

Bräu Journal



Ausgabe Nr. 6

Grußwort

Mit viel Zuversicht und Planungsarbeit wollen wir ein erfolgreiches Jahr 2012 gestalten. Investitionen in stattlicher Höhe mit der Anschaffung eines neuen, vollautomatischen Leerflaschen-Inspektors sowie einer Wärmepumpe werden auf der Ausgabenseite den Schwerpunkt bilden. Beides sind Investitionen in die Qualitätssicherung (leere Flaschen werden komplett durchleuchtet) und nachhaltige Energie-Einsparungen (ca. 20.000 Liter Heizöl pro Jahr) durch Wärmerückgewinnung.

So versuchen wir Jahr für Jahr den nicht geringen Energiebedarf der Brauerei zu reduzieren und Schritt für Schritt durch Energieumwandlung zu optimieren.

Dieses konsequente Handeln in Einklang mit der jeweiligen Finanzierbarkeit zu bringen, ist der große Unterschied zur Politik.

Der Mittelstand steht seit jeher persönlich mit seinem Namen für seine Geschäfte gerade. Da dies auch so bleiben wird, fallen in der Regel Entscheidungen, die nicht auf kurzfristige Publicity und Wählerstimmen ausgelegt sind, sondern auch von der nächsten Generation verkraftet werden können.

Nur so darf und muss auch das Handeln der Politik erfolgen, ohne irreparable Schäden für die Zukunft zu erzeugen.

ihr Hanspeter Graßl

Inhalt

Unser Zwickl-Radler ist ein voller Erfolg

SocialNetwork - werden Sie unser Fan!

10 Jahre Allgäuer Bergbauernmuseum

Unsere Partner rings um den Alpsee

59. Hauchenberg-Ringtreffen

Jahresspende 2011

Brauereiführung – eine tolle Sache

Gewinn von der Gewerbeschau eingelöst

Unsere Brauerei im „Der Feinschmecker“

Brauereigasthof im „Gault Millau“

Aktuelle Termine und Veranstaltungen

Impressum

Herausgeber:

Brauerei Schäffler Hanspeter Graßl KG

Hauptstr. 17 · 87547 Missen-Wilhams

Tel. 08320 920-0 · Fax 08320 920-23

Internet: www.schaeffler-braeu.de

email: info@schaeffler-braeu.de

Redaktion: Claudia und Hanspeter Graßl

Gestaltung und Layout:

elsner design gmbh, Kempten

Druck:

rieder Druck und Medien GmbH, Kempten

Auflage: 9.000 Exemplare

ZWICKL RADLER

Genießen Sie ein Radler der Premium-Klasse!

Eigentlich sollte unser neues Zwickl-Radler Stück für Stück unser bekanntes Allgäu-Radler ablösen – weit gefehlt! Die Nachfrage nach dem „alten“ Radler ist ungebrochen und unser Zwickl-Radler hat zwischenzeitlich seine eigene „Fan-Gemeinde“. Für uns Grund genug, beide Sorten am Markt zu belassen und mit einer aktuellen Großflächenkampagne, ergänzt durch Kinospots in ausgewählten Kinos der Region, die Fan-Gemeinde unseres Zwickl-Radlers weiter zu vergrößern. Probieren Sie doch einfach auch mal eines - Sie werden überrascht sein!



Werden Sie Fan!



Like us on Facebook

Seit April diesen Jahres haben wir unsere Online-Präsenz erweitert. Neben unserer Homepage www.schaeffler-braeu.de finden Sie zukünftig auch auf den Social Network Plattformen Facebook und Google+ alle aktuellen News und Informationen rund um die Schäffler Bierspezialitäten, unseren Veranstaltungskalender sowie Bilder rund um uns und unsere Aktivitäten.

