

DAS NEUE BRÄUSTÜBERL SCHIERLING – MIT BIERGARTEN – ERÖFFNET IM JUNI 2018

SCHIERLING. Das Schierlinger Bräustüberl gibt es seit über 500 Jahren – mitten im Ort und als Bestandteil der Brauerei. Im Juni dieses Jahres beginnt eine neue Ära. Denn bis dorthin wird es zu einem typisch bayerischen Brauereigasthof umgebaut. Jacob Horsch, Sohn von Leonhard Salleck, seit geraumer Zeit Chef und Geschäftsführer der Spezial-Brauerei Schierling, steht vor einem umfassenden Neubeginn. Und zwar bei den Räumlichkeiten – künftig mit einem neuen „Napoleon-Saal“ – und auch beim kulinarischen Angebot aus der Küche!

Betreiber des Gasthofes wird künftig die Brauerei selbst sein. Sie hat mit Marcus Schmuck einen Küchenchef engagiert, der aus Bad Abbach stammt und seit über zehn Jahren im Geschäft ist, aktuell als stellvertretender Küchenchef im renommierten Sterne-Restaurant „Hotel Birkenhof“ in Neunburg vorm Wald. Schmuck wird zusammen mit Brauereiverwalter Robert Vitti die Verantwortung für den Brauereigasthof tragen.

Schöner, gemütlicher

Im Innern des Wirtshauses sind derzeit Handwerker tätig, die kräftig umbauen und renovieren. Einiges wird erneuert, wie zum Beispiel der Eingang, die Wandvertäfelung in der Gaststube, die Tische und insbesondere auch die Toiletten. Der massive Parkettboden wird abgeschliffen, die Küche um rund 20 Quadratmeter vergrößert. „Nichts mehr wird so sein wie vorher“, so Jacob Horsch. Sondern schöner, gemütlicher – einfach besser!

Im „Napoleon-Saal“ Geschichte darstellen

Ob der neue „Napoleon-Saal“ rechts der Gaststube bis zum Start im Juni schon ganz fertig ist, kann Horsch

nicht versprechen. Jedenfalls wird er aber eine Attraktion und Besonderheit werden. Denn Leonhard Salleck hat dafür schon vor Jahrzehnten eine aus der Napoleonischen Zeit stammende Einrichtung gekauft und bis jetzt zwischengelagert. „Mein Vater möchte dort eine Geschichte darstellen“, erläutert Horsch. Mit Wandvertäfelungen und Lüstern wird eine ganz besondere Atmosphäre geschaffen. Der Raum soll für Veranstaltungen aller Art geeignet sein, Familienfeiern, kleine Hochzeiten oder Firmenevents. Er wird aber auch in das ganz normale Tagesgeschäft eingebunden sein.

Der Biergarten

Der Biergarten wird in Zukunft wieder eine herausragende Rolle spielen, und zwar eine ursprünglich bayerische – mit typisch bayerischen Brotzeiten, die zu einem bayerischen Wirtshaus gehören. Auch er wird verschönert und mit neuen Möbeln ausgestattet.

Die Speisekarte

Das Speisen-Angebot wird Koch Marcus Schmuck an einer qualitativ anspruchsvollen bayerisch-deutschen Küche ausrichten. Die frische Zubereitung mit regionalen Produkten steht dabei im Vordergrund. Hausmannskost, den Schweinsbraten und das Schnitzel wird es ebenso geben wie raffinierte saisonale Gerichte. Und die Gäste können auf faire und bezahlbare Preise vertrauen. Denn dass die Gäste genießen können und sich wohlfühlen, das ist für Horsch, Vitti und Schmuck das höchste Ziel.

Gästezimmer

Sehr viele Jahre waren die Gästezimmer im Obergeschoß brach gelegen. Auch diese werden jetzt reaktiviert und in das Bräustüberl als Teil des Angebotes eingebunden sein – wie



Brauerei-Geschäftsführer Jacob Horsch (links) und Brauereiverwalter Robert Vitti (rechts) engagierten Küchenchef Marcus Schmuck (Bildmitte), der künftig im Bräustüberl gutbürgerliche bayerisch-deutsche Kulinarik aufziehen wird

sich das für einen bayerischen Gasthof gehört. Die Planung für 9 bis 11 Zimmer läuft und soll möglichst rasch umgesetzt werden.

Energie optimal nutzen

Auch die Energieeffizienz hat Jacob Horsch im Blick. Deshalb wird das neue Bräustüberl in erster Linie durch

die in der Brauerei bei der Produktion anfallende Abwärme und überschüssige Energie geheizt. Das wurde zusammen mit seinen Technikspezialisten ausgetüfelt. Außerdem werden auf verschiedenen Dächern Photovoltaik-Anlagen installiert, um möglichst den benötigten Strom aus der Sonnenenergie zu holen.

Ortsbild-Bereicherung

Der Brauereigasthof „Bräustüberl Schierling“ wird auch äußerlich sein Gesicht verändern und das Ortsbild im unmittelbaren Zentrum bereichern. Und als attraktives Ziel für Hungerige, für Stammtische, für Radler, Geschäftsleute und alle anderen denkbaren Gäste ein Magnet werden. ●

IMPRESSUM

SCHIERLING EXKLUSIV, Der neue Marktbote
Herausgeber: Agentur Wallner GbR,
Th. Gerhardinger-Str. 23, 84069 Schierling
Druck: Cl. Attenkofer'sche Buch- und Kunstdruckerei
KG Straubing,
Mittelbayerisches Druckzentrum GmbH & Co. KG
Regensburg
Gesamtauflage: ca. 75.000 Ex.
Layout: bauer-frischluft-werbung.de,
84069 Schierling
Unverlangt eingesandte Manuskripte werden
nicht zurückgegeben.

NEU

Spezial-Brauerei Schierling

Original Schierlinger HELL

Original Schierlinger HELL ALKOHOLFREI

Schierlinger Pils

DAS KLEINE FEINE AUS BAYERN

Think global, drink regional!

TAPFER IN DER SACHE - MILDE IN DER ART SEIT 1578

spezialbrauerei-schierling.de