

Stiftskeller-Blatt



Geschätzte Leserinnen und Leser, liebe Stiftskeller-Gäste!

Es war ja schon länger mein Wunsch und Ziel, die Herausforderung anzunehmen, meinen gastronomischen Weg "in der Stadt" weiterzugehen.

Mit dem Stiftskeller und dessen neuen Inhabern, der Edith-Haberland-Wagner-Stiftung unter deren Direktor Dr. Ferdinand Schmid, bot sich mir ein interessantes Projekt und ein entsprechend seriöser Partner, so dass ich mich vor etwa zwei Jahren – ziemlich spontan – entschloss, dass Innsbruck diese Stadt sein soll.

Dass zudem die wichtigsten Mitarbeiter in meinem vorherigen Betrieb, dem "Fuchswirt" in der Kelchsau, weiter meine Wegbegleiter sein wollten (und immer noch sind), erleichterte das Ganze sehr!

Nach ungefähr fünfzehn Monaten Planung, Vorbereitung und der umfassenden Renovierung des gesamten Hauses konnten wir am 22. Mai 2008 "unsere" Stiftskeller offiziell wiedereröffnen.

Ein ganzes Jahr gibt es den Stiftskeller nun!

Das ist nicht wirklich lange, aber dennoch Anlass für mich, alles was in dieser Zeit geschehen, gelungen und auch missglückt ist, zu überdenken und allen zu danken, die zum großen Erfolg des Stiftskellers beigetragen haben.

Dazu gehören nicht zuletzt auch Sie!

Sie halten heute die erste Ausgabe des "Stiftskeller-Blatt" in Ihren Händen.

Das freut mich sehr, denn erstens bedeutet das, dass Sie Besucher unseres Stiftskellers sind und zweitens, dass Sie sich für mehr als das interessieren, was bei uns Gutes aus Küche und Keller auf den Tisch kommt.

Deshalb wollen wir Sie mit unserer Zeitung regelmäßig und vielfältig darüber informieren, was sich in und um den Stiftskeller abspielt.

Fortsetzung auf Seite 3

Ein Augustiner-Stammgast hat beobachtet:

Stiftskeller - mach weiter so!



Ein funktionierender Stammtisch ist nicht nur Seele eines Gasthauses, sondern ein Teil gelebter, heimischer Kultur!

Als vor einem Jahr, der nach denkmalgeschützten Auflagen von der Edith-Haberland-Wagner-Stiftung (Mehrheitseigentümer des Augustiner Bräu in München) neu gestaltete und renovierte, Stiftskeller eröffnet wurde, war vor allem das "Altstadt-Volk" neugierig, wie sich wohl diese Gaststätte entwickeln würde.

Manche blickten neidisch auf die wunderschönen Gasträume und andere waren mit guten Ratschlägen für den Betreiber, dem renommierten Koch und Gastwirt Burkhard Pederiva, zur Stelle. Aber schon nach ein paar Wochen wurde der Stiftskeller fast überrannt und vor allem kamen die ehemaligen Stammgäste wieder.

Ja, es entwickelte sich beinahe eine "Stammgäste-Explosion", was nicht zuletzt auf das wohl beste Bier Tirols, wenn nicht Bayerns, das Augustinerbräu und

auf die nette und gewinnende Art unseres Wirtes Burkhard zurückzuführen ist.

Auch die Speisekarte ist den Tiroler Bedürfnissen angepasst und verzichtet auf jeden Firlefanz und ist vor allem mit den Preisen, zum Leidwesen macher Altstadt-Wirte, äußerst moderat.

Wenn anderswo gähende Leere herrscht, sind im Stiftskeller der Rittersaal und die Schank oft schon pumpvoll: Im ersten Stock, wo sich verschiedene große Säle und Stuben befinden, feierten nicht nur Stammgäste ihre runden Geburtstage, die hohe Politik hielt ihre Tagungen ab und auch Altstadtwirte feierten ob ihrer großen Verwandtschaft dort ihr Fest.

Kürzlich hat sich dort auch ein Kabarett etabliert und sorgt einmal im Monat für einen vollen Saal.