Sie finden uns ganz einfach unter: <http://www.facebook.com/schaefflerbraeu> und unter <http://plus.google.com>, Stichwort „Schäfflerbräu“



Zur Person



Dirk Enke

45 Jahre alt, verheiratet, 2 Kinder
1983-1985 Ausbildung zum KFZ-Mechaniker
1990-1991 LKW Fahrer
Seit 1991 in der Brauerei, als LKW-Fahrer und Heimdienstvertretung
ab 2012 in der Füllerei
Hobbies: Tennis, Radfahren, Pilzesammeln, Chilizüchtung

Hans Meister

46 Jahre alt, verheiratet, 3 Kinder
1981-1983 Ausbildung zum Raumausstatter
1983 - 1994 div. Tätigkeiten
Seit 1994 in der Brauerei, bisher in der Füllerei und als LKW-Fahrer
ab 2012 LKW-Fahrer, Belieferung der Gastronomie-/Getränkehandlungskunden
Hobbies: Kochen, Garten, Skifahren

Für jeden Anlass



Unser Franz Anton Schäffler Triple bietet feinsten Genuss für ganz besondere Momente. Und als Jahrgangsabfüllung, jede Flasche einzeln nummeriert, eignet er sich hervorragend als Geschenk für jeden Anlass. Erhältlich bei unseren Partnern im Handel, direkt bei uns in der Brauerei oder im Internet. Selbstverständlich sind auch andere Schäffler Biere online erhältlich – Sie möchten unsere Bierspezialitäten als Geschenk versenden oder sich einfach selbst ein Probier-Paket zusammenstellen? Dann können Sie hier online bestellen: www.biershop-bayern.de oder www.biershop-brauereigasthoefe.de

Neues aus dem Libella Fruchtgarten

Wir haben unser AFG-Sortiment um zwei neue Produkte aus dem Libella Fruchtgarten erweitert:

Libella Apfel-Johannisbeere

Der fruchtig-erfrischende Mix aus sonnengereiften Äpfeln und wertvollen schwarzen Johannisbeeren – mit 10% Fruchtgehalt

Libella Apfel-Holunderblüte

Die intensive Note der Holunderblüte, gemischt mit dem Saft sonnengereifter Äpfel – mit 16% Fruchtgehalt

Fruchtig frisch, ohne künstliche Aromen und Farbstoffe - schmeckt wie aus dem eigenen Garten!

Weitere Infos: www.libella.de



Ein Blick hinter die Kulissen

Genießen Sie ein optisches und akustisches Erlebnis und lernen Sie die Schäffler Brauerei in einer ganz besonderen Atmosphäre näher kennen. Erfahren Sie, wie unsere handwerklich gebrauten Biere und alkoholfreien Getränke hergestellt werden. Unsere beiden ehemaligen Brauer Peter Müller und Alfred Wolf (rechts im Bild) – oder je nach Verfügbarkeit auch einer unserer Braumeister – führen Sie durch unsere Brauerei. Wir freuen sich auf Ihren Besuch!

Öffentliche Führungen jeden Dienstag, 10 Uhr (Mindestteilnehmerzahl 10 Personen), Gruppenführungen gerne nach Vereinbarung. Anfragen und Anmeldung direkt in der Brauerei unter Telefon 08320 920-0.

Unsere Brauereiführung ist auch als Erlebnisprogramm mit Bierprobe im Lagerkeller und anschließender Einkehr im Brauereigasthof buchbar!



Unsere Brauerei im Der Feinschmecker



444 Top-Adressen aus ganz Bayern haben die Redakteure des Feinschmecker zusammengetragen – und wir sind mit dabei:

Brauereigasthof Schäffler

Traditionsbrauerei der Familie Graßl im Allgäu. Acht verschiedene Biere werden gebraut, dazu noch Winterzauber, Weizenbopck und Osterfestbier. Klassiker sind das Premium Gold und das Premium Pils, gut das Hefe-Weißbier, Dunkle Weiße, leichte Weiße, Bock und das naturtrübe Zwicklbiere. Nach dem Besuch im gemütlichen Gasthof mit Brätknödelsuppe in der Terrine, openfrischem Krustenbraten in kräftiger Bier-Kümmel-Sauce und gutem Käse kann man hier auch übernachten.

