Bräustüberl-Zeitung

Herzogliches Bräustüberl Tegernsee

Verantwortlicher Herausgeber: Peter Hubert GmbH & Co. KG (info@braustuberl.de)
Schloßplatz 1, 83684 Tegernsee • Tel. 08022-4141 • Fax 08022-3455 • www.braustuberl.de

AUSGABE 77 - OKTOBER/NOVEMBER 2016

Frische Farb' fürs Bräustüberl
– und auch für Ihre Wände

malermeisterei OHG
gabriele tahedl & damir spoljaric

Zamenhofweg 3, 83700 Weissach-Kreuth
Tel. 08022 /4102 · Fax 93672

UNSERE AKTUELLEN AUSZEICHNUNGEN

- **HOLIDAYCHECK** Top-Bewertung von den Gästen
- **MARCO POLO** Highlight im Reiseführer „Oberbayern“
- **ARAL Schlemmeratlas** 2014-2015
- **VARTA** Empfehlung 2014-2016
- **TRIPADVISOR** Zertifikat für Exzellenz 2011-2016
- **DER FEINSCHMECKER** Bayern für Genießer 2012
- **AUSGEZEICHNETE BAYERISCHE KÜCHE** 2016
- **TOB JOB 2012** Einer der besten Arbeitgeber im deutschen Mittelstand
- **SERVICEOASE** Auszeichnung für exzellenten Service 2010-2011
- **GMP - GastroManagementPass** 2016
- **GoYellow** TOP bewertet 2016
- **GASTRO-GOLD** Jährlich ausgezeichnet seit 2007
- **iTQi „Premium Taste Award 2011“** für den Bräubazi
- **Zertifiziert nach ISO** 9001:2008

Warum es sich lohnt, die Bräustüberl-Sitzgelegenheiten genauer anzuschauen

Ein A für Anna

und andere Bank-Geheimnisse

Einladend, dunkel und immer an der Wand entlang – so empfangen die hölzernen Eckbänke die Gäste schon seit über einhundert Jahren im Bräustüberl. Unzählige Durstige und Hungrige haben auf ihnen Platz genommen, mit der soliden Sitzfläche als beruhigender Basis wurde gelacht und „dischkriert“, angebandelt und ausgeruht.

Von all diesen Erlebnissen sprechen, das können unsere Bänke nicht, auch wenn es noch so interessant wäre. Zu erzählen haben sie trotzdem etwas. Freilich nur denjenigen, die genau hinhören – oder besser: genau hinschauen. An manchen der Seitenwangen, dort also, wo eine Bank endet, finden sich einzelne Buchstaben. Sie sind nichts anderes als eine schlichte,

Fortsetzung auf Seite 2

Weihnachtsfeiern & Weihnachtsgeschenke

Jetzt buchen und aussuchen, später entspannt bleiben

Sagen Sie nicht, wir hätten Sie nicht gewarnt: Wenn diese Ausgabe der Bräustüberl-Zeitung aus der Druckmaschine kommt, sind es noch 77 Tage bis Weihnachten. Nicht grad üppig, wenn man bedenkt, wie viele Geschenkideen noch geboren, Präsente erstanden und sehr richtig: Weihnachtsfeiern organisiert und durchgestanden werden wollen.

Doch es gibt auch gute und beruhigende Nachrichten. Sie lauten: Rund um das Geschenkethema ist unser Bräulad'l (schräg gegenüber vom Haupteingang) eine durchaus lohnenswerte Anlaufstation. Hier gibt es allerlei für Freunde bayerischer und speziell der Bräustüberl-Lebensart und vieles, was so sonst nirgends zu haben ist.

Der ideale Austragungsort für eine ebenso erfolgreiche wie entspannte Weihnachtsfeier ist – Sie ahnen's – sowieso das Bräustüberl. Unsere Mannschaft bringt Gruppen jeder Größe gut unter, Sie wählen ein Menü oder essen à la carte und haben Kopf und Hände frei für ein griabiges Drumherum. Reservierungen für Ihren Wunschtermin nehmen wir jederzeit gern entgegen.

Ihre Kellnerin vermittelt Ihnen dazu gern sofort den richtigen Ansprechpartner, oder Sie rufen uns an unter Tel. 08022/4141. Anfragen per Mail erreichen uns über via **www.braustuberl.de** oder per E-Mail an **info@braustuberl.de**

Musik am Kirta-Montag

Wer glaubt, dass Kirchweih in Bayern kein Feier-Tag mehr ist, darf gern am Kirtamontag, 17. Oktober einen kleinen Abstecher zu uns machen. Im Großen Bräustüberl spielt am Kirtamontag auch heuer ab 12 Uhr die Blasmusik Pepi Kugler auf. Hörens- und sehenswerter Mittelpunkt in der Reihe der g'standnen Musikanten ist Iris an Trompete und Flügelhorn.

Liebe Gäste,

grad hab ich es wieder ausprobiert: Wer „Oktober“ googelt, kommt umgehend bei der Wiesn heraus. Dabei steht der goldene Monat doch noch für viel mehr. Viele Kenner halten den Herbst für die schönste Jahreszeit bei uns im Tal. Das Licht, die Luft, die Farben, alles verändert sich. Nach den „wuiden“ Sommermonaten kehrt beinah so etwas wie Ruhe ein. Darf auch mal sein...

Genießen wir's,

Ihr Wirt

Herzogliches Bräustüberl Tegernsee

Täglich von 9 bis 23 Uhr geöffnet.
Kein Ruhetag!

/ Braustuberl — 80.555
/braustuberltegernsee
/Braustuberl/
/+BraustuberlDeTegernsee
/braustuberltegernsee
/Braustuberl Tegernsee

Neue Schallmauer(n) durchbrochen

Die Bräustüberl-Facebookseite hat in diesen Tag einen neuen Rekord geknackt. **Über 80.000 Freunde** unseres Hauses verfolgen über diese Megaversion eines Stammtisches, was im und ums Bräustüberl los ist, und welche neuen Ideen die anderen Bräustüberl-Fans gerade ausbaldowern.

