



AKTUELL(E)



RIEGELE = WELLNESS

Warum der Genuss eines Riegele Wellness für Körper und Seele ist, wollte auch Sandra Maischberger in der ARD wissen! Auf Seite 8!



AUSVERKAUFT DANK STARKOCH RACH!

Normalerweise spart er nicht mit Kritik, aber von den Riegele-Wirtsleuten Benno war der Restauranttester begeistert! Auf Seite 7!

„Optimismus: Aus einem gutem Gerstenkorn wird irgendwann einmal ein Fass Riegele Bier!“

Die bayrische Pflichtlektüre

WEITERE THEMEN:

- 2 Sportlicher Kühlschrank: Die neue Riegele Weisse alkoholfrei
- 2 Denn wir sind Augsburger... Servus Erstsemestler!
- 3 Was heißt isotonisch? Braumeister Müller macht Sie schlau!
- 7 Mit Power voran! Spezi e:nergy!

SEITE 8



GEWINNSPIEL: WISSEN ZU GEWINNEN!

Sie wollen es wissen? Dann spielen Sie mit und werden Sie zusammen mit 11 Freunden zum Bierexperten.

SEITE 2

MASSE STATT KLASSE? – NICHT MIT UNS!

Die alte Riegele Biermanufaktur öffnet Ihre neuen Pforten! Veranstaltungsort für den besonderen Anlass!



SEITE 4



WO TREFFEN SICH DIE AUGSBURGER PROMIS?

Duane Moeser – AEV Eishockey Legende und Sportdirektor kennt nicht nur den Weg in die Play-Offs!

SEITE 5

AUGSBURG EUROPaweIT AN DER SPITZE!

Vor Allem in Sachen Bierkompetenz! Keiner war erfolgreicher, als das Augsburger Brauhaus Riegele!



WANN IST ES EIN ...SCHÖNES LEBEN HIER!?

Wenn man mit seinem neuen Gabelstapler mal richtig Gas geben kann! (Waldemar Kidrowski, Riegele Gabelstapler-Fahrer über den renovierten Brauereihof)



AKTUELL IM KÜHLSCHRANK: RIEGELE WEISSE

Alkoholfrei

Ob nach dem Sport oder vor dem Sport – manchmal soll's alkoholfrei sein! Die Riegele Brauer haben es geschafft: Ein Weizen – ohne Alkohol, aber mit dem typischen Riegele Weißbiergeschmack! Fruchtig, vollmundig, schön hefetrüb!

Damit ist die Riegele Weisse alkoholfrei eine echte Alternative zu jeder anderen Weißbierspezialität und der perfekte Durstlöcher: Isotonisch – Vitaminhaltig – Kalorienreduziert! Optimale Trinktemperatur 7°C; Glasempfehlung: Riegele Modern Line 0,5l!

Jetzt sportlich im Handel fragen!

Jetzt im Handel



ideal für Sportler

VORSICHT AUGSBURG...

DIE ERSTSEMESTLER SIND LOS!

Was sind die drei Bestandteile einer bayrischen Stadt? Na klar: Politik, Kirche und ...das Brauhaus!

Folgerichtig haben die neuen Studenten der Uni Augsburg auch gleich mal halt gemacht! Wo? Im Brauhaus Riegele natürlich! Dort mussten die Studenten bierige Aufgaben als Teil Ihrer Stadtrallye lösen! Am Ende gab's den Augsburg-Stempel direkt auf die Genießerbrust ...schönes Leben hier! Finden wir auch!



BRAUKUNST UND LEBENSART...

ERÖFFNUNG DER NEUEN (ALTEN) RIEGELE BIEMANUFAKTUR

Im Jahre 1911 beauftragte Commerzienrat Riegele den berühmtesten Brauereiarchitekten seiner Zeit, Prof. Dr. Theodor Ganzenmüller mit dem Bau seines neuen Sudhauses. Im Inneren birgt es heute eine ganz besondere Attraktion, die Riegele Biermanufaktur!

