



# Bräuhauszeit



Juli 2014

Geschichten aus dem Weissen Bräuhaus München



## Liebe Freunde des Weissen Bräuhauses!

wir durften es alle erleben – das Fußballmärchen der deutschen Nationalelf. Eine junge, frische Mannschaft hat uns großartige und unvergessliche Fußballabende beschert. Und sie ist verdient Weltmeister 2014 geworden.

Unsere Fußballjungs waren in Brasilien ein tolles Team und haben als Team auch diese Spitzenleistung erbracht. Was macht nun ein Team zum Spitzenteam? Nun, das sind natürlich alle erst einmal Profis, Köhner ihres Faches, dann verstehen sie sich mit ihren Teamkollegen fast blind und können miteinander kommunizieren, und schließlich verlassen sie sich beim Spiel darauf, dass jeder das ganze Team sieht und nicht nur sich selbst. Dieses Team hat es uns erst ermöglicht, den Fußball und die Weltmeisterschaft zu feiern, mit all unseren Emotionen – ein herzliches Dankeschön dafür an die Nationalelf und den Trainer Jogi Löw.

Nun ist der Fußballrausch vorüber, und wir können uns wieder guten Gewisses den anderen Genüssen des Lebens zuwenden. Zum Beispiel einem ausgiebigen Besuch im Weissen Bräuhaus. Da sitzt es sich dann bei einer Schneider Weissen ganz gemütlich, und noch gemütlicher wird es nach dem zweiten Bier. Man kommt dann bisweilen ins Philosophieren.

Ist es nicht auch eine tolle Teamleistung, die hier Tag für Tag im Wirtshaus erbracht wird? Angefangen bei den Lieferanten, die täglich meist ganz in der Früh die frischen Dinge wie Fleisch, Gemüse und Brot anliefern. Die Bierfahrer, die Fass für Fass vom Lastwagen laden und zur Kühlung in den Keller bringen. Die vielen fleißigen Hände in unserer Vorbereitungsküche, die Gemüse putzen, Kartoffel schälen und Salat waschen. Die Metzger in der Metzgerei, die Leberkäse und Würste produzieren. Die Küchenmannschaft, die würzt und brät und schneidet und die Gerichte schön auf die Teller dekoriert. Die Schankkellner, die gekonnt und – auch wenn es hektisch wird – mit Ruhe und Gelassenheit das Bier ins Glas hineinzelebrieren. Die freundlichen Damen vom Service, die beraten, notieren, das Essen und die Getränke servieren und immer den Überblick bewahren. Die Reinigungsmannschaft, die dafür sorgt, dass immer alles blitzblank ist. Die Mitarbeiter in der Tellerwäscherei, die all das benutzte Geschirr wieder reinigen. Die Damen, die immer so schön das Wirtshaus dekorieren und letztendlich die Mitarbeiter im Büro, die Reservierungen entgegennehmen und die Gesamtplanungen verantworten.

All diese vielen Hände braucht es, um Sie, liebe Freunde des Weissen Bräuhauses, für einige Augenblicke oder Stunden glücklich und zufrieden zu machen. Dabei sind Sie eigentlich gar kein Zuschauer, sondern – wenn man genauer hinschaut – Teil dieses Teams. Ohne Sie gäbe es uns nicht, es wäre leblos still. So wie beim Fußballspitzenteam kennt hier jeder seine Position, verlässt sich auf den anderen, hat das Ganze im Blick und vor allem, wir reden alle miteinander. Und wir feiern miteinander!

Lassen Sie uns mit diesem Spitzenteam das Leben feiern, das Leben wie es nur in einem richtig bayerischen Wirtshaus in dieser Form möglich und einzigartig ist. Lassen Sie uns UNS feiern, denn es ist schön, dass es jeden von uns gibt – ganz nach dem bayerischen Wahlspruch „Mia san mia“. Das machen wir dann jetzt die nächsten vier Jahre, und dann können wir vielleicht wieder ein bisschen Fußballweltmeisterschaft vertragen.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen bei der Lektüre dieser Ausgabe der Bräuhauszeit, aber vor allem schöne Stunden im Weissen Bräuhaus.

Herzliche Grüße, Ihr

Georg VI. Schneider

# Die Entdeckungsreise unserer Kochazubis zur Gärtnerei Brunner

Dienstag, der 27.05.2014, 07:00 Uhr: Heute geht die Reise zu unserem Lieferanten, dem Gärtnermeister Josef Brunner in Regensburg. Schon auf der Fahrt nach Regensburg reißen die dunklen Wolken auf, und die Sonne scheint auf unseren Weg. In der Nürnberger Straße in Regensburg angekommen, werden wir herzlich von Herrn Brunner und seiner Mutter auf dem 6,31 ha großen Betrieb empfangen. Herr Brunner hat den Betrieb 1996 von seinen Eltern übernommen, die nach wie vor tatkräftig mithelfen.

Nachdem wir unsere Schuhe gegen wadenhohe Gummistiefel eingetauscht haben, geht es auch schon auf die noch vom Regen getränkten, fruchtbaren Felder. Unser erstes Ziel sind die jungen Zucchini-Pflanzen mit den prächtig gelben Blüten. Wir lernen, dass die Zucchini zur Familie der Kürbisgewächse gehören. Zucchini sind roh im Salat lecker, gedünstet als Stifte oder Scheiben und auch kurz gebraten in der Pfanne. Sie enthalten viel Wasser, sind kalorienarm, vitaminreich und leicht zu verdauen.

Anschließend zeigt uns Herr Brunner seine Gewächshäuser mit Gurkenpflanzen. Wir dürfen sogar naschen – und es schmeckt köstlich! Sein eigenes Hummelvolk hilft bei der Bestäubung der Pflanzen, denn Hummeln sind sehr effiziente Bestäuber in der Landwirtschaft. Durch eine gute Bestäubung kann die Qualität gesteigert werden. Als uns in der Nähe der Hummeln etwas mulmig wird, erfahren wir, dass Hummeln ein ruhiges Wesen haben und nur stechen, wenn sie gereizt werden. Puh, Glück gehabt!