Wer vor allem Wert darauf legt, in Sachen Bräu stets bestens im Bilde zu sein, ist bei Instagram bestens aufgehoben. Auch von dort gibt's einen neuen Höchststand zu vermelden: **Stolze 4.000 Follower!**

BAUERNREGEL
25. Oktober
Mit Krispin sind
alle Fliegen dahin.

Die Drachen sind zurück!

Sonnenschein, blauer Himmel und gute Thermik – ideale Bedingungen für alle, die sich gern vom Wallberg hinunter ins Tal schweben lassen. Während die Lufthoheit in den vergangenen Jahren dabei vor allem den Gleitschirmen gehörte, holen die „Drachen" – oder korrekt: Hängegleiter - grad wieder mächtig auf. Wir haben einen davon! Der Bräustüberl-Drache ist speziell für Tandemflüge ausgelegt. Wer den Flug wagen will, begibt sich in die erfahrenen Hände von Christian Zehetmair (Foto). Der gebürtige Tegernseer, Inhaber der Drachenflugschule Tegernsee, ist seit 1997

Foto: Thomas Plettenberg

Drachenpilot, seit 2006 fliegt er in der Deutschen Nationalmannschaft, 2013 wurde er Deutscher Meister im Drachenfliegen. Er ist Ausbildungsleiter und Mitglied im Lehrteam des Deutschen Hängegleiterverbandes (DHV). Als lizenzierter Tandempilot hat er bis heute über 1.000 Tandemflüge allein vom Wallberg absolviert.

Infos, Geschenk-Gutscheine und mehr Wissenswertes zum Drachenfliegen unter ***www.braustuberl.de*** *oder* ***www.drachenfliegen-tegernsee.de***

Ein Buzi für die Besten

Bräustüberl-Turnier im Tegernseer Golf-Club lockt nach Bad Wiessee

Einen sportiv-fröhlichen Tag genossen die Spielerinnen und Spieler beim „Buzi Cup" im Tegernseer Golf-Club. Die Teilnehmer wetteiferten auf der anspruchsvollen Anlage oberhalb von Bad Wiessee um Ruhm und Ehre, vor allem aber um das aus Holz gearbeitete Ebenbild des Turnier-Patrons „Buzi", sprich: Herr und Hund, quasi in 3D dem bekannten Bräustüberl-Wandbild nachempfunden.

Club-Präsident Thomas Hübner und Peter Hubert gratulieren Nicola Mikulcik zum „Buzi".

Zum zünftigen Ausklang traf man sich bei Peter und Caterina Hubert im Bräustüberl, wo auch die Siegerehrung stattfand. Dabei versprach der Wirt und Ideengeber: Auch im Jahr 2017 wird es einen Buzi Cup geben. Alle Infos zeitnah unter www.tegernseer-golf-club.de

Blauer Himmel, gepflegte Landschaft: Perfekte Bedingungen beim Buzi Cup 2016. Nächstes Jahr gibt's eine Neuauflage.

Ein A für Anna... *Fortsetzung aus Seite 1*

handwerkliche Reverenz an die Tegernseer Schloss- und Brauherren des Hauses Wittelsbach.

Mit Unterstützung des Tegernseer Kirchenhistorikers Dr. Roland Götz (der als Sohn eines Braumeisters im Schloss aufgewachsen ist und somit als doppelt qualifiziert gelten darf) konnten wir vier Motive entschlüsseln. Das älteste dürfte jenes „MB" sein, das an den ersten bayerischen König Max I. Joseph erinnert, der anno 1817 das ehemalige Kloster und weitere Besitzungen im Tal kaufte. An seine Ehefrau Caroline denken Gäste am Haustisch, wenn ihr Blick auf die geschnitzte Wandtafel darüber fällt. Wenngleich die Jahreszahl 1834 klar auf die Königinwitwe als damalige Schloss- und Brauherrin verweist, passt das C auch für ihren Sohn, Prinz Carl, der nach ihr die Geschicke von Tegernsee lenkte. Auf Carl folgte sein Neffe Herzog Carl Theodor, seine ineinander gefügten Initialen HCT sind am schwersten zu entziffern. Die Nachfolge von Carl Theodor, zu seiner Zeit auch ein berühmter Augenarzt, trat sein Sohn Herzog Ludwig Wilhelm an. Nach seinen Buchstaben suchen wir noch – dafür gibt es ein sehr schönes geschwungenes E, das zu seiner Ehefrau Eleonore ebenso passt wie zu Elizabeth, der Ehefrau unseres heutigen Herzogs Max Emanuel. Beider Tochter, Herzogin Anna in Bayern, ist seit 2004 Schloss- und Brauherrin zu Tegernsee – und als solche „unsere" Herzogin. Ihr „A" wurde im Zuge des Umbaus im vergangenen Jahr geschaffen. An seinem Ehrenplatz am großen Tisch vor der Theke nimmt es nun ganz langsam Bräustüberl-Patina an. *(al)*

Restaurant · Café · Bar · Kultur · Feiern
Tegernsee Westerhof-Café im Stieler-Haus
Gourmet-Menüs
Jazz Nights
10. - 12.11.
stielerhaus.de
Seestraße 74 · D-83684 Tegernsee · Tel. +49 8022 70 40 343

Seethaler
Heizung Sanitär
– seit 1928 –
Auf uns ist Verlass.
Max-Josef-Str. 19 · 83684 Tegernsee
Tel. 08022/3692+3611 · Fax 4999
info@seethaler-haustechnik.de
www.seethaler-haustechnik.de

Zwei Abos fürs gute Gefühl

Speisekarte und Bräustüberl-Zeitung

Kulinarisch und nachrichtlich immer auf der Höhe der Zeit – das sind Bräustüberl-Fans mit zwei ganz besonderen „e-Papern". Wer wissen möchte, was unser Küchenchef zusätzlich nur normalen Speisekarte im Angebot hat, lässt sich einmal pro Woche die Übersicht über unsere Tagesgerichte zusenden. So lassen sich Abstecher zu Leibspeisen locker planen. Das Speisekarten-Abo ist buchbar über www.braustuberl.de

Alle zwei Monate erscheint eine neue Ausgabe unserer Wirtshauszeitung. Alle bisherigen 77 „Nummern" finden sich online zum Nachlesen auf www.braustuberl.de – aber das Allerbeste: Wenn Sie dort Ihre e-Mail-Adresse hinterlassen, senden wir Ihnen das jeweils neue Exemplar sofort nach Erscheinen zu. Manchmal ... pssst ... sogar, bevor die gedruckte Version im Bräustüberl zu haben ist. Und das Ganze kost' natürlich nix!

