Augustiner Bräu
Stiftskeller
INNSBRUCK
10 JAHRE JUBILÄUM
2018

Jubiläumsblattl

10 Jahre Stiftskeller · 2008–2018

Ich kann mich noch gut daran erinnern, wie ich vor zehn Jahren meine Sachen gepackt habe und nach Innsbruck gezogen bin. Eine wunderschöne Stadt, die mir selbstverständlich schon davor bestens bekannt war, aber hier seine Zelte aufzuschlagen, ist natürlich nochmal was anderes. Den Stiftskeller als Pächter übernehmen zu dürfen, war nicht nur ein großer Traum von mir, sondern zugleich eine Herausforderung sondergleichen. Es war mir von vornherein bewusst, dass es nicht einfach sein wird, einen so großen Betrieb, mit ~ 800 Sitzplätzen zu leiten, aber mit meinen beiden Partnern, Raimund Kellner und Stefan Sprenger, fühlte ich mich der Aufgabe gewachsen. Zehn Jahre später blicke ich nun zurück, auf Momente, die zum Teil nicht immer einfach waren, aber in denen ich mich trotzdem wohl fühlen konnte. Natürlich hat man als Wirt seine Sorgen, wäre dem nicht so, würde man die Aufgabe wohl nicht mit dem notwendigen Ernst und Respekt angehen. Aber ich hatte meist das Glück, Mitarbeiter an meiner Seite zu haben, die sich nicht nur um ihr eigenes Wohl und um die eigenen Vorteile bemüht haben, sondern auch auf die Kollegen Rücksicht genommen und das große Ganze im Auge behalten haben. Jeder Einzelne von ihnen macht es möglich, die Türen tagein tagaus aufs Neue zu öffnen und jedem Einzelnen von ihnen gebührt mein Dank und meine aufrichtige Anerkennung.

Doch es sind nicht nur die Mitarbeiter, bei denen ich mich bedanken muss. Es ist jeder Gast, der bei uns einkehrt. Sei es der Stammgast, der mehrmals pro Woche bei uns sein (Feierabend-) Bierchen trinkt, seinen Kaffee genießt oder seine Mittagspause bei uns verbringt, die Studenten, die sich bei uns eine kleine Auszeit gönnen, der zufällig hereinstolpernde Tourist, wie auch der Messe- und Konzertbesucher. Sie alle machen den Stiftskeller zu dem Bierlokal, in dem sich Jung und Alt einfach wohl fühlen und miteinander lachen.

Der Stiftskeller war von Anfang an ein Lokal, in dem Menschen miteinander ins Gespräch gekommen sind und sich Freundschaften gebildet haben. Ich hoffe, dass wir auch in den nächsten Jahren so wunderbare, lustige und tolle Momente gemeinsam genießen, wir weiterhin so unterschiedliche Menschen bei uns begrüßen und so einzigartige Stunden miteinander erleben dürfen. Es ist schwer in Worte zu fassen, was mir nach zehn Jahren Stiftskeller alles an positiven Gedanken durch den Kopf schwirrt. Ich fasse mich kurz und schließe mit einem einfachen, aber von Herzen kommenden „Vergelt´s Gott, ein Hoch auf Euch alle“ ab.

Euer Burkhard

10 Jahre Tiroler Wirtshauskultur und bayrischer Gerstensaft

Seit der aufwändigen Sanierung und anschließenden Neueröffnung im Mai 2008 erstrahlt der Stiftskeller im Herzen der Innsbrucker Altstadt in neuem Glanz. An warmen Sommertagen den Feierabend bei einem Gerstensaft im schattigen Biergarten am Franziskanerplatz ausklingen lassen oder traditionelle Tiroler Schmankerln im historischen Ambiente genießen – der Stiftskeller unter der Führung von Burkhard Pederiva und seinem Team hat sich zu einem gastronomischen Fixpunkt in Innsbruck entwickelt. Gäste aus nah und fern, aber auch die Innsbruckerinnen und Innsbrucker schätzen das Angebot des Bierlokals im Herzen der Innsbrucker Altstadt gleichermaßen. Veranstaltungen wie in den Sommermonaten der Früh- und Dämmerschoppen oder der Augustiner Weihnachtsgarten in der kalten Jahreszeit bereichern die Innsbrucker Gastronomielandschaft seit vielen Jahren. Das Augustiner Bier, welches wöchentlich direkt aus München angeliefert wird, bringt darüber hinaus bayrisches Flair in die Tiroler Landeshauptstadt. Ich gratuliere all jenen, die den Stiftskeller zu einer unverzichtbaren Lokalität in unserer Stadt gemacht haben. In diesem Sinne wünsche ich zum Jubiläum alles Gute sowie viel Erfolg für die kommenden zehn Jahre und mehr!

