



's Bierige Blattl

DAS JOURNAL FÜR DEN BIER-GENIESSER · WWW.BIERIG.AT

IN DIESER AUSGABE

Brandauer zum Genießen ... Seite 3



In dieser Ausgabe des Bierigen Blattls präsentiert uns Herbert, Koch in den Bierbögen, sein Lieblingsrezept.

Singh der Sikh Seite 4



Einer ganz besonderen Glaubensgemeinschaft gehört Jagtar Singh, unser aufgeweckter sympathischer Abwäscher im Schlossbräu an: dem Sikhismus.

Orient & Okzident Seite 5



Jedes Jahr eine neue Stadt kennenlernen bzw. bereisen ist seit einigen Jahren mein Vorsatz fürs neue Jahr. Dieses Jahr ging's nach Istanbul, die Stadt die niemals schläft.

Urlaubsplanungszeielerlei Seite 6



Wie wir alle wissen führen ja viele Wege nach Rom. Was jedoch die Planung von Urlaube angeht, haben sich im Hause Zwickel exakt zwei Varianten eingebürgert.

Hier wächst Bier!

Welcher Mann träumt nicht davon, sein eigenes Bier zu brauen? Norbert Seifried hat sich diesen Traum erfüllt und versteht es seither immer wieder, in der von ihm an den Ausläufern des Lainzer Tiergartens 2012 aufgebauten »Biergärtnerei«, seinen Freundeskreis mit ausgezeichneten Bierkreationen zu begeistern. Wir haben Norbert in der Biergärtnerei besucht.

Ein Bericht von Peter Adlersburg und Christa Eder



WER DIE Biergärtnerei finden möchte, der muss aufmerksam sein. Ganz schnell ist es geschehen, dass man an dem gut unter wildem Efeu versteckten Eingang zu dem 1200 m² großen Gartenareal in der Nähe des Hörndlwaldes, im 13. Wiener Gemeindebezirk vorbeigeht. Ist diese Hürde aber erstmal genommen, wird man auch schon von Mister Hoplin empfangen, erster Gartenzwerg und guter Geist der Biergärtnerei. An ihm vorbei und schon steht man vor dem Gartenhäuschen auf dessen Ter-



rasse - vom Biergärtner liebevoll „Bieranda“ genannt - Braumeister Seifried bereits fleißig am Einmaischen ist. Er fabriziert heute bereits seinen 17. Sud seit Gründung der Biergärtnerei. Am Programm steht der ‚Holodri‘ - ein leichtes, spritziges Weizenbier, das mit Holunderblüten eingebraut wird. Für einen Sud kann man ruhig einen ganzen Tag einkalkulieren, erzählt Seifried, von neun bis siebzehn Uhr ist man ständig am Herumwerkeln, Kontrollieren, Nachjustieren und natürlich auch am Putzen des Brau-Equipments, denn Hygiene und Sauberkeit ist beim Bierbrauen oberstes Gebot. Apropos Equipment: anders als viele andere Hobbybrauer verwendet Seifried nicht eines der zahlreichen am Markt angebotenen Fertig-Braukits, sondern hat sich seine Ausrüstung sozusagen handverlesen selbst zusammengestellt und -montiert. Das Rührwerk etwa, erzählt er mit einem ▶



Die Geschenkidee für alle Gelegenheiten

Ob als kleines Dankeschön oder als großes Geschenk. Für jeden Anlass passend und auch für jede Geldbörse, ganz egal ob dick oder dünn.

Gutscheine im Wert von €5, €10 und €20

Abzuholen und einzulösen in allen Brandauer Betrieben oder direkt bestellen im Brandauer Online-Shop unter www.bierig.at.





► Grinsen, wird von einem Scheibenwischermotor eines alten VW LT 45 Kastenwagens angetrieben. Drei Stück solcher Motoren hätte er davon besorgen müssen, bis er einen problemlos funktionierenden gefunden hatte.

Gefragt nach den Initialkosten des Projekts, bevor es mit dem allerersten Sud losgehen konnte, nennt Seifried die

– die notwendige Kreativität, um gut funktionierende Bierrezepte auszutüfteln, sämtliche seiner Rezepte sind Eigenentwicklungen aus seiner Feder. Und last but not least: der Moment, wenn er seinem Freundeskreis zum ersten Mal ein neues Bier vorstelle, ist immer wieder besonders schön.

Was Norbert beim Bierbrauen zugute

res Faible habe er für Pale Ales, und das erste Bier, das er in der Biergärtnerei gebraut hat, war genau ein solches, nämlich der „Goldsturm“. Andere Vertreter dieser Bierrichtung, die Norbert mit jeweils anderer Rezeptur bereits gebraut hat, hören auf so klingende Namen wie „Hörndlwood Pale Ale“, „Springinklerl“ oder „Fifty shades of Ale“.

Aber auch hiezulande traditionellere Bierstile kommen in Norbert Seifrieds Biergärtnerei zu Ehren: Pilsener („With blondes you have more fun“, „Czecherant“), Lager (das hopfengestopfte „New Vienna Lager“ mit vier unterschiedlichen Hopfensorten) und das eingangs bereits erwähnte Holodri-Weizenbier. Für besonders gelungen hält Seifried sein Stout „O’Chipsy’s Black Beauty“, das wir auch gleich kosten dürfen, und das pechschwarz und mit wunderbaren Kaffee-, Röst- und Schokoladenaromen daherkommt. Am liebsten arbeitet unser Biergärtner mit amerikanischen Aromahopfsorten, wie dem Cascade, dem Amarillo oder dem Citra. Sein Malz



In ihrer jetzigen Form wird es die Biergärtnerei jedoch nicht mehr allzu lange geben. Es war ein Schock für ihn, erzählt uns Norbert, als er vor kurzem erfuhr, dass das Gartengrundstück, auf dem sich die Biergärtnerei befindet, und das er seit 2012 in Pacht hat, den Besitzer wechseln und damit seiner eigentlichen Bestimmung als Baugrund zugeführt werden soll. Er halte jedoch bereits die Augen nach einem adäquaten Nachfol-



Summe von 1500 Euro, hier wären aber noch nicht die Aufwendungen für die Stromaufschlüsselung des Grundstücks dabei.