Ja, der Stiftskeller ist aus der Innsbrucker Gastronomie-Szene nicht mehr weg zu denken und wird immer häufiger mit dem Namen "Augustinerbräu" bezeichnet, was auch den Vorstandsvorsitzenden des Augustiner Bräu München, Herrn Dir. Ferdinand Schmid, sehr erfreut, da die Erwartungen über den Bierkonsum schnell übertroffen wurden und Extradfahrten der Augustinerbrauerei von München nach Innsbruck bereits auf der Tagesordnung sind.

Nicht zu vergessen sind die vielen Mitarbeiter des Stiftskellers, die fast alle noch sehr jung und engagiert sind.

Der Chefkoch Raimund, mit Ziehharmonika und Löffeltakt, sowie im Service unser Christian, ebenfalls mit der Ziehharmonika, sind dabei genauso hervorzuheben, wie Stefan, der Stellvertreter des Wirts und Roli, der Schankvirtuos!

Zu loben sind sie alle!

Alle sind freundlich und zukünftig, was heute nicht immer selbstverständlich ist.



Ich als Stammgast wünsche dem Stiftskeller zu seinem ersten Geburtstag weiterhin viel Erfolg und dem Wirt die Gelegenheit, einige seiner vielen Ideen und Pläne umzusetzen und mir, dass sich die Chemie zwischen Wirt und Stammgästen weiterhin so gut entwickelt, denn dann werden noch viele Gäste des Stiftskellers "Stammgäste" werden!

In diesem Sinne sage ich in freudiger Erwartung des nächsten Oktoberfestes ein saftiges "Prost" und "O'zapft is"!

Olaf Hilpold



... Alt-LH Alois Partl feierte seinen 80. Geburtstag in der Mitte seiner Familie und Freunde und natürlich auch im Beisein der Creme de la Creme der Innsbrucker und Tiroler Polit-Szene.

"O'zapft weard" beim 2. Stiftskeller
Oktober-Fest
vom 11. bis 13. September 2009

Jede Menge Spaß und gute Laune
bei Live-Musik und kulinarischen Köstlichkeiten!
Viele Attraktionen für jung und alt!

Das detaillierte Programm erfahren Sie im nächsten Stiftskeller-Blatt!

1
TOMASELLI
Gelateria
"Best Gelato
in town!"
Hofgasse 5 · 6020 Innsbruck

evrogast
riedhart
Profi-CC für die Gastronomie
Zustellgroßhandel Gastronomie

**Der Partner
für Gastronomie
und Hotellerie**

6300 Wörgl, Innsbrucker Straße 96
Tel. 053 32/72 106-0, Fax 72 106-27
office@riedhart.at, www.riedhart.at



Wenn die Hochzeitsglocken klingen...

... ist es leider schon zu spät, sich Gedanken über die Hochzeitsfeier zu machen. Und weil nicht nur im Wonnemonat Mai geheiratet wird, stellen sich für viele Brautpaare (manchmal auch für deren Eltern) das ganze Jahr über die Fragen nach dem geeigneten Ort, dem persönlichen Stil des Festes, der Auswahl des Menüs usw., usw.



Ganz egal, wo Sie Ihr Glück finden und wie Sie es feiern, wir versuchen, Ihnen auch Außergewöhnliches zu ermöglichen, ...

Geheiratet wird nur einmal im Leben – sagt man! Da ist es doch gut, zu wissen, dass es seit einem Jahr mit dem Stiftskeller einen routinierten Partner in der Innsbrucker Altstadt gibt, der so gut wie alle Wünsche zum bedeutendsten Fest des Lebens erfüllen kann.

Egal, ob es um den kleinen Umtrunk nach der standesamtlichen Trauung geht (a pro pos geht – wir sind nur drei Fußminuten vom Innsbrucker Trauungssaal beim Goldenen Dachl entfernt), oder ob eine rauschende Feier den krönenden Abschluss des

schönsten Tages Ihres Lebens bilden soll, die Küche und das Service des Stiftskellers kümmern sich darum, dass Sie sorglos feiern können und dass sich Ihre Gäste begeistert an „Ihr“ Fest erinnern werden.

Der Stiftskeller bietet in seinen verschiedenen Räumen außergewöhnliche Atmosphären von heimelig-rustikal bis kaiserlich-nobel für Gesellschaftsgrößen von bis zu 180 Gästen. Im Stiftskeller-Kaisersaal besteht die Gelegenheit, sämtliche Möbel individuell anzuordnen und – wenn gewünscht – Bühnen in der

benötigten Größe aufzubauen. Blumenschmuck? Dekoration? – Ihr Wunsch ist uns Befehl!

