

Schweiger's



Kostenlose Hauszeitung der Privatbrauerei Schweiger GmbH & Co. KG in Markt Schwaben

Ausgabe 1 / Mai 2016

500 Jahre Reinheitsgebot Das älteste Lebensmittelgesetz feiert Jubiläum

Ganz besonders wollen wir, dass forthin allenthalben in unseren Städten, Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen.

Was wir heute Bier nennen, hat mit dem Gebräu von vor 500 Jahren kaum etwas zu tun. Zu den Grundbestandteilen gehörte damals das Wasser, zusammen mit der Würze, die aus Brotgetreiden bestand: Gerste, Weizen oder Hafer. Aber auch andere, stärkehaltige Körner, die sich vermälzen ließen, wurden zum Brauen verwendet. Hopfen war zwar schon seit dem 8. Jahrhundert bekannt, die meisten Brauer schüteten aber andere Zutaten ins Bier, um seinen oftmals sauren Geschmack zu verändern oder zu überdecken. Dabei gab es sonderliche Mittel wie Pech und Ochsen-galle, Schlangenkraut und harte Eier, Ruß und Kreide – jeder hatte sein Patentrezept, um das Bier „trinkbar“ zu machen. Und so „trinkbar“ schmeckte es dann auch.

Der Wortlaut des Reinheitsgebots von 1516 macht deutlich: Hier wollen die Gesetzgeber, Herzog Wilhelm IV. und sein Bruder Herzog Ludwig X., eine strenge Regelung schaffen. Das Reinheitsgebot von



Die Schweigers nahmen sich König Midas zum Vorbild: Er machte alles, was er anfasste, zu Gold. Und lieferte Sead Husic damit die glänzende Idee für sein Fotoprojekt

1516 wollte verhindern, dass oben genannte giftige, berauschende und generell minderwertige Rohstoffe zum Brauen verwendet wurden. Damit wollte man die Menschen schützen. Gleichzeitig sollte das Brotgetreide Weizen, das zur Versorgung der Bevölkerung gebraucht wurde, ausgeschlossen werden, und die Gerste wurde explizit als Braugetreide genannt. Obwohl die Hefe im Bier unabdingbar ist, wurde sie nicht erwähnt, weil sie damals noch nicht bekannt

war. Die Brauer gaben einfach das „Zeug“ aus der letzten Gärung der neuen Bierwürze zu. Hefe wurde erst mit der Erfindung des Mikroskops als unentbehrliche Zutat im Bier erkannt und findet daher erst im heutigen Verständnis des Reinheitsgebots Beachtung.

„Wie das Bier im Sommer und Winter auf dem Land ausgeschenkt und gebraut werden soll.“ Schon am Titel des Reinheitsgebots merkt man, dass im 16. Jahrhundert Un-

terschiede im Gärverhalten des Bieres auszumachen waren. Obergärige Hefe gedeiht bei Temperaturen zwischen 15 und 20 Grad Celsius, untergärige bei vier bis neun Grad. Da es damals keine künstlichen Kühlmöglichkeiten gab, konnte untergäriges Bier auch nur im Winter hergestellt werden.

Entstanden ist das Reinheitsgebot am 23. April 1516 in Ingolstadt als Höhepunkt einer sich über viele Jahre erstreckenden rechtlichen

Entwicklung. Heuer feiern wir also das 500-jährige Jubiläum, und noch heute ist das Reinheitsgebot aktuell. Für die meisten Brauer hierzulande ist die Einhaltung des Reinheitsgebots die Kunst, aus nur vier Zutaten vielfältige Biere zu brauen. Auch im Ausland schätzt man Biere, die nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut wurden, Tendenz steigend. Man profitiert hierzulande vom Wettbewerbsvorteil, den uns das Reinheitsgebot beschert.

Dabei ist das Reinheitsgebot bei Weitem kein Einheitsgebot: Auch wenn in Deutschland das Brauen auf die vier Zutaten Wasser, Hefe, Malz und Hopfen beschränkt ist, versteckt sich dahinter eine immense Vielfalt an Möglichkeiten, gutes Bier zu brauen. Dem Brauer stehen rund 170 verschiedene Hopfensorten, 40 verschiedene Malzsorten und knapp 200 unterschiedliche Hefestämme zur Verfügung. Selbst die Wahl des eingesetzten Wassers bringt erhebliche Unterschiede im Aroma des Produkts mit sich. So entsteht in über 1.300 Brauereien in Deutschland ein Spektrum von über 40 verschiedenen Sorten. Das Reinheitsgebot macht für deutsche Brauer die Pflicht zur Kür. Ein Interview mit Künstler Sead Husic finden Sie im Innenteil.