Was denn seine Motivation gewesen sei, das Projekt ‚Biergärtnerei‘ zu starten, fragen wir Norbert Seifried. Die Leidenschaft für das Produkt und die Frage „Kann ich überhaupt ein gutes Bier brauen?“, seien ein starker Motor gewesen, erzählt er uns, außerdem sei das Bierbrauen ein wunderbarer Ausgleich zum Berufsalltag. Weiters reize ihn – und das ist etwas, das viele nicht sehen

kommt, ist sein fachlicher Background, den er sich einst an der HBLVA Rosensteingasse erworben hat. Die Herstellung von Bier sei nämlich ein komplexer, mehrstufiger biotechnologischer Prozess, bei dem ein chemisches Grundwissen höchst nützlich ist. Jeder Sud brächte als Ergebnis an die 80 Liter Bier, vom Brautag bis zum Antrunk würden im Schnitt und abhängig vom Bierstil 3–4 Wochen bei obergärigen bzw. 4–6 Wochen bei untergärigen Bieren vergehen.

Und welche Biere braut der Biergärtner denn nun, fragen wir ihn? Ein besonde-

kommt entweder von der Stamag in Stadlau oder von Spezialmalzherstellern wie der Firma Weyermann aus Bayern. Frägt man Freunde von Norbert über die Biergärtnerei, so erfährt man, dass dem Hobbybrauer noch kein einziger Sud misslungen sei. Das ist für einen Neueinsteiger ins Metier absolut erstaunlich, und spricht für seinen Fach- und Sachverstand. Wo andere beim Herantasten an ein erstes trinkbares Ergebnis hunderte Liter wegschütten müssen, braut Seifried ein großartiges Bier nach dem anderen.

ger offen und ist dankbar für Hilfe bei der Suche nach einem neuen Standort. Immerhin: im Sommer 2015 kann der Garten noch hoffentlich uneingeschränkt fürs Bierbrauen genutzt werden, und auch für den Herbst sind wir noch zuversichtlich, dass es heißen kann: Willkommen in der Biergärtnerei – hier wächst Bier!

Interessierte können Hobbybrauer Norbert Seifried und seiner Biergärtnerei auf Facebook unter <https://www.facebook.com/Biergaertnerei> folgen. ■

Genuss in Harmonie



Dipl. Biersommelier Günther Kanzian

Schneider Weisse-Spezialitäten und handgefertigte Käse

Dienstag, 25.08.2015 ab 18:00 Uhr in Brandauers Schlossbräu

Dipl. Biersommelier Günther Kanzian von der Brauerei Schneider Weisse in München führt uns durch einen Abend der Weißbiere mit korrespondierenden Käsespezialitäten. Ein Muss für Weißbierkenner & Liebhaber.

Unkostenbeitrag EUR 15,00

Begrenzte Teilnehmerzahl! Anmeldung und Bezahlung in Brandauers Schlossbräu.





Der Estragon



Estragon (*Artemisia dracunculus*), veraltet auch Dragon bzw. Dragun genannt, ist eine Pflanzenart in der Familie der Korbblütler (*Asteraceae*).

von Ilona Hauffe, Restaurantleiterin im Gerngross

IN DEN TEMPELN des alten Ägyptens, zur Zeit von Pharaonin Hatschepsut, waren Duftöle, die aus Pflanzen hergestellt wurden, sehr beliebt. Diese Destillate wurden dann in den Tempeln verbrannt, wobei jede Gottheit eine eigene Pflanze mit eigener Bedeutung hatte. So wurde der Estragon der Götterstatue Iris, Göttin der Geburt und der Magie dargeboten, bevor man sie um etwas bat. Durch die Kreuzzüge kam der Estragon nach Mitteleuropa, wo er erstmals im 13. Jahrhundert in medizinischen Texten und erst im 16. Jahrhundert als Gewürz, meistens in der französischen und in der mediterranen Küche, erwähnt wurde, wo er neben Petersilie, Schnittlauch und Kerbel zu den "Fines herbes" zählt. Estragon gilt als klassisches Küchengewürz, das von den Römern noch nicht benutzt wurde. Das Kraut hat es gern warm, daher sind Asien und Südeuropa seine Wohlfühl-

zonen. Es gibt aber auch russischen Estragon, der bis minus 10 Grad überlebt. Er ist verwandt mit Wermut, Ringelblume und Löwenzahn. Estragon wird bis zu 1,20 m hoch und blüht zwischen Mai und Juli. Je näher er der Blütezeit kommt desto intensiver wird der Geschmack. Seine wichtigste Rolle spielt der Estragon in der Küche, vor allem in der französischen und der des Mittelmeerraumes. Estragon wird zur Aromatisierung von Essig und Senf verwendet, gerade der beliebte Estragon-Essig, hergestellt aus Weißwein-Essig und Estragonzweigen, passt hervorragend zu Frühlingssalaten. Da der Estragon ein sehr starkes Aroma hat, sollte man ihn nur sparsam einsetzen. In der französischen Küche verfeinert er den Geschmack der Sauce Béarnaise. Traditionell wird Estragon auch zum Würzen von eingelegten Gurken und Kürbissen verwendet.

Der Estragon, vorwiegend als Küchengewürz bekannt, hat auch Heilwirkungen. Die Schulmedizin verwendet den Estragon jedoch kaum, weil sie Angst vor dem Stoff Estragol hat, der im Estragon enthalten ist. In der Volksheilkunde werden dem Estragon verdauungsstärkende Eigenschaften nachgesagt, mit seinem Bitterstoff regt er die Bildung der Magensaft an. Daher wird er gerne als Gewürz von schweren Speisen verwendet. Als Tee kann der Estragon auch die Tätigkeit der Nieren fördern und den Stoffwechsel anregen. Dadurch hilft er auch gegen rheumatische Erkrankungen und Gicht. Wasseransammlungen im Körper werden ausgeschwemmt, außerdem wirken die ätherischen Öle durchblutungsfördernd und wärmend. Auch hilft der Estragon gegen Husten und kann bei Erkältungen gegen Fieber verwendet werden. Durch seinen Vitamin-C-Gehalt kann man ihn gegen Vitamin-C-Mangel und Frühjahrsmüdigkeit einsetzen. Da der Estragon beruhigend wirkt, kann er auch gegen nervöse Unruhe und Schlafbeschwerden helfen. ■