Weiter geht's zu den vielen Kräutern, den Tomaten, dem Lauch, zum Fenchel, den Karotten, dem Radi, dem Brokkoli, dem Weißkohl und zum Salat. Beim Kohlrabi erzählt uns Herr Brunner, dass dieser innerhalb Europas vorwiegend in Deutschland verzehrt wird. Von großer Bedeutung ist der hohe Selengehalt im Kohlrabi. Dieses Spurenelement stärkt in Verbindung mit den ebenfalls in diesem Gemüse enthaltenen Senfölyglykosiden das Immunsystem und schützt so vor Entzündungen und Infekten.

Am Rande des Betriebs kommen wir schließlich zu den Kartoffeln, die aus unserer Küche nicht wegzudenken sind. Kartoffeln kann man zum Beispiel als Salat, Pell- oder Salzkartoffeln zubereiten. Ideal ist die Kartoffel als Ergänzung zum Spargel.

Zum Abschluss unseres spannenden Betriebsrundgangs werden wir von Herrn Brunner mit Speis' und Trank versorgt. Wir danken ihm und seiner Familie herzlich für die großartige Betreuung, für die Zeit, die er sich für uns genommen hat und den lehrreichen Tag in seiner Gärtnerei. Ein weiteres Mal wurde uns vor Augen geführt, wie viel Liebe, Geduld, Pflege und Arbeit notwendig sind, um unsere Lebensmittel aufzuziehen. Mit Ehrfurcht und Respekt werden wir weiterhin aus seinem tollen Gemüse unsere Speisen zubereiten und unseren Gästen servieren.

*Christian und Moritz  
Koch-Auszubildende im 1. Lehrjahr*



**Josef Brunner**

Nach seinem Motto „Das Essen muss nicht nur satt machen, sondern auch schmecken!“ versorgt Josef Brunner unser Haus mit frischem Gemüse. Die jahrzehntelange Erfahrung des Gärtnermeisters und die Liebe zu seinem Beruf sind Garantien für die höchste Qualität der Rohstoffe, aus denen wir unsere Gerichte herstellen.

## TAP4 Mein Grünes und das liebe Grünzeug

Vollständig naturbelassen und mit Rohstoffen aus ökologischen Anbau nach Naturland®-Kriterien gebraut, ist das Bio-Weissbier von Schneider Weisse der ideale Begleiter für viele Gemüse- und würzige Fischgerichte. Ein besonderes Aroma verbindet das Kräftige vom Malz mit der Leichtigkeit des Hopfens. Die messingfarbene Spezialität schmeckt vollmundig und erfrischend.



*Tauschten Kochlöffel mit Gummistiefel: Die Azubis Moritz und Christian besuchten mit unserem Buchhalter und Sachbearbeiter Personal, Herrn Thiele, sowie ihrem Ausbilder, Sous-Chef Freddy Ozoria-Sanchez, die Gärtnerei von Josef Brunner in Regensburg (v.r.n.l.)*



## Gemeinsam gegen Verschwendung

Allein in Deutschland werden jährlich elf Millionen Tonnen Lebensmittel verschwendet. Auf das Konto von Großverbrauchern gehen davon rund 5000 Tonnen täglich. Etwa die Hälfte davon wäre vermeidbar. Torsten von Borstel stellt es bildlich dar: „Das sind ungefähr 190 Müllfahrzeuge, die Tag für Tag unnötigerweise wertvolle Nahrungsgüter über die Straßen karren, um sie anschließend zu vernichten.“

Zahlen, bei denen es einem zunächst die Sprache verschlägt. Und stellt man sich einen solchen Berg von Lebensmitteln vor, kann es einem durchaus auch den Appetit verderben. Nicht zuletzt müssen wir uns die Frage stellen, ob wir im Laufe der Jahre die Wertschätzung von Nahrungsmitteln verloren haben? Den Respekt vor Lebensmitteln im Allgemeinen aber vor allem die Achtung vor unserer Umwelt und den Tieren, die für uns geschlachtet werden.

Um dieser kontinuierlichen Negativentwicklung im Umgang mit wertvollen Nahrungsgütern wirksam entgegenzutreten, hat sich eine Initiative aus namhaften Vertretern der Lebensmittelindustrie, Gastronomie sowie Verbänden und wissenschaftlichen Einrichtungen gebildet und 2012 den Verein „United Against Waste e.V.“ gegründet. Ziel des Vereins ist es, eine möglichst breite Öffentlichkeit für dieses Thema zu sensibilisieren. Außerdem bietet sich den Mitgliedern sowohl eine Plattform zum Austausch von Gründen der Lebensmittelverschwendung als auch

von Lösungsansätzen, um das Problem nachhaltig in den Griff zu bekommen. „Denn Möglichkeiten gibt es genug“, betont von Borstel, Geschäftsführer von United Against Waste. Und Otmar Mutzenbach, Geschäftsführer des Weissen Bräuhauses ergänzt: „Man muss diese nur kennen und bereit sein, im Zweifelsfall auch ungewöhnliche oder gar, auf den ersten Blick, unpopuläre Wege zu gehen.“

Einen solch unpopulären Weg haben wir im Weissen Bräuhaus bereits 2008 eingeschlagen. Damals haben wir zum Entsetzen einiger Beobachter unsere Portionsgrößen verkleinert – die Preise entsprechend reduziert. Sätze wie: „... da kriegt Portionen, die kannst nicht derzwingen ...“ schienen uns völlig unsinnig. Wem sollte damit gedient sein? Das Ergebnis unserer inzwischen über sechsjährigen Strategie ist überwältigend. Die Müllberge unseres Gasthauses haben drastisch abgenommen. Küchenchef Josef Nagler drückt es „tierisch“ aus: „Man muss sich vorstellen, rund einhundert BayernOx'n pro Jahr, also eine ganze Herde, können weiter auf der Weide grasen, anstatt bei uns in den Abfall zu wandern. Und das sind nur die Einsparungen der Fleischberge!“

„Vielleicht erinnern Sie sich beim nächsten Anblick einer weidenden Rinderherde an unsere Aktion und tragen die Botschaft weiter“, wünscht sich Otmar Mutzenbach. „Denn nur gemeinsam schaffen wir dem Wahnsinn sinnloser Nahrungsverschwendung ein Ende.“

Der Verein „United Against Waste e.V.“ wurde auf unsere Maßnahme aufmerksam und hat unser Unternehmen als Vorreiter in einem TV- bzw. Videobeitrag zu diesem Thema vorgestellt. Inzwischen sind wir Mitglied und stellen uns weiteren Herausforderungen des Vereins.

