



Gemütliche Stuben und eine Kleinkunsthöhne bilden das Zentrum im Inneren.

Bilder: HGV PRAXIS, Bierstindl

# DIE BAYERN kommen

Oder sind sie nicht schon längst da? Die Münchner Traditionsbrauerei Augustiner macht mit zwei Top-Bierlokalen in Innsbruck und Salzburg binnen weniger Monate Schlagzeilen.



Herrlicher Gastgarten am Fuße des Bergisel.



Jüngstes Bierlokal der Münchner Augustiner: das Bierstindl in Innsbruck.

**B**ayerisches Bier in Österreich ist so selbstverständlich wie österreichische Kellner auf dem Oktoberfest. Die wechselseitigen Beziehungen – insbesondere die der Gastronomie – sind so innig wie mannigfaltig. Im Falle des Münchner Traditionsbrauhauses Augustiner muss man allerdings hellhörig werden. Eine der letzten großen Brauereien im Herzen Münchens, die sogar über eine eigene Bierleitung auf die Theresienwiese verfügt, übt sich seit Generationen in Stillschweigen und Diskretion. Es gibt kaum Werbung, Logo und Schriftzug werden nicht angetastet, sogar die neuen, schlankeren Bierflaschen, die mit dem schlankeren Hals, verweigert man konsequent. Wer eine Kiste Helles kauft, fühlt sich zurückversetzt um dreißig Jahre, wäre da nicht dieser einzigartig frische Biergeschmack. Auch die Bierkultur pflegt und vertritt das Brauhaus mit eiserner Konsequenz.

**Innerhalb von wenigen Monaten** machte Augustiner mit zwei Top-Bierlokalen Schlagzeilen, genau so, wie es eigentlich gar nicht der Art des Hauses entspricht. Und das in Österreich wohlgermerkt. Im November letzten Jahres öffnete nach mehrjähriger Bauzeit die „Goldene Kugel“ in der Salzburger Judengasse, und heuer ging in Innsbruck das Kulturghasthaus „Bierstindl“ nach einem massiven Umbau erneut in Betrieb. In beiden Fällen ist die Brauerei Investor und Liegenschaftseigentümer. Im Falle Innsbrucks wurde das Bierstindl von der Stadt verkauft. Die Location, die eine Heimstätte für Kleinkunst bietet, lieferte über Jahre regelmäßig Verluste und wurde daher abgestoßen.





Das Lokal liegt in unmittelbarer Nachbarschaft zum Stift Wilten.

**Die Münchner Brauer** nahmen die Herausforderung an und investierten massiv. So entstand ein weitläufiges Lokal, aufgeteilt in mehrere gemütliche Stuben, das Münchner Brautradition atmet. Die für Augustiner typischen Tische mit Gestell aus dunklem und Tischplatte in hellem Holz zählen da genauso dazu wie die moderne Schanktechnik, auf die das Brauhaus auch in allen anderen Lokalen vertraut: Schanktechnik von Gruber aus Tirol. Die mehreren hundert Sitzplätze (drinnen und draußen) werden mit Zapfköpfen der Serie VISO beschickt. Wein, alkoholfreie Getränke und der Schnaps mit dem eigenen Portioniergerät ebenso. Hauptumsatzträger ist jedoch Bier: das Helle nimmt einen Anteil von 80 Prozent in Anspruch, gefolgt vom Weißbier, das bei Augustiner in Flaschengärung hergestellt wird. Das Dunkle und die Premiumsorte „Edelstoff“ machen die übrigen Anteile aus.

**Und es wäre nicht Augustiner,** würde man bei der Pächterwahl nicht ebenso auf gut Bewährtes zurückgreifen. Mit Burkhard Pe-

deriva, einem Osttiroler Gastronomen, vertraut die Biermarke auf einen mustergültigen Partner. Der Wirt ist bereits seit einigen Jahren Pächter des Innsbrucker Stiftskellers – ebenfalls ein Betrieb der Münchner. Es lag also mehr als nahe, Pederiva auch für das Geschäft am Fuße des Bergisel zu begeistern. Mit motivierten Mitarbeitern, einer herzhaften, bodenständigen Kost und dem Asset der Münchner Bierkultur ist es Pederiva gelungen, das Lokal wieder auf die gastronomische Landkarte zu setzen. Und das obwohl kaum Parkplätze vorhanden sind und der Betrieb keineswegs im Zentrum Innsbrucks liegt.

**Zum Namen Bierstindl** gibt es nur Überlieferes. Früher, als das Lokal noch zum benachbarten Stift Wilten gehörte, wurde der damalige Wirt im Spitznamen Stindl genannt. Bis die Person so lange mit dem Wirtshaus eine Einheit bildete, das sich der Spruch „gemma zum Bierstindl“ eingebürgert hat. Auch eine schöne Geschichte.

-sax-



Die Größe macht den Unterschied: Der Turbo-Hahn (l.) mit höherer Durchflussgeschwindigkeit, für das Hochfrequenz-Geschäft.



Gastronom Burkhard Pederiva (Mi.) mit Bierstindl-GF Andreas Hilpold und Hansjörg Wechselberger von Gruber Schanktechnik (r.).



Zum Einsatz kommen die Zapfbalken der Serie VISO.

# Erfolg auf Knopfdruck



Besuchen Sie uns auf der „FAFGA“ Halle A/Stand A121 15.-18.9.2014 in Innsbruck



Design, ein Statement. Kontrolle, zu jeder Zeit. Bedienung, reduziert auf Effizienz.