Chefsache

Reinheitsgebot

Für uns ist es eine Selbstverständlichkeit, dass unsere Biere nur mit Wasser, Malz, Hopfen und Hefe gebraut werden. Alle Rohstoffe kommen zudem direkt aus unserer Heimat. Besonders stolz sind wir auf unseren eigenen Brunnen und unsere Mälzerei.

Wir kennen jeden einzelnen unserer Gersten Bauern – ein Umstand, der sich bei der aktuellen Glyphosat Diskussion als großer Vorteil erwiesen hat: Unsere Bierspezialitäten sind frei von Glyphosat!

Mit unserer Brauwerkstatt zeigen wir, was innerhalb der Grenzen des Reinheitsgebotes möglich ist. Das Auum, unser kaltgehopftes Kellerbier, wird in einem aufwendigen Verfahren bei 0°C ein zweites Mal gehopft und bekommt dadurch seine fruchtige Note.

Das Somnium, unsere dunkle, extra starke Bierspezialität bekommt durch die dreifache Maische und die doppelte Gärung sein traumhaft vielschichtiges Aroma.

Man kann also, auch in den Grenzen des bayerischen Reinheitsgebotes von 1516, seiner Brauphantasie freien Lauf lassen und spannende neue Biere brauen – wenn man es kann!

Schweiger-Gerste

Alte Gerstensorte entdeckt



Die Schweiger-Gerste gedeiht prächtig im Storchacker

Wird es demnächst Schweiger-Bier aus Schweiger-Gerste geben? Im Saatgutprojekt Storchacker haben es sich Engagierte zur Aufgabe gemacht, historische Nutzpflanzen anzubauen, um Artenvielfalt für die Zukunft zu bewahren.

Dort wird nun eine weitere, historische Sorte kultiviert, nämlich eine Gerste namens „Schweiger“. Das Projekt will dem Einfluss großer

Agrochemie- und Saatgutkonzerne entgegentreten, die in den letzten Jahrzehnten zunehmend Landwirtschaft und Saatgut für sich gewinnen wollen und damit die Vielfalt einschränken. Sorten werden nicht mehr nach ihrem Geschmack, ihrer Qualität oder ihrem Nährwert ausgewählt, sondern einzig nach dem Ertrag und der Eignung für den industriellen Anbau, der Weiterverarbeitung und dem Langstrecken-transport in einem globalisierten Lebensmittelhandel.

Noch ist der Ertrag zu gering, um aus der Schweiger-Gerste Malz und später Bier gewinnen zu können. Wenn die Gerste zum Brauen geeignet sein sollte, dann könnte man vielleicht auf ein Bier aus Schweiger-Gerste hoffen.

Im Saatgutprojekt Storchacker gibt es Führungen und Möglichkeiten zum Mitmachen. Mehr Information dazu auf der Website www.adonai-echad.com/Storch.

Schon der Begriff „Erde“ für unseren Planeten macht deutlich, wie wichtig dieses Element für uns Menschen ist.

Böden enthalten Nährstoffe und sind Produktionsgrundlage für Bepflanzung, Holzwirtschaft und Ackerbau. Sie filtern unser Grundwasser durch die Gesteinsschichten und bieten eine feste Grundlage für Gebäude und Straßen.

Böden sind so unterschiedlich wie die Landschaften, die auf ihnen stehen. Bayerischer Boden wird in 15 Regionen mit unterschiedlichen Bodenprofilen eingeteilt. Grob teilt die Donau die Bodenlandschaften Bayerns in Nord und Süd. Unterschiedliche Gesteinsvorkommen, Reliefformen und Klimabedingungen haben diese vielfältigen Bodentypen zur Folge.

Die Einteilung eines Bodens erfolgt in Stockwerken, sogenannten Horizonten, woraus Bodentyp und

Bayerische Böden

Vielfältiger Grund

Bodenentwicklung abgeleitet werden können. Der Boden entwickelt sich über Jahrtausende aus unterschiedlichen Gesteinen. Mit der Zeit zerkleinern und zersetzen sich Gestein, Pflanzen und Wurzeln, und durch chemische Vorgänge gelangen Mineralien in den Boden. Abhängig von ihrem Ausgangsgestein, ihrer Mächtigkeit, ihrem Nährstoff- und Wassergehalt und den äußeren klimatischen Rahmenbedingungen entwickeln sich die unterschiedlichen Bodentypen. Nach vielen Jahren Verwitterungsarbeit entstehen flach- oder tiefgründige, saure oder basische, nährstoffarme oder nährstoffreiche Böden. Manche sind sandiger, andere tonig oder steinreich. Dabei ist die Entwicklung des Bodens nie abgeschlossen, sie ist ein ständiger Prozess und geht auch in Zukunft weiter.