„Der 240 m² weite und 5 m hohe Raum wird getragen von sechs mächtigen Säulen und beherrscht von unserer kupfernen Brauanlage“, schwärmt Werner Haeske, Biersieder bei Riegele. Die Eröffnungsgäste erlebten die besondere Stimmung des Raumes schon beim Betreten. 150 Premierengäste aus Gesellschaft und Politik waren geladen, um nach dem kirchlichen Segen, das Malzmahlwerk der Manufaktur in Betrieb zu nehmen!

Seit Januar steht die Riegele Biermanufaktur als Veranstaltungsort für exklusive Events zur Verfügung. Anfragen unter info@riegele.de!



AUGSBURGER HERREN PILS - APERITIF

- 3 Teile Augsburger Herren Pils
- 1 Teil Champagner oder Sekt
- 1 Schuss Erdbeersirup

Einfach ein schönes, leckeres Riegele zapfen, das Glas aber noch nicht ganz voll machen.

Vorsichtig mit Champagner oder Sekt – je nach Anlass - auffüllen. Dann noch einen Schuss Erdbeersirup auf die Schaumkrone geben. Sieht super aus, schmeckt super und wird zum Renner auf jeder Cocktail-Party! In Rotwein- oder Champagnergläsern servieren!





HIER ENTSTEHEN MEISTERSUDE... ERSTE BIERE AUS DER RIEGELE BIERMANUFAKTUR

Genau 100 Liter erlesene Bierspezialitäten - der Lohn für Stunden detaillierter Rezeptvorbereitung, einer Tagearbeit intensives handwerkliches Brauen und Wochen der ruhigen Lagerung! Dann aber reift ein Meistersud zur Vollen- dung! Das erste Riegele „Pale Ale“ mit wunderbarem intensivstem

Hopfenaroma, bestechender Frische und feuriger Farbe! Von Hand gebraut, von Hand in die Flasche gefüllt, von Hand mit Datum und Unterschrift versehen. Nicht zu kaufen. Nur zum Genießen. Nur zum Bewundern. Nur diese Leidenschaft macht ein Bier zu einer Riegele Spezialität!

RIEGELE = EUROPEAN BEER STAR!

Nürnberg – Riegele an der Spitze der besten Biere der Welt! Wie jedes Jahr wurden auf der Brau Beviale in Nürnberg die Sieger des internationalen Bier-Wettbewerbes European Beer Star Award 2008 ausgezeichnet. 688 Bierspezialitäten aus 32 Ländern und allen 5 Kontinenten

waren eingereicht worden – so viele wie nie zuvor. Eine 65-köpfige Jury wählte aus dieser faszinierenden Vielfalt die besten Biere der Welt! Mit zwei Gold und zwei Silber Awards war das Augsburger Brauhaus Riegele so erfolgreich wie keine andere Brauerei!

LIEBE BIERGENIESSER,

Warum ist unsere Riegele Weisse alkoholfrei ein isotonisches Sportgetränk? Dazu muss man verstehen, was isotonisch bedeutet: In isotonischen Getränken ist die Konzentration der gelösten Stoffe, wie Mineralien, identisch mit der in unserem Blut. Man spricht von gleichen osmotischen Druckverhältnissen. Für Sportler ist dies besonders wichtig, denn der Körper nimmt isotonische Getränke schneller auf und verwertet sie rasch! Riegele Bier enthält reichlich reinstes Wasser, eine Vielzahl von Vitaminen und Mineralstoffe.

Alles zusammen macht unsere Riegele Weisse alkoholfrei zum perfekten isotonischen Sportlergetränk!

Ihr Riegele Braumeister
Frank Müller

RIEGELE Braukunst - Medaillenspiegel

-  6 x DLG 2009
-  6 x DLG 2008
-  1 x Bundesehrenpreis
-  3 x Stockholm Beer Festival
-  1 x Deutschlands Bier des Jahres
-  6 x European Beer Star





PROMI DUANNE MOESER » MEINE TIPPS VERANSTALTUNGEN & EVENTS

MONTAGS – Frühstück in der City Galerie.
Ein guter Start in die Woche!

DIENSTAGS – Feierabendtipp: Gute deftige
Hausmannskost im König von Flandern.