Die Ergebnisse vom Buzi Cup 2016

Wir gratulieren!

1. Brutto Damen:	**Nicola Mikulcik**
1. Brutto Herren:	**Thomas Freiherr von Richthofen**
1. Netto Erwachsene:	**Carina Wagner**
1. Netto Klasse A (Handicap Pro bis 15,0):	**Wolfgang von Sigriz**
1. Netto Klasse B (HCP 15,1, bis 22,0):	**Christian Geyer** *(Ausland)*
1. Netto Klasse C (HCP 22,1, bis 54):	**Carina Wagner**
1. Netto Jugendliche (HCP Pro bis 54):	**Julian Wiefarn**
Bubipreis:	**Alexander Vorndran** *(GC Schweinfurt)*
Longest Drive Herren – Bahn 6:	**Jan Rummel** - 271,5 Meter
Longest Drive Damen – Bahn 6:	**Nicola Mikulcik** – 181,5 Meter
Nearest to the pin Herren - Loch 9:	**Jan Rummel** - 30 cm
Nearest to the pin Damen - Loch 12:	**Nicola Mikulcik** – 78 cm

(soweit nicht anders bezeichnet: alle Tegernseer Golf-Club Bad Wiessee)

WEINHAUS MOSCHNER

Öffnungszeiten

2.153

Weinhaus: Mittwoch bis Sonntag
ab 17 Uhr geöffnet (warme Küche bis 22.30 Uhr).
Montag und Dienstag Ruhetage!

Kißlinger Straße 2, 83700 Rottach-Egern
08022-5522 • www.moschner.de

Das Rottacher Traditionslokal steht zu jeder Jahreszeit ganz oben auf der Liste unserer kulinarischen Lieblingsplätze. Drinnen holzvertäfelte Stuben, draußen gemütliche Plätze an der Hauswand oder unterm Sonnenschirm, verkehrsgünstig gelegen und dennoch ausreichend „ab" vom Getriebe – und vor allem: Eine kleine, feine, kreative Speisekarte voll saisonaler Köstlichkeiten (aktuell z.B. Frische Pfifferlinge mit Kräuterrührei oder Steinpilze auf Wildkräutersalat), dazu Seltenes wie Kalbfleischpflanzerl oder Speckpfannkuchen und Moschner-Klassiker wie Roastbeef oder Filetspitzen in Whiskyrahm). Und von der Weinkarte in Rottachs ältestem Weinhaus schwärmen wir beim nächsten Mal...

Aktuelle Wochenkarte unter www.moschner.de

Quicklebendige Gastronomie-Geschichte

Mit über 50 Arbeitsjahren ist Jeannine „Schanni" Mohrenweiser die dienstälteste Bedienung im Tegernseer Bräustüberl

Foto: Thomas Plettenberg

Dienstag, Frühschicht 7 bis 15 Uhr – das ist ihr Bräustüberl-Tag. Längst kommen viele Stammgäste gezielt, um Schanni anzutreffen.

Zwischen sechs und zehn Kilometern legt eine Bräustüberl-Bedienung pro Schicht zurück. Und das in den seltensten Fällen unbeladen. An starken Tagen können sich Speisen, Getränke und das dazugehörige Geschirr schon mal auf 1.000 Kilogramm summieren. „Schanni" Mohrenweiser absolviert dieses Sportprogramm seit über fünf Jahrzehnten. Seit sie offiziell im Rentenalter ist, hat sie auf einen Tag pro Woche reduziert. Aber den will sie weitermachen, „so lange ich gesund bin, einfach weil ich es gern tue".

Wie muss man sich das Bräustüberl vorstellen, als Du dort angefangen hast?

► Das im Mai 1962. Das Bräustüberl bestand damals nur aus einem Gastraum, das war das heutige Große Bräustüberl. Darin saßen praktisch nur Männer. Weibliche Gäste gab es kaum. Eingestellt hat mich die damalige Wirtin Sofie Thurn. Insgesamt haben im Bräustüberl damals sechs Bedienungen gearbeitet. Über den Winter waren es nur zwei.

Erinnerst Du Dich an Deinen ersten Arbeitstag?

► Ich weiß noch, wie mich eine altgediente Kollegin eingewiesen hat. Ihr wichtigster Rat lautete: „Dirndl, das ist kein normales Gasthaus, wo man gleichzeitig Essen- und Getränkebestellungen aufnimmt. Hier bringst Du erst einmal das Bier. Und wenn einer auch etwas essen mag, sagt er das schon."

Das Essen spielte offenbar keine große Rolle?

► Nein, da hat es auch nicht viel gegeben, hauptsächlich Regensburger, Miesbacher, Emmentaler. Und Radi, den haben die Bedienungen mit der Hand geschnitten. Die Leute konnten ihr Essen auch selber mitbringen. Wir haben dazu die Teller und das Besteck gebracht.

Die Gläser habt Ihr selber gespült.

► Ja, die nach der Arbeit nebenan im Sudhaus; den alten Kupferbrunnen gibt es noch. Heute ist das Sudhaus ja auch ein Gastraum, damals standen dort wirklich die Sudkessel. Im Winter war es so saukalt, dass von den Holzgestellen, auf die wir die Krüge zum Abtropfen gestellt haben, die Eiszapfen herunter hingen. Später haben wir Bedienungen uns dafür eine Gläserfrau „geleistet", die haben wir selbst bezahlt. Als das Sudhaus zum Gastraum umgebaut wurde, das muss in den 70-er Jahren gewesen sein, endete übrigens die Ära der Stammkrüge. Bis dahin hatten 400 Gäste einen eigenen Krug, der sorgsam verwahrt werden musste.