Jeden Tag wird deutschlandweit eine Fläche von 100 Fußballfeldern neu bebaut oder asphaltiert, man



Leicht feucht und frisch sowie nährstoffreich sollte der Boden für die Schweiger-Gerste sein

spricht dabei von Bodenversiegelung. Das hat umweltrelevante Folgen, denn der Boden verliert seine ökologische Funktion und kann land- und forstwirtschaftlich nicht mehr genutzt werden. Die nährstoffreichen Oberböden werden durch Erosion abgetragen und Bäche und Seen belastet. In Bayern

gibt deshalb das Landwirtschaftsministerium vor, wo gebaut werden darf. Die Gerste für unser Schweiger-Bier wächst am besten in einem leicht feuchten Gebiet. Die Gerste wurzelt relativ flach und braucht daher einen lockeren, standhaften Boden.

Naturradler alkoholfrei

Beliebter Klassiker jetzt ohne Alkohol

Da ist es endlich: Naturradler alkoholfrei. Das naturtrübe Radler aus dem Schweiger Sortiment ist das beliebteste Bier-Mischgetränk der Privatbrauerei, das es ab sofort auch ohne Alkohol gibt.

„Immer häufiger wurde der Wunsch an uns herangetragen, unser Naturradler auch in einer alkoholfreien Variante anzubieten. Dem sind wir gerne nachgekommen und haben nun das Schweiger Sortiment entsprechend erweitert“, berichtet Ludwig Schweiger.

Gemischt wird es aus 50 Prozent Schweiger Helles alkoholfrei und 50 Prozent SILENCA trübe Citronenlimonade mit natürlichem Citronensaft. Es ist besonders erfrischend und nicht zu süß. Ob Autofahrer, Sportler oder Frauen, die den besonders frischen Geschmack schätzen, an dem Naturradler alkoholfrei wird jeder seine Freude haben.



Ab Juni im Handel erhältlich

1516 Bayrisch Hell

Der helle Wahnsinn zum Jubiläumsjahr

500 Jahre Reinheitsgebot – für die Privatbrauerei Schweiger Grund genug, dem Reinheitsgebot ein Bier zum Jubiläum zu widmen. Und was eignet sich da besser, als ein klassisches Helles neu aufzulegen.

Die neue Bierspezialität heißt passend zum Jubiläum und dem Geburtsjahr des Bayerischen Reinheitsgebotes „1516 Bayrisch Hell“. Siegfried Schweiger erklärt die wesentlichen Unterschiede zum Schweiger Helles Export: „Wir haben uns entschieden, ein gegenüber unserem Export leichteres Helles einzubrauen, das trotzdem sehr kräftig und vollmundig im Geschmack ist. Dafür haben wir weniger Malz eingemischt und andere Malzsorten verwendet. Das führt zu einem geringeren Alkoholgehalt. Durch eine verminderte Hopfengabe wird das Bier deutlich milder.“

Insgesamt ist das Jubiläumsbier sehr ausgewogen und schlank. Be-

sonders stolz sind wir auf die leuchtende strohgelbe Farbe und den äußerst feinporigen Schaum. Da freut man sich richtig auf den ersten Schluck.“ Das „1516 Bayrisch Hell“ kommt nach der Hauptgärung genau wie das Export in eine extra lange kalte Lagerung und wird dann in 0,25- und 0,5-Liter-Flaschen abgefüllt.

Eingeführt wird das neue Schweiger-Bier zum Brauereifest am 2. Juni. Bis dahin müssen sich alle gedulden – bis zum ersten Schluck vom Jubiläumsbier „1516 Bayrisch Hell“. Aber dann heißt's für immer: *Mia ham no nia ned nix anders ned drunga!*



Ab Juni im Handel erhältlich

Redewendungen unter der Lupe

Redewendungen sind fest in unserem Sprachgebrauch verankert. Dabei wissen wir oftmals gar nicht, wo sie eigentlich herkommen. Hier wollen wir einige Redewendungen erläutern und deren Ursprung erforschen.

Der Tropfen, der das Fass zum Überlaufen bringt

Die Aussage bedeutet, die Grenzen des Toleranzbereichs zu überschreiten und in eine brenzlige Situation zu kommen. Dabei ist die Redewendung aus dem physikalischen Prinzip der Oberflächenspannung entstanden: Demnach kann ein Behälter mehr einer Flüssigkeit aufnehmen als sein Eigenvolumen ist. Es bildet sich eine Art Kuppel, die nur ein bestimmtes Volumen halten kann. Ein Tropfen zu viel bringt das Fass zum Überlaufen.