Klassik in der Küche



Herbert Lehr, Koch in den Bierbögen

HERBERT LEHR wurde in Wien geboren und wuchs in Stockerau auf, wo er auch die Volks- und Hauptschule besuchte. Freude am Kochen hatte Herbert von Kind auf und somit lag es auf der Hand eine Lehrstelle als Koch zu suchen. Im bekannten Hotel Intercontinental in Wien absolvierte er seine drei Lehrjahre inkl. Lehrabschlussprüfung. Danach machte er noch eine Ausbildung zum Konditor mit Meisterabschluss in Korneuburg. Seine „Wanderjahre“ führten Herbert nach Lech am Arlberg und Bad Hofgastein. Dann gründete Herbert eine Familie, wurde in Wien sesshaft und kochte in unserer schönen Landeshauptstadt im Hotel Sacher, im Alt Wienerhof und mit „Aussicht“ am Wiener Donauturm bis er schließlich bei uns in Brandauers Bierbögen landete. Seine Lieblingspeisen sind alle Gerichte

mit Pilzen, die er im Wald findet, das sind im Frühling die Morcheln in der Au, im Sommer die Eierschwammerl, Steinpilze und Parasole und im Herbst die Totentrompeten und Braunkappen. Herbert kocht noch immer voller Freude und verwöhnt mit seinen Künsten auch sehr gerne seine drei Kinder. Voller Leidenschaft bäckt er auch gerne Kuchen und Torten, die er ja als Konditormeister perfekt beherrscht. In seiner Freizeit besucht Herbert sehr gerne klassische Konzerte und er liebt die Natur, wo er sein Holz zum Kochen und Heizen selbst in der Au sammelt. Herbert unterstützt unsere Küchenmannschaft in den Bierbögen bereits seit einiger Zeit und ist unter den Kollegen durch sein umfangreiches Fachwissen sehr beliebt. Wir freuen uns, Herbert in unserem Team zu haben. ■

UNSER REZEPT

In dieser Ausgabe des Bierigen Blattls präsentiert uns Herbert, Koch in den Bierbögen, sein Lieblingsrezept.



Schwammerlrostbraten mit Brezelknödel

Rostbraten mit Salz und Pfeffer würzen und beidseitig scharf anbraten

Schwammerlsauce:

Eierschwammerl, Edelausternpilze und Seitlinge putzen, waschen und schneiden. Zwiebel in Butter anschwitzen, Pilze dazugeben, mit Mehl stauben, mit Weisswein ablöschen und mit Obers aufgießen, salzen und mit den frischen Kräutern Thymian, Majoran und Estragon abschmecken.

Brezelknödel:

Bierbrezel schneiden, Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Milch aufgießen und über die Brezen geben. Eier, Sauerrahm, Petersilie, Salz und geriebene Muskatnuss der Masse beifügen und mit Mehl binden, Knödel formen und im Salzwasser kochen. Vor dem Anrichten kurz in Fett herausbraten.

Rostbraten am Teller anrichten, mit der Schwammerlsauce übergießen, den Brezelknödel mit gehackter Petersilie und einem Zweig Thymian garnieren.

Gutes Gelingen wünscht Herbert!

DIE WEINEMPFEHLUNG ZU DIESEM GERICHT

Rubin Carnuntum ZWEIGELT 2013
13,5% vol., trocken

Weingut Artner
Höflein, Carnuntum, Dorfstraße 93, 2465 Höflein
www.artner.co.at

Das Weingut Artner in Höflein liegt im Herzen des Weinbaugebietes Carnuntum. Auf einer Fläche von 30 ha werden die Weingärten vorwiegend auf steinigem Kalk- und Lössböden bewirtschaftet. Selektion der besten Zweigelt Trauben, funkelndes Rubin-

ARTNER

rot mit Purpur Reflexen, Brombeere und intensive Weichselaromatik, feinwürzig, animierende Säure mit kräftigem Abgang. Optimaler Trinkzeitpunkt: bis 2019. Dieser Blaue Zweigelt, der in allen Brandauer Betrieben erhältlich ist, ist der ideale Begleiter für den Schwammerlrostbraten in Brandauers Betrieben.

Ihr Stefan Wagenbichler
Leitung Einkauf & Betriebskoordination

EINKAUFLISTE

Zutaten für 4 Personen

1 kg Rostbraten
2 Stk. Zwiebel
500 g Pilze der Saison
1/8 trockener Weisswein
glattes Mehl,
1/4 Schlagobers
5 Bierbrezeln
200 g Butter
ca. 1/4 Milch
3 Eier
1/8 Sauerrahm,
Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian, Majoran,
Estragon, Petersilie

Singh der Sikh

In unserem Betrieb sind Mitarbeiter aus vielen Nationen mit unterschiedlichen Religionszugehörigkeiten beschäftigt. Einer ganz besonderen Glaubensgemeinschaft gehört Jagtar Singh, unser aufgeweckter sympathischer Abwäscher im Schlossbräu an: dem Sikhismus.

Ein Porträt von Thomas Brandauer

DIE RELIGION der Sikh hat heute weltweit ca. 23 Millionen Anhänger, die größtenteils in der an Pakistan grenzenden nordindischen Provinz Punjab leben. Eine Besonderheit ist, dass alle Männer den Nachnamen Singh (Löwe) und alle Frauen den Nachnamen Kaur (Prinzessin) tragen. Wie dort die Post zugestellt wird, kann unser Abwäscher nicht erklären.

Alle Sikhs tragen als Zeichen ihrer Gemeinschaft einen Armreif. Normalerweise tragen die Männer auch einen kunstvoll gebundenen Turban und schneiden ihre Haare nicht. So genau nimmt es Jagtar aber nicht. Ohne Turban hat er immer eine glatte Kurzhaarfrisur und ist eine moderne Erscheinung.

