass der Brauer die Technik der Hopfung beherrscht und seinem Bier einen eigenständigen Charakter verleiht. Aroma und Bittere müssen gekonnt verbunden und harmonisch in den Malzkörper

integriert werden – eine Kunst bei einer Auswahl von über 200 Hopfensorten.

Ist die passende Hopfenkomposition gefunden – wir verwenden für unsere Biere fünf verschiedene Hopfensorten –, stellt sich die Frage nach der Menge und dem richtigen Gabezeitpunkt. Wird der Hopfen am Anfang des Würzekochens gegeben, binden sich viele Bitterstoffe im Bier, aber die Aromakomponente verflüchtigt sich. Je später die Hopfung, desto geringer die Ausbeute an Bitterstoffen, aber desto höher die verbleibenden Aromastoffe. Beim „Hopfenstopfen“ wird der Hopfen nach der Kochung in das kalte Bier gegeben. Das Ergebnis ist verblüffend: Der Hopfen gibt dabei ganz andere Aromen ab, als es in der heißen Würze der Fall sein würde. Je nach Hopfensorten finden sich dann blumige und fruchtige Noten im „kalt gehopften“ Bier. Auch das Aurum wird nach der Lagerung nochmals „kalt gehopft“ und das fast fertige Bier so mit einer weiteren hohen Gabe Aromahopfen veredelt.

Portrait



Claudia Mohn

Schon über 20 Jahre arbeitet Claudia Mohn bei der Privatbrauerei Schweiger als Sachbearbeiterin.

Ihre Ausbildung zur Industriekaufrau machte sie in Erding und wechselte dann nach zehn Jahren zu den Schweigers. Sie nimmt Telefonanrufe entgegen und kümmert sich um einen reibungslosen Ablauf bei allen Anfragen, die so eintrudeln sowie die „Feste-Planung“ und Abrechnung. Mit den Kunden hat sie sehr engen Kontakt und ein gutes Verhältnis über die Jahre aufgebaut. Am meisten schätzen sie an ihr die Hilfsbereitschaft, Belastbarkeit und besonders ihre gute Laune. Aus dem Schweiger-Sortiment ist ihr die Schmankerl Weiße am liebsten.

Die Schweigers bedanken sich auf diesem Wege bei ihrer treuen und gut gelaunten Mitarbeiterin.

Was sagt der Bayerische Brauerbund zum Thema Craft-Beer?

„Auf die Frage, ob denn die „Craft-Beer-Welle“ Bayern erreicht habe, antworte ich gerne mit „Ja – vor 500 Jahren“. Nach einschlägiger US-amerikanischer Definitionen handelt es sich bei sog. „Microbreweries“ um Brauereien, „die weniger als 6 Millionen Hektoliter Bier herstellen, von großen Brauereigruppierungen unabhängig sind und die ihre Produkte als besonders hochwertig und die Herstellung als sorgsam und traditionell bewerten“. Bis auf nicht einmal eine Handvoll Unternehmen haben wir in Bayern nur Microbreweries. Und das seit Jahrhunderten.“ Friedrich Düll, Präsident des Bayerischen Brauerbundes e. V.

Erfrischender Genuss

Schweiger „Original Schmankerl Weiße“ und „Sport Weiße“ unter der Genusslupe

Genuss ist natürlich immer subjektiv, und jeder Bierliebhaber verbindet die Aromen seines Lieblingsbiers mit anderen Eindrücken und Erinnerungen.

Die Brauerei Schweiger wollte es genau wissen und hat Dr. Wolfgang Stempf, Geschäftsführer der Doemens-Akademie, gebeten, alle Bierspezialitäten unter die geschmackliche Lupe zu nehmen. Er bildet seit vielen Jahren Biersommeliers aus und ist damit ein wahrer

Experte in Sachen Sensorik. In den nächsten Ausgaben stellen wir Ihnen an dieser Stelle eine Auswahl unserer Biere vor und geben Tipps, wie Sie diese zu Hause genießen können. Heute, mit dem Sommer vor Augen, widmen wir uns zwei der Weißbierspezialitäten.