Mag.ª Christine Oppitz-Plörer, von 03.2010 bis 05.2018 Bürgermeisterin von Innsbruck

Ich gratuliere der Stiftskeller Betriebs GmbH unter der Leitung von Burkhard Pederiva herzlichst zum zehnjährigen Jubiläum des Restaurants Stiftskeller in Innsbruck. Burkhard Pederiva hat es verstanden, in einem historischen Ambiente Tiroler Gastlichkeit mit bayerischer Biertradition so zu verknüpfen, dass einmaliger Genuss bei bester Küche und exzellentem Service garantiert ist. Ideal nahe des Goldenen Dachls gelegen, findet hier sowohl der Einheimische, als auch der Gast Tiroler Wirtshauskultur vom Feinsten vor. „Das Miteinander ist unsere Stärke“ kann man bei der Vorstellung des Stiftskeller-Teams auf der Homepage des beliebten Bierlokals lesen. Der Chef des Hauses zeigt mit dieser Unternehmens-Philosophie die Bedeutung einer funktionierenden Zusammenarbeit auf, die uns heute gerade in der Gastronomie und auch im Tourismus als Vorbild dient und von einem Geist der Achtung, des Respekts und der Herzlichkeit geprägt ist. Unser Land Tirol braucht solche Vorzeige-Betriebe, um besonders auch der Jugend zu signalisieren, dass eine Beschäftigung in der Gastronomie mehr denn je Bedeutung und Zukunft hat. Denn was wäre Tirol ohne engagierte Gastronominnen und Gastronomen sowie fleißige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter? Und was wäre Innsbruck ohne unseren Stiftskeller? Deshalb wünsche ich Burkhard Pederiva und seinem Stiftskeller-Team weiterhin viel Erfolg und Freude – zum Wohle vieler Tirolerinnen und Tiroler und unserer Gäste!

Günther Platter, Landeshauptmann von Tirol

Augustiner

Diese Marke hat für mich in den letzten Jahren immer mehr an Bedeutung gewonnen und ist mittlerweile schon fast zur „Lebenseinstellung“ geworden. Als gelernter Restaurantfachmann war ich in verschiedenen Restaurants, Saisonbetrieben und Hotels beschäftigt, habe von großen Bankettveranstaltungen bis hin zu kleineren Feiern die unterschiedlichsten Veranstaltungen betreut und mein Fachwissen nicht nur praktisch angewandt, sondern auch um einiges erweitern können, aber dass der Stiftskeller mein Leben so grundlegend umkrempelt, damit habe ich nicht gerechnet. Welcher Herausforderung ich mich mit dem Entschluss – „Ja, ich bin dabei, wir gehen nach Innsbruck“ – gestellt habe, war mir gerade am Anfang nicht bewusst. (Gott sei Dank, sonst wären wir alle nicht hier!)

Man wird einfach eins mit dem Betrieb und kann langsam mit den Aufgaben wachsen, so würde ich es wohl am ehesten beschreiben. Und mittlerweile erfüllt es mich mit Stolz, wenn ich sehe, was wir in den vergangenen Jahren alles aufgebaut haben: vom absolut eingespielten Team, das sich aufeinander verlassen kann, bis hin zum Service am Gast, der das Restaurant mit einem Lächeln verlässt. Ich bin der Meinung, dass wir vielleicht nicht alles perfekt, aber vieles einfach richtig gemacht haben, und darauf bin ich stolz.