Sead Husic ist Journalist, Autor und Fotograf in Berlin

Wächter des Reinheitsgebots

Wanderausstellung: Berliner Fotograf porträtiert die Schweigers

Den seit Jahrzehnten bewährten Spruch „Schweiger ist Gold“ nahm Fotograf Sead Husic anlässlich des Jubiläums zum Reinheitsgebot in der Ausstellung „Wächter des Reinheitsgebots“ zum Ausgangspunkt, die drei Geschäftsführer Siegfried, Ludwig und Erich Schweiger in geheimnisvoll-dunklem Ambiente wie König Midas zu inszenieren. Der machte bekanntlich durch seine Berührung alles zu

Gold. Die Termine für die Ausstellung, in der die Privatbrauerei als eine von 100 Brauereien porträtiert wurde, können Sie der Seite www.bayern.by/diewaechterdesreinheitsgebotes entnehmen.

Herr Husic, Sie haben außergewöhnliche Fotos von unserer Brauerei gemacht. Was hat Sie an der Zusammenarbeit gereizt, und was sagen Sie zu dem Ergebnis?

Zuerst einmal ein riesiges Kompliment an die Brauerei, das aufwendige Projekt zu ermöglichen. Das Ergebnis finde ich großartig, weil es die Schweigers einmal ganz anders darstellt. Sonst sieht man sie oft lächelnd und gut gelaunt, diesmal mit ernststen Mienen, als Wächter eben. Anders, aber das passt auch!

Wie sind Sie auf die Idee mit dem Gold gekommen?

Zuerst hatten wir ein anderes Foto, das mir auch sehr gut gefallen hätte. Dann habe ich jedoch den Werbespruch „Schweiger ist Gold“ gelesen und nicht mehr aus dem Kopf bekommen. Schließlich ist mir die Idee gekommen, das Ganze bildlich darzustellen.

Sie beschäftigen sich in Ihrer Arbeit sehr viel mit dem Balkan und der geschichtlichen Aufarbei-

tung in dieser Region. Wieso jetzt eine bayerische Brauerei?

Mir geht es in der Arbeit um den Menschen an sich, jeder ist etwas Besonderes und jeder hat seine Geschichte. Die Geschichte der Schweigers zu zeigen, war einmalig. Außerdem komme ich selbst aus Bayern, meine Mutter lebt in Traunstein. Natürlich verbinde ich viel mit dieser Tradition.

Tracht und Tanz

D'Autaler sind kulturell hochaktiv

Tradition und Tracht werden beim Hohenlindener Trachtenverein großgeschrieben.

„D'Autaler“, wie sich die Trachtler bezeichnen, wurden 1947 gegründet und widmen sich seitdem dem Erhalt der Kultur durch traditionellen Tanz, Musik und dem Auftragen der Tracht. Die klassische Miesbacher Tracht ist etwas ganz Besonderes bei den Hohenlindnern. Die Dirndl tragen ein Miedergewand, die Burschn eine kurze Lederhose. Darin wird geschuhplattelt und gedreht. 200 Mitglieder zählen die D'Autaler, davon 30 Aktive.

Mehrere Musikgruppen sind bereits aus dem Trachtenverein hervorgegangen. Engagierte Jugend-

leiter/innen betreuen die Jugend mit ihren 20 Mitgliedern, die vom Verein im „Gwand“ eingekleidet werden. Dienstags findet im Bürgersaal Hohenlinden die Trachtenprobe der Jugend statt. Dabei dürfen alle mitwirken, egal woher sie kommen oder wie sie aussehen.

D'Autaler freuen sich sehr über Neuzugänge und Mitmachinteressierte. Die Trachtler veranstalten neben ihren Tanzvorführungen regelmäßig Volkstänze, bei denen jeder mittanzten kann. Zusehen kann man bei zwei weiteren dörflichen Kulturevents. Im Mai findet das traditionelle Maibaumaufstellen in Hohenlinden statt, und vor Weihnachten ist das Adventskonzert in der Pfarrkirche.