„Mein Vater lebt schon 8 Jahre in Öster-

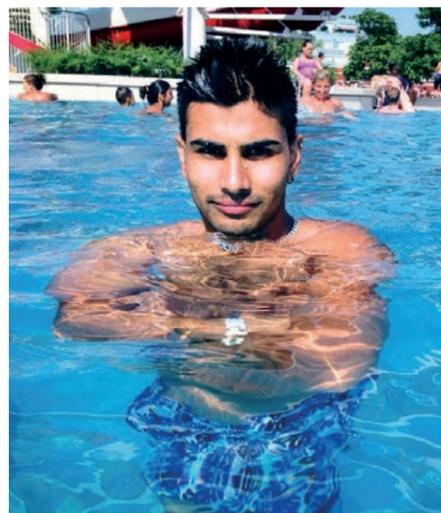


reich und ist Teppichhändler. Im Geschäft stehen ist aber nichts für mich.“ Der junge Mann ist lieber unter Men-

schen und will immer in Bewegung sein. „Früher habe ich in einem Chinaklokal gearbeitet, jetzt bin ich froh, dass ich in so einem freundlichen Betrieb mitarbeiten darf.“

Singh ist verheiratet mit Karmjit Kaur und ist Vater von zwei entzückenden Kindern mit 2 und 3 ½ Jahren. „Leider sehe ich meine Familie nur einmal im Jahr für ein paar Wochen, deshalb werde ich bald wieder in meine Heimat Indien heimkehren.“

Wir freuen uns jedenfalls, dass du immer ein Lächeln im Gesicht hast und für gute Stimmung in der Abwasch sorgst!



Mythos Krafttraining für Frauen!

Ladies! Muskeltraining heißt nicht gleich Miss Universe zu werden! Um eine solche Muskelmasse zu erzeugen braucht es mehr als ein simples Krafttraining im Fitnessbereich.

HIER SPRECHEN wir von hochintensivem Krafttraining mit schweren Gewichten, einem scharfen Ernährungsplan und einem intensiven Fettabbauprogramm. Das erreicht man sicher nicht durch 2-3 x Training für Kraft und Ausdauer pro Woche. Darum bitte umdenken und sich mit einem sinnvollen Kräftigungsprogramm anfreunden! Warum? Weil ein sinnvolles Muskeltraining erstens die Figur schlank macht (sie wirken wie ein Korsett) und zweitens uns gerade und schmerzfrei hält! Zusätzlich hilft es uns beim Abnehmen, denn je mehr Muskelmasse vorhanden ist, um so mehr Energie setzen wir bei Bewegung und auch in Ruhe um. Das heißt, wir erhöhen unseren Verbrauch. Und wenn der Verbrauch höher als die Aufnahme ist, dann können wir erst abnehmen!



Miriam Biritz-Wagenbichler

kibude gehen, sondern ihr könnt auch viel Kräftigung zu Hause oder zwischen eurem Ausdauertraining machen. Hierfür setzt so viele Muskeln auf einmal ein, wie ihr könnt. Es ist nur euer eigenes Körpergewicht notwendig. Übungen wie Mountainclimber, Liegestütz, Ausfallschritte und Co sind hier sehr sinnvoll.

Beispiel für ein Ausdauer-Krafttraining im Sinne eines Intervalltrainings:

1. Mobilisieren aller Gelenke
2. 10 min. im lockeren Tempo einlaufen
3. Nehmt euch eine Strecke von 50 m her und absolviert diese 3 x hin im sehr zügigem Tempo und zurück locker
4. Nehmt euch drei Übungen her, z. B. Liegestütz gegen die Parkbank (ent-



weder gegen Lehne - leicht / oder gegen Sitzfläche - schwierig) bis zur letzten möglichen Wiederholung, auf die Parkbank einbeinig draufsteigen bis zur letzten möglichen Wiederholung (zuerst nur rechtes Bein, dann nur linkes Bein), Liegestützposition rücklings und Becken maximaler hochschieben - 30 sek. halten

Punkt 3 und 4 immer hintereinander und das Ganze mit drei Durchgängen.

5. 10 min. im lockeren Tempo auslaufen
6. vielleicht noch ganz leichtes Andehnen der Muskulatur (keine intensive

Dehnung, sondern nur ein leichter Zug sollte spürbar sein, damit die Muskelspannung reduziert werden kann)

Voila, und schon ist euer Trainingsprogramm für eine Urlaubsfigur fertig!

Viel Spaß beim Ausprobieren!
Mag. Miriam Biritz-Wagenbichler

mybodyworks - Miriam Biritz-Wagenbichler
MeinTraining; Körper in Balance; Workshops und Vorträge
www.mybodyworks.at
miriam@mybodyworks.at
facebook: mybodyworks - Miriam Biritz-Wagenbichler

Zwischen Orient & Okzident

Jedes Jahr eine neue Stadt kennenlernen bzw. zu bereisen, das ist seit einigen Jahren mein Vorsatz fürs neue Jahr. So führten mich meine Reisen in den letzten Jahren nach Hamburg, Barcelona, Rom, Florenz und dieses Jahr nach Istanbul, eine Stadt die niemals schläft.

Ein Bericht von Alexandra Hierzinger, Restaurantleiterin Schlossbräu

WIR LANDETEN am Flughafen Sabiha Gökçen im asiatischen Teil, dieser liegt ca. 50 km vom Zentrum Istanbuls entfernt. Mit dem Bus ging's nach Istanbul City, eine sehr interessante und spannende Fahrt erwartete uns. Eine mehrspurige Autobahn mit Stau führt vom Flughafen ins Zentrum, Autos über Au-

Galata war schon seit seiner Gründung in genuesischer Zeit kosmopolitisch. Hier war das Herzstück für Handel und Kommerz und ein buntes Vielvölkertreiben, was man heute noch merkt, es ist immer viel los auf den Strassen. Der Galataturm bietet eine grandiose Aussicht auf die Altstadt von Istanbul mit



all ihren Moscheen, dem Topkapi Palast und das goldene Horn. Ein weiteres Highlight in Istanbul ist die Hagia Sophia, zwischen Christentum und Islam. Zuerst als Kirche zwischen 527 - 565 erbaut, dann von den Osmanen 1453 in eine Moschee umgewandelt. 1935 wurde sie auf Wunsch Atatürks ein Museum. Im Innenraum findet man ein Nebeneinander von byzantinischer und islamischer Kunst. Aus der Zeit als christliche Kirche gibt es sehr gut erhaltene Mosaiken. Wenn man aus der Hagia Sophia herauskommt und durch einen kleinen Park geht, kommt man zur Blauen Moschee. Sie hat ihren Namen wegen der 21.000 blauen Wandfliesen und ist sicher eine der schönsten Moscheen der Türkei.



tos, zähflüssiger Verkehr auf der gesamten Strecke begleitet von ständigem „Gehupe“ und Polizeisirenen, so erreichten wir nach etwa zwei Stunden das Zentrum. Am Weg wurden wir durch einen einzigartigen Blick auf die Stadt und den Bosphorus entschädigt, da wir über die Bosphorusbrücke fuhren, die Europa mit Asien verbindet. Sehr beeindruckend!