Schmankerl Weiße
Bronzefarben, eine kräftige Hefetrübung und eine voluminöse, feinporige Schaumkrone – das sind die äußeren Erscheinungsmerkmale unserer Schmankerl Weißen. Beim Trinkgenuss überzeugt sie mit

ihrem harmonischen Spiel aus Fruchtaromen – vor allem reife Banane und Aprikose – mit hintergründigen Honig- und Malzaromen. Elegante Spritzigkeit, die in einen runden und weichen Körper mündet, wird durch ein Finale voll angenehmer Fruchtsüße unterstrichen.

Leichte Sport Weiße
Eine sehr sahnige und feinporige Schaumkrone sitzt auf unserer hellen, leicht hefetrüben Sport Weissen mit dem honigfarbenen Körper. Ausgeprägt frische Fruchtaromen erinnern an grünen Apfel und Grapefruit. Den spritzigen Charakter der schlanken Bierspezialität verstärken die feinen Karamellnoten sowie der eher trockene Ab-

gang mit einer weichen Säure. Unser leichtes Hefeweißbier ist die perfekte Erfrischung nach sportlicher Betätigung.



Kundenjubiläen



Erich Schweiger (li) zu Besuch bei Widmann Getränke zum 60-jährigen Jubiläum

„60 Jahre Schweiger-Bier“ – sagen kann das in diesem Jahr Familie Widmann aus Ottersberg.

In ihrem Getränkehandel gibt es nämlich schon sechs Jahrzehnte die Schweiger- und SILENCA-Produkte. Insgesamt blickt die Familie auf eine lange Geschichte mit ihrem Getränkehandel zurück. Seit 1952 betreibt die Familie den Betrieb in Ottersberg schon. In nun zweiter Generation führt Martin Widmann das Geschäft heute. „Ja, wir sehen uns als Familienbetrieb, da wir zu allen Beschäftigten ein sehr gutes Verhältnis haben“, so Widmann. Von der Familie sind in der Firma Seniorchefin Anna Widmann, Martin Widmann und seine Lebensgefährtin Christine Obermaier beschäftigt und derzeit zusätzlich fünf Teilzeitkräfte.

Auf die Frage, was die Familie Widmann an den Schweiger-Produkten so schätzt, ist die Antwort für Martin Widmann ganz klar: „Das hand-



Ludwig Schweiger (re) übergibt Ehrenurkunde an Reinhard Schäffler (li)

werkliche Brauverfahren und die hohe Produktqualität. Die zuverlässige beiderseitige Zusammenarbeit mit dem ganzen Schweiger-Team und das seit Generationen sehr gute Verhältnis zwischen den Schweigers und unserer Familie.“ Am liebsten trinkt der Getränkehändler das Schweiger Pils, weil es „so schön hopfig herb ist“.

Die Schweigers freuen sich über diese netten Worte und bedanken sich herzlich bei der Familie Wid-

mann und ihren Mitarbeitern für die tolle Zusammenarbeit und die Treue.

Ein 25-jähriges Schweiger-Jubiläum feiert der Getränkevertrieb Schäffler aus Penzberg. Seit 1990 betreibt Reinhard Schäffler gemeinsam mit seiner Frau den Familienbetrieb unter dem Namen Hasi's Heimdienst. Sein Hauptgeschäft ist der Lieferservice. „Zusätzlich bieten wir einen Party-service und Zeltverleih an“, so Schäffler. Um 14:00 Uhr öffnet dann der Getränkehandel in Penzberg. Mit einem breiten Sortiment und freundlichem Service trumpft Schäffler bei den Kunden auf. „Wir haben Schweiger schon von Beginn an im Sortiment. Wir schätzen besonders die freundliche Art und dass einfach immer alles klappt“, freut sich Schäffler zum 25-jährigen Jubiläum. Bei den Kunden kommt das Schweiger Helles Export am besten an. Der Chef selbst trinkt am liebsten das Helle aus dem Fass: „Das Fassbier Hell haben wir immer auf Veranstaltungen, und da probiert man dann doch gerne mal.“

Die Schweigers bedanken sich herzlich bei den Schäfflers und freuen sich auf die nächsten 25 Jahre.