Die Hohenlindner Trachtler in ihrer traditionellen Tracht



Programm Brauereifest

Donnerstag, 02. Juni

17.00: Einlass ins Festzelt
18.30: Anzapfen durch den 1. Bürgermeister Georg Hohmann. Es spielt die „Fischbachauer Tanzmusi“
20.00: Django Asül „Letzte Patrone“

Freitag, 03. Juni

17.00: Einlass ins Festzelt
19.00: „Münchner G'schichten“, die bayerische, rockige Partyband

Samstag, 04. Juni

12.00-18.00: Blasmusik: die Marktkapelle M.S.
12.00-19.00: Großes Familienprogramm auf dem Freigelände, Goaßlschnalzer
12.00-19.00: Brauereirundgang

19.00: „D'Moosner“: boarisch, fetzig, rockig

Sonntag, 05. Juni

ab 10.00: Frühschoppen
ab 12.00: Blaskapelle „Die lustigen Finsinga“
14.30-15.30: Tanzgruppe des Trachtenvereins D'Autaler aus Hohenlinden
10.00-16.00: Brauereirundgang
12.00-18.00: Großes Familienprogramm auf dem Freigelände, Goaßlschnalzer

Montag, 06. Juni

ab 18.00: Kesselfleischessen mit Ilse Aigner, MdL, Stv. Ministerpräsidentin, Staatsministerin für Wirtschaft und Medien, Energie und Technologie

Django Asül

Highlight auf dem Schweiger-Brauereifest

Diesen Juni ist es soweit, das Schweiger-Brauereifest geht in die nächste Runde. Gleich am ersten Abend, den 02. Juni um 20 Uhr, tritt Kabarettist Django Asül mit seinem Soloprogramm „Letzte Patrone“ auf die Schweiger-Bühne.

Der Niederbayer mit türkischen Wurzeln ist ein gerissener Entertainer und trifft mit seinen Pointen mitten ins Schwarze. Die Besucher erwartet ein gut durchdachtes

Politikcabarett mit scharfsinnigen Analysen und hoher Pointendichte.

Die Karten für zwei Stunden vergnügliche Unterhaltung auf hohem Niveau sind ab sofort im Brauereibüro und Brauhaus sowie dem Schreibwarenladen Schiegl und dem Forsthaus St. Hubertus für € 22,00 erhältlich.

Einlass 17.00 Uhr
 Beginn 20.00 Uhr



DJANGO ASÜL
LETZTE PATRONE

www.django-asuel.de

Handballer SVA



Der Handballverein „Anzinger Löwen“ ist eine der erfolgreichsten Mannschaften im Münchner Umkreis.

„Kämpfen wie die Löwen“, so lautet die Erfolgsformel der Anzinger Löwen, eine der erfolgreichsten Handballmannschaften rund um München.

Nun können sie noch besser kämpfen. Der Verein baute im vergangenen Jahr eine 3,85 Millionen teure Halle, in der perfekte Trainingsbedingungen und eine moderne Spielstätte die Grundlage für erfolgreiche Spieltage legen. Die Arena wird den Bedürfnissen der Handballer gerecht und ermöglicht eine noch bessere Bindung von Fans, Partnern, Sponsoren und den Spielern.

Bereits im zweiten Jahr der Mannschaftsgeschichte schafften die Anzinger den Sprung in die Bayernliga. Mit Teamgeist, Disziplin und Einsatzbereitschaft gehen die Anzinger Handballer Training und Spiele an.

Starke Trainer, die Wert auf jeden Einzelnen legen, vermitteln Freude am Sport, aber auch Hingabe und Disziplin. Zusammen mit dem Team wollen sie eine langfristige Grundlage für den Klassenerhalt schaffen.

Bierwitze

„Was würdest du zu einem Bier sagen?“ – „Nichts – ich würde es trinken!“

Warum steht ein Pils im Wald? Weil die Tannen zapfen!

Es geht ein Kerl in die Kneipe und trinkt Bier. Nach jedem Glas Bier zieht er ein Foto aus seiner Tasche und schaut es an. Nach dem vierten Bier fragt der Kellner, warum er nach jedem Glas Bier ein Foto aus seiner Tasche zieht, um es anzuschauen. Da sagt der Kerl: „Das ist ein Foto meiner Frau! Wenn ich sie schön finde, gehe ich nach Hause.“

Kommen zwei Zechkumpanen in der Nacht aus der Kneipe. Das viele Bier drückt.

Fragt der Franz: „Warum pinkle ich so laut und du so leise?“ Willi: „Du pinkelst an mein Auto, und ich an deinen Mantel ...“

Kundenjubiläen



Wir gratulieren Josef Zimmermann (linkes Bild) und Heinrich und Theresia Bauer (rechtes Bild) zum 50-jährigen Jubiläum

Unsere Kunden sind uns wichtig und sie gehören wie auch unsere Mitarbeiter zur Schweiger-Familie. Umso mehr freut es uns, in dieser Ausgabe so viele Jubiläen feiern zu können. Wir bedanken uns ganz herzlich bei allen Kunden für ihre Treue und die einzigartige Zusammenarbeit.