Ein herzliches Dankeschön möchte ich meinen Servicemitarbeitern aussprechen, die aufeinander Rücksicht nehmen, füreinander einstehen und in Summe ein einzigartiges, großartiges Team sind. Ganz besonders am Herzen liegt es mir noch, mich bei unserer Daniela zu bedanken. Sie ist die verlässliche Lady am Zapfhahn, die unsere Gäste ebenfalls mit dem flüssigen Gold versorgt. „Ein Hoch auf mein Team, auf dass wir auch die nächsten zehn Jahre so bravourös meistern!“

Euer Stefan

2008 bis 2018

Man möchte meinen, dass zehn Jahre eine Ewigkeit dauern, aber im Nachhinein betrachtet sind die Jahre wie im Flug vergangen. Natürlich war der eine oder andere Tag richtig anstrengend und ich war froh über den Küchenschluss, aber es gab auch unzählig viele tolle Momente, die mir noch lange im Gedächtnis bleiben werden und für die es sich lohnt, den Stiftskeller nicht nur als Arbeitsort, sondern schon eher als Lebensmittelpunkt zu sehen. In den ersten Wochen haben wir noch davon gesprochen, dass es unmöglich sein wird, dass die Gäste an einem Tisch, jeweils gleichzeitig das Essen serviert bekommen, und siehe da, das Unmögliche wurde doch möglich und wir sind über uns hinausgewachsen. Natürlich machen wir auch Fehler und lernen immer noch dazu, aber wir sind definitiv auf einem guten Weg und von diesem wollen wir auch in Zukunft nicht abkommen.

An diesem Erfolg ist mein zweiter Küchenchef Martin maßgeblich beteiligt und dafür möchte ich mich auf diesem Wege noch recht herzlich bedanken. Ohne Dich und das super Team, das wir uns in den vergangenen Jahren aufgebaut haben, an das ich ebenfalls meinen Dank richten möchte, wäre das alles nicht möglich gewesen. In diesem Sinne: „Vielen, vielen Dank an mein großartiges Team!“

Euer Raimund

Schon gewusst...?

Der Stammtisch, gleich neben unserer Hauptbar, ist von Anfang an ein gut „besuchter Tisch“. Es ist auch nicht verwunderlich: immerhin ist an der Bar recht viel los, es gibt immer was zu sehen, der Weg zum süffigen Augustiner könnte kürzer nicht sein, und was natürlich nicht zu unterschätzen ist, es gibt auch immer wieder ein G´schichterl zu hören. Klatsch und Tratsch am Stammtisch, wie soll es auch anders sein, gehören einfach dazu, wenn nicht schon fast zum guten Ton.

Aber ganz zufrieden waren unsere beleibteren Herren mit dem massiven Tisch dann leider doch nicht... Irgendwie war die Sitzgelegenheit für die meisten nicht so gemütlich wie es sein sollte. Woran das lag? Eigentlich eine ganz simple Erklärung. Da Bank und Tisch selbstverständlich vom Tischler nach Maß angefertigt und eingebaut wurden, war es für den ein oder anderen Stammtischbesucher unmöglich, hinter den Tisch hinein zu rücken. Das über Jahrzehnte gepflegte (Bier-) Wamperl hatte einfach keinen Platz.

Kurzerhand wurde der Stammtisch herausgeschoben, einmal gedreht und wieder in die Nische hineingerückt. Durch diese kleine Veränderung haben die etwas stämmigeren Herren mehr Platz gewonnen und endlich auch gut hinterm Stammtisch Platz. „Schmalspur-Biertrinker“ nehmen am besten einen Stuhl, damit sie nicht von der Bank kippen.

Prost Männer
und vielen Dank,
dass Ihr unsere
Gäste seid!

J.W.

Edith-Haberland-Wagner Stiftung

Ein herzliches Vergelt's Gott für die vertrauensvolle Zusammenarbeit in den letzten zehn Jahren!

Lieber Stiftskeller!