So nehmen wir an der Kampagne „Genießt uns!“ zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen vom Erzeuger bis zum Verbraucher teil. Ein zweijähriges Projekt, initiiert unter anderem von WWF Deutschland, der Welthungerhilfe sowie United Against Waste. Im Rahmen dieser Aktion werden Mitarbeitende in Eigenregie des Unternehmens geschult, Abfallmengen erhoben oder Vermeidungsmengen kommuniziert. Interne und externe Maßnahmen werden erarbeitet und umgesetzt, Erfolge dokumentiert. Von Seiten der Veranstalter sind drei Workshops geplant. In Zusammenarbeit mit der FH Münster/Institut für nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft erfolgt nach zwei Jahren eine Auswertung der Kriterien mit anschließender Auszeichnung. Wir freuen uns auf diese neue Herausforderung!

**GEMEINSAM GEGEN  
VERSCHWENDUNG –  
WIR MACHEN MIT!**

# Starte deine Entdeckungsreise!

In Zeiten von Fachkräftemangel und Jugendarbeitslosigkeit ist es wichtiger denn je, junge Menschen auszubilden. Neben der Vielzahl an Akademikern braucht unsere Wirtschaft dringend gut ausgebildete Arbeitskräfte.

Doch gerade in unserer Branche wird es immer schwieriger, engagierte Schulabgänger für eine Ausbildung zu gewinnen. Dafür gibt es viele Gründe: Vermeintlich schlechte Bezahlung, unregelmäßige Arbeitszeiten oder Wochenenddienste dominieren das Negativbild. **Wir zeigen, dass es auch anders geht!** Denn wir sind der festen Überzeugung, in einer der schönsten Branchen der Welt arbeiten zu dürfen. Menschen mit Gastfreundschaft, gutem Essen und Trinken zu begeistern, bereitet uns täglich aufs Neue Freude. Diese Freude möchten wir weitergeben! Deshalb bilden wir aus!

## Das lernst Du bei uns als Kochazubi

- die für die Küche benötigten Waren einkaufen und annehmen
- Geräte und Maschinen einsetzen
- Speisen vorbereiten, zubereiten, anrichten und ausgeben
- Waren fachgerecht einlagern und Vorrat halten
- Speisekarten und Speisepläne erstellen
- Service: mit Gästen umgehen, sie beraten, werben und verkaufen

### Deine Eigenschaften

- **mindestens** guter Hauptschulabschluss
- ausgeprägtes Interesse im Umgang mit Lebensmitteln und gute Auffassungsgabe sowie Wendigkeit, denn in der Küche muss es häufig schnell gehen
- Freude an Teamarbeit – sie wird bei uns großgeschrieben
- Spaß daran, Aufgaben auch selbständig zu planen und auszuführen, um bald eigene Arbeitsfelder übernehmen zu können



## Das lernst Du bei uns als Azubi zur Fachkraft im Gastgewerbe

- die Wünsche der Gäste professionell erfüllen und bei der Auswahl von Speisen und Getränken beraten
- Bestellungen entgegennehmen und servieren
- Getränke einschenken und ausgeben, Heißgetränke zubereiten, Zapfanlagen bedienen
- Kennen und Anwenden standardisierter, systemspezifischer Serviceschritte
- Abrechnungen für die Gäste erstellen, Rechnungsbeträge kassieren

### Deine Eigenschaften

- mindestens guter Hauptschulabschluss
- gutes sprachliches Ausdrucksvermögen und gute Umgangsformen
- ausgeprägtes Interesse am Umgang mit Gästen
- Freude an Teamarbeit – sie wird bei uns großgeschrieben
- Belastbarkeit und Einsatzbereitschaft

## Das bieten wir unseren Auszubildenden

- eine professionelle Ausbildung in einem Spitzenteam, das Dir jederzeit zur Seite steht
- abwechslungsreiche Azubiveranstaltungen und -fahrten
- Ausbildungsvergütung nach Tarif
- Erstattung des MVV-Tickets zwischen Wohnung und Betrieb
- 3-wöchiges Auslandspraktikum\* in Asien oder Finanzierung des Führerscheins\* nach erfolgreich abgeschlossener Ausbildung



## Wir bilden aus

Für Fragen zur Position, Karriere und zum Unternehmen stehen wir gerne zur Verfügung. Lerne uns und deinen Traumberuf in einem Praktikum kennen!

Wir freuen uns auf Deine vollständige Bewerbung bevorzugt auf dem elektronischen Postweg an [info@weisses-brauhaus.de](mailto:info@weisses-brauhaus.de) oder schriftlich an **Weisses Bräuhaus München GmbH & Co. KG Personalabteilung**  
Tal 7 · 80331 München  
Tel. 089 290138-0.

\* Das Auslandspraktikum findet in Partnerunternehmen statt, dabei sind Kost und Logis während des Auslandsaufenthalts frei. Der Höchstfinanzierungsbetrag bei Reisekosten und Führerschein beträgt 2.000 Euro. Voraussetzung: In der Schule und im Betrieb treten keine unentschuldigenden Fehlzeiten und Abmahnungen auf. Das Bestehen der IHK-Abschlussprüfung sowie keine Note und Beurteilung schlechter als ausreichend sind weitere, zu erfüllende Bedingungen. Diese rein freiwillige Leistung des Unternehmens wird ohne Anerkennung einer Rechtspflicht gewährt, und steht unter dem Vorbehalt des Widerrufs. Auch nach mehrjähriger Laufzeit ist das Unternehmen frei, die Leistung wieder auszusetzen.