50 Jahre, ein halbes Jahrhundert – sozusagen „Goldene Hochzeit“ – feiern wir in diesem Jahr mit dem Getränkemarkt **Josef Zimmermann** aus Pullach. Seit dem 16. Februar 1966 führt der Getränkemarkt, der wie die Privatbrauerei Schweiger ein Familienunternehmen ist, nun schon die Schweiger-Produkte.



Familie Hirschmann, 25 Jahre Jubiläum

Und auch **Heinrich und Theresia Bauer** halten mit ihrem Getränkevertrieb Heinrich Bauer in Buch am Buchrain seit nunmehr 50 Jahren der Privatbrauerei Schweiger



Familie Ganser, 25 Jahre Jubiläum

die Treue. Firmenchef Ludwig Schweiger ließ es sich deshalb nicht nehmen und überreichte auch hier persönlich im Getränkemarkt die Jubiläumsurkunde der Familienbrauerei an die beiden Unternehmer. Wenn es nach uns geht, kann es auch die nächsten 50 Jahre so weitergehen.

25 Jahre Kundenjubiläum und damit immerhin ein Vierteljahrhundert Schweiger-Produkte feiern in diesem Jahr die **Gaststätte Maier** in Stauden, der Getränkemarkt **Ganser in Erding**, **Josef Huber Getränke** in Anzing, die Familie **Hirschmann** mit ihrem Restaurant **Königslinde** in Bad Wiessee und der Getränkemarkt von **Manfred Kressierer** in Notzing.

Über zehn Jahre Zusammenarbeit freuen wir uns zusammen mit dem Getränkemarkt von Florian Buch-



Josef Huber, 25 Jahre Jubiläum

ner in Dachau, dem Bavaria Catering aus Zorneding, der Kronbergstuben von Ilias Mentis in Hörlkofen und dem Gasthaus Oberndorf und seinem Betreiber Herrn Grasser.



Manfred Kressierer, 25 Jahre Jubiläum

Wir sind gespannt auf die kommenden Jahre der Zusammenarbeit und versprechen auch in Zukunft eine gute Partnerschaft mit unseren Kunden.

Portrait



Biersommeliers

Die Privatbrauerei Schweiger setzt auf Qualität und besten Service für ihre Kunden. Nur zwei von vielen Gründen, die Mitarbeiter zu Biersommeliern und Biersommeliern

ausbilden zu lassen. Im letzten Jahr haben gleich sechs Schweiger-Teammitglieder den Aufbaukurs zum Biersommelier an der Doemens Akademie in Gräfelfing bei Mün-

chen besucht. Zusammen mit Siegfried Schweiger bilden die nun insgesamt sieben Biersommeliere das Schweiger-Biergenussteam.

Gastrotipp



Il Lago Genießen auf Italienisch



Toni und Kole heißen Sie im Il Lago herzlich willkommen

Mediterrane Küche genießen und dabei mit einem Blick auf das Wasser zurücklehnen – fast wie am Gardasee in Italien. Im Restaurant **Il Lago** ist das möglich. Das am Sportpark gelegene Restaurant bietet neben den Klassikern Pizza und Pasta eine Auswahl an Fleisch- und Fischgerichten. Der Chefkoch empfiehlt Antipasti wie Salat mit Parmaschinken und Mozzarella. Vom Biergarten aus hat man einen herrlichen Blick über den Bade-

weiher, und für den Besuch stehen ausreichend Parkplätze zur Verfügung. Sportbegeisterte Restaurantbesucher können dank des Sky-Angebots wichtige Fußballereignisse verfolgen und dabei natürlich Schweiger-Bier genießen.

„Il Lago“
Bürgermeister-Haller-Weg 2
85750 Markt Schwaben
Telefon: 0 82 12/77 11 844
www.ristorante-il-lago.de

Asia City Fernöstliches aus der Show-Küche



Der einladende Eingang erinnert an chinesische Architektur

In Unterhaching hat ein Restaurant mit chinesisch-mongolischer Show-Küche eröffnet. Im **Asia City** kann der Restaurantbesucher nicht nur genießen, sondern auch bei der Zubereitung der asiatischen Speisen zusehen, denn die Kochfläche ist in den Gastraum integriert.

Gewürzvarianten bringen fernöstliches Flair in Fisch- und Gemüsegerichte. Die Tische bieten ein Verweilen in geselliger Runde an, da sich die Drehscheibe in der Mitte des Tisches zum Teilen verschiedener Speisen eignet.