Seit zehn Jahren stehst du nun unter der Regentschaft von Bierkaiser Burkhard und seinen Kronprinzen Raimund und Stefan.
Burkhard ist ein milder, gütiger, großzügiger, aber manchmal auch, wer könnte es ihm bei so viel Verantwortung verdenken, ein „nachdenklicher“ Herrscher. Als Gast und besonders natürlich als Stammgast fühlt man sich in deinem Haus sehr wohl, bekommt man doch sprichwörtlich einen „warmen Mantel“ umgelegt, wenn man dich betritt.

Dein Personal ist nicht nur dienstbereit, sondern auch sehr freundlich und kompetent.
Das Essen schmeckt ausgezeichnet und ist im Vergleich zu anderen Lokalitäten auch für kleine Geldtaschen noch leistbar.
Das Bier, die absolute Spezialität deines Hauses, ist einfach supergut! Wahrlich keine Übertreibung!
Wer es einmal gekostet hat, kommt immer wieder hierher, wie ein Bumerang!
Auch der Wein – besonders für Rotweinliebhaber der Colloredo – schmeckt eindeutig nach „Meer“.
Also was will man noch mehr?

Als Stammgast finde ich es einfach schön, bei dir Gast sein zu dürfen.
So wünsche ich dir, lieber Stiftskeller, dem Kaiser Burkhard, seinen Kronprinzen und den Prinzessinnen und Prinzen der Bedienung und der Küche und natürlich allen, die das Haus besuchen, weitere zehn wunderbare Jahre!

Dein Stammgast

Die Köpfe, die dahinterstecken und ein Team, das gemeinsam gewachsen ist…

Wer im Stiftskeller ein und aus geht, kennt unsere drei Männer nur zu gut: Burkhard mit seinen beiden Partnern Stefan und Raimund – die drei Osttiroler – die durch die Eröffnung vom Bierlokal am Franziskanerplatz frischen Wind in die Altstadt von Innsbruck gebracht haben (wobei wir ja nur vom Hörensagen wissen, wie es davor war).

Die drei Männer gehen gemeinsam durch dick und dünn, verstehen sich nicht nur blind, sondern können sich auch zu 110 Prozent aufeinander verlassen.

Burkhard.

Burkhard, auch Chefiza oder Buki genannt, ist definitiv ein Unikat. Als Küchenmeister hat er nicht nur Ahnung vom Kochen, aufgrund seiner langjährigen Erfahrung hat er auch einen Blick für die nicht zu unterschätzenden Details sowie für das Wesentliche in einem Betrieb.
Er hat ein Ohr für seine Mitarbeiter und versucht sie auch bei privaten Angelegenheiten zu unterstützen, sofern nur irgendwie möglich. Früher war er nicht nur selbst am Herd zugange, sondern hat unter anderem tatkräftig Bier gezapft und Gläser gewaschen – von seinen morgendlichen Putzanfällen ganz zu schweigen.
Ein toller Chef, ein guter Freund, ein Mann mit Handschlagqualität – das ist unser Burkhard.

Raimund.

Unser „Kochleffl" ist seit mehr als 20 Jahren nicht nur beruflich mit Burkhard verbunden, sondern auch sein bester Freund. „Wie Brüder" – so würden die beiden ihr Verhältnis zueinander wohl selbst ausdrücken.
Raimund ist seit der Eröffnung des Stiftskellers nicht nur Küchenchef, sondern auch einer der beiden Gesellschafter.
Als ausgezeichneter Koch kümmert er sich hauptsächlich um die exklusiven Menüs für diverse Feierlichkeiten im Haus und liebt es, im Sommer seine Hendln für die Gäste zu grillen. Musikalisch talentiert schwingt Raimund die „Kochleffl" nicht nur im Kochtopf, sondern sorgt immer wieder beim Frühschoppen für gute Stimmung.

Stefan.