Lernen das Koch-Handwerk von der Pike auf bei Küchenchef Josef Nagler (li.), der seit 20 Jahren in der Küche im Weissen Bräuhaus den Ton angibt: Christian Kunesch (mittig) und Moritz Ober (re.), beide Auszubildende im 1. Lehrjahr

## Unsere Kochazubis Christian und Moritz kommen zu Wort:

*„An meiner Ausbildung im Weissen Bräuhaus gefällt mir besonders, dass wir so viel wie möglich frisch kochen und Konserven vermeiden. Permanent werden wir mit frischer Ware vom Großmarkt, Schlachthof oder von unseren Lieferanten versorgt.*

*Um die hohe Qualität zu halten oder noch zu verbessern, kochen wir nur mit besten Produkten und frischer Ware.“*  
(Christian)

*Viele Ideen beziehen wir aus unterschiedlichen Medien. In Zeitungen, im Internet oder Fernsehen findet man ziemlich viel zum Thema Kochen und Essen.*

*Dass wir unserem bayerischen Konzept treu bleiben, aber trotzdem Neues ausprobieren, finden auch viele junge Leute gut, von denen wir immer mehr als Gäste gewinnen.*  
(Moritz)

*Ich finde cool, dass wir so konsequent bayerisch kochen. Was nicht bayerisch ist, hat fast keine Chance, auf die Karte zu kommen – nur manchmal machen wir Ausnahmen, aber da ist der Chef ziemlich kleinlich :-). Natürlich sollten auch die Rohstoffe – so gut es geht – heimischer Herkunft sein. Schließlich sind wir 'Schneiders' ein bayerisches Familienunternehmen.*

(Moritz)

*Wir versuchen auch so gut es geht, die Umwelt zu schonen. Deshalb kaufen wir bayerische Ware und halten so die Transportwege kurz. Außerdem kommt das Beste aus der jeweiligen Jahreszeit auf die Karte. Davon gibt es in Bayern so viel, da wird's nicht langweilig.*

(Christian)

## Ehrungen und Abschiede



Frau Gabriele Sämmmer hält uns seit 20 Jahren die Treue.

Mit im Bild jeweils die Geschäftsführer Eduard Fichtner (li.) und Otmar Mutzenbach (re.).



Im April konnten wir Herrn Kadir Yildirim zum 50. Geburtstag gratulieren und mit ihm sein 20-jähriges Firmenjubiläum feiern. Wir danken Dir, lieber Kadir, für die zwei Jahrzehnte voller Treue und Fleiß. Vergelt's Gott und auf Dein Wohl. Dein Weisses Bräuhaus-Team



Nach ihrem 65. Geburtstag und 21 gemeinsamen Jahren verabschiedeten wir im Frühjahr Frau Isolde Weigl in den wohlverdienten Ruhestand. Wir danken Dir von Herzen für die Zeit, liebe Isolde. Bleib gesund und komm uns oft und bald besuchen! Dein Weisses Bräuhaus-Team

## Jubilare

Auch in den letzten Monaten konnten wir wieder einige „runde Geburtstage“ im Weissen Bräuhaus-Team feiern, die Jubilare hochleben lassen und mit ihnen auf ihre Gesundheit anstoßen:



Küchenmitarbeiter Herr Sigi Braun machte im Januar die „60“ voll



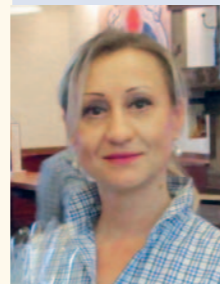
Den 50. Geburtstag feierte die fröhliche Service-Mitarbeiterin Frau Monika Spanka im Februar



Ebenfalls im Februar 50 Jahre alt wurde unsere Küchenmitarbeiterin Frau Phuong Li-Menh



Eine riesen Party im Weissen Bräuhaus gab's im März für den Chef! Geschäftsführer Otmar Mutzenbach blickte auf ein halbes Jahrhundert zurück.



40 Jahre jung wurde im April Frau Svetlana Kaiser aus dem Service



### Für unsere Mitarbeiter

**Yoga-Kurse in der Böhmler Passage**  
Unseren Mitarbeitenden haben wir kostenlose Yoga-Stunden bei unserer Nachbarin Turnraum München, Frau Angela Sirtlan zur Verfügung gestellt. Die Kurse stellen ein effektives Training für Körper und Geist dar und sind für alle gedacht, die Spaß an körperlicher Bewegung haben. Jeder übt so, wie es für seinen Körper an diesem Tag gut ist – eine Stunde für mehr Lebendigkeit und Freude, für mehr gute Laune.

**Neugestaltung des Sozialraums**  
Der Aufenthaltsraum im 2. OG des Weissen Bräuhauses München hat ein neues Gesicht erhalten. Nicht nur neue Möbel und ein schöner Teppich, sondern auch ein Flachbildschirm und ein Laptop stehen den Mitarbeitenden sowohl für griebige Stunden als auch für Seminare zur Verfügung. Seit Anfang des Jahres wurden schon Abschiede darin gefeiert und das Wissen durch Schulungen aufgefrischt. Die Belegschaft des Weissen Bräuhauses dankt den beiden Geschäftsführern, Otmar Mutzenbach und Eduard Fichtner für die tolle neue Einrichtung und Wohlfühlatmosphäre des Aufenthaltsraums.



## Wir unterstützen „Marlene“

„Marlene“, der Abschlussfilm des Jahrgangs 2012 der Medienakademie München von Lisa Knorr Drehbuch-Idee, Regie, Produktionsleitung, Daniela Trninic, Regie und Julian Bubeck, Kamera.

Auf der Suche, nach Sponsoren zur Realisierung ihres Kurzfilms »Marlene«, kamen die drei Studenten der Medienakademie München auf uns zu und baten um Unterstützung. Denn schließlich machen Schauspiel und Dreh irgendwann hungrig. „Wir planen von 8.00 Uhr bis 19.00 Uhr am Set zu arbeiten, da muss man auch an das leibliche Wohl der Akteure denken“, so Lisa Knorr im Vorfeld. Gerne sagten wir den jungen Künstlern unsere Hilfe zu und versorgten das 20-köpfige Filmteam eine Woche lang mit warmen Mahlzeiten, Salaten und Getränken. „Manchmal waren die Leute am Vormittag schon ziemlich erschöpft“, lacht Daniela Trninic im

Nachhinein, „da kam die Verpflegung vom Weissen Bräuhaus wie gerufen“. Und Julian Bubeck bestätigt: „Hinterher lief es wie geschmiert. Meistens waren wir schon um 15.00 Uhr fertig. Gutes Essen macht einfach Laune.“

„Marlene“ ist eine Mundart-Komödie, die von einem einfach erscheinenden Berufstraum einer jungen Frau erzählt. In dem ca. 10-minütigen Kurzfilm wird durch Marlenes leichte Tollpatschigkeit und ihre Verständnisschwierigkeiten mit dem Bayerischen auf eine humorvolle Art und Weise die Sicht eines Berufseinsteigers dargestellt. Übrigens wird der Film in einem Münchner Kino gezeigt und auf zahlreichen Festivals eingereicht.