In den kommenden Tagen machten wir zwei Touren mit einem „Hop on Hop off“ Sightseeing Bus, der uns an mehrere wunderschöne Plätze führte. Ein Muss in Istanbul ist der Ortsteil Galata, der von unserem Hotel über die Einkaufsstraße „Istiklal“ zu Fuß erreichbar war.



nannt nach dem spätromantischen Schriftsteller liegt im Stadtteil Eyüp auf einem kleinen Berg. Man fährt mit einer Seilbahn hinauf und hat einen wunderschönen Ausblick auf die Stadt und das Goldene Horn. Das Goldene Horn ist eine ca. 7 km lange Bucht des Bosphorus. Es trennt den europäischen Teil der Metropole in einen südlichen und nördlichen Bereich. Der südliche Teil ist eine zwischen Marmarameer und Goldenem Horn liegende Halbinsel mit dem historischen Kern der Stadt, also den Stadtteilen Fatih und Eminönü, wobei sich westwärts, jenseits der alten Stadtmauern, Eyüp erstreckt. Nördlich des Goldenen Horns liegen Galata und die Altstadt. Leider konnten wir keine Schifffahrt am Goldenen Horn machen, da es zu kalt war.

Istanbul ist eine sehr kontrastreiche Stadt, auf der einen Seite sehr modern mit schicken Restaurants und coolen Clubs, tollen Geschäften, modisch gekleideten Frauen und Männern, auf der anderen Seite sehr traditionell. Hier wird mehrmals täglich vom Muezzin zum Gebet gerufen, Frauen tragen Kopftuch oder sind verschleiert und Männer tragen Bärten und Kaftan.

Für mich war Istanbul auf jeden Fall eine Reise wert, eine Stadt mit ca. 15 Millionen Einwohnern bietet so viele Sehenswürdigkeiten und interessante Plätze, Restaurants, Bars, Einkaufsmöglichkeiten, usw. In vier Tagen konnte ich mir nur einen kleinen Eindruck von der wunderschönen orientalischen Stadt machen, nichtsdestotrotz bin ich wieder gerne in unserem kleinen Wien gelandet! ■

Nicht weit von der blauen Moschee entfernt liegen der ägyptische Bazar, auch Gewürzbazar genannt und der gedeckte alte Bazar. Wie der Name schon sagt, kann man auf dem Gewürzbazar, alle Arten von Gewürzen, Tee, Honig, Oliven, Nüsse, usw. kaufen. Er liegt nahe dem alten Hafen, der früher Handelszentrum war. Der gedeckte Bazar bietet Kleidung, Lederwaren aller Art, Schmuck, Teppiche, usw. Handeln, Menschengedränge und Teetrinken inklusive!

Die Einheimischen sind sehr gastfreundlich und hilfsbereit, allerdings manchmal schon sehr aufdringlich, wenn man auf diesen Märkten einkaufen möchte. Unsere Tour führte uns weiter zum Café Pierre Loti. Das Café, be-

Urlaubsplanungszweierlei

Liebe Leser! Wie wir alle wissen führen ja viele Wege nach Rom. Was jedoch die Planung von Urlauben angeht, haben sich im Hause Zwickel exakt zwei Varianten eingebürgert.

Alle Jahre wieder, sobald der Sommer droht, gilt es sich mit der Planung des eigenen wohlverdienten Urlaubs zu beschäftigen. Für Singles ist diese Angelegenheit innerhalb einer Sekunde erledigt: Ach ja, dort ist es ja wirklich sehr schön – da fahr ich dann nächstes Jahr hin, sobald ich jemanden ... Beidenswert, oder?

Komplizierter wird die Angelegenheit, sobald sich nicht mehr alles nur noch um die eigenen Bedürfnisse dreht, und es gilt die perfekte Ferienlocation für zwei Herzen zu finden, die (meistens) im Gleichklang schwingen.

Aus meiner eigenen Urlaubsplanungspraxis darf ich Ihnen an dieser Stelle nun zwei für mich und mein liebend Weib höchst typische Fallbeispiele unterbreiten, die Ihnen Trost und Rat spenden mögen. Resümé: eigentlich ist alles eh ganz einfach. Oder auch nicht.

Variante A (Badeurlaub/drei Tage/Kärnten – Millstätter See):

- Anfertigung eines Hotel-/Frühstücks-/Vollpensions-Registers für einen 80-Kilometer-Radius rund um den geografischen Mittelpunkt des Millstätter Sees, im ungefähren Umfang des New Yorker Telefonbuchs, ergänzt um rechtschreibgeprüfte Ausdrücke von holidaycheck, die nach der gefühlten sozialen Kompetenz der bewertenden User sortiert und farblich markiert werden (Standard RGB-Palette ohne Primärfarben); anschließend vierstündige Diskussion unter Einbindung eines diplomierten Mediators, um zu einer endgültigen Liste von Top-Unterkünften zu gelangen, die kei-

nesfalls mehr als zweihundert Einträge umfassen darf;

- Sammlung, Sichtung und Ausdruck von sämtlichem verfügbarem Kartenmaterial, inklusive einer Satellitenaufnahme des Heeresnachrichtendienstes (Maßstab 1:100), die an die Wohnzimmerwand tapeziert wird, und auf der sämtliche urlaubsrelevanten Hotspots (Badestrände, Gasthäuser, Sommerrodelbahnen mit Gratis-Wlan) mit farbigen Pins markiert und danach mit andersfar-



Magister Zwickel (Schankberater a. D.)

bigen Wollfäden miteinander verbunden werden. Danach: Abmessen sämtlicher Distanzen zwischen selbigen und Eintrag in ein Excel-Sheet zwecks Berechnung des Schrödinger-Relax-Koeffizienten durch integrale Triangulierung. Das vorläufige Endergebnis („Warum eigentlich gehen wir nicht wie immer ins ‚Haus Sonnwendblick?‘“) wird schriftlich festgehalten und notariell beglaubigt (die Anwesenheit zweier unparteiischer Zeugen ist hier völlig ausreichend. Leumundszeugnisse nicht vergessen!).