MITTWOCHS – Eine schöne Tasse Kaffee im
Café Max in der Mittagspause geht immer!

DONNERSTAGS – Annapam – In der Altstadt
auf ein feines Riegele!

FREITAGS – Ein Besuch in der Eishockey
Hall of Fame – anschließend natürlich mit
Riegele ins Stadion zum Spiel der Augsbu-
rger Panther.

SAMSTAGS – Kinotag mit der ganzen
Familie und viel Popcorn im CinemaxX.

SONNTAGS – Mit der Familie zum
Saunieren und Entspannen in die Königs-
therme oder ins Titania.

23/3 CURIOSUM Live Performance im
Hempels/ Annapam.

20-22/3 AUGSBURGER KRIMI TOUR
Das erste mobile Krimi Theater.

28/3 RIEGELE BIERMANUFAKTUR
Verleihung der Riegele Bierkette.

**28/3-5/4 AUGSBURGER FRÜHJAHR-
AUSSTELLUNG** Die Afa eröffnet Ihre Pforten!

20-24/5 STADTFEST STADTBERGEN
Das Fest für die ganze Familie.

20-24/5 JUBILÄUM GERSTHOFEN
Gautrachtenfest & 40 Jahre Stadterhebung.

25-27/6 MAX 09
Augsburgs größtes Festival!

24-26/7 LA STRADA Internationale
Straßenkünstler in Augsburg.

mehr unter www.riegele.de



Duanne Moeser
Augsburger Eishockey Le-
gende, dessen Rückennummer,
die 7, nie mehr vergeben
wird!

HAPPY HOUR

35 Jahre Thing in der Altstadt!
Zum Jubiläum gibt es die
Riegele Happy Hour täglich
16:00 - 17:00 Uhr!

23/4 Tag des Bieres
Quasi eine weltweite
Happy Hour!





Fremdenführer bei der Stadtrundfahrt: „Meine Herren, gleich fahren wir an Riegele, der ältesten Brauerei der Stadt vorbei!“ Eine Stimme aus dem Hintergrund: „Warum vorbei?“

DIE FREIEN BRAUER
Braukunst und Lebensart

DIE FREIEN BRAUER BAUEN IHRE QUALITÄTSSTANDARDS AUS BRAUHAUS RIEGELE WIRD MITGLIED IM ‚SYSTEM DER BESTEN‘

Als sich 1969 eine kleine Kooperation von Familienbrauern zusammenschloss, war man nicht mehr als ein Einkaufsverbund. Jetzt 40 Jahre später trafen sich die Brauer des mittlerweile 36 Familienbrauereien starken Verbundes, um ihren neuen Qualitätsanspruch zu untermauern.



Sebastian Priller bei den Freien Brauern

„Wir sind eine Wertegemeinschaft geworden!“

so Brauereichef Priller und diese Entwicklung soll nun weiter voran getrieben werden.

Kriterien für Qualität

„Ziel ist“, so der Freie Brauer Christoph Barre, „ein System der besten Brauereien zu etablieren und auszubauen“.

Aus diesem Grund hat die Gemeinschaft sechs so genannte „Muss-Kriterien“ formuliert, die von jedem Mitglied der Freien Brauer zwingend zu erfüllen sind:

- **Status einer Familienbrauerei**
- **Erhalt der Bierkultur: gelebte Tradition und Innovation**
- **Konsequente Premium-Qualität**
- **Nachhaltigkeit und Solidität**
- **Kooperationswille und -fähigkeit**
- **Übernahme von gesellschaftlicher Verantwortung und Verpflichtung zu den sieben Werten: Freiheit, Verantwortung, Qualität, Vielfalt, Umwelt, Regionalität und Tradition**

Unsere 7 Werte als Freie Brauer:

No2: PERSÖNLICHE VERANTWORTUNG

Das Ausmaß der Finanzkrise ist schon erschütternd. Man ist schockiert von der Maßlosigkeit Einzelner und enttäuscht, dass nur selten die Verursacher Verantwortung übernehmen.