„Nach der Arbeit..." – wieviel Uhr war es da?

► Als ich angefangen habe, hat die Wirtin um 00.30 Uhr zugesperrt. Dann haben wir alles abgeräumt, gespült und so vorbereitet, dass in der Früh von zwei älteren Damen die Böden durchgeputzt werden konnten. Als Bedienung war man dann um 7.15 Uhr wieder da zum Staubwischen und Tische herrichten. Um 9 Uhr kamen die ersten Gäste, dann ging es wieder bis nachts durch. Wir hatten eine Mittagspause, wo wir essen konnten, und ein Tag pro Woche war frei.

Waren die Bräustüberl-Bedienungen genauso angezogen wie heute?

► Unterherum schon. Unser Arbeitsgwand war eine weiße Fischerbluse, ein Berchtesgadener Jackerl und natürlich der gestreifte Rock, der damals aber noch aus einem handgewebten schweren Wollstoff bestand. Das hat man sich alles selber gekauft. Der Rock war narrisch schwierig zum Waschen, nur mit der Hand, danach musste er in Form gezerrt werden. Andererseits ist einem natürlich den ganzen Tag Bier drüber gepritschelt. Nach einiger Zeit war der Stoff dann auf der Seite, wo man die Krüge getragen hat, so steif, dass er gestanden ist.

Petticoats habt Ihr jedenfalls keine gebraucht...

►... und da wär auch was los gewesen, wenn wir uns das getraut hätten! Die Kellnerinnen wurden vor allem von den Stammtischen genau angeschaut. Damals gab es ja allein drei Brauertische, die jeden Tag besetzt waren. Ich weiß noch, wie ich einmal in grünen Ballerinas zum Dienst gekommen bin. Unsere Schuhe waren ja spätestens nach zwei Wochen kaputt - vom Laufen und vom Nasswerden durchs Bier -, und ich hab gedacht, die tun es schon. Irrtum. Da haben sie der Frau Thurn gleich gesagt: „Die bringt mir mein Bier nicht." Das gleiche ist kurz darauf meiner Kollegin Erika passiert, als sie sich einmal die Haare modisch auftoupiert hat.

Stichwort Fasching – der war schon immer wild, oder?

► Oh ja! Damit wir am Unsinnigen Donnerstag überhaupt durchkommen, hat uns die Frau Thurn immer den „dicken Hansi" vorausgeschickt, damit er für die Bedienungen eine Schneise frei macht. Das ist gut gegangen, nur zum Ratschen hat er nicht stehenbleiben dürfen. Dann haben einem die Gäste alle Würstl vom Tablett herunter gegessen. Schon ab der Wirtszeit von Josef Mang war dann eine richtige Security im Einsatz.

Haben sich die Gäste im Lauf der Jahre verändert?

► Schon. Zum einen sind Frauen sind dazugekommen, ich würde sagen, das war ab den 70-er Jahren, und erst bei den „höheren" Kreisen, dass da Damen mit dabei waren, auch an den Stammtischen. Und die Leute kommen heute natürlich von weiter her. Am Anfang war ein Gast

PESCHKE druck
PESCHKEDRUCK.de

Fleischwaren Holnburger GMBH
HOLNBURGER
schmecken Sie mal rein
www.holnburger.de
Ihr Partner für Qualität und Frische
Wendelsteinstraße 25 · D-83714 Miesbach · Telefon + 08025-2807-0, Fax + 08025-2807-32
Besuchen Sie auch unsere Filialen in Miesbach und Rottach-Weissach

DIONYS RIEDER
RAUMGESTALTER
Holzböden | Teppiche | Teppichböden
Polstermöbel | Polsterwerkstatt
Sonnenschutzanlagen
Fensterdekorationen | Accessoires
Wohnraumberatung
Miesbacher Str. 18, 83734 Hausham, Tel 08026.8344
info@raumgestalter.net, www.raumgestalter.net

„Ich bin gern Bedienung“

Jeannine „Schanni“ Mohrenweiser kam 1937 in Nantes (Westfrankreich) zur Welt, wo ihr Vater für eine österreichische Tunnelbaufirma arbeitete. Bei Kriegsausbruch kehrten der Burgenländer und seine Achenkirchner Ehefrau über das Saarland nach Tirol zurück. Damit war Schannis Vater zwar der Fremdenlegion entkommen, nicht aber dem Krieg. Nach Einsätzen in Afrika und Russland kehrte er 1949 aus der Kriegsgefangenschaft heim, ein Jahr später starb er. Schanni absolvierte eine Schneiderlehre und kellnerte nebenher im Gasthof Adler in Achenkirch. Von dort wurden sie und eine Freundin von zwei Wirten aus dem Tal abgeworben: Schanni ging „Zum Litsche“ (dem heutigen Feichtner Hof in Finsterwald), ihre Freundin Rosi zum Knabl nach Hauserdörfl. Nach einer Saison in Finsterwald, wo sie ihren späteren Ehemann kennenlernte, wechselte Schanni 1962 ins Bräustüberl. In ihren jetzt 53 Bräustüberljahren (ein Jahr hat sie 1974 nach der Geburt ihres Sohnes ausgesetzt) hat Schanni mit Hans und Sofie Thurn, Sepp Mang, Reiner Prechtel und Peter Hubert vier Wirtegenerationen erlebt. Außerdem den Wechsel vom Holz- zum Steinboden und wieder zurück, das Ende der Stammkrug- und der Raucherära, diverse Umbauten, unterschiedliche Kassensysteme – und hin und wieder auch Zechpreller. Die letzten hat Schanni erst kürzlich am Parkplatz persönlich wieder eingefangen.

24 | Begegnungen

Mit über 50 Arbeitsjahren ist Jeannine »Schanni« Mohrenweiser die dienstälteste Bedienung im Tegernseer Bräustüberl

Quicklebendige Gastronomie-Geschichte

Dieses Interview erschien in der Zeitschrift TEGERNSEER TAL, Ausgabe 163 (Frühjahr/Sommer 2016).