Für die heitere und unkomplizierte Zusammenarbeit bedanken wir uns und wünschen den Filmemachern für Ihre weitere Karriere alles Gute!

## So schätzen und schützen wir unsere Umwelt

Unser stetes Bestreben, ständig noch ein bisschen besser zu werden, schließt natürlich auch den Schutz unserer Umwelt mit ein. Das bedeutet effizienten Umgang mit Rohstoffen und Energie.

„Auch wenn man glaubt, mehr geht nicht mehr“, so Holger Kraus, Energiebeauftragter im Weissen Bräuhaus, „irgendwo findet sich dann doch wieder eine Stelle, an der Energie eingespart werden kann.“ Folglich mussten bei uns im Jahr 2013 nahezu alle Leuchtstoffröhren ihren Dienst quittieren, wurden durch LED-Röhren ersetzt und – wo möglich – durch Bewegungsmelder ergänzt. Durch diese Maßnahme verbrauchen wir rund 8.000 kWh weniger Strom pro Jahr. „Das entspricht dem durchschnittlichen Jahresverbrauch von fünf Singlehaushalten“, wirft Geschäftsführer Eduard Fichtner ein.

Nur durch die Mitarbeit der gesamten Mannschaft konnte es gelingen, trotz steigender Umsätze den Gesamtstromverbrauch um 2,5 Prozent zu reduzieren, was 13.128 Kilogramm CO<sup>2</sup> entspricht. Zu diesem Zweck ist es zwingend nötig, das gesamte Team über die entsprechenden Einsparmöglichkeiten auf dem Laufenden zu halten und zu informieren. Aus diesem Grund haben wir unser internes Schulungssystem mittels Infobildschirmen auf alle Etagen ausgedehnt. „Braucht zwar auch Strom, rechnet sich aber doppelt und dreifach“, betont Geschäftsführer Otmar Mutzenbach.

Dank modernster Geräte und bewusstem Umgang mit Rohstoffen konnten wir uns beim Thema Umwelt 2013 erneut im absoluten Spitzenbereich der Branche bewegen. So berichtet Küchenchef Nagler stolz: „25 Prozent weniger Strom und

20 Prozent weniger Wasser haben wir pro verkauftem Hauptgericht im Branchenvergleich im wahren Sinne des Wortes 'verbraten'.“

Des Weiteren konnten Speiseabfälle um 13 Prozent und die Gesamtrestmüllmenge um 10,5 Prozent reduziert werden – über dieses Erfolgsmodell erfahren Sie mehr in unserem Artikel über United Against Waste auf S. 3.

„Die 2013 erhaltene Umwelt- und Energieauszeichnung sehen wir als weiteren Hebel, um Bewusstsein zu schaffen und mit gutem Beispiel den Umwelt- und Ressourcenschutz voranzutreiben“, verspricht Otmar Mutzenbach.



## Mit dem Rad zur Arbeit!

### WIR MACHEN MIT!

Vom 01.06.2014 bis 31.08.2014 radeln wir an mindestens 20 Arbeitstagen zur Arbeit und machen an der Sommeraktion 2014 der AOK Krankenversicherung mit.

Radfahren ist ein Gesundheitstrend, den wir als das Weisse Bräuhaus tatkräftig unterstützen. Neben jeder Menge Bewegung, Gesundheit und Fitness für unser Wohlbefinden können wir auch tolle Preise gewinnen. Der Hauptpreis ist eine 7-tägige-Wellnesreise oder eine Ballonfahrt.

*Oliver Kersten und Nahsan Alpler sind schon fleißig auf den Rädern unterwegs.*



## Europa Miniköche: Kindern helfen Kindern

Kochen lernen im Grundschulalter? Warum nicht? Bei den „Europa Miniköchen“ sollen Kinder im Alter von 10 und 11 Jahren in zwei Jahren für das Thema Gesundheit durch richtige Ernährung in einer intakten Umwelt sensibilisiert werden.

Unter der fachkundigen Anleitung eines erfahrenen Gastronomen treffen sich die regionalen Gruppen mit 20 bis 24 Kindern zwei Jahre lang einmal im Monat in dessen Betrieb. Aufgeteilt in Küchen- und Servicegruppen werden den Kindern die wichtigsten Grundlagen des gastronomischen Handwerks nahegebracht. Ausgestattet wie die Profis bereiten sie regionale oder überregionale Spezialitäten zu, servieren diese und

dürfen das Zubereitete am Ende natürlich auch verspeisen.

Nach der 2-jährigen Ausbildung legen die Miniköche vor der IHK eine Prüfung ab, um das Erlernete zu überprüfen. Die IHK stellt allen Kindern ein offizielles IHK-Zertifikat über die erfolgreiche Teilnahme an einem zweijährigen Berufsvorbereitungseminar aus. Über dieses Zertifikat haben schon weit über 400 junge Menschen einen Ausbildungsplatz bekommen. Mittlerweile haben über 10 000 Kinder in rund 150 Regionalgruppen in Deutschland, Österreich, Frankreich, Finnland und der Schweiz das Projekt Europa Miniköche durchlaufen.



Kinder helfen Kindern – unter diesem Motto haben die Europa Miniköche eine eigene Sammelaktion gegründet, die aus Veranstaltungserlösen aller Gruppen finanziert wird. Seit 2004 sind so schon ca. 70000 Euro an Spenden zusammengekommen, die an Kinderhilfsorganisationen oder an regionale Einzelprojekte zugunsten Kindern vergeben werden.