Jetzt erkennen Viele, was wir – als Freie Brauer – unter persönlicher Verantwortung verstehen! In unserer kleinen Familienbrauerei herrscht Freiheit im Handeln, aber dazu gehört auch, die Verantwortung für das Ergebnis zu tragen!

Wir arbeiten deshalb jeden Tag aufs Neue hart, um Ihnen nur beste Bierqualität zu liefern – denn das ist unsere Verantwortung!

Übernehmen auch Sie mit Ihrer Kaufentscheidung Verantwortung. Entscheiden Sie sich für nachhaltige Qualität!

WIR FREUEN UNS ÜBER UNSERE NEUEN KUNDEN, PARTNER, FREUNDE UND GENIESSER! HIER DIE NEUEN KULINARISCHEN GENIESSERTIPPS:

ESCOBAR – Heimat nicht nur der FCA Damen! (Augsburg)
www.fcaugsburg-damen.de

BINSWANGER&KEMPTER – Qualität setzt sich immer durch! (Gersthofen)
www.metzgerei-binswanger.de

SPORTGASTSTÄTTE HORGAU – Ausflugsziel mit wunderschöner Sonnenterasse. (Horgau)

WOLFSKLAUSE – Osteria Manzoni feinste deutsche und italienische Küche. (Augsburg)

weiter auf Seite 7



Teinacher
Gourmet
MEDIUM
HAFT WISSELWASSER AUS DEM SCHWARZWALD

Vergößer' den Genuss!

Teinacher. Eine Empfehlung des Hotel- und
Gaststättenverbandes DEHOGA Baden-Württemberg.

Ausgezeichnet. Von der Natur. **Teinacher**

www.krumbach-familienwelt.de

KRUMBACH
UNERSCHÖPFLICH SANFT
GINTNET FÜR DIE ZUBEREITUNG VON BABYNÄHRUNG
NATRIUMKALCIUM, KOCHSALZARBEI
MEDIUM

FLIESSEND LEBEN

DIE KRUMBACH
FAMILIENSTIFTUNG HILFT
KINDERTAGESSTÄTTEN!

HELLEN SIE MIT!



e:energy

am besten eiskalt



...AM BESTEN EISKALT!

SPEZI E:ENERGY IN DER 0,33L FLASCHE!

Spezi e:energy ist wie der freche, junge Bruder des Originals, unverwechselbar, etwas abgefahren und unverschämt gut im Geschmack!

Für mehr Power, eine schnellere Reaktion und eine bessere Konzentration sorgen eine ordentliche Packung Koffein, eine richtige Dosis Taurin und viel Vitamin B2 und B6!

Bessere Konzentration

Spezialisten schwören auf Spezi e:energy als Espresso Ersatz, ob morgens, mittags, abends oder nachts in den Clubs!

Schnellere Reaktion

Egal ob pur oder gemischt, Spezi e:energy überzeugt durch seinen Energieschub! Jetzt testen und im Handel danach fragen!



...WEITERE NEUE GENIESSERTIPPS:

S'ENSEMBLE THEATER – Kunst und Kultur. (Augsburg)
www.sensemble.de

THEATERKANTINE – Hoffmannskeller. Nicht nur mittags ein Genuss! (Augsburg)

RISTORANTE DA LUCIANO – Essen wie in Italien! (Augsburg)

GRONDE & DENNHARDT – Erlesene Speisen, feinstes Bier. (Augsburg)
www.gronde-dennhardt.de



NEUER SCHWUNG IM ALTEN WIRTSHAUS

„Liebe Gäste wir sind ausgebucht!“. Küchenchef Benno macht es nicht gerne, aber seit dem Besuch von Starkoch Rach muss er selbst Stammgäste vertrösten. Das Wirtshaus „Zum Schober“ ist schlicht und ergreifend vom Zustrom überrannt. Wer die RTL Sendung mit Rach kennt, weiß, dass der Starkoch

normalerweise kein gutes Haar am Essen seiner Kandidaten lässt! Ganz anders bei den Bennos! „Das schmeckt richtig gut!“, so sein Fazit! Also wurde – auch mit Hilfe von Riegele – das Ambiente und die Fassade verschönert und der Schober wieder zu einem urgemütlichen Wirtshaus gemacht!