Selbstverständlich sind auch eine Musik- bzw. eine Videoanlage vorhanden, über die z. B. die „Jedigen Zeiten“ der Braut und des Bräutigams Revue passieren können. Oder Sie nützen die Möglichkeit, im kleineren Stiftssaal ein separates „Kinderrefugium“ zu gestalten. Auch hier mit Beamer und Großbildleinwand!

Für Ihr leibliches Wohl sorgt – mit Herz und Verstand – unser Küchenchef Raimund Kellner mit seiner Crew. Unter seiner Federführung ist es in kurzer Zeit gelungen, der gutbürgerlichen Küche des Stiftskellers, über Innsbruck hinaus, einen hervorragenden Ruf zu erarbeiten.



... die Hauptsache ist und bleibt: Sie treffen Ihr Glück!

Aber, er kann mehr! Raimund Kellner ist mit der internationalen Küche und mit exotischen Genüssen genauso betraut und erfahren, so dass Sie sich auch mit den ausgefallensten Vorstellungen jederzeit an ihn wenden können.

Um die zu Ihrem Essen passenden Getränke kümmert sich Stefan Sprenger, unser Service-Leiter, mit Intuition und Wissen! Die breite Palette von Augustiner-Bieren, feine Weine aus Österreich, Italien, Spanien und Frankreich, sowie spezielle Tröpfchen aus den „neuen Destinationen“, sind seine Welt.

Auch für Ideen zu fruchtig-leichten Bowlen oder markanten Cocktails (auch alkoholfrei) anstelle des herkömmlichen Sekt-Empfanges, ist Stefan Sprenger ebenso zu haben, wie für die Frage nach dem abschließenden Digestif!

Michaela Kellner hingegen kümmert sich um die Terminisierung und die Administration aller Veranstaltungen in den Stiftskeller-Räumen. Mit Herzlichkeit und Geduld schafft sie die Verbindung zwischen Ihren Interessen und den jeweils kompetenten Mitarbeitern. Sie arrangiert Ihre Feier zur Festlichkeit und sorgt dafür, dass auch Drittpartner, z. B. der Konditor mit der Hochzeitstorte,



... und das Fest findet seinen kaiserlichen Höhepunkt!

zur rechten Zeit am rechten Ort sind...

Lauter Kellner? – werden Sie sich jetzt vielleicht fragen!

Die verwandtschaftlichen Verhältnisse im Stiftskeller sind so fein gewoben, dass man tatsächlich beinahe von einem „Familienunternehmen“ sprechen kann. Das ist vielleicht auch einer der vielen Gründe für das ungezwungen-freundschaftliche Ambiente im Stiftskeller. Und dieses ist auf jeden Fall einer der Gründe, dass sich unsere Gäste bei uns so wohl fühlen!

Interessiert? – Rufen Sie einfach an und vereinbaren Sie einen unverbindlichen Beratungstermin mit uns: Telefon 0512/570706

„Trauen“ Sie sich!

Ein Beichtstuhl für Don Camillo

Anfang dieses Jahres trafen sich, wie in klerikalen Kreisen üblich, hinter verschlossenen Mauern und unter strengster Geheimhaltung, ein gewisser Don Camillo, sein Häuserer Birkenstock und deren Diözesanvorstand Tom Stadlmeyr zu einer Krisenbesprechung mit Burkhard Pederiva im Stiftskeller. Brisantes Thema: Don Camillo und Co. sind bestrebt, reuigen Schäfchen auf den rechten Weg zu helfen. Doch um Reue sichtbar machen und Buße auferlegen zu können, fehlt es am Wichtigsten: Dem Beichtstuhl!

Ganz so spielte es sich natürlich nicht ab, als Tom Stadlmeyr, Produktions-Leiter des „Theater ohne Bühne“ und die 2 Akteure Francesco Cirolini (Don Camillo) und Florian Adamski (Birkenstock) an Burkhard Pederiva herantraten und ihm ihre Idee prä-

sentierten, einen monatlichen Kabarett-Abend im Kaisersaal des Stiftskellers zu veranstalten.