Zum zehnjährigen Jubiläum bedankt sich die Brauerei Schweiger bei Wöllinger Getränke in Grafing, dem Tutzing Getränkemarkt und dem „Pizza Forum“ De Angelis in Landsberg.

Das Bier danach

Nach dem Motto: „Das Bier danach“ hat Georg Schneider (Brauerei Schneider Weisse) zusammen mit der Goldbergklinik in Kelheim vor drei Jahren eine ungewöhnliche Gesundheitsaktion gestartet. Patienten, die eine Darmkrebs-Vorsorgeuntersuchung machen lassen, bekommen ein alkoholfreies Bier und das DUV-Siegel. Die Privatbrauerei Schweiger hat diese Idee gerne unterstützt. Bis dato wurden einige Kisten Schmankerl Weiße Alkoholfrei an den Internisten Dr.

Wegerle in Heimstetten geliefert. „Männer sind traditionell vorsorgefaul. Mit der Aktion möchten wir auf eine witzige Weise motivieren. Zudem ist alkoholfreies Weissbier gesund und füllt nach der Untersuchung die Speicher optimal auf. Ergebnis ist ein Lächeln auf den Gesichtern der Patienten. Es ist toll, dass die Schweigers uns bei dem Projekt mit den Bieren ausstatten“, freut sich Dr. Wegerle über die Unterstützung. „Ziel ist es, dass mehr über das Thema Darmkrebs ge-

sprochen wird. Immerhin erkranken rund 35.000 Männer und 28.000 Frauen jährlich an Darmkrebs. Wir freuen uns, dass das Projekt so gut angenommen wird. Es ist sogar für den Felix Burda Award nominiert. Die Stiftung zeichnet die erfolgreichsten und innovativsten Projekte auf dem Gebiet der Darmkrebsvorsorge aus“, berichtet der Internist. Alle weiteren Informationen zur Aktion finden Sie auf: www.das-bier-danach.de.

Schweiger in Italien

Birreria da Orso



In Italien trinkt man Schweiger-Bier

Das Lokal „Birreria da Orso“ liegt im schönen Veladego der Provinz Treviso und ist circa 20 Kilometer von Treviso entfernt. Seit 2014 gehört das Lokal zu den Schweiger-Kunden. Hier steht der Biergenuss im Vordergrund. Aus der kleinen Küche kommen Snacks, die zum Aperitif gereicht werden. Bei Themenabenden gibt es auch

mal mehr für den Magen – in Form von Schweinshaxe, Kebab oder Gebrühtem. Dazu gibt es drei verschiedene Sorten Bier: Pils, Schmankerl Weiße und im Winter das Bockbier. Das Zwickelbier gibt's direkt aus dem Partykeg. Größere Gruppen erhalten ihr eigenes Fass, aus dem sie direkt am Tisch zapfen können.

Bei so viel Genuss und Leidenschaft für gutes Bier ist es kein Wunder, dass das Lokal auf einen überdurchschnittlichen Bierumsatz pro Jahr kommt! Die Schweigers freuen sich, dass das Bier in Italien so gut ankommt, und sind sich sicher, dass das erst der Anfang ist.

„Birreria da Orso“
Via Site, 178, Treviso
Italien
Öffnungszeiten von 17.00 bis 03.00 Uhr (während der Woche) 17.00 bis 06.00/07.00 Uhr am Wochenende



Drei Sorten Schweiger direkt vom Hahn

Jetzt neu!

Das Schweiger Natur Radler im praktischen 6-Pack.

Unser naturtrübes Radler aus unfiltriertem Helles Export und trüber SILENCA Citronenlimonade ist jetzt auch in der 0,33 Liter Flasche erhältlich.