Die Heftreihe **TEGERNSEER TAL** mit den Schwerpunkten Kultur, Geschichte und Landschaft erscheint zweimal jährlich. Sie ist im lokalen Zeitschriftenhandel und als Abo zu haben. Alle Infos unter www.tegernseer-tal-verlag.de

wir machen Urlaub ... ... für Sie!
Eder
GASTHOF · HOTEL
★★★
www.hotel-gasthof-eder.de Tel. 08021/8436

vom Schliersee ja schon etwas Besonderes. Dann kamen die ersten Urlauber, da erinnere ich mich noch an einen netten Herrn aus Düsseldorf, der kam immer „bayerisch“ in Knickerbockern. Was sich nicht verändert hat, ist die Mischung von Jungen und Älteren; die war schon immer vorhanden. Und ich würde sagen, dass die Gäste großzügiger geworden sind. Vielleicht aber auch nur bei uns „alten“ Bedienungen, weil sie sich so freuen, dass wir noch da sind.

Interview: Annette Lehmeier

Essen g'schmackig, Bedienung herzlich, Toiletten sauber? Oder gibt's etwas zu beanstanden? Beides wollen wir wissen!

Ihre Bewertung ist gefragt

Ihre Meinung ist uns wichtig!

Ihre persönlichen Vorschläge, Ideen, Lob und Tadel sind uns sehr wichtig:

Als besonderes Zeichen Ihres Vertrauens werten wir die Angabe Ihrer Kontaktdaten.
Möchten Sie über die Aktivitäten im Bräustüberl per E-Mail informiert werden? ○ ja ○ nein
Name
Straße
PLZ, Ort
Telefon
E-Mail
Datum
Uhrzeit

Bitte in den Briefkasten neben der Schenke einwerfen.

P.S. Wenn Sie mit uns zufrieden waren, dann sagen Sie es gerne weiter. Und falls Sie mal nicht so zufrieden sind, dann sagen Sie es bitte gleich uns.

Bräustüberl Tegernsee

Der Feinschmecker hat es schon getan, Marco Polo und auch der Varta-Führer: Mindestens ebenso sehr wie eine Restaurantkritik aus professionellem Mund interessiert uns, wie Sie, unsere Gäste, das Bräustüberl beurteilen.

Auf braustuberl.de...
Aus diesem Grund haben wir auf www.braustuberl.de einen kleinen Fragebogen hinterlegt, in dem Sie uns mitteilen können, wie es Ihnen bei Ihrem letzten Besuch in unserer Wirtschaft gefallen hat. In sechs Kategorien von Freundlichkeit bis Essen & Trinken können Sie darin das Bräustüberl bewerten, mit einem „Notensystem“ von sehr gut bis schlecht. Zusätzlich ist noch Platz für persönliche Anmerkungen, Wünsche und Botschaften. Unter allen Teilnehmern, die ihren Namen hinterlassen, verlosen wir regelmäßig attraktive Preise. Sie können uns Ihre Anregungen aber natürlich auch völlig „inkognito“ mitteilen.

... bei Tripadvisor oder Yelp
Außer der Bewertungsmöglichkeit auf unserer eigenen Homepage ist das Bräustüberl auch auf den großen Portalen tripadvisor.de und yelp.de vertreten. Auch wenn Sie uns dort Lob oder Tadel hinterlassen, erreicht beides den richtigen Empfänger. Der Wirt und seine Mannschaft lesen jeden Eintrag und nützen jeden Hinweis, damit es Ihnen und allen anderen Gästen im Bräustüberl künftig vielleicht noch ein bisserl besser gefällt.

Wir gratulieren

Die „Runden“ vorneweg: Zwei 50er und ein 30ster Geburtstag stehen in den Monaten Oktober und November innerhalb unseres Mitarbeiterkreises an. **Antje Gerwien** und **Tomasz Tupta** machen jeweils das halbe Jahrhundert voll, während sich **Erika Zangl** als zarter 1986er Jahrgang ab sofort vorne mit einer 3 schmücken kann. Wir wünschen dem Trio und allen anderen Bräustüberl-Geburtstagskindern alles Gute fürs neue Lebensjahr. Es feiern: **Michaela Giebel, Margot Karl, Veronika Koch, Daniela Lamm, Mehmet Özenc, Gerald Schön, Sibylle Siegl, Jana Ulicka-Schwarm, Monika Wollwenderova, Iulica Andrisan, Elfriede Hartinger, Razvan-Andrei Juravlea, Piotr Kulaszewicz, Andreea Moscu, Erika Weiss, Elke Wellbrock** und **Veronika Widmann.**

Brief vom Buzi

Liebe Zwoahaxade,

manchmoi stinkt er mir scho, dass nur mei Herrle des KASTERL bedienen ko ... und i net. As Smartphone? Ah Was! Ständig nach kloane Monster suacha, bringt's eh net. Die FERNBEDIENUNG für'n Femseher moan i!

Wia gern taat i moi wieda LASSIE oder FURY oschaugn. Nix da, er muaß Sport sehgn, und zu die Sportler ghörn für'n Boss hoid aa die Catcher. An zwoa Tag in der Woch schlagn mir uns die hoibade Nacht um die Ohren und schaugn „Sport“. Und was sehgn ma?

WRESTLING: 50% Werbung ... und vom Rest dann wieder 50% Palaver. Ansonsten Maschkera und a bisserl Bewegung. So richtig weh, moan i, tean sie dee dabei aa net, aber a weni mehra Schwung ham si hoid scho drauf wia die Akrobaten ... vom andern Kanal, vo der Erotik-Show.

Trotzdem, ins Schwärmen kimmt mei Herrle erst, wenn er mir nach der Sendung vo die oiden Zeiten verzählt. Seinerzeit im Zirkus Krone, in die 50ger Jahr: Vom IK Staatenlos, vom Conny Rux, vom Jimmy Dula aus Casablanca und vom Münchner Lokalmatador, dem Trinkgeld Beni. Des seinerzeitige Outfit war nach heutigem Verständnis mehra OUT wie FIT: A gstreifte Badhosen, dees war da scho was Bsonders, und a roter Umhang mit 'ra schwarzen Larven im Gsicht der Gipfel der Extravaganz.