Burkhard hat seinen Neffen Stefan schon vor vielen Jahren als Restaurantfachmann ausgebildet und ihn schlussendlich als weiteren Gesellschafter nach Innsbruck geholt.
Als Serviceleiter kümmert er sich neben den besonderen Feierlichkeiten auch um die Anliegen unserer Gäste.
Er kennt sich nicht nur mit dem süffigen Augustiner Bier aus, sondern füllt unsere Weinschränke mit den erlesensten Tröpfchen. Der Bierzapfer Nummer eins wird zwischendurch auch Mal „die Säule" genannt.
So ist unser Stefan täglich mittendrin im Geschehen und somit auch die erste Anlaufstelle für die Mitarbeiter.

Die ganzen zehn Jahre über waren wir mal mehr, mal weniger auf Personalsuche. Dieser Umstand gehört zum Geschäft und selbstverständlich auch zum Wandel der Zeit. Speziell junge Menschen wollen viel erleben, sich ausprobieren und natürlich auch das Fachwissen in unterschiedlichen Betrieben anwenden sowie wieder Neues dazu lernen. Wir im Stiftskeller bilden seit unserer Eröffnung Lehrlinge aus und wollen die Jugend für den Tourismus begeistern. Wenn wir uns den Werdegang unserer bisherigen Lehrlinge ansehen, können wir voller Stolz sagen, dass wir diesen Enthusiasmus weitergeben konnten. Es ist uns eine große Freude, dass die ehemaligen Lehrlinge privat bei uns einkehren oder wieder zu uns zurückkommen und unser Team verstärken. Es kann doch kein größeres Lob für einen Betrieb geben, wie wir finden.

Aber es sind nicht nur die Lehrlinge, die uns die Treue halten. Gerade im Jahr der Eröffnung haben wir viele kommen und gehen sehen, aber einige haben uns seither die Treue gehalten und um dieses Kernteam herum baut sich immer wieder eine neue, stabile Mannschaft auf.

Ein besonderer Dank ergeht speziell an die Mitarbeiter, die uns seit zehn Jahren begleiten, mit uns die Stiftskeller-Geschichte geschrieben haben und hoffentlich noch lange weiterschreiben.

Martin.

Unser „Mascht" kümmert sich in der Wintersaison um die Höhenbrandalm und ist das restliche Jahr bei uns im Stiftskeller als zweiter Küchenchef zugange.
Martin, der Mann mit dem Überblick, kennt sich überall aus. Er weiß, wie es um die Stunden des Küchenteams steht und ist immer über den Lagerbestand bestens informiert. Unser „Alminger" ist nicht nur bei der Planung des gesamten Küchenteams ein Genie, sondern verblüfft uns auch mit seinen hervorragenden Kochkünsten.
Ohne Dich, lieber Martin, würde es im Stiftskeller einfach nicht rund laufen. Vielen Dank für Deine tolle Unterstützung.

Michaela.

Die ersten Jahre war unsere Michi nur im Büro zu finden, doch wir haben nicht lange auf ihre tatkräftige Unterstützung im Service warten müssen. So tippt sie nicht nur wahnsinnig schnell die Mails und Texte, sondern ist auch beim Zapfen vom Augustiner nicht zu unterschätzen. Eine Mitarbeiterin, die eigentlich ausschließlich gut gelaunt ist und für alle ein offenes Ohr hat. Momentan arbeitet Michi hauptsächlich in ihrem Homeoffice und zieht von der Ferne aus die Fäden.
Wir freuen uns aber schon jetzt darauf, dass Du wieder öfters direkt im Stiftskeller Deine gute Laune versprühst.

Erna.

Seit der Eröffnung ist unsere „Chicken Ernie", wie sie liebevoll genannt wird, ein treues und wichtiges Teammitglied. Im ersten Jahr war Erna dafür bekannt, dass ihre Prognosen definitiv nicht eintreffen und genau das Gegenteil passieren wird. Dem großen Biergarten gab sie gleich zu Beginn ihrer Karriere im Stiftskeller keine guten Chancen und hat uns versichert, dass der kleine Garten in der Stiftgasse der Renner sein wird (fast richtig Erna, fast). Nichtsdestotrotz wird unsere liebe Erna von unseren Gästen und ihren Kollegen sehr geschätzt. Geschichten mit und über unsere Erna gibt es einige zu erzählen, deshalb verweilt sie auch mal etwas länger bei den Gästen und hält ein kurzes Schwätzchen. Vielen Dank für die vergangenen Jahre, liebe Erna, ohne Dich würde uns definitiv was fehlen und der Stiftskeller wäre nicht das, was er ist.