Demnach würden im Zuge der „Beichte bei Don Camillo“ einmal monatlich politische und gesellschaftliche Ereignisse und Nicht-Ereignisse im Heiligen Land Tirol spöttisch hinterfragt und kritisch aufs Korn genommen werden.

Ein humorvoll-sarkastischer Monatsrückblick mit regionalem Augenmerk, ein Podium für Aufdecker von Verdecktem, flotte Sprüche, Situationskomik und Improvisation im Zusammenhang mit der (nicht ganz Ernst zu nehmenden) Beichte von dazu ein- (oder doch vor-)geladenen Tiroler Persönlichkeiten bei Don Camillo, solle neuen Pfiff in die Tiroler Kabarett-Szene bringen.

Die „mannzipierte“ Häuserin Birkenstock unterstützt Hochwürden dabei auf „eigene“ Weise, wenn bei den Auf- und Fehlritten der zu erwartenden Prominenten kein Fettnäpfchen ausgelassen wird.

Weil der Stiftskeller-Geschäfts-

führer für jede gute Idee offene Ohren hat, war man sich rasch einig und das „Theater ohne Bühne“ war seinen Namen los, denn es hat ja jetzt seine Bühne!

Nichts desto trotz wurden die Arbeiten zur Bühnen-Konzeption



Es ist wirklich ein Kreuz mit Don Camillo und Birkenstock!

und dem Saal-Arrangement und die Probenarbeit aufgenommen, so dass Don Camillo und Birkenstock Form und Gesicht annehmen und in ihren Rollen tirolweit auf Promotion-Tour gingen.

Am 4. März fand dann bereits die vielbeachtete Generalprobe im

voll besetzten Kaisersaal des Stiftskellers – immerhin 150 Besucher – statt.

Die tolle Stimmung während der Vorstellung, Lachen, Schmunzeln und Kopfschütteln und brausender Applaus waren der verdiente Lohn für alle Akteure.

Auch das gastronomische Programm, vor Saaleinlass, zur Pause und zum Abschied verschiedene Würstl, Bierbrezen und Getränke aller Art anzubieten, wurde von allen Anwesenden gerne angenommen, wobei die exklusiv für diesen Abend gebakenen „Laugenkreuze“ besondere Beachtung fanden.

Das durchwegs positive Echo, das diese Probe auf's Exempel bei den Gästen und auch bei den anwesenden Medien fand, besiegelte die Abmachung, diesen einzigartigen Kabarett-Abend, mit stets aktualisiertem Programm und neuen Beicht-Gästen jeweils am letzten Mittwoch jedes Monats durchzuführen.

Die tatsächliche Premiere erfolgte am Mittwoch, dem 29. April, wieder vor ausverkauftem, begei-

s' Kellermann!
moant...

...es ist erstunken und erlogen, dass das Stiftskeller-Bierkreuz schon in jedem 3. Innsbrucker Herrgottswinkel hängt.

Wahr ist vielmehr, dass dieses, einmal pro Monat zur „Beichte bei Don Camillo“ aufgelegte Laugenkreuz die Hoffnung weckt, die Geister des äußerst verführerischen Augustiner „Hopfentees“ erfolgreich zu beschwören.

stertem Hause.

Die weiteren Termine sind der 27. Mai, der 24. Juni, der 30. September, der 28. Oktober und der 25. November!

Machen Sie sich selbst ein Bild von den Sünden Ihrer Landsleute!

Kartenvorverkauf und Tischreservierung unter info@stiftskeller.eu oder Telefon 0512/570706.

Alle Informationen zur Veranstaltungsreihe unter www.theaterohnebuehne.at oder www.stiftskeller.eu



Fortsetzung von Seite 1

Wir wollen Ein-, Rück- und Ausblicke bieten, unsere Programme und Angebote publizieren und auch das eine oder andere interessante Wissen vermitteln.

Aber auch amüsante Aspekte und den Humor wollen wir nicht aus den Augen verlieren!

Dafür sorgen zum Teil unser altes, aber rüstiges, "Kellermandl" und unsere "2 Fass'l-wächter" – aber vielleicht auch Sie!?

So hoffe ich, dass Ihnen unser Stiftskeller-Blatt gefällt, damit auch die weiteren Ausgaben des "Stiftskeller-Blatt" Ihre Neugier wecken.

In der September-Ausgabe werden wir unter anderem auch einen ausführlichen Beitrag über die Renovierung des Stiftskellers bringen...