Im TV, in die 90er Jahr is's dann scho wesentlich professioneller zuaganga. Auftretn san s': Oana gschpreizter wia der Ander. Vom Wikinger mit Stahlhelm bis zum englischen Lord mit Rüschen am Schlafrock und not-amused-Gschau is seitdem oiss vertreten gwen, im Ring. Artenvielfalt, sozusagen. – Heit tragt ma TATTOOS und hat die HAARE SCHÖN (wia die Fuaßballer).

Er hat ma no vui verzählt, mei Herrle: Vom Hulk Hogan und vom Undertaker, vom Earthquake usw. usw. – vielleicht a anders Moi mehr davo!

Euer Buzi

PS: Zwengs was er nacha meim Boss STINKT? Dass er as japanische TV net herbringt: Die SUMO-RINGER, dee waam's!

LUST AUF LÄNDLICHE LEBENSART
IM TEGERNSEER TAL

WIR ERFÜLLEN IHNEN IHREN TRAUM VOM WOHNEN

Tegernseer Grund Immobilien GmbH

Seestraße 26
83700 Rottach-Egern
Telefon 08022 - 4800

Adrian-Stoop-Straße 7
83707 Bad Wiessee
Telefax 08022 - 4632

Homepage: www.tegernseer-grund.de
Email: info@tegernseer-grund.de

Heimatgefühle zum Mitnehmen...

Fragen zum Sortiment?
Bräulad'l
Tel. 08022 / 673 350

... und auch zum Anziehen, Umhängen oder Aufessen. Unser Bräulad'l ist das, was Weltbürger den „Offiziellen Bräustüberl-Shop" nennen. So oder so – hier finden Sie viele Ideen und jede Menge Zutaten, mit denen sich das Bräustüberl-Lebensgefühl auch fern der Lieblingswirtschaft zum Ausdruck bringen lässt.

(Fast) alle Artikel gibt's auch im Onlineshop unter
www.braustuberl.de

Nordic Walking Stöcke € 39,-

Diese Schmuckstücke lassen sich stufenlos auf jede Körpergröße einstellen und dank Korkgriff angenehm anfassen. Das weißblaue Buzi-Design garantiert leichtes Wiederauffinden, auch bei Tiefschnee!

Bräustüberl Schlitten, ab € 279

Ein Schmankerl für Kenner ist der Buzi-Rennrodel. Aus handwerklicher, einheimischer Produktion. Als Einsitzer und Zweisitzer (€ 309,-) erhältlich, lenkbar, mit Lederriemen und seitlich gepolsterter Sitzfläche.

Buzi-Zinndeckel € 9,20

Die Halbe auf Ex? Muss hiermit nicht mehr sein (außer: der Durst erfordert's). Die Bierflaschl-taugliche Variante des Zinndeckels wird einfach an den Flaschenhals geklemmt und mittels Daumendruck auf- und zugeklappt.

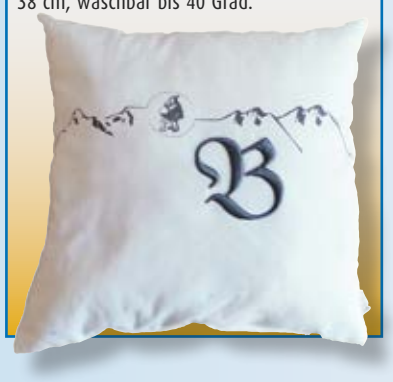
Foto: Thomas Plettenberg

Zur Adventszeit: Fenster mit Türchen

Premiere 2016: Ab 1. Dezember verwandelt sich ein Schaufenster von unserem Bräulad'l in einen überdimensionalen Adventskalender. Hinter der kunstvoll abgeklebten Scheibe öffnet sich täglich bis zum Heiligen Abend ein Türchen und offenbart, was dahinter steckt – freuen Sie sich auf 24 Überraschungen aus der Bräustüberl-Markenwelt, so lange der Vorrat reicht!
P.S. Natürlich ist der Adventskalender auch via Facebook verfolgbar.

Buzi Kissen, fein bestickt € 22,-

B wie Bräustüberl-Fan oder B wie Bergfex – hierauf können beide ihr müdes Haupt betten. Kuschlig weich aus 100% Baumwolle, mit grauem Logodruck und hochwertig gesticktem „B". Größe: ca. 38 x 38 cm, waschbar bis 40 Grad.



Buzi Weihnachtskugel € 14,90

Endlich auch in dieser Form vereint: Die Bräustüberl-„Schutzheiligen" Herr und Hund präsentieren sich heuer erstmals gemeinsam in Weihnachtskugel-Form. Aus Glas und mundgeblasen ein ebenso glänzender wie origineller Christbaumschmuck und – pssst – auch ein tolles Geschenk!
Maße:
ca. 9 x 7cm,
16,5 cm hoch

Sauber dank Bier, je € 14,95

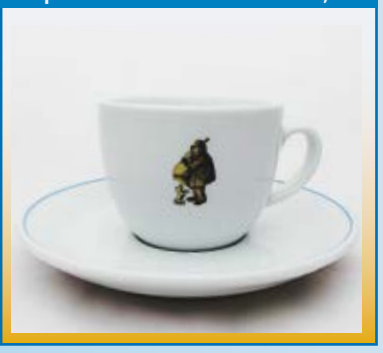
Bier macht schön – weiß jeder. Übrigens auch von außen. Den Beweis liefert unser Beauty-Trio für Haut und Haare, stilecht in der Bügelflasche.