Quelle: Der Feinschmecker Reisetipps – Bayern für Genießer

59. Hauchenberg-Ringtreffen

Wie in den Jahren zuvor liefert die Schäffler Brauerei auch diesmal die „Durstlöscher“ für Musikanten und Besucher des Hauchenberg-Ringtreffens. Ein abwechslungsreiches Programm über vier Tage bietet mit Sicherheit für Jeden genau das Richtige:

Ein Spitzen Ereignis in Sibratshofen

26.- 29. Juli 2012

59. Hauchenberg-Ringtreffen

Donnerstag
STIMMUNGSWETTBEWERB der Musikkapellen
 Bolstermang, Memholz und Opfenbach

Freitag **ROCK NACHT** **S.I.B. project**

Samstag **PARTYBAND** **HERZ-ASS**

Sonntag
 8.30 Uhr Festgottesdienst im Zelt
 9.30 Uhr Ehrevorträge der Ringkapellen
 13.00 Uhr Gemeinschaftschor
 13.30 Uhr Festumzug

Anschließend Stimmungsmusik mit den Musikkapellen **Ebratshofen und Missen-Wilhams**

Ab 19 Uhr
JÖRG BOLLIN
 UND DAS MEHRERSCHE FEUER

www.musikkapelle-sibratshofen.de

Allgäuer Bergbauernmuseum

Eine Erfolgsgeschichte wird „10“ – Wildkräuterausstellung, Festwochenende und Aktionstage im Jubiläumsjahr 2012 – Spezialabfüllung mit eigenem Etikett



Seit Jahren schon ist die Brauerei Schäffler Sponsor des Bergbauernmuseums. Speziell zum Jubiläumsjahr erscheint nun eine Sonderabfüllung unseres beliebten Schäffler Golds mit eigenem Geburtstags-Etikett

Im Jahr 2002 öffnete das Allgäuer Bergbauernmuseum im Immenstädter Ortsteil Diepolz zum ersten Mal seine Pforten, Stalltür und Scheunentore und damit begann eine große Erfolgsgeschichte. Seit dem haben 650.000 Besucher das Freilichtmuseum besucht und dabei Interessantes über das harte Leben der Bergbauern erfahren. Eine Herzensangelegenheit für das Museum sind die pädagogischen Programme für Kindergärten und Schulklassen. Über 3500 Kinder haben allein letztes Jahr an diesen Programmen teilgenommen, Tendenz steigend. Damit spielt das Bergbauernmuseum eine Vorreiterrolle in der Region. Unterstützt werden Sie dabei als Museumssponsor schon seit mehreren Jahren von der Brauerei Schäffler in Missen, dank deren Hilfe schon viele Sonderprojekte realisiert werden konnten. Auch für das Jubiläumsjahr 2012 sind wieder neue Aktionen geplant. Als Höhepunkt gilt das Festwochenende vom 13. bis 15. Juli

mit der „Museumsnacht traditionell und geheimnisvoll“, dem Aktionstag „Unser Museum stellt sich vor“ und dem ganztägigen Musikprogramm „Das Museum spielt auf!“ auf dem gesamten Gelände mit verschiedenen Musikkapellen und Bewirtung.



Weitere Infos erhalten Sie beim Allgäuer Bergbauernmuseum Diepolz 44, 87509 Immenstadt Tel. 08320 709670, Fax: 08320 9259852, Email: info@bergbauernmuseum.de www.bergbauernmuseum.de

Schäffler Bräu sponsort die „etwas anderen“ Rallyes!