Lisa.

Die Schwester unseres Serviceleiters ist ein kleiner Wirbelwind. Zwischendurch schnappt sie auch Mal Saisonluft, kehrt aber offensichtlich immer wieder gerne zu uns zurück. Darüber freuen sich nicht nur die Arbeitskollegen, sondern auch unsere Gäste. Quirlig und schwungvoll düst unsere Lisa nicht nur mit Tellern und Tableaus durch die Stuben und Säle, sondern verstärkt auch seit Jahren das Barteam mit ihrem Elan.
Vielen Dank, dass Du bei uns bist, liebe Lisa.

Michi.

Von „Obådobå" komm ich her.
Wie bitte? Der Dialekt aus dem Oberland ist unverkennbar. Aus Ladis hat es unsere Michi nicht nur ins Herz von Innsbruck, sondern auch in das unsere und das unserer Stammgäste, verschlagen. 2008 wollte sie uns nur kurz aus der Patsche helfen und schon haben wir sie uns geschnappt. Michi, die Universalkraft im Service, ist absolut flexibel einsetzbar. Ob an der Bar oder direkt bei den Gästen, sie hat immer einen frechen Spruch auf den Lippen und entlockt dem grantigsten Gast ein Lächeln.
Auf dass Dein Schmäh noch lange in unseren altehrwürdigen Gemäuern zu hören ist!

Marko.

Nicht zu unterschätzen ist unser Marko. Ein Mann für alle Fälle, wie man so schön sagt. Er schwingt den Malerpinsel, repariert Stühle, kümmert sich um alles rund um das und im Haus und auch in der Küche ist unser „Ivic" talentiert. Seit nunmehr 25 Jahren arbeitet Marko mit und für Burkhard. Auf Marko können wir uns seit Jahren verlassen und er hilft, wo er nur kann. Im Frühjahr und auch im Herbst fährt er nach Hause nach Kroatien und genießt eine Auszeit mit seiner Familie, bevor er dann wieder in Innsbruck seine Zelte aufschlägt.
Eine Saison ohne Marko, daran wäre nicht zu denken. Wir freuen uns auf viele weitere Jahre mit Dir.

Highti.

Wenn er morgens über den Franziskanerplatz Richtung Stiftskeller schlendert, schwarz gekleidet mit schweren Lederstiefeln, die Mundwinkel noch leicht nach unten gezogen, möchte man fast Angst kriegen vor dem langhaarigen, großen Mann. Doch wenn man ihn nur für einen kurzen Augenblick kennenlernt, wird einem sofort klar, dass hinter der etwas düsteren Fassade ein absolut sympathischer, herzlicher Kerl steckt.
Er hat die absolute Kontrolle am Pass in der Küche. Sein Lieblingsspruch lautet: „Tanzt meine Puppen, tanzt!" und nichts ist treffender als dieser Satz. Er annonciert die Bestellungen an seine Kollegen in der Küche und schickt die Damen und Herren mit den Gerichten zu den Gästen. Alle tanzen nach seiner Pfeife. Lass die Puppen noch lange tanzen, Highti!

Tommy & Hossain.

Tommy, ein absolutes Unikat, ist zwar nicht seit zehn Jahren, aber immerhin seit 2009 bei uns beschäftigt. Im Stiftskeller müssen wir auf seinen Charme verzichten, aber im Bierstindl können wir nach wie vor auf ihn zählen.
Auch Hossain verstärkt unser Küchenteam seit 2009. Ein kleiner, flinker und absolut verlässlicher Mann, den wir aus unserem Team gar nicht mehr wegdenken können.
Vielen Dank auch Euch beiden!

Murat.