Bis dahin wünsche ich Ihnen auch in den nächsten Jahren viel Vergnügen in "unserem" Stiftskeller.

Ihr Wirt

Burkhard Pederiva

Wenn (B)Engel reisen ...

Am Morgen des 1. Mai 2009 startete die Cabriolistenrunde in ihrem wunderschön restaurierten Oldtimer (einem STEYR Mannschaftstransportwagen Typ 380 b) direkt vom Stiftskeller Richtung Walchensee in Bayern ihren schon traditionellen Mai-Ausflug.



Insgesamt 18 Teilnehmer (Chauffeur Walter Hörmann, Lukas "Django" Dorigo, Otto Baumann, Pupert Pischl, Fritz Rauter, Norbert Fantar, Edmund Arhar, Franz Siedler, Reinhard Fritz, Klaus und Jörg Puttinger, Gerd Weinmann, Olaf Hilpold, Emo Hager und Christian Mimm) nahmen nach dem Bierfrühstück im Stiftskeller – warm eingepackt – im Prachtwagen Platz und schon ging es, vorbei an winkenden und fotografierenden Fußgängern, Richtung Autobahn.

Der erste, nicht geplante, Zwi-

schenschtopp! Bei der Autobahnabfahrt Zirl wurden wir von einem ASFINAG Mitarbeiter an den Straßenrand gewunken.



ABER er versicherte sofort, nicht die Vignette kontrollieren, sondern unser Fahrzeug bewundern zu wollen.

Jetzt wurde es gemütlich ... die Sonne schien und "Schlutzenluis der 2." erschnaute in wackerem Gehtempo den Zirlerberg.

Dank unseres Reiseproviantes (Augustiner Bier und div. härtere Getränke) und der Sonne wurde uns immer wärmer.

Vorbei an Seefeld, Scharnitz, Mittenwald und Krün düsten wir unserem nächsten Ziel, dem Walchensee, entgegen.

Wenn (B)Engel reisen ...

Bei inzwischen traumhaftem Wetter fuhren wir auf der Mautstraße entlang dem Walchensee

und kamen schließlich an unser Ziel, dem Gasthaus Jachenau.

Dank ausgeklügelter Zeitplanung kommen wir termingerecht zu Maibaum aufstellen, Musik, Holzfassbier, Schweinshax'n, Kalbsleber, etc.



Gut essen und trinken, Witze erzählen, singen, alten Anekdoten der Cabriolisten lauschen – der Nachmittag ging viel zu schnell zu Ende – und der Maibaum stand nach 4 Std. endlich auch.

Noi ORIGINAL THAI KÜCHE
Günter Gföllner
Die exotisch-scharfe Alternative in Ihrer unmittelbaren Nähe!
Kaiserjäger-Strasse 1 (neben der SOWI-Apotheke)
www.noithaikueche.at
TAKE AWAY

Aufgegessen, ab nach Hause! Es war ein unvergessliches Erlebnis, das im Stiftskeller sein würdiges Ende fand! Schön, dass es Euch gibt!

Christian Mimm

Bei der Wahl vom 12. März 2009 in den Räumlichkeiten des Stiftskellers Innsbruck wurde der Vorstand der Interessensgemeinschaft Altstadt Innsbruck (IAI) mit dem Obmann Dr. Karl Gostner bestätigt und wiedergewählt.

Motto des Vorstands: „Wir vertreten direkt alle Betriebe und Hausbesitzer die dem Verein beigetreten sind, indirekt alle, die in der Altstadt angesiedelt sind durch Zusammenarbeit.“

Von links: Andreas Brix, Obmann Karl Gostner, Klaus Plank, Hans Pittracher, Matthias Meraner, Thomas Schumacher

Der BIERkeller im Stiftskeller

Anfangs als Studentenkeller proklamiert, hat das „tiefe Gewölbe“ im Stiftskeller so schnell Freunde aus allen Gesellschaftsschichten und Altersgruppen gefunden, dass wir uns entschlossen haben, es als BIERkeller für alle Fans des edlen Gerstensaftes (und mehr) zu etablieren.

Nicht nur das architektonische Flair der Gewölbe mit seinen Malereien und der Umstand, dass hier noch geraucht werden darf, verschaffte unserem BIERkeller seinen großen Zuspruch.