Durch würzige Raffinesse und frische Vielfalt überzeugt die asiatische Küche. Außergewöhnliche

„Asia City“
Grünwalder Weg 15
82008 Unterhaching
Telefon: 0173/795 87 55

Hirschbachwirt Ein typisch bayerisches Wirtshaus



Die gemütliche Wirtsstube im Hirschbachwirt

In Forstern kann man bayerische Schmankerl, gut bürgerliche Küche und Burger im gemütlichen Wirtshaus mit Biergarten essen. Neben der Gaststube stehen zwei Gesellschaftsräume für Veranstaltungen sowie zwei Kegelbahnen zur Verfügung. Zu besonderen Anlässen serviert der Hirschbachwirt ausgewählte Spezialitäten, zum Beispiel beim traditionellen Fischessen am

Aschermittwoch. Jeden Mittwoch ist Schnitzeltag, und freitags gibt es Spare Ribs, außerdem eine abwechslungsreiche Wochenkarte und natürlich das Schweiger-Bier.

„Hirschbachwirt“
Tadinger Str. 6
85659 Forstern
Telefon: 0 81 24/15 93
www.zum-hirschbachwirt.de

Orangen-Traubenschorle

Frischer Genuss für den Sommer

Rechtzeitig zum Sommer wird das SILENCA Schorlensortiment um ein weiteres fruchtiges Mitglied erweitert. Die Orangen-Traubenschorle sorgt mit einem Fruchtgehalt von 60 Prozent, davon 38 Prozent Orangen- und 22 Prozent Traubensaft, für abwechslungsreiche Erfrischung.

Dank dem Verzicht auf Zuckerzusatz ist sie zum einen nicht zu süß und zum anderen hat sie nur 30 Kilokalorien pro 100 Milliliter. Perfekt als Begleiter zum Picknick, Grillabend oder Kindergeburtstag. Auch nach dem Sport gibt die SILENCA Orangen-Traubenschorle dem Körper die Erfrischung, die er braucht. Ein Allrounder für den Sommer.

Orange – die beliebteste Zitrusfrucht der Welt

Wussten Sie, dass die Orange ursprünglich aus einer Kreuzung von Mandarine und Pampelmuse in China entstanden ist? Zunächst wurde nur die Bitterorange kultiviert, die im 11. Jahrhundert nach Italien kam. Im 15. Jahrhundert wurde die erste süße Variante nach Europa eingeführt. Heute ist die süße Orange die am häufigsten angebaute Zitrusfrucht der Welt. Angebaut wird sie heute überwiegend in Brasilien und den USA. Aber auch in Europa ist die Zitruspflanze beheimatet – vor allem in

Spanien und Portugal. Die Orange gilt als der Vitamin-C-Lieferant schlechthin, denn sie enthält immerhin 50 Milligramm pro 100 Gramm Orange.

Trauben – eine runde Sache

Wussten Sie, dass man die einzelne Frucht nicht als Traube bezeichnet, sondern als Beere? Weintrauben wachsen in Bündeln, jedoch klar voneinander getrennt, heran. Die Gesamtheit aller Beeren am Kamm heißt Traube. Weintrauben können als Tafeltrauben roh gegessen, zu Rosinen getrocknet sowie zu Wein, Brantwein oder Traubensaft verarbeitet werden. Auch ernährungsphysiologisch haben Weintrauben einiges zu bieten. Die beiden Inhaltsstoffe Resveratrol und OPC (oligomere Procyanidine) bilden ein fast unschlagbares Team und machen die Weintrauben zum Unterstützer für unser Immunsystem.



Ab Juni
im Handel
erhältlich



Muttertag

Geschichte eines Feiertags

Zurückverfolgen lässt sich der Muttertag bis ins antike Griechenland, wo er Teil eines Rituals für die Göttin Rhea war.

In den Vereinigten Staaten begann die Feier des Muttertags durch die Frauenbewegung, dabei sollten sich Frauen am Mothers Day

Meeting zu aktuellen Fragen austauschen. Er wurde am zweiten Sonntag im Mai gefeiert und entwickelte sich nach und nach zu dem, was wir heute unter Muttertag verstehen. In Deutschland setzte sich Anfang des 20. Jahrhunderts der Verband Deutscher Blumengeschäftsinhaber mit Plakaten in Schaufenstern für den „Tag der Blumenwünsche“ ein. Auch heute noch feiern wir Muttertag mit Blumen oder Pralinen, aber auch gemeinsame Unternehmungen stehen hoch im Kurs. Es muss aber nicht immer etwas Gekauftes sein, damit sich die Mama freut. Muttertag ist einfach eine schöne Gelegenheit, einmal Danke zu sagen!