Vor zehn Jahren hat sich Murat bei uns als Abwäscher beworben. Ein fleißiger, motivierter Mitarbeiter, wie wir damals dachten. Aber Murat hat uns alle verblüfft. In den letzten Jahren hat er sich nicht nur in der Küche vom Abwäscher zum Koch hochgearbeitet, sondern hat nebenbei die Lehrabschlussprüfung erfolgreich bestanden. Auch wenn Murat kurz von unserer Seite gewichen ist, mittlerweile ist er wieder ein wichtiger Teil unseres Teams.
Mach weiter so, Murat!

Ein Reim darf's schon sein...

Als Nachbar bin ich wohl bekannt,
der „Hutmacher" halt, so werd` ich genannt.

Seit nunmehr über 10 Jahren
kehr ich täglich ein,
beim Burkhard im Stiftskeller,
so muss das schon sein.

Burkhards Team führt das Regime
mit strenger Hand,
Stefan, Raimund und Michi
werden die Osttiroler Helden genannt!

Das Bier noch nicht leer,
das nächste schon da,
der Stefan als Barchef,
das ist wunderbar.
Mit dem Wappen zum Gast,
so kennt man das hier,
a Seidl für´n Überbringer:
„Das gönne ich dir!"

Das Essen ist ein Gedicht,
es muss vom Raimund sein,
es schmeckt jedes Gericht,
deshalb kehr ich seit 10 Jahren ein.
Er nennt sich zwar Koch,
doch ist er ein Kellner,
er trägt keine Glasln,
er trägt halt doch Teller.

Und auch das Management
von über 800 Plätz,
des ist fix kein Spaß
und auch keine Hetz.
Weder Gäste noch Personal
wären heute hier,
ohne die Michi,
darum danke ich dir.

Aber nun genug
mit den ganzen Osttiroler-Chefitäten:
Es gibt auch noch Nordtiroler,
die gehören hier vertreten.

Die Dani ist klasse,
das steht wohl ganz außer Frage.
Stets gut gelaunt,
so trifft man sie an jedem Tage.
Sie strahlt mich immer an:
„Magst a kleines Bier?"
„Ja Dani", antworte ich dann,
so mag das der Hutmacher hier.

Und eine Sache noch abschließend,
dessen seid euch bewusst:
Um 12 ist zwar Sperrstund,
aber für mi no lang nit Schluss!

Drum sehen wir uns bald alle wieder,
auf ein kleines Bier im Augustiner.

Nachbar & Hutmacher

IMPRESSUM:
Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich:
Stiftskeller Betriebs GmbH, Stiftgasse 1, 6020 Innsbruck,
Tel.: +43 (0)512 57 07 06, Email: info@stiftskeller.eu
Grafik & Layout: Ofner & Partner. Bilder: R.Bauer, Stiftskeller, Ofner & Partner. Alle Rechte beim Stiftskeller.
Änderungen, sowie Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Pläne, Wirklichkeit & eine ewige Baustelle...

So schnell vergeht die Zeit und der Stiftskeller feiert sein 10-jähriges Jubiläum. Wo ist die Zeit nur hin? Wir selbst wissen es nicht und vielen von unseren Gästen geht es hier wohl ähnlich.

Vor zehn Jahren hatten wir die interessantesten Ideen, was wir in den altehrwürdigen Gemäuern alles machen könnten. Das Erdgeschoss, mit dem Rittersaal und der Wappenstube, war von Anbeginn an immer als typisches Bierlokal angedacht und wird auch als solches genutzt. Im damaligen Studentenkeller hatten wir eine Bar eingerichtet, die mehr auf das jüngere Publikum abgestimmt war. Natürlich wurden hier auch wilde Partys gefeiert und die Musik dröhnte noch zu Hause in den Ohren unserer Gäste, aber es dauerte nicht lange, bis wir einsehen mussten, dass der Plan zwar relativ gut durchdacht war, aber es nicht so ganz dem eigentlichen Charakter eines Bierlokals entsprach. Auch für die Maria-Theresia-Stube im Obergeschoss, die im ersten Jahr noch relativ wenig genutzt wurde, hatten wir die skurrilsten Pläne: vom gehobenen Speiserestaurant bis hin zu Themenabenden mit Fondue und dergleichen.