Christian und Daniel, die sich hier immer freundlich – manchmal mit schrägem Witz – um ihre Gäste bemühen, sorgten dafür, dass sich dieser Keller zur urigen „Party-Zone“ entwickelte, in der immer öfter so richtig die Post abgeht.

Täglich steht der BIERkeller im Stiftskeller denjenigen ab 17.00 Uhr zur Verfügung, die nach vollbrachtem Tagewerk zum Bier



oder zum Essen auf ihre Zigarette nicht verzichten wollen. Der Party-Sound (eine breite Mischung durch alle Genres) und die ausgelassene Stimmung ist dann dafür verantwortlich, dass der eine (auch die andere) verwundert aufblickt, wenn's irgendwann spätmachts „Sperrstunde“ heißt!

Und wenn in der warmen Jahreszeit schon tagsüber die Stift-Gassen-Terrasse geöffnet ist und durch die BIERkeller-Gassenschenk neben den Augustiner-Bräu-Schmankerln auch das eine oder andere Glas Wein die Kehlen der Durstigen trinkt, dann stört das niemanden. Gaminus und Bacchus sind Freunde!

Zwoa Fass'lwächter

Hoscht du a scho amoi g'heart, dass inser Bier weibische Hormone intus hobn soll?

Jo, mei! Dös woass i aus eigener Erfahrung:

Wenn i gscheit sauff, red i a lei mehr oan Bledsinn und mit d'm Auto derfoahr i's a nimma!

...und Musik bringt gute Laune!

Wer a guate Musig mog, kimmt zum Stiftskeller noch Innschbrugg ...

... zum großen **Stiftskeller-Geburtstagsfest**

mit dem Weltmeister auf der Steirischen Ziehharmonika **Jakob Bergmann und seinen Musikanten** am Samstag, dem 22. Mai 2009 ab 17.00 Uhr!



Am Sonntag, dem 23. Mai, spielen die "Absamer Musikanten" zum Dämmerchoppen ab 17.00 Uhr!

... oder zu unseren gemütlichen **Früh- und Dämmerchoppen im Sommer 2009:**

- 7. Juni 2009, 11:00 Uhr **Laudegg-Musikanten**
- 20. Juni 2009, 17.00 Uhr **Weinbeisser**
- 5. Juli 2009, 11:00 Uhr **Brassband Hall**
- 18. Juli 2009, 17:00 Uhr **Tiroler 7er-Musig**
- 2. August 2009, 11:00 Uhr **Tiroler 7er-Musig**
- 15. August 2009, 17:00 Uhr **Lohbach-Echo**



... im Stiftskeller-Gastgarten am Franziskanerplatz!



Die ORF-Fernseh-Produktion
Franz Posch's –
"Mei liabste Weis"
am Samstag, 10. 10. 2009, 20.15 Uhr
wird live vom Stiftskeller übertragen!

Es darf was B'sonderes sein!

Zwar haben wir im Stiftskeller unser umfangreiches, gutbürgerliches Speisenangebot soeben erst ergänzt und geändert. Dennoch soll es vorkommen, dass Stiftskeller-Stammgäste die gesamte Speisekarte schon auswendig kennen bzw. sämtliche Gerichte schon genossen haben.

Damit dennoch keine lukullische Langeweile aufkommt, haben sich unser Geschäftsführer Burkhard Pederiva und unser Küchenchef Raimund Kellner etwas Spezielles einfallen lassen:

Unter dem Motto „Sie wünschen, wir servieren!“ laden wir Sie ein, sich mit Ihren besonderen Speisewünschen ganz einfach persönlich an uns zu wenden.

Für das Familienfest, eine Feier mit Freunden, oder ein Meeting mit Geschäftspartnern – es darf was B'sonderes sein!

Ob Innereien, die auf der regulären Speisekarte ein Schatten-



Küchenchef Raimund Kellner erfüllt auch Sonderwünsche!

dasein fristen müssten, Steaks von gigantischer Größe, das schon zum Geheimtip gewordene „Beaf Tartar“ mit viel drumherum, „Schälfallen“ mit verschiedenen Käsen, Lammkeule im Ganzen gebraten, knackige Schweinshaxn, Wild-Spezialitäten, Fischgerichte, Meerestiere und auch exotische Köstlichkeiten...