Die Miniköche-Gruppe „Bayerischer Wald“ startete zum 25-jährigen Jubiläum des Miniköche-Projektes am letzten Juni-Wochenende einen Rekordversuch im Schupfnudeldrehen. Dieses soziale Engagement wollten wir unterstützen und verkauften am 29. Juni vor dem Weissen Bräuhaus Hotdogs gegen eine Spende von mindestens 1,50 Euro. Unsere eigenen Lieferanten E.P. Backwaren Vertriebs GmbH, Metzgerei Ott und Weisl-Gemüse halfen mit den entsprechenden Brötchen, Würsten und Gurken mit. Über diesen Straßenverkauf konnten wir der Gruppe „Bayerischer Wald“ über 500 Euro zukommen lassen.

Mehr über die Europa Miniköche erfahren Sie auf [www.minikoeche.eu](http://www.minikoeche.eu).



## „Dank-schee-Essn“ zum Tag des Bieres


Am 23. April 2014 konnten wir zum sechsten Mal den Tag des Bieres zum Anlass nehmen, uns mit einer Stammgästefeier bei unseren treuesten Stammgästen zu bedanken. Zünftig unterhalten wurden die rund 200 Bräuhausfreunde von den Original Tafernmusikanten aus Straubing.

Das frühlingshafte Menü wurde von frisch gezapften Schneider Weissbieren begleitet.



Stammtische Täschner/Siemens (o.) und „Nahr“ (u.)





**Weisses Bräuhaus**  
MÜNCHEN IM TAL

*Bärlauchpfannkuchen mit frischem Schrobenuhauser Stangenspargel und Sauce Hollandaise*

\*\*\*

*Geschnetzeltes vom BayernOX mit grünen Bohnen, Sauerrahm und Kartoffelstücken*

\*\*\*

*Hausgemachter Gugelhupf mit rotem Fruchtgelee auf Mandel-Hopfenweissespiegel*

Tafernmusikanten, „spui's auf!“



Stammtische „Die Griabigen (o.) und „Schön“ (u.)



## Wir stellen vor: Stammtisch „Wassermänner“

Im Weissen Bräuhaus haben wir mittlerweile über einhundert Stammtische. Eine Zahl, die beeindruckt und uns stolz macht. Durchschnittsalter der Mitglieder, Namensgebung oder Beweggründe der einzelnen Stammtische sind sehr unterschiedlich, individuell und manchmal auch recht verwunderlich. Doch allen gemein ist die Freude an bayerischer Wirtshauskultur.

Zum Geheimnis um den Stammtisch der „Wassermänner“ haben wir Toni, Manfred 1, Martin, Günther, Richard, Lothar und Manfred 2 befragt:

Ihr Stammtisch hat die „Silberhochzeit“ bereits hinter sich. Und wie in einer richtigen Familie hat sich die Zahl der Mitglieder im Laufe der Jahre vergrößert – auf inzwischen eben diese sieben Freunde. „Jeden Mittwoch kommen wir im Bräuhaus zsam – es sei denn, Zahnarzttermine oder eine neue Freundin treten zwischen uns“, schmunzelt Toni und betont: „Das Bier schmeckt einfach gut und die Atmosphäre ist

spitze. Klar, dass wir auch Stammgästekarten haben!“

Warum es die „Wassermänner“ sind, kann heute leider keiner mehr sagen. Von den Gründern ist niemand mehr dabei, aber der Name

wurde weitergereicht, ohne dass sich jemand Gedanken zu der Herkunft gemacht hätte – das Zusammenkommen und gemeinsame Genießen ist ja auch wichtiger. In diesem Sinne ein Prost mit Weissbier auf die Wassermänner!





## Brief vom Stammtisch

Sehr geehrter Herr Oberbürgermeister Reiter,

erst a mal an herzlich'n Glückwunsch zu Ihrer Wahl. Des hat mi narrisch gefreit und Sie sicherlich aa!

Normalerweise tu'ich ja meistens zumindest der Frau Merkel schreiben, aber heute muss ich Ihnen was ganz was Wichtiges zur Mitteilung bringen.

Der Herr Putin, der wo ja wirklich ned mei Freund ist, weil der mit mir ja auch noch kein Weissbier getrunken hat, hat sich die Insel Krim unter den Nagel gerissen – einfach so! Und dann ham' sich alle ganz fürchterlich darüber aufgeregt! Was ja auch richtig ist.

Aber haben Sie gewusst, dass das Gleiche bei uns in München passiert! Ja da staunen 'S jetzt! Unser Trottoir, also unseren Bürgersteig den reißen sich hier die Laster unter den Nagel. Da bin ich doch neulich mit dem Kinderwagen und dem Kind von meinem Nachbarn seiner Frau durchs Tal spaziert und da war kein Durchkommen nicht. Vor dem Weissen Bräuhaus sind die Laster so beieinander gestanden, dass ich mit dem Kinderwagen nicht durch gekommen bin. Da hab ich halt

die Umleitung durch das Weisse Bräuhaus nehmen müssen, und nachdem man in ein Wirtshaus nicht hineingeht, ohne dass man sich etwas bestellt, hab ich ganz schnell zwei Weissbier am Stammtisch getrunken. Und dann hat das Kind von meinem Nachbarn seiner Frau zum Blären ang'fangt und ich bin ganz schnell nach Hause gelaufen.

Dort hab ich das Kind abgegeben und einen fürchterlichen Anschiss kassiert, weil ich, so wie es dem Nachbarn seine Frau gemeint hat, viel zu lange im Wirtshaus war. Dabei waren des doch bloß die Laster auf dem Bürgersteig!

Sehr geehrter Herr Oberbürgermeister, da müssen 'S ganz schnell was machen, sonst könntnen die Leut' meinen, dass Eahna die Laster lieber sind als wie die Leut'!

Mit hochachtungsvollem Gruß,

*Ihr Schorsch Filser*  
Königlich bayerischer  
Stammtischabgeordneter

## BräuhausZeit-ABO

Sie wollen die BräuhausZeit regelmäßig erhalten und keine Ausgabe mehr verpassen? Gerne schicken wir Ihnen jede Neuerscheinung per E-Mail und selbstverständlich kostenfrei zu. Es genügt eine kurze Info an [brauhauszeit@weisses-brauhaus.de](mailto:brauhauszeit@weisses-brauhaus.de).