- Überprüfung, ob die zu bereisende Landschaft mit der aktuellen Garderobe der Hausherrin farbkompatibel ist – hier festgestellte Abweichungen führen zu einer Vervielfachung des minimal absolut not-

wendigen und in keinster Weise verhandelbaren Reisegepäckvolumens (Begründung: sicher ist sicher!); es folgt eine Anfrage an die Top-5-Anbieter von überlangen Schwertransporten, ob für den fraglichen Zeitraum ausreichend Fahrzeugkapazitäten zur Verfügung stehen;

- Abschluss einer Reiseversicherung, die unbedingt mit einer Klausel für das Vergessen lebensnotwendiger Urlaubsutensilien versehen sein muss, und die sämtliche Aufwendungen deckt, die anfallen sobald die Besitzerin von zweiundsechzig optischen Sonnenbrillen nach Eintreffen am Urlaubsort die magischen Worte „Na geh, jetzt hab ich meine optische Sonnenbrille vergessen!“ spricht, als da wären: Baldriantropfen, Valium, Einsatzkosten für Unfallhubschrauber und verdrängungsfördernde alkoholische Substanzen nicht unter 25 Litern.

- Schlussendlich: Buchung

Variante B (Rundreise China inkl. 2 Überland- und 3 Inlandsflüge inklusive Nächtigung in vier unterschiedlichen 5-Sterne-Hotels und Kreuzfahrt am Yangtze; Dauer: vierzehn Tage):

Werbepause bei „Germany’s next Topmodel“; ein kurzes, gelangweiltes Schmökern auf secretescapes.de:

„Jö schau – China!“

„Ey, wie geil!“

„Und auch gar ned so teuer!“

„Stimmt. Geh komm – buch das.“

„Hab i schon!“

„Bussi!“



PHILOSOPHISCHES

Geduld

„Das Wort Geduld (auch altertümlich: Langmut) bezeichnet die Fähigkeit zu warten. Oft gilt Geduld als eine Tugend; ihr Gegenteil ist die Ungeduld. Als geduldig erweist sich, wer bereit ist, mit ungestillten Sehnsüchten und unerfüllten Wünschen zu leben oder diese zeitweilig bewusst zurückzustellen. Diese Fähigkeit ist eng mit der Fähigkeit zur Hoffnung verbunden. Geduldig ist auch, wer Schwierigkeiten und Leiden mit Gelassenheit und Standhaftigkeit erträgt.“

Soweit die Definition von Geduld. Leider ist in unserer kurzlebigen, hektischen Zeit diese Tugend vielen Menschen verloren gegangen. Wir sind es gewohnt, alles sofort zu erhalten. Auch deshalb, weil in unserer Gesellschaft die Technologien und die Strukturen vorhanden sind, um alles innerhalb kürzester Zeit bereitzustellen. All das trägt dazu bei, dass der Geduldswaden heute äußerst dünn gesponnen ist.

Geduld hat jedoch viele Vorteile, man kann seine Ziele einfacher erreichen und gibt bei Problemen und Hindernissen nicht so schnell auf. Hier ein paar Tipps um geduldiger zu werden:

1. Bewusst machen: Nach dem Motto: „Selbsterkenntnis ist der erste Weg zur Besserung“. Es geht im ersten Schritt also darum, dass man sich bewusst macht, wann und in welchen Situationen einem die Ungeduld überkommt.
2. Denkmuster ändern: Die Grundeinstellung basiert meist auf einem Denkmuster. Und ein solches hat sich in der Regel über Jahre eingepreßt. Nun gilt es, andere Denkansätze in Ungeduldsmomenten zu finden – beispielsweise das Positive in Wartezeiten zu sehen.
3. Wartezeiten sinnvoll nutzen: Um Wartezeiten zu überbrücken, sollte man sich Möglichkeiten zurechtlegen. Das können beispielsweise Gehirnjoggingübungen oder andere Gedankenspiele sein, die man durchspielt.
4. Üben: Ein Denkmuster und eine Grundeinstellung lassen sich nicht von heute auf morgen ändern. Es braucht Übung. Bewusst Situationen suchen, um Geduld zu üben.

„Geduld ist die Tugend der Glücklichen.“

*Baruch Benedictus de Spinoza (1632–1677)
niederländischer Philosoph*

★ Brandauer News ★ Brandauer News ★

Baby Ahad

Wir gratulieren den glücklichen Eltern Asma und Abdullah Khan zum Nachwuchs. Der kleine Ahad erblickte am 4. Mai 2015 um 18.22 Uhr im Donauespital das Licht der Welt mit einem Gewicht von 3520 g und einer Größe von 52 cm. Papa Abdullah arbeitet als Abwäscher im Brandauers Schlossbräu.



Enkerl Amelia

Wir gratulieren dem glücklichen Opa Alexander Würländer (Kellner im Schlossbräu). Amelia wurde am 27. Mai 2015 um 8:27 Uhr in der Rudolfstiftung geboren: 50 cm und 3.500 g



ZUM SCHMUNZELN

Fragt der Deutschlehrer seine Schüler: "Wer kann mir sagen, ob es der Monitor, oder das Monitor heißt?"

Antwortet Fritzchen: "Wenn Moni ein Tor schießt, dann heißt es DAS Monitor."

"Meine Eltern sind komisch", beschwert sich Heidi bei der Freundin. "Erst haben sie mir mit viel Mühe das Reden beigebracht und jetzt, wo ich es endlich kann, verbieten sie mir dauernd den Mund!"

"Ich konnte heute nicht in die Kirche gehen", erklärt der Großvater, "Hat der Pfarrer lang gesprochen?"

Mindestens eine dreiviertel Stunde", gibt Karin Auskunft.

"Und worüber hat er gesprochen?"

"Das hat er nicht gesagt"

In der Geographiestunde fragt der Lehrer die Schüler: "Wenn ich im Schulhof ein tiefes Loch grabe, wo komme ich dann hin?"

Ein Schüler antwortet: "Ins Irrenhaus..."

Die Tochter sitzt im Zimmer und versucht ein Kreuzworträtsel zu lösen. Plötzlich stockt sie und fragt den Vater: "Vati, Lebensende mit drei Buchstaben?"

Vater: "Ehe"

Ein Zauberer ruft einen Jungen aus dem Publikum auf die Bühne. Dort gibt er ihm freundlich die Hand und sagt: "Nicht wahr, mein Junge, du hast mich noch niemals gesehen?"

"Nein, Papa!"