Bei der Allgäu-Orient-Rallye 2012 hatten die Teilnehmer die Aufgabe, Bier der Brauerei Schäffler unterwegs gegen regionale Biere einzutauschen. Claudia und Hanspeter Graßl reisten extra nach Istanbul, um die Wertung dieser Aufgabe abzunehmen. Die Teams waren sehr motiviert und brachten eine riesige Vielfalt an außergewöhnlichen Bieren mit – so z.B. eine 2,5-Liter-PET-Flasche Bier! Als Beweis mussten Fotos der Übergabe gemacht werden (rechts). Unten: Hanspeter Graßl mit den Organisatoren Wilfried und Marlie Gehr vor der Blauen Moschee



Bereits zum achten Mal luden die Veranstalter zum Allgäuer Oldtimer-Festival in Missen. Knapp 130 Teilnehmer sind dem Ruf gefolgt und gingen bei der Int. Berg-Geichmäßigkeitprüfung für historische Fahrzeuge und Youngtimer an den Start. In drei Wertungsläufen mussten die Teilnehmer die 2,1 km lange Strecke von Missen nach Wiederhofen möglichst in der selbst vorgegebenen Zeit absolvieren. Die Besucher hatten viel zu bestaunen, Blickfang war - neben vielen weiteren Young- und Oldtimern - ein Lagonda Rapier Baujahr 1936 (unten).



Gewinn von Missener Gewerbe-Schau eingelöst



Brau Hanspeter Graßl und Käsermeister und Olympiasieger Franz Horn haben zur Gewerbeschau 2011 in Missen einen außergewöhnlichen Preis zur Verfügung gestellt: ein Bier-Käse-Menü für zweimal zwei Personen, gekocht von den beiden. Am 30. Januar 2012 konnte dieser Preis nun endlich

eingelöst werden. Es gab Blattsalate mit Weißbierdressing und Käsebruch, eine Biersuppe mit Käseknödel, Rinderbäckchen in F.A. Schäffler Tripple-Bier geschmort, dazu Gemüse, gratiniert mit Schafskäse und zum Abschluss ein Bierlikör-Parfait. Dazu jeweils passend begleitende Biere aus der Schäff-



ler-Brauerei und fachkundige Erklärungen durch die beiden Köche und Biersommelier Florian Graßl. Es war ein sehr gelungener und netter Abend. Beide Gewinner-Paare bestätigen, dass es sehr lecker war und sie viel über Bier und Käse erfahren haben.

Unsere Partner rings um den Alpsee



Alpseehaus

Kunde seit 2012



Seestraße 10 · 87509 Immenstadt
www.alpseehaus.de

Seeterrasse am Alpsee

Kunde seit 2008



Rainer Guggenmoos
Hintensee 1 · 87509 Immenstadt
Tel. 08323 967254

Strandbad Hauser

Kunde seit Februar 2012



Michael Hauser
Seepromenade 31, 87509 Immenstadt
Tel. 08323 6341
www.strandbad-hauser.de

Wassersportschule

Oberallgäu

Kunde seit 2001



Kai Rebbert
Seepromenade 15 · 87509 Immenstadt
Tel. 08323 52200
www.wassersportschule-oberallgaeu.de

Unser Brauereigasthof



Wir sind im Gault Millau Bayern!

Erstmals gibt es eine Bayern-Ausgabe des renommierten Nachschlagewerks für den guten Geschmack: der Gault Millau Bayern 2011/2012. Unser Brauereigasthof wurde in diesem "Reiseführer für Genießer" aufgeführt.

In dieser Ausgabe werden nicht nur Gastronomie und Wein besprochen. Hier finden Sie auch Tipps für Genussstouren durch alle Landesteile. Die schönsten Wirtschaften im Freistaat werden vorgestellt, heimische Spezialitäten und deren regionale Erzeuger sind porträtiert. Kurzum, das genussreiche Zusammenspiel von Gastronomie, Lebensfreude und Kultur ist auf über 400 Seiten vereint.

... und wir sind sehr stolz, dabei zu sein!