## Altbayerische Wirtshausmusik im Weissen Bräuhaus

- 20.07.2014 Tafernmusikanten
  - 27.07.2014 Die 4 Hinterberger Musikanten
  - 03.08.2014 Die 4 jungen Hinterberger Musikanten
  - 10.08.2014 Vogtareuther Dorfmusik
  - 15.08.2014 Gasteiger Musikanten
  - 17.08.2014 Die 4 Hinterberger Musikanten
  - 24.08.2014 Tafernmusikanten
  - 31.08.2014 Die 4 Hinterberger Musikanten
  - 07.09.2014 Christian Sachs
  - 14.09.2014 Die 4 Hinterberger Musikanten
  - 21.09.2014 Hirschwinkler-Bauernmusi
  - 28.09.2014 Heuberg Boarische
  - 03.10.2014 Moosgrabentaler
  - 05.10.2014 Heuberg Boarische
  - 12.10.2014 Tafernmusikanten
  - 19.10.2014 Die 4 Hinterberger Musikanten
- Soweit nicht anders angegeben:  
Spielzeit von 10.30 bis 13.00 Uhr

## Reservierungskontakt

Weisses Bräuhaus · Tal 7 · 80331 München  
Telefon 089 290138-0 · Telefax 089 290138-15  
E-Mail: [info@weisses-brauhaus.de](mailto:info@weisses-brauhaus.de)  
[www.weisses-brauhaus.de](http://www.weisses-brauhaus.de)

## IMPRESSUM

Herausgeber: Weisses Bräuhaus München GmbH & Co. KG, Tal 7, 80331 München, Tel. 089 290138-0, [www.weisses-brauhaus.de](http://www.weisses-brauhaus.de)  
Texte: Weisses Bräuhaus München GmbH & Co. KG, Katja Mutzenbach  
Lektorat: Verena Lindner  
Fotos: Weisses Bräuhaus G. Schneider & Sohn GmbH, Weisses Bräuhaus München GmbH & Co. KG, fotolia, 123rf  
Gestaltung: [www.diegrafikschmiede.de](http://www.diegrafikschmiede.de) Verena Lindner  
Auflage: 5.000 Stück

## Grander Wasserbelebung

Seit Ende April diesen Jahres wird unser Wasser durch den Grander Effekt positiv beeinflusst.



Bei diesem Verfahren überträgt das Grander Wasser über ein Wasserbelebungsgerät Informationen an unser Trinkwasser.

Das Gerät enthält Kammern, die mit dem Grander Wasser von hoher Ordnung und Stabilität befüllt sind. Das Leitungswasser übernimmt beim Durchfließen durch diese Kammern die Eigenschaften des sog. „Informationswassers“, ohne dass es dabei mit diesem Informationswasser in Berührung kommt.

Durch die Eigenschaften des Grander Wassers wie stabile innere Struktur und verbesserte Ordnung erhält unser Trinkwasser eine hohe Lösungskraft, die einen sparsameren Reini-

gungsmittelverbrauch ermöglicht. Zusätzlich ändert sich das Ablagerungs- und Korrosionsverhalten des Wassers, so dass die Bildung von Ablagerungen und Rost vermindert wird.

Wie in jeder Küche nimmt auch in unserer Großküche das Trinkwasser eine wichtige Funktion bei der Zubereitung unserer Speisen ein. Die Grander Eigenschaften des Trinkwassers verleihen unseren Gerichten einen ausgeprägten Geschmack.



Feststellen, wie klein die Welt doch immer wieder ist, konnten Weisses Bräuhaus-Chef Otnar Mutzenbach und das Ehepaar Moriyama beim unverhofften Treffen in Südtirol

## Das gibt's doch nicht!

**Kennen Sie das? Begegnungen oder Gespräche, die Sie für einen Moment sprachlos machen? Sie zwinkern ein-, zweimal, schauen verdutzt um sich und überlegen, ob Sie gerade Opfer der versteckten Kamera werden? So ging es meiner Familie und mir, als wir unseren Urlaub über Pfingsten in Südtirol verbrachten.**

Bereits am ersten Nachmittag kam meine Frau im Wellnessbereich mit einer netten Dame aus Düsseldorf ins Gespräch. Sie schwärmte, sie habe schon häufig in diesem Hotel Urlaub gemacht. Es sei alles ganz wunderbar und besonders das Essen sei herrlich.

Am Abend saß die Betreffende dann mit Ihrem japanischen Gatten bei uns am Nebentisch. Wir alle genossen ein köstliches Südtiroler Menü und natürlich den dazugehörigen Wein.

Irgendwann standen unsere Tischnachbarn auf, und im Hinausgehen kamen sie noch kurz an unseren Tisch. „Und, wie hat es Ihnen geschmeckt?“, erkundigte sich die fröhliche Dame. Wir plauderten ein wenig, wobei uns das Paar erzählte: „Ach, wissen Sie, das mit dem Wein. Der schmeckt einfach so gut. Und dann gestern noch

das Bier. Sie müssen wissen, wir kommen aus Düsseldorf. Und gestern waren wir schon in München. Das machen wir immer so. Da waren wir in unserem Lieblingslokal ... in der Schneider Weisse ...“

Das war der Moment, in dem unsere Söhne sich ein lautes Lachen nur schwer verkneifen konnten, meine Frau die versteckte Kamera suchte und ich mit einem breiten Grinsen im Gesicht am Tisch saß. Meine Frau fragte noch vorsichtig: „Und, wie war's?“ Worauf der Japaner spontan „Ach, super – wie immer“ herausplatzte.

Als die Schockstarre sich löste, klärte ich unsere „Schneider-Fans“ natürlich umgehend auf, wem gegenüber sie ihre Begeisterung gerade kundtaten. Jetzt war die Überraschung auf der anderen Seite: „Was? Das gibt's doch nicht! Ich liebe das Schneider, und jetzt darf ich Sie hier kennenlernen ...!“

Liebe Romana und Dr. Takahiro Moriyama, es war uns ein Vergnügen, Sie kennenzulernen, und wir freuen uns schon heute riesig auf ein Wiedersehen mit Ihnen im Weissen Bräuhaus in München.