Bräustüberl-Geschirrserie

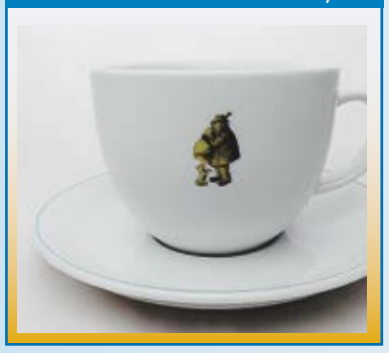
Weißblau & wunderschön: Aus dem berühmten Salzburger „Lilien Porzellan" sind die weißen Tassen und Teller der Bräustüberl-Hauslinie gefertigt. Fürs stilechte Speisen daheim.

BUZI GESCHIRR !!

Espressotasse mit Unterteller € 8,50



Kaffeetasse mit Unterteller € 10,50



Dessertteller 21 cm € 9,90

Speiseteller 27 cm € 12,50

Suppenteller 23 cm € 12,50

Damen- und Herren-Zip-Hoody € 39,-

Damit die Entscheidung nicht gar so leicht fällt, haben wir diese Wohlfühljacken in jeweils zwei Farben im Angebot. Für Herren in Navy oder Grau, für Damen in Hellblau und Grau, jeweils mit cremeweißem Kordelzg und feinem Logodruck. Aus 85% Bio-Baumwolle und 15% formstabilem Polyester.

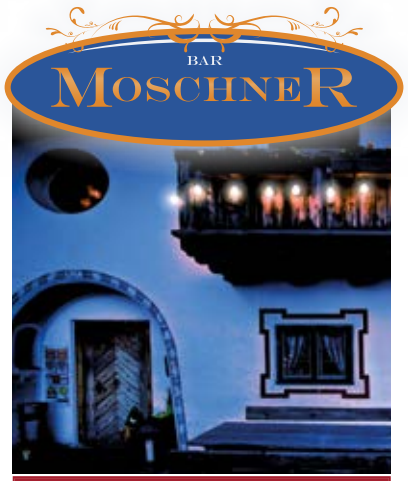
Geschenksets à la Bräustüberl: Nach Maß & für jeden Geschmack

Kleine, feine Packerl wie Senf mit Haferl, Biershampoo mit Badeente, Schnapserl mit Busserl? Oder lieber ein raumgreifenderes Themenspecial, z.B. für Autofans (Trinkflasche, Aufkleber, Nummernschildhalter), Wandervögel (Walkingstöcke, Rucksack, Karte) oder Schleckermäulchen (Marmelade, Buzi-Lolli, Bierpraline)? -Sie wissen, wem Sie eine Freude machen wollen, Bräulad'l-Chefin Hanne Schiller und ihre Helfer stellen das passende Geschenkset zusammen. Originelle Produkte und Zutaten sowie ansprechende Verpackung inklusive.

Trachtenstube Tegernsee
Seestraße 8-10
83684 Tegernsee
Tel.: 08022 188 987
Öffnungszeiten:
Mo-Fr
10:00-19:00 Uhr
Sa 10:00-18:00 Uhr

Ulrich-Stöckl-Straße 14
83700 Rottach-Egern
Telefon 0 80 22 / 2 40 71
Telefax 0 80 22 / 29 64
info@albert-albert.de
albert
Ernst M. Albert
Versicherungsmakler

BAR
MOSCHNER



Öffnungszeiten
Freitag und Samstag ab 21.30 Uhr.

Weißblaue Leidenschaften
(von Dominik Pförringer)

Bayern bierselig – digital wie analog

Dr. Dominik Pförringer, jüngster Spross einer altbayerischen Medizinerdynastie ist glühender Tegernsee(r) Freund, bajuwarischer Patriot, passionierter Wortspieler und im täglichen Leben Arzt und Gesundheitsmanager.

Der Mensch macht sich die Technik zu Nutzen. Tut er das wirklich? Begreift der Homo sapiens (?!), was er mit sich und den anderen tut? Wenn wir, geneigter Leser, uns die Menschen auf der Straße in den letzten Jahren eingehend betrachten, dann gewinnen wir zuweilen einen weiteren, einen weiterführenden Eindruck. Da denke ich mir eher „Homo homini lupus". Da führen Menschen dank oder trotz der Technik Konversationen oder wollen wir sagen: Interaktionen oder sonstig irgendeinen Datenaustausch durch, drahtlos aber doch so gar nicht ungebunden. Vernetzt oder schon verfangen im Netz? Wo wollen wir denn alle hin? Und warum vergisst so mancher dabei, das Jetzt und Hier zu genießen, verliert sich stattdessen im Online-Dschungel?

Jetzt „hilft" uns die Technik zunehmend und nimmt uns all unsere Entscheidungen ab. Tut sie das oder kontrolliert sie uns? Zu all den Knöpfen in unseren Vehikeln gesellen sich nun noch ein paar Knöpfe im Haushalt, die uns helfen können, unsere Waren, die sogenannten Konsumgüter, stets unter Kontrolle zu halten und deren Nachschub sicherzustellen. Doch halt, wollen wir das? Braucht es das? Weiß ich jetzt schon, wann ich mein nächstes Bier will? Und weiß ich, ob ich vielleicht zur Abwechslung mal ein Weißbier will oder ein Spezial nach all den Hellen?

Gerade die menschliche Interaktion, das Miteinander, das Sich-gegenseitig-in-die-Augen-Schauen ist es doch, was unser Leben so lebenswert macht. Dafür gehen wir doch ins Wirtshaus. Doch halt, auch davor macht die Technik leider keine Ausnahme. Nicht selten sehen wir eine vierköpfige Familie am Tisch sitzen in folgender karikaturistischer Anordnung: Die beiden verzogenen, leicht adipösen Wonneproppen jagen Moorhühner, Pokemons und andere greislige Gestalten auf ihren Tablets unter Zuhilfenahme von 3D-Stereokopfhören in grellbunten Farben. Die beiden Eltern, um jegliche Kommunikation zu vermeiden, tippen oder tindern oder tingeln einfach gedankenlos mit ihren Smartphones durch die Online-Galaxie. Wieso? Wieso dann ins Wirtshaus gehen? Das kurze Bonmot „Smart phones, dumb people" scheint leider immer mehr zur Realität zu werden.