Unsere Bewertung:

So muss ein bayerischer Dorfgasthof sein! Der Schäffler ist geselliges Zentrum des malerischen Luftkurorts Missen. Für Faschings- oder Trachtlerball, Bauerntheater oder den Seniorennachmittag gibt's den Schäfflersaal, zum Kässpätzlen- oder Schlachtplatten-Essen versammeln sich die (Stamm-)Gäste im rustikalen Gasthaus. Dort kommt aber nicht nur zu besonderen Anlässen Gutes

auf den Tisch: saftige Rouladen vom Müssener Bio-Färsenrind etwa, mit Kartoffelpüree und Gemüse, oder die Berggams mit Honig-Dunkelbiersauce mit Haselnusspätzle. Die Portionen sind, wie es sich gehört, etwas für den großen Appetit; vorsorglich gibt's aber das Angebot kleiner Portionen bzw. eines zweiten Tellers zum Aufpreis von 1,60€. Ob die Karte nun gar so munter schwäbeln und witzeln muss, ist Geschmackssache - hier verbirgt sich hinter Ho-Ho-Humor („Die Pute ist nicht von der Tante Ute“) jedenfalls Qualität: Inhaber Hanspeter Graßl und die Pächterfamilie Burger haben sich dem Regionalvermarkter Landzunge angeschlossen und beziehen die Waren aus der Umgebung, vieles in Bio-Qualität.

Der Brauereigasthof schenkt natürlich die guten Biere der hauseigenen Brauerei aus. Monatliche Höhepunkte sind die „Sudabende“, an denen in der kleinsten mobilen Brauerei der Welt (Guinness-Buch-Eintrag!) 50 Liter gebraut werden können. Glücklicherweise, wer sich nach dem dritten oder vierten (oder...) Hausbier oder Weizenbock (saisonal) in eines der schönen Gästezimmer zurückziehen kann.

Quelle: Gault Millau Bayern 2011/2012

Fan werden



Auch der Brauereigasthof ist inzwischen auf Facebook präsent – so können wir Ihnen tagesaktuell alle wichtigen Infos, Bilder von Veranstaltungen und Events und natürlich auch unseren Veranstaltungskalender bereitstellen. Wir freuen uns auf Ihre Meinungen und Ihr Feedback! www.facebook.com/BrauereigasthofSchaeffler

Schon probiert?



Jeden Samstags servieren wir unsere weit bekannten, knusprigen Schweinshaxen!

Wir stellen vor...



Unsere Gäste mit herzhaften Schmankerln zu verwöhnen und besondere Gaumenfreuden zu zaubern ist ihre Aufgabe:

Küchenchef Simon Frey

(rechts im Bild)

29 Jahre alt, ledig

Ausbildung zum Koch im Kurhotel Tannenhof und Rapunzel Naturkost

2005 – 2008 Sonnenalp Ofterschwang

2008 – 2011 div. Stationen in Davos/Schweiz

seit 1. Juli 2011 Küchenchef im Brauereigasthof Schäffler

Hobbies: Volleyball, Computer, Wein, Zigarren und Kochen

Stellv. Küchenchef

Stefan Wörle

(links im Bild)

41 Jahre alt, verheiratet, 2 Kinder

1985-1988 Kochlehre im Rubihorn in Rubi/Oberstdorf

1988 – 2007 Koch in der Sonne, Wilhams und im Stephanuswerk Isny

seit Juni 2007 im Brauereigasthof Schäffler

Hobbies: Familie, Musik, Dart, Billiard

Unser Sudabend

Hautnah miterleben, wie Bier entsteht - einmal monatlich wird am Sudabend frisch gebraut. Wir brauen mit unserer Mini-Schaubrauerei einen Sud Bier mit 50 Litern. Sie können jederzeit an der Minibrauerei zuschauen und Fragen stellen, unser Braumeister steht Ihnen Rede und Antwort. Erleben Sie einen gemütlichen Abend mit Musik, süffigem Zwicklbier und bierigen Schmankerln von unserer speziellen „Sudabend-Karte“. Als besondere Spezialität schenken wir im Brauereigasthof unser „Hausbräu“ aus – ein dunkel eingebrautes, unfiltriertes Bier.



Auszeichnung



Im Oktober 2011 wurde unser Brauereigasthof als „Musikantenfreundliches Wirtshaus“ ausgezeichnet. Diese Auszeichnung erhalten Wirte verliehen, die in ihren Räumen gerne Sänger und Musikanten zu Gast haben.