Auch beinahe schon vergessene Gerichte aus Großmutterzeiten können von uns nach Ihren Vorstellungen zubereitet werden.

Was immer Ihr Herz begehrt, wir werden versuchen, Ihre Wünsche zu befriedigen.

Rufen Sie uns doch unter der Telefonnummer 0512/570706 an oder senden Sie uns ein E-Mail an info@stiftskeller.eu.

Gemeinsam besprechen wir danach die saisonale Machbarkeit, die notwendige Anzahl an Genießern, den Termin und zu guter Letzt den (versprochen!) fairen Preis.

Übrigens – „B'sonderes auf Vorbestellung“ bieten wir nicht nur unseren Stammgästen!



Bier - Genuss mit Tradition

Auch wurde die Bierproduktion zu einem sehr gewichtigen Zweig der damaligen Wirtschaft, sodass Zünfte entstanden, z.B. jene sehr exklusive des Braumeisters. Dies entwickelte sich vor allem in den Städten und von den Höfen der Landesherren aus, die Biersteuern einführen und, weil sie Steuererlöse und Schankrechte verliehen durften, einige der Klosterbrauereien aufgrund ihrer Konkurrenz schließen ließen. Riesige Einnahmen waren durch den Biervertrieb gesichert.

Als die Qualität sich zu verschlechtern begann, weil vieles dem Bier wegen der Haltbarkeit oder der Wirkung beigemischt wurde, erließen manche Landesfürsten verschiedene Richtlinien bzw. Gesetze, um eine hohe Qualität zu gewährleisten. Das wohl bekannteste und maßgebende Gesetz in diesem Zusammenhang ist das Bayerische Reinheitsgebot, das älteste und heute noch gültige Lebensmittelgesetz, welches auch die Geburt des Biers, wie wir es kennen, bedeutet.

Durch die technischen Errungenschaften in den folgenden Jahrhunderten, z.B. die Erfindung von Pasteurisation, Kältemaschinen und Mikroskop, konnten verborgene Details der Bierherstellung erkannt und daher größte Hindernisse beseitigt werden, sodass die Produktion effektiver und der Export in ferne Regionen ermöglicht wurde, da Haltbarkeit und Gelingen der Gärung kein Problem mehr darstellen.

Bier ist schon seit Jahrtausenden auf den verschiedenen Kontinenten bekannt. Ob es nun aus Wasser und Brotresten gebraut wurde, so wie die Sumerer, Babylonier und Ägypter es taten, oder mit Mais, wie bei den Indianern Mittelamerikas, bzw. Reis, wie in Südostasien.

Bei diesen Völkern galt Bier aufgrund seiner Nahrhaftigkeit und seiner vielfältigen Herstellungsmöglichkeiten, als Grundnahrungsmittel. Das Getränk wurde auch als „Medizin“ eingesetzt, da es durch seine berauschende Wirkung z.B. gegen Schmerzen sehr wirksam war.

Die Völker des Nahen Ostens widmeten dem Gebräu sogar eigene Hieroglyphen. Eine Tatsache, welche die Bedeutung des Bieres deutlich betont.

Bei den Griechen und Römern nicht sehr beliebt und größtenteils nur als „Medizin“ oder „Rauschmittel“ benutzt, da Wein bei diesen Kulturen eindeutig bevorzugt wurde. Bier erfreute sich bei den keltischen, skandinavischen, germanischen und gallischen Gemeinschaften innerhalb des späteren Europas größter Beliebtheit.

Hier war Bier ein bedeutsamer Teil des Alltags, zusammen mit Brot die Lebensgrundlage einer jeden Familie. Im Übrigen gehörten Brotbacken und Bierbrauen bis zum Beginn des Mittelalters ausschließlich zu den häuslichen Pflichten einer Frau. Dies änderte sich jedoch in der Zeit vor der Jahrtausendwende: Die Erzeugung des Bieres wurde nach und nach zur Aufgabe von vielen Klöstern. Diese stellten fest, dass das Getränk der beste Ersatz für fehlende Nahrung während der Fastenzeiten war.