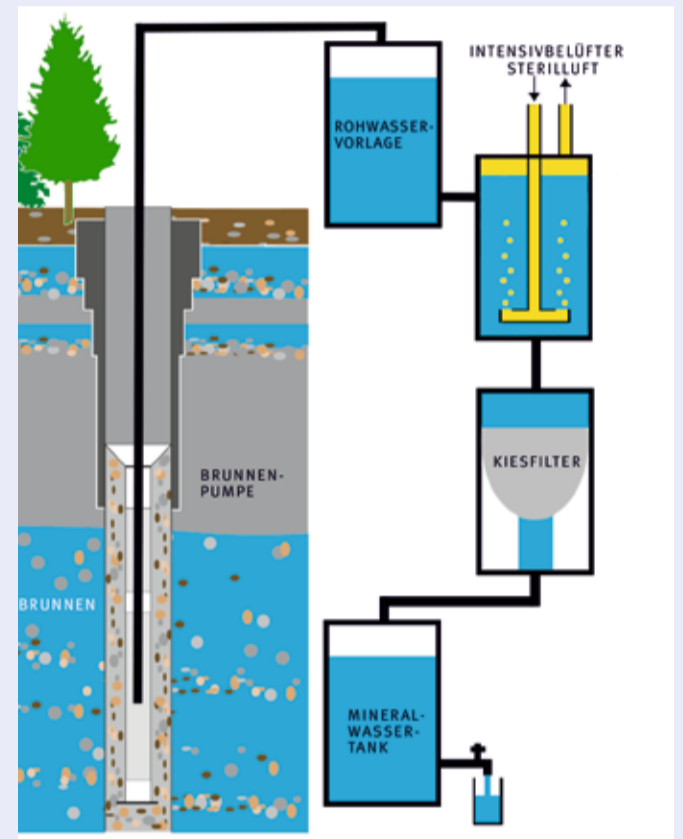


SILENCA Brunnen Wege des Wassers

Das Wasser für unser SILENCA natürliches Mineralwasser entspringt einem unterirdischen, vor Verunreinigungen gut geschützten Wasservorkommen im Ebersberger Forst.

Beim Versickern durchläuft Oberflächenwasser teilweise jahrtausendealte Gesteinsschichten aus Erde, Ton und Stein, die Mineralstoffe an das Wasser abgeben und gleichzeitig Fremdstoffe abfiltrieren. Um es abfüllen zu können, fördern wir es aus 150 Meter Tiefe. Damit das Wasser klar und wohlschmeckend ist, wird es belüftet und gefiltert. Direkt am Quellort wird es dann in Flaschen abgefüllt.

Die ständigen Kontrollen, die weit über die Trinkwasserverordnung hinaus gehen, garantieren die gleichbleibend hohe Qualität unseres Wassers. Unser Wasser ist Tausende Jahre alt und deswegen so rein – und das schmeckt man!



So funktioniert der Brunnen der Privatbrauerei Schweiger

Gewinnspiel

Anlässlich des großen Jubiläums verlosen wir 1 Tisch für 8 Personen beim Kabarettisten Django Asül auf dem Schweiger Brauereifest 2016 inklusive 1 Maß und

1 Hendl-Gutschein pro Person. Lesen Sie die Artikel aufmerksam und setzen Sie die Buchstaben mit der gleichen Markierung zu einem Lösungswort zusammen. Senden

Sie das Lösungswort mit Ihrem Namen und Ihrer Anschrift an: info@schweiger-bier.de.

Der Gewinner wird gezogen und schriftlich informiert. Eine Barauszahlung ist ausgeschlossen.

SILENCA Naturell

Mineralwassergenuss ohne Kohlensäure



Bisher umfasst das SILENCA Mineralwasser die Sorten Classic, Medium und Still. Wieso also noch ein S I L E N C A Naturell?

„Ganz einfach – die Sorte SILENCA Quelle still enthält einen Anteil Restkohlendioxid“, erklärt Erich Schweiger. Um alle Bereiche abzudecken und dem Kundenwunsch nach einem Mineralwasser ganz ohne Kohlensäure nachzukommen, hat die Brauerei Schweiger nun ihr Sortiment um die Sorte SILENCA Quelle naturell erweitert. Diese Sorte enthält keine Kohlensäure mehr.

Besonders im Sommer ist es wichtig, viel zu trinken. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt rund 1,5 Liter Flüssigkeit pro Tag. Dieser Bedarf steigt bei hohen Temperaturen oder durch Sport. Das SILENCA Naturell gibt es in der 0,5-l-Glas-, der 0,5-l-PET- und der 1-l-PET-Flasche. Durch die fehlende Kohlensäure kann man auch

größere Mengen in kurzer Zeit trinken und ist so gut mit Flüssigkeit versorgt. Dann kann der Sommer ja kommen.

Impressum
Ausgabe 01/2016
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
Texte:
kommunikation.pur
www.kommunikationpur.com