...ein weiterer Grund zu Riegele zu wechseln:

Wussten Sie, dass Riegele als letzte Brauerei das aufwendige Spelzentrennverfahren pflegt!



WIR BÜRGEN MIT UNSEREM NAMEN

„Auch wir leben hier. – Genau wie Sie‘. Und wir wollen auch in Zukunft gerne hier leben, arbeiten und wirken. Deshalb ist es für uns eine Selbstverständlichkeit, auch persönlich Verantwortung in und für unsere Region zu übernehmen. So ist das Brauhaus Riegele keine Aktiengesellschaft, sondern eine Familienbrauerei, bei der wir noch persönlich haften. Unsere Mitarbeiter und wir sind direkt ansprechbar und wir alle stehen ganz persönlich gerade für unser Handeln und tun dies seit 1386! Darüber hinaus engagieren wir uns in vielen Organisationen – wie im Übrigen auch unsere Mitarbeiter. Und wir übernehmen persönlich Verantwortung, dass unsere Biere unseren und Ihren hohen Qualitätsstandards entsprechen. Dafür stehen wir.

Familie Priller-Riegele

JA, ICH WILL BIEREXPERTE SEIN...

ODER WELCHES GEHEIMNIS BIRGT DER RIEGELE TURM?

Gewinnen Sie mit Riegele ein Erlebnis!

Wie macht man Bier? Was ist Bierstacheln? Welches Glas birgt welches Geschmackserlebnis? Und warum leuchtet eigentlich der Riegele Turm!?! Wer all seine Fragen rund ums Bier loswerden

Man kann nur schmecken...

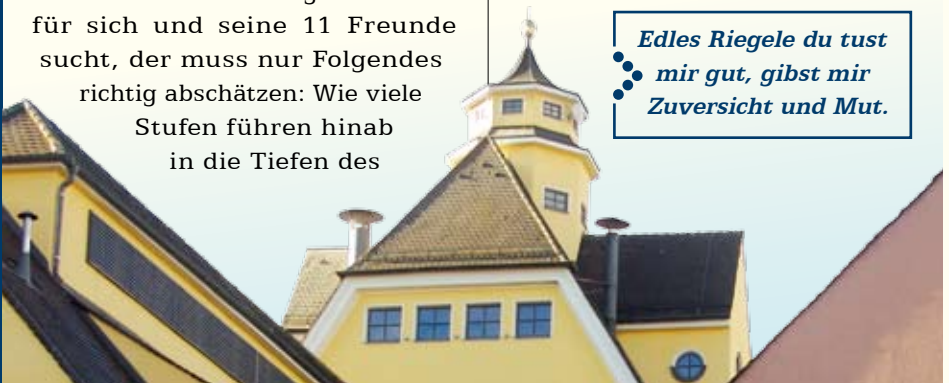
möchte und ein bieriges Erlebnis für sich und seine 11 Freunde sucht, der muss nur Folgendes richtig abschätzen: Wie viele Stufen führen hinab in die Tiefen des

Riegele Bierkellers? Einfach Schätzung abgeben und per Post oder Mail an info@riegele.de!

...was man versteht!

Wir freuen uns auf einen Bierevent im Brauhaus! Prosit auf ein ...schönes Leben hier!

Edles Riegele du tust mir gut, gibst mir Zuversicht und Mut.



RIEGELE BIER IST EIN MODERNER WELLNESS-DRINK!

Riegele Chef kämpft für das bayrische Kulturgut in der ARD. 1,3 Millionen Zuschauer verfolgten gespannt die Diskussion zum Thema Bier, Genuss und Lebensfreude in der TV-Sendung „Menschen bei Maischberger“ – als Gast dabei: Die 31. Braugegeneration aus dem Hause Riegele,

Riegele-Chef und Braumeister Dr. Sebastian Priller. Sein Plädoyer: Braukunst ist Lebensfreude! Bier genussvoll getrunken ist nicht nur bayrisches Kulturgut, sondern ein moderner Wellness-Drink! Unzählige Studien belegen die positiven Effekte des Biergenusses, analog zum Wein. Es bleibt Genuss pur!