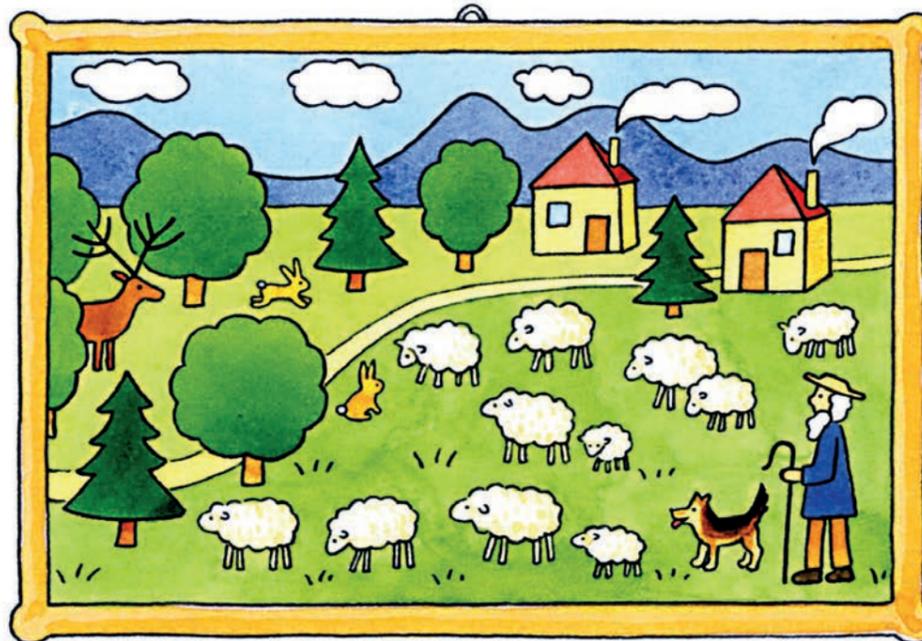
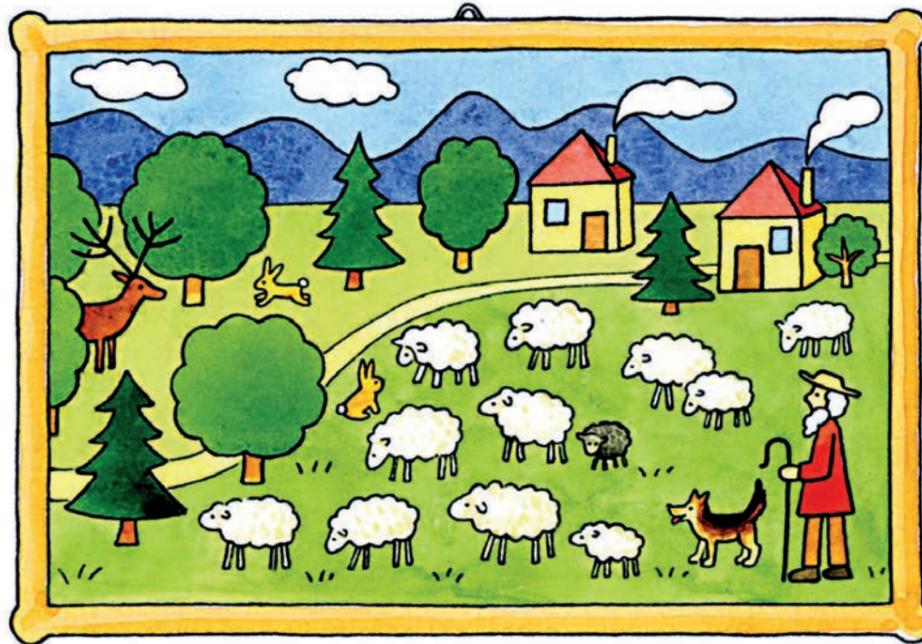
Der Vater liest am Bett Märchen vor, damit der Sohn einschläft. Eine halbe Stunde später öffnet die Mutter leise die Tür und fragt: "Ist er endlich eingeschlafen?" Antwortet der Sohn: "Ja, endlich."

Warum sind die Hütten auf den Bergen immer aus Holz gebaut? Weil die Steine für die Berge gebraucht werden.

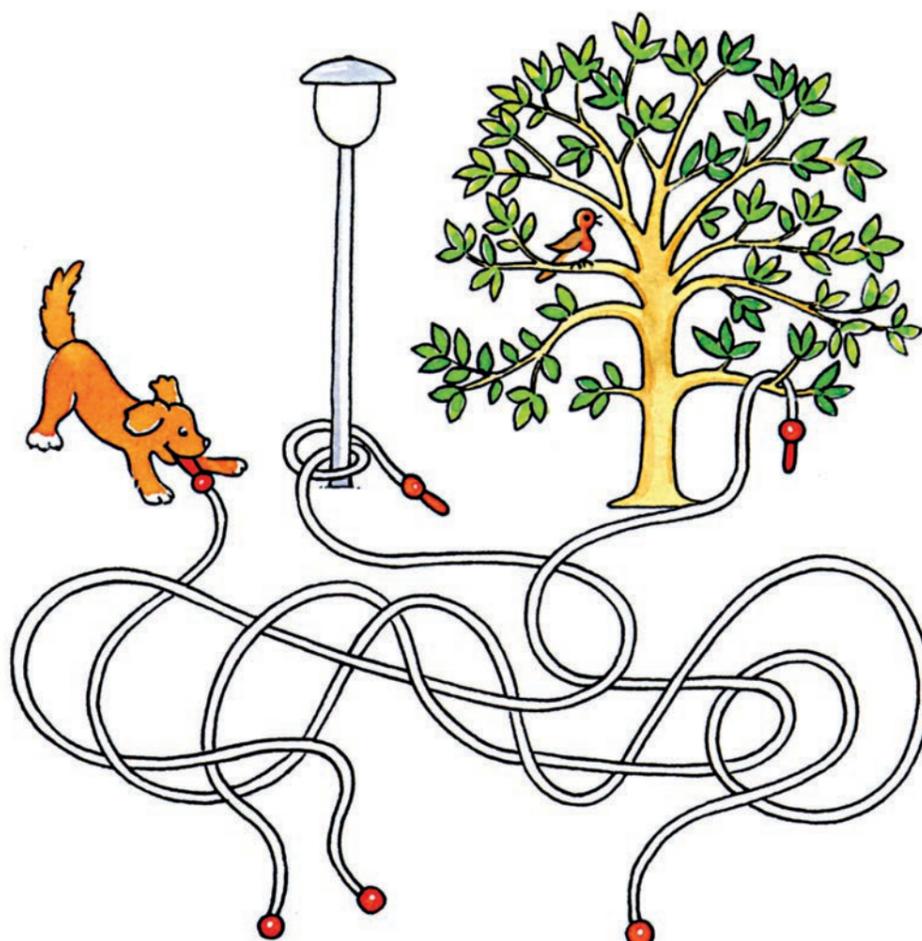
Gehen zwei Zahnstocher durch den Wald. Kommt ein Igel vorbei. Sagt der eine Zahnstocher zum anderen: "Ich wusste gar nicht, dass im Wald ein Bus fährt!"