Aromenentdecker Schweiger Biersommelier

Genuss und Aromenvielfalt standen bei Schweigers schon immer an oberster Stelle. Nun ist es jedoch verbrieft: Siegfried Schweiger hat im März 2015 den Biersommelierkurs an der Doemens-Akademie in Gräfelfing/München und im Kiesbye's Bierkulturhaus in Obertrum/Salzburg erfolgreich abgeschlossen und darf sich zukünftig zum Kreis der Biersommeliers zählen.

„Natürlich ist das Thema Bierverkostungen, Bierbewertungen und Genussvielfalt für uns kein neues. Es wurde in der Brauerei seit jeher gelebt und bei der Entwicklung neuer Biere umgesetzt. Aber zusammen mit Kollegen eine Ausbildung zum Biersommelier zu machen, hat mich natürlich sehr interessiert. Man bekommt durch die einzelnen Kurse einen neuen Blickwinkel und schaut damit über den Glasrand der eigenen Brauerei hinaus“, erklärt Siegfried Schweiger die Beweggründe für seine Entscheidung.

Die so gewonnenen Impulse und Eindrücke wird der Brauereichef Schritt für Schritt in die zukünftigen Planungen einfließen lassen. Dabei gibt es neben der reinen Verkostung und Bewertung der eigenen Biere noch weitere Einsatzfelder, die Siegfried Schweiger nun als Biersommelier angehen kann. Der Gastronomie beispielsweise steht er bezüglich der Speisen- und Bierkombination in Biermenüs beratend zur Seite.

Was ist ein Biersommelier? Ziel der Ausbildung ist die Vermittlung von Bierwissen auf höchstem wissenschaftlichem Niveau, das die geprüften Sommeliers befähigt, sowohl den Kunden einer Brauerei, den Einkäufer als auch den Gast und den Gastronom zu beraten. Die Biersommeliers sind zum einen Experten, um den Gast über den Herstellungsprozess des Bieres, die richtige Bierauswahl zur gewählten Speise und die positiven gesundheitlichen Auswirkungen des moderaten Bierkonsums zu informieren. Zum anderen ist der Biersommelier aber auch verantwortlich für die ausgeschenkte Bierqualität und die perfekte Präsentation des Bieres beim Gast. Er erstellt die Bierkarte, berät den Koch bei Biergerichten und organisiert den Biereinkauf.

Ein wichtiges Tätigkeitsfeld in der Brauerei ist das aktive Biermarketing mithilfe seiner profunden Kenntnisse über die herstellungstechnischen und sensorischen Besonderheiten der eigenen Biere. Deutscher Meister der Biersommeliers Am 31. Januar 2015 fand bei der Doemens Academy in Gräfelfing die Deutsche Meisterschaft der Sommeliers für Bier statt. Dr. Markus Sailer aus Gilching setzte sich gegen 35 Teilnehmer durch und wurde Deutscher Meister der Biersommeliers. Die Meisterschaft umfasste zwei Vorrunden und ein Finale. Zunächst mussten verschiedene nationale und internationale Bierstile sowie biertypische Aromen erkannt werden. Die besten zehn Biersommeliers zogen daraufhin in das Finale ein. Gemeinsam reisen diese zehn als Deutschlands Biersommelier-Mannschaft zur vierten Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier, die am 18.07.2015 in Brasilien stattfinden wird.



Diplom-Brauingenieur und Biersommelier Siegfried Schweiger

Bierwitze

Kathrin wird in der Schule von ihrem Lehrer aufgefordert, die vier Elemente zu nennen. Das Mädchen zählt auf: „Erde, Wasser, Feuer und Bier.“ – „Bier, wieso denn Bier?“ will der Lehrer wissen. „Immer wenn mein Papa Bier trinkt, sagt meine Mutter: ‚Jetzt ist er wieder voll in seinem Element.‘“

Bist du beim Bier so bleibe dabei - Die Frau schimpft um 10 genau wie um 2!

Nur Wasser trinkt der Vierbeiner, der Mensch, der findet Bier feiner.

Ein Amerikaner sitzt in einem deutschen Wirtshaus, trinkt sein Bier und kaut dabei am Bierdeckel. „Hats geschmeckt?“ fragt der Ober freundlich. „Bier sehr gut, aber Kekse sehr hart.“