## Glückliche Gewinner

Hier sind die Gewinner unserer monatlichen Verlosung aus den Einsendern des Stimmungsbarometers:

### Monat Oktober 2013

Theresa Knicker, 32609 Hüllhorst  
Brigitte Leuschner, 84137 Vilsbiburg  
Helmut Schäfer, 71404 Korb  
Pascal Bley, 32584 Löhne

### November 2013

Claudia Küspert, 96117 Memmelsdorf  
Anton Pritz, 94501 Pörndorf  
Margot Schneider, 81475 München  
Frank Kruppa, 37520 Osterode

### Dezember 2013

Ute Haas, 75447 Sternenfels  
Ruppert Reiter, 85134 Stammham  
Sandra Wittich, 85521 Ottobrunn  
Alexander Katzer, 80809 München

### Januar 2014

Astrid Vogt, 80801 München  
Markus Hinterberger, 80687 München  
Stefan Kersten, 85296 Rohrbach  
Ivonne Lindloff, 81677 München

### Februar 2014

Ursula Targowski, 79650 Schopfheim  
Carolin Jacob, 39249 Barby/Elbe  
Ludwig Böhm, 82178 Puchheim  
Oliver Preisinger, 80331 München

### März 2014

Tom Siefert, 64757 Rothenburg  
Karl Hess, 96110 Schlesslitz  
Maria Wolte, 35452 Heuchelheim  
Luigi Petolillo, 81479 München

### April 2014

Susanne Pollok, 77866 Rheinau  
Veronika Hasselmann, 55411 Bingen  
Mario Fischer, 79211 Denzlingen  
Max Betz, 81369 München

### Mai 2014

Christina Hof, 68305 Mannheim  
Herbert Krick, 86916 Kaufering  
Gregor Schulzig, 81241 München  
Adam Gerda, 80933 München



## Gefüllte Hähnchenkeule

Die extravagante Fülle aus Spanferkelleber und Trockenpflaumen gibt der zarten Hähnchenkeule eine süßliche Note. Zu diesem Gericht aus der Kronfleischküche des Weissen Bräuhauses empfiehlt Georg VI. Schneider TAP6 Unser Aventinus, Bayern ältesten Weizendoppelbock.

Wir hacken die frischen Kräuter und den Knoblauch sehr fein und vermischen alles sorgfältig mit dem Olivenöl. Hervorragend eignet sich hierzu ein Mörser.

### FÜR 4 PERSONEN

je 1 Teelöffel frischer Rosmarin, Thymian, Petersilie und Salbei  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Esslöffel Olivenöl  
 4 Hähnchenkeulen  
 Salz  
 gemahlener weißer Pfeffer  
 100 g Spanferkelleber oder Kalbsleber - küchenfertig geputzt  
 4 Trockenpflaumen  
 1 Esslöffel Fett zum Braten  
 1 mittelgroße Zwiebel  
 1 Karotte  
 1/2 Stange Lauch  
 2 Tomaten  
 500 ml Hühnerbrühe (ersatzweise gekörnte Brühe)  
 250 ml süße Sahne  
 50 g Pflaumenmus  
 bei Bedarf dunkler Soßenbinder  
 Küchengarn oder Zahnstocher

Aus den Hähnchenkeulen lösen wir mit einem scharfen Messer die Oberschenkelknochen aus und legen sie beiseite. Die Keulen füllen wir mit zwei Dritteln der Kräuterölmasse und würzen sie mit Salz und Pfeffer.

Nun schneiden wir die Leber in vier Würfel. An der Stelle, an der zuvor der Knochen war, drücken wir zusammen mit einer Pflaume je einen Leberwürfel in das Hähnchenfleisch. Anschließend nähen wir die Stelle mit Küchengarn zu oder verschließen sie mit einem Zahnstocher. Dann braten wir das Fleisch in einer Pfanne goldbraun an. Hernach kommen die Keulen weitere siebzehn Minuten bei 175° in den Backofen.

In der Zwischenzeit legen wir die ausgelösten Knochen, die fein geschnipfelte Zwiebel, das geschnittene Gemüse und die gewürfelten Tomaten in die Pfanne und rösten alles scharf an. Die restliche Kräutermasse geben wir ebenfalls hinzu, löschen das Bratgut mit Hühnerbrühe sowie Sahne ab und lassen die Soße einkochen.

Kurz bevor die Hähnchenteile im Ofen fertig sind, passieren wir die Soße ab, mixen das Pflaumenmus unter, würzen mit Salz, Pfeffer und binden das Ganze bei Bedarf mit Soßenbinder ab.

Auf vorgewärmten Tellern bilden wir einen Soßenpiegel, entfernen die Schnur von den gefüllten Keulen und richten das tranchierte Fleisch auf dem Spiegel an.

Als Beilage servieren wir Kartoffelbrei. Zur Abrundung eignen sich Brokkoli oder frischer Spargel.

*Gutes Gelingen wünscht das Küchenteam!*



### TAP6 Unser Aventinus glänzt beim World Beer Cup

Mitte April gewann Schneider Weisse TAP6 Unser Aventinus beim World Beer Cup die Goldmedaille in der Kategorie South German-Style Weizenbock. Der Klassiker stellt damit die internationale Messlatte für alle Weizenböcke: rund, vollmundig, mit einem komplexen Aromaprofil, getragen von Noten wie reifer Banane und Muskatnuss. Der World Beer Cup ist die wichtigste Auszeichnung für Biere und wird alle zwei Jahre an die besten ihrer Kategorie vergeben. In diesem Jahr gingen 4.754 Biere aus 58 Ländern von 1.403 verschiedenen Brauereien an den Start, um in 94 Kategorien bewertet und ausgezeichnet zu werden. „Eine Goldmedaille beim World Beer Cup erlaubt dem Brauer zu sagen, dass sein Gewinnerbier das beste der Welt aus seiner Kategorie ist“, erklärt Charlie Papazian, Präsident der Brewers Association, die den World Beer Cup austrägt, die Bedeutung für die Gewinner. Ein Grund mehr für Brauereichef Georg Schneider, die Goldmedaille mit Stolz in die Sammlung der Preise bei Schneider Weisse aufzunehmen: „Die Goldmedaille für das TAP6 Unser Aventinus ist etwas ganz Besonderes. Sich gegen so viel Konkurrenz aus der ganzen Welt durchzusetzen, ist eine große Ehre und macht uns alle sehr stolz.“

*Weizendoppelbock  
 8,2 % vol. alc.,  
 Stammwürze: 18,5 %*