Ein Pferd, eine Kuh, ein Schaf und ein Hund spielen Poker. Das Schaf gewinnt immer. Dagegen ist der Hund schon pleite. Sieht ein Schwein zu und fragt: "Wieso verliert der Hund denn immer?" "Ja er ist leicht zu durchschauen," meint das Schaf, "jedesmal wenn er ein gutes Blatt hat wedelt er mit dem Schwanz!"

Findest du die sieben Fehler!



Welche Leine führt zu Strolchi?



KINDER WOLLEN WISSEN

Wieso gibt es Flut und Ebbe?

Als Flut wird der Zeitraum zwischen dem tiefsten Wasserstand und dem höchsten Wasserstand bezeichnet. Das Meer steigt also während der Flut. Hat es den höchsten Wasserstand erreicht, so nennt man das am Meer Hochwasser. Das Gegenteil von Hochwasser ist das Niedrigwasser, wenn das Meer den geringsten Wasserstand erreicht hat.

Die Ebbe ist der Zeitraum zwischen dem höchsten Wasserstand und dem niedrigsten Wasserstand, also wenn der Wasserstand sinkt. Es wird auch als ablaufendes Wasser bezeichnet. Als Tidenhub bezeichnet man den in Metern gemessenen Unterschied zwischen Hochwasser und Niedrigwasser.



Ebbe und Flut entstehen durch das Spiel von Anziehungs- und Fliehkräften zwischen der Erde und dem Mond. Der Mond umkreist die Erde in rund 28 Tagen. Die Anziehungskraft der Erde wirkt auf den Mond ein. Diese Kraft wirkt der Fliehkraft des Mondes bei seiner Bewegung um die Erde entgegen. Aber auch der Mond zieht die Erde an, allerdings schwächer.

Diese Anziehungskraft des Mondes bewirkt die Gezeiten. Zweimal am Tag zieht sich das Wasser von der Küste zurück um dann nach und nach wieder anzusteigen. Die Anziehungskraft des Mondes hebt das Wasser in die Höhe und bildet einen Flutberg. Die Erde bewegt sich einmal in 24 Stunden um sich selbst. Dabei bewegt sie sich unter dem Flutberg hindurch. Da die Menschen die Erdrotation nicht spüren, entsteht der Eindruck, das Meer würde steigen.

Die Höhe der Flutberge hängt von der Stellung von Sonne und Mond ab. Liegen alle auf einer Linie, dann kommt es zur höheren Springflut. Stehen Sonne, Mond und Erde rechtwinklig zueinander, dann gibt es eine niedrigere Nippflut.

BRANDAUER DAS GANZE JAHR

Brandauer ist gut für Dich erreichbar, auch ohne Auto!



Ins **Gerngross** direkt mit der **U3** – Station **Neubaugasse**, das sogar trockenen Fußes, sowie der Straßebahnlinie **49** und den Buslinien **13A** und **14A**.



Ins **Schlossbräu** mit der **U4** – Station **Hietzing**, sowie mit den Straßenbahnlinien **58**, **60** und **10** oder den Buslinien **56A**, **56B** und **58A**.



In die **Bierbögen** mit der **U4** oder **U6** – Station **Spittelau**, sowie mit der Straßenbahnlinie **D** oder den Buslinien **35A** oder **37A**.

Die Geschenkkidee!

Gutscheine von Brandauer nun neu auch direkt in unserem Web-Shop! Einzulösen in einem der drei Betriebe!



Brandauers Sonntagsbrunch

Genießen Sie unser reichhaltiges Brunchbuffet

jeden Sonntag von 10:30 bis 15:00 Uhr
inklusive 1 Glas Prosecco

In den Bierbögen Brunch-Sommerpause im Juli und August!

Im Gerngross auch an Feiertagen!

Brandauer zücht den Steirerhut

9.-27.09.2015
Herzhaftes aus dem

Weißbier & Käseverkostung

25.08.2015
in Brandauers Schlossbräu
(siehe auch Seite 2)

Mittagsbuffet in allen Brandauer Betrieben

Mo-Fr (ausg. Feiertage) 11³⁰-15 Uhr
Pro Person Euro 9,50 Kinder bis 12 Jahre Euro 5,90 (unter 5 Jahre gratis):
Suppe, Salat-Buffet und vier verschiedene Hauptspeisen

Brandauer hat immer offen für Dich!

Drei völlig unterschiedliche Lokaltypen einigt ein Konzept: Gutes Essen und Trinken zu vernünftigen Preisen. Gastronomie mit Sympathie. 365 Tage im Jahr.



Brandauer hat immer Platz für Dich!

Ob im Biedermeier-Festsaal, unter Kastanienbäumen oder nun neu über den Dächern von Wien. Über 1.000 In- und Outdoorplätze warten auf Dich.

Brandauers Welt der Biere!

Bis zu neun offene Biersorten sowie eine Auswahl an Flaschenbieren. Beachten Sie auch unsere saisonalen Bierangebote.

... und so findest Du uns:



1070 Wien
Mariahilfer Straße 42-48
Tel. 01/522 22 25 · office7@bierig.at
Mo-Sa von 10 bis 1 Uhr, So 10 bis 24 Uhr
kein Ruhetag · www.bierig.at



1130 Wien
Am Platz 5
Tel. 01/879 59 70 · office13@bierig.at
täglich geöffnet von 10 bis 1 Uhr
kein Ruhetag · www.bierig.at



1190 Wien
Heiligenstädter Straße 31
Tel. 01/367 68 69 · office19@bierig.at
So-Mi von 10 bis 1 Uhr, Do-Sa von 10 bis 2 Uhr
kein Ruhetag · www.bierig.at