Meine Damen und Herren, Sie sind schon auf dem richtigen Weg, Sie lesen, Sie leben just jetzt grad analog, und wenn Sie hier angekommen sind, dann schon seit ein paar Minuten. Ich rate Ihnen, bestellen Sie, NICHT online, nein durch einen deutlichen, höflichen Satz an ihre charmante Bedienung zeitnah ein Hopfenkaltgetränk, dazu fleischliche Preziosen auf dem Teller und genießen Sie die Zeit im Bräustüberl. Das weltweite Netz kann warten und kommt sehr gut ohne Sie zurecht. Das geht seit Jahrtausenden und wird auch in Zukunft gehen. Und einen Bestellbutton auf dem Bierkrug brauchen wir nicht, denn sind es nicht das Gespräch, die Kommunikation ohne Strom und Internet, die wir lieben? Deshalb ganz analog: *Prost!*

WILLKOMMENSGRUSS AN DIE HOFA-RIANER

Alle zwei Jahre treffen sich die ehemaligen Schüler der Hotelfachschule D. Speiser an ihrem einstigen Ausbildungsort. Die Hofa-rianer sind zwar in der ganzen Welt verstreut, aber alle kommen gerne an den Tegernsee und vor allem natürlich ins „Bräustüberl". Hier werden viele Erinnerungen an die Schulzeit und auch an die tollen Treffen danach wach. Daran knüpfen die „Ehemaligen" heuer vom 28. bis 31. Oktober an – auch bei uns im Bräustüberl. Zusammen mit Annegret Evans (Vize der Vereinigung) wünschen wir den Teilnehmern viel Vergnügen und drei Tage „Speiser-Wetter".

Vom Buzi beflügelt: „Unsere" Fußballbuam entführen Pokal aus Unterfranken nach Oberbayern

Ein „Vierteljahrhundert-Erfolg"!

Foto: Thomas Plettenberg

Der aktuellen D1-Jugend des FC Rottach-Egern ist gelungen, woran sich unzählige Vorgänger-Generationen die Zähne ausgebissen haben: Die Mannschaft holte den Siegerpokal vom Junioren-Großturnier im unterfränkischen Maßbach an den Tegernsee – 26 Jahre, nachdem dort erstmals eine Rottacher Mannschaft an den Start gegangen war. Ein toller Erfolg für die Burschen, die nicht nur mit dem Bräustüberl als Trikotsponsor unterwegs sind, sondern auch vom Chef unserer Buchhaltung, Daniel Grohmann, trainiert werden!

Die junge Rottacher Mannschaft mit (v.l.) Leon Scheuchl, Hubert Sollacher, Colin Hecht, Nicolas Grohmann, Lucas Hagn, Daniel Schlichtner, Manuel Wolf, Marinus Höss, David Erlacher und Ludwig Meyer. Stehend die Trainer Andreas Stökle (l.) und Daniel Grohmann.

Das Turnier nördlich von Schweinfurt ist in Jugendfußball-Kreisen kein unbekanntes. Dementsprechend groß ist die Konkurrenz. Heuer waren 37 Mannschaften angetreten, um in den verschiedenen Altersklassen den Sieger zu küren. Insgesamt drei Tage (22.-24.7.) dauerte das Spektakel, was zugleich bedeutet: Zwei Übernachtungen im Zelt, in denen die Burschen vor lauter Aufregung kaum Schlaf finden, „und morgens um 6 Uhr kickt nebendran der erste an die Bande", schmunzelt Trainer Daniel Grohmann, der seine Mannschaft zusammen mit Co-Trainer Andreas Stökle in Maßbach betreute. Dass es dazu noch ordentlich heiß war, den Rottachern die mit Abstand weiteste Anfahrt in den Knochen steckte (häufigste Frage: „Wo kommt's Ihr her???") – geschenkt. Das junge Kreisklasse-Team ließ sich auch von höherklassigen Gegnern nicht aus der Ruhe bringen, spielte mutig und diszipliniert und bewies Moral ebenso wie Kondition.

Am Ende der Vorrunde belegte man in der Gruppe A von acht Mannschaften den zweiten Platz und qualifizierte sich somit für die Halbfinalspiele am nächsten Tag. Im Halbfinale behielten die Rottacher gegen die favorisierte FT Schweinfurt mit 3:2 die Oberhand und zog verdient ins große Finale ein. Dort warteten die D-Junioren der Bezirksoberligamannschaft des TSV Großbardorf, die in einem spannenden Spiel mit 1:0 bezwungen wurden.

Mit dem sensationellen Erfolg im Gepäck kehrten die Junioren nach Rottach-Egern zurück, wo ihr Erfolg auch von der Gemeindeführung gewürdigt wurde. Zur Siegesfeier ging's ins Bräustüberl von Trikotsponsor Peter Hubert, wo die Energiedepots wieder aufgefüllt wurden.

IMPRESSUM

Herausgeber: Bräustüberl Tegernsee
Peter Hubert GmbH & Co. KG, Schlossplatz 1,
83684 Tegernsee · www.braustuberl.de

Konzeption und Redaktion:
Lehmeier:Sollacher, Ebersberg/Tegernsee
kontakt@rede-und-text.de
Fon: 0 80 92-863 203
(auch Kontakt für Mediadaten / Anzeigen)

Texte dieser Ausgabe:
Annette Lehmeier (al), Hans Lautenbacher (Buzi), Dr. Dominik Pförringer.

Layout: Alfredo Hällmayer,
alfredo0054@gmail.com
Druck: Peschke Druck, Parsdorf

Bräustüberl-Zeitung
Schloßplatz 1, 83684 Tegernsee
Tel. 08022-4141 • Fax -3455
www.braustuberl.de
Die nächste Ausgabe erscheint
am 3. Dezember 2016

Die Bräustüberl-Zeitung erscheint zweimonatlich in einer Auflage von 18.000 Exemplaren. Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 5.

Die Redaktion hat sich bemüht, sämtliche Urheberrechte des in der Bräustüberl-Zeitung verwendeten Materials sorgfältig zu recherchieren. Sollten weitere Rechte berührt sein, bitten wir die Inhaber, sich bei der Redaktion zu melden.