Gut, dass wir diese Pläne nur durchdacht und nicht umgesetzt haben, denn jetzt wird diese Stube nicht nur in den Wintermonaten als À-la-carte-Bereich genutzt, sondern auch für Firmen- und Familienfeiern das ganze Jahr über exklusiv gebucht.

Die Räumlichkeiten sind die geblieben, die sie schon 2008 waren. Um aber einen reibungslosen Ablauf für unsere Mitarbeiter und schlussendlich auch einen gemütlichen Aufenthalt für unsere Gäste ermöglichen zu können, haben wir mittlerweile schon einiges im Haus geändert, erneuert oder umgebaut.

Von der mehrmaligen Erweiterung des Schankkopfs im Erdgeschoss, bis zur Erneuerung der Tonanlage in den Stiftssälen, es wurde eigentlich durchgehend im Haus gewerkelt, aber so soll es nun einmal sein. Ist man auf der einen Seite fertig, da bröckelt auf der anderen Seite wieder der Putz von der Wand.

Wir gehen davon aus, dass sich dieses Rad auch noch in den nächsten Jahren gleich weiterdrehen wird, aber schlussendlich arbeiten wir in Kooperation mit unseren Partnerfirmen daran, das Haus ständig in Schuss zu halten und eine attraktive Umgebung für uns, unsere Mitarbeiter und natürlich unsere Gäste zu schaffen.

Unsere Betriebe

Neben dem Stiftskeller, direkt in der Altstadt, führt Burkhard noch zwei weitere Betriebe.

Das **Bierstindl**, am Fuße des Bergisel, wurde 2014 eröffnet. Seit Anbeginn an werden neben dem täglichen Restaurant- und Biergartenbetrieb auch Veranstaltungen aller Art organisiert. Von Theatervorführungen, wie dem „Schurkischen Kuno" oder dem Kindertheater „Frogo und Lele" über regelmäßige Blues Sessions und Musikkonzerte, bis hin zu Übertragungen von Sportevents ist alles dabei. Abwechslung, das wird im Bierstindl großgeschrieben. Nicht nur in Hinsicht auf die unterschiedlichsten Kulturangebote, sondern auch kulinarisch ist hier einiges los. Mittagsmenüs und spezielle saisonale Angebote, wie Törggelen, Wildwochen oder die eigene Spargelkarte bieten für die Gäste eine willkommene Abwechslung. Und wer denkt, dass das Bierstindl zu weit vom Schuss entfernt ist, der liegt definitiv falsch. Mit der Straßenbahn, die nebenbei erwähnt, im 10 Minutentakt direkt beim Bierstindl hält, kommt man vom Zentrum in kürzester Zeit ans Ziel.

Nicht zu vergessen, auch dort wird der süffige Gerstensaft der Augustiner Brauerei angeboten. Steffi und Andy freuen sich aber nicht nur auf einen spontanen Besuch, sondern auch über kleine und größere Firmen- und Familienfeiern. Von 10 bis 700 Personen, von der kleinen Tafel bis hin zu großen Events, das Bierstindl ist mit der neuesten Technik ausgestattet und punktet somit nicht nur mit den hervorragenden Schätzen aus Küche und Bar.

Die **Höhenbrandalm**, ein Geheimtipp für Tourengeher, Rodelhungrige und Skifahrer ist ausschließlich in den Wintermonaten geöffnet. Im wunderschönen Familienskigebiet der Kelchsau ist die Höhenbrandalm ein perfektes Ausflugsziel für alle Städter und ein beliebter Treffpunkt für die Einheimischen.

Martin, der mit Raimund das restliche Jahr im Stiftskeller die Küche leitet, sorgt sich mit seinem Team um das Wohlergehen der Gäste. Die urige Alm, umgeben von tiefgrünen Wäldern, punktet mit einer großen Sonnenterrasse und einer sagenhaften Aussicht inmitten der Kitzbüheler Alpen.