Aber auch das uns bekannte Bier veränderte sich im Laufe der Zeit durch verschiedene Erneuerungen und so muss man verstehen, dass das „antike“ Bier nichts mit dem Bier des Hochmittelalters gemein hatte, und schon gar nicht mit dem heutigen. Man kann behaupten, dass unser Bier eine etwa fünfzehnjährige stolze Tradition hat, die, wie schon erwähnt, auf das Reinheitsgebot zurückgeht. Gambrinus – dem Schutzpatron aller Brauer – sei Dank dafür.

www.augustiner-bräu.de

Der O'batztle zum Selbermachen

Zutaten: 500 g reifer Camembert
250 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
80 g zimmerwarme Butter
2 Stk. kleine Zwiebeln
Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß, Kümmel gemahlen, „Augustiner Dunkel“

Zubereitung: Zerdrücken Sie den Camembert (mit Rinde) und die Butter mit einer Gabel. Vermengen Sie beides mit dem Frischkäse. Hacken Sie die Zwiebeln sehr fein. Geben Sie sie gemeinsam mit den Gewürzen (ganz nach Geschmack) zu der Käsemasse. Fügen Sie soviel Bier dazu, bis die Masse streichfähig ist.

Stellen Sie alles mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank und servieren Sie Ihren „O'batztle“ kalt mit Brot oder Brezen!

Aktuelle Neuigkeiten und viele Fotos finden Sie auf unserer Home-Page: www.stiftskeller.eu

Bayrische Wurst- und Schinken-spezialitäten
17 x ausgezeichnet
mit dem Bundesehrenpreis
21 x Preis der Besten

Ihr Lieferant für Qualität und Frische
Fleischwaren Holnburger GmbH
Wendelsteinstraße 25
83714 Miesbach
Tel.-Nr. 08025/2807-0
Fax 08025/2807-32
E-Mail: info@holnburger.de

Das „Stiftskeller-Seitenblicke-Rätsel“

Haben Sie sich in unserem Stiftskeller schon umgesehen? Den einen oder anderen „Seitenblick“ auch auf kleine Winkel oder besondere Accessoires geworfen? Dann ist die Teilnahme am „Stiftskeller-Seitenblicke-Rätsel“ kein Problem für Sie:

Erkennen Sie den wirklichen Standort der drei untenstehenden Fotos und beschreiben Sie uns unmissverständlich, was auf den Bildern 1, 2 und 3 dargestellt ist. Wir versprechen, dass die Aufnahmen an zu den Öffnungszeiten allgemein zugänglichen Stellen unseres Hauses gemacht wurden.



Senden Sie uns Ihre Antworten per E-Mail an info@stiftskeller.eu oder mit ausreichend frankierter Postkarte an Stiftskeller, Stiftgasse 1, A-6020 Innsbruck.
Vergessen Sie bitte nicht die Angabe Ihres Namens und Ihrer vollständigen Adresse!

Unter den bis 31. August 2009 bei uns eingelangten, richtigen Einsendungen verlosen wir **3 x 2 Gutscheine für eine Mass Augustiner Edelstoff und einen Jungschweinebraten mit hausgemachtem Speckkraut und Brezenknödel.**

Gewinner aus dem Ausland bekommen anstelle des Gutscheines einen „Stiftskeller-Hut“ im Wert von € 29,90 per Post zugesandt.

Die Verlosung findet unter Ausschluss des Rechtsweges statt. Eine Bar-Ablöse allfälliger Gewinne ist nicht möglich. Mitarbeiter des Stiftskellers und der Augustiner Brauerei München sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Die Gewinner werden schriftlich verständigt und in der nächsten Ausgabe der Stiftskeller-Revue bekannt gegeben.

Impressum

Die Stiftskeller-Revue dient zur Information und Unterhaltung der Freunde und Gäste des Stiftskellers, Innsbruck, ist unpolitisch und erscheint gratis 4 mal jährlich in einer Auflage von 2.000 Exemplaren.

Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich: Pederiva Burkhard Stiftskeller Betriebs GmbH, 6020 Innsbruck, Stiftgasse 1
www.stiftskeller.eu

Konzept & Gestaltung, Redaktion: Alexander Metzler
info@stiftskeller.eu

Für unverlangt eingesandte Manuskripte übernehmen wir keine Verantwortung. Beiträge externer Autoren sind namentlich gekennzeichnet und müssen nicht die Meinung des Herausgebers vertreten.

Die nächste Ausgabe des Stiftskeller-Blattl erscheint Anfang September 2009.