„Wirte freuen sich über neue Gäste, Musikanten über neue Spielmöglichkeiten und Gäste über die Rückkehr von Traditionen“. Die Musikanten singen und spielen nach vorheriger Absprache mit dem Wirt traditionelle Musik und bekommen als Gegenleistung eine Brotzeit und Getränke.

Mehr zu diesem Projekt auch im Internet unter: <http://www.musikantenfreundliches-wirtshaus.de>

Bockbierfest im Schäfflersaal



Wieder einmal ein zünftiges Bockbierfest im Schäfflersaal – mit zweierlei Bockbier und bierigen Schmankerln durften wir unsere Gäste kulinarisch verwöhnen. Für die musikalische Umrahmung sorgte die Musikkapelle Missen-Wilhams. „Schwäbisches Kabarett zum Anfassen“ lieferte der Württemberger Kabarettist Alois Gscheidle – einer, der den Leuten „auf's Maul schaut“. Kurzum: wer nicht dabei war, der hat was versäumt!



Termine:

Sudabende:

13. April, 28. April, 4. Mai, 18. Mai, 8. Juni, 6. Juli, 10. August, 1. September, 14. September, 12. Oktober, 2. November, 30. November, 27. Dezember, 18. Januar 2013, 8. Februar 2013

Hax'n & Hendl vom Grill mit zünftiger Musik:

vom 8. Mai bis 2. Oktober gibt's jeden Dienstagabend ab 17.30 Uhr Hax'n & Hendl frisch vom Grill, gewürzt mit zünftiger Musik ab 18.30 Uhr

Blut- und Leberwurst, Kesselfleisch, Schlachtplatte:

servieren wir vom 9. Oktober bis Mitte April 2013

Allgäuer Bleatz - unsere Variante des Flammkuchens:

jeden Donnerstag ab 17.00 Uhr

Samstags servieren wir ofenfrische Schweinshaxen

Sonntags gibt's unsere Bauernenten frisch aus dem Rohr

Diverse Veranstaltungen:

13. Mai: Muttertag – jede Mutti erhält eine kleine Überraschung!

2. September: Kirbesonntag in Missen – ein Besuch lohnt sich!

15. September: Viehscheid in Missen – klein aber fein!

30. September: Brauersilvester – Feiern Sie mit uns in neue „Braujahr“

21. Oktober: Schäfflers traditionelles Kirchweih-Gänseessen

4. November bis 14.00 Uhr: Restl-Essen (Lassen Sie sich überraschen)

Vom 4. November ab 15.00 Uhr bis einschließlich 29. November – Betriebsurlaub

9. Dezember: Traditionelles Tanzmusikantentreffen zum 2ten Advent

16. Dezember: Musikalischer 3ter Advent mit der Börlaser Stubenmusik

23. Dezember: Andrea Lepscher spielt nicht nur weihnachtliches zum 4ten Advent

24. Dezember: Heilig Abend haben wir geschlossen!

25. Dezember: Traditionelles Weihnachtskonzert der Musikkapelle Missen im Schäfflersaal

31. Dezember: Lassen Sie Ihr Jahr bei einem schönen Menü oder einem feinen Gericht aus unserer speziellen Silvesterkarte in aller Ruhe ausklingen!

Um 23.00 Uhr schließen wir den Gasthof. Genießen Sie den Jahreswechsel an der Eisbar der Schalander Wirtsstube (80m gegenüber!)

Die aktuellen Termine finden Sie auch unter www.schaeffler-braeu.de

Die aktuellen Termine finden Sie auch unter www.schaeffler-braeu.de

Öffnungszeiten:

Donnerstag – Dienstag ab 10 Uhr

Mittwochs Ruhetag (während den Sommer- und Weihnachtsferien Bayern kein Ruhetag) · Durchgehend warme Küche von 11.30 – 21.30 Uhr

Reservierungen unter 08320 920-15