

Bräuereigasthof. Hotel. Bräustüberl Ayingger Privatbrauerei

„Kulturlandschaft Aying“ steht auf dem Emailleschild neben der mit Geranien herausgeputzten Fensterbank des Ayingger Bräustüberls. Da ist was dran: Das Dorf Aying, südöstlich von München, ist ein bilderbuchmäßig kultiviertes Ensemble aus Brauerei, Hotel, Gasthof, Zwiebelturmkirche und Maibaum. So dermaßen fesch, dass man meinen könnte, es sei nur ein Traum.



© Ayingger Bräustüberl

BERAUSCHEND SCHÖN

Heftig muss er gewesen sein, der Rausch, den die Burschen Michl und Müller an Mariä Lichtmess, dem 2. Februar 1878, gehabt haben. Ganze zehn Mal habe es die beiden auf ihrem schwankenden Heimwärtsgang umgeworfen, berichtet ein Tagebucheintrag, der die Bierfilz des Ayingger Bräustüberls ziert. An jenem legendären Tag wurde das erste Ayingger Bier ausgeschenkt. Bis heute, 140 Jahre später, ist die für ihre Spezialitäten berühmte Brauerei in Familienbesitz. Der persönliche Bezug ist allenthalben spürbar. Er ist nicht nur für die Brauerei von Vorteil, sondern für das ganze Ensemble aus Kirche, Hotel-Gasthof, Brauanlage und Bräustüberl – eines wie das andere ist so schmuck in Schuss gehalten und wird mit so viel Herzlichkeit gepflegt, dass man Lust bekommt, ein paar Tage zu verweilen.

WO DIE MUSI SPIELT

Zu erleben gibt's hier viel: Das Ayingger Bräustüberl gehört zu den musikanterfreundlichen Wirtshäusern und bietet rund ums Jahr neben Stuben- und Tanzmusik allerlei brauchtümliche Festivitäten. Ob zum Aschermittwoch, Starkbieranstich oder Kirchtag, Perchtenlauf im Advent oder Christkindmarkt: Im Bräustüberl kann man die dazu passenden Schmankerl und Bierspezialitäten kosten, etwa Maibock, Kirtabier oder Winterbock. Und das unfiltrierte, süffige Kellerbier

schmeckt sowieso das ganze Jahr! Dazu lässt man sich ein Böfflamott mit zimtigem Blaukraut, Ochsenbackerl mit Brezn-Serviettenknödel oder eine gepflegte Brotzeit schmecken, bedient von zuvorkommendem Personal. Und weil hier alles so einladend wirkt, ist man geneigt, es besser zu machen als dereinst der Michl und der Müller – und nimmt sich lieber gleich ein Landhauszimmer im gegenüberliegenden Hotel.

Ayingger Bräustüberl

Münchener Straße 2, 85653 Aying

Tel.: 08095 1345, www.ayingger.de

Öffnungszeiten Ayingger Bräustüberl:

Mo.-So. 9–24 Uhr

Mit dem Auto: Autobahn München–Salzburg, Ausfahrt Hofoldinger Forst; von hier ca. 8 km der Beschilderung nach Aying folgen. Mit dem Rad: Von und durch Aying führen viele Regionalradwege, z. B. der Mangfall-Radweg und die Via Julia. Sehenswürdigkeiten im Ort: Führung durch die Privatbrauerei mit Bierverkostung; Heimathaus Sixthof (eines der ältesten Bauernhäuser im Landkreis München); denkmalgeschütztes Herrenhaus mit Gutshausküche.



Dahoam-Faktor

- ♥ Brauerei-Ensemble wie aus dem Bilderbuch
- ♥ Landhaus-Eleganz mit Tradition, Herz & Stil



Restaurant. Events. Catering Kühners Landhaus



© Kühners Landhaus/Anne Heider

Einen Zwiebelrostbraten muss man natürlich probieren, wenn man in Bayerisch-Schwaben zu Gast ist. Aber von dieser so angenehm zwischen zwiebeliger Knusprigkeit, sämiger Soßigkeit und zarter Fleischlichkeit hin und her changierenden Leibspeise gibt es solche und solche. Der Zwiebelrostbraten von Kühners Landhaus jedenfalls ist unbedingt ein solcher!

QUALITÄT ÜBER ALLES

Sogar ein nahezu maßstäblicher Vertreter dieser klassischen schwäbischen Spezialität. Andreas Kühner hat ein feines Gespür für Fleisch. Für Herkunft, Reifung, sorgfältige Zubereitung. Schlicht: für Qualität. Er bezieht sein Fleisch und Wild nicht nur aus dem Wittelsbacher Land, jener Region, in der sein Restaurant beheimatet ist und die früher den Wittelsbachern als Jagdgrund diente. Er lässt es auch im hauseigenen Reifeschrank mindestens 28 Tage lang ruhen, auf gut Neubayerisch: dry agen. Der junge Kühner ist einer jener vorbildlichen Köche und Gastronomen, für die Qualität nicht verhandelbar ist. Diese Haltung kommt auch seinem Zwiebelbraten zugute. Ausnehmend zart ist der, sagenhaft nussig im Geschmack. Perfekt gebraten. Und das Drumherum? Ebenfalls gekonnt! Knackiges Gemüse; die Soße hat Tiefe, der dazu empfohlene Wein: famos.

EIN FESTSCHMAUS

Ja, man kann ins Schwärmen geraten, wenn man es sich in Kühners Landhaus zwischen historischen Holzbalcken, Sitzpolstern und dem sanften Licht gemütlich macht. Oder im Sommer auf der schönen Terrasse! In diesem Familienbetrieb stehen Regionalität und Saisonalität nicht als Lippenbekenntnis auf irgendeinem Etiketterl – sie werden gelebt. Die Schmankerlwochen zur Spargelzeit locken ebenso viele Genießer hierher



Schwäbische Gastlichkeit auf hohem Niveau – die gibt's ausgerechnet hier: in Bayern!

wie die legendären Ganserwochen zu Kirchweih und Martini. Da muss man unbedingt reservieren. Und sollte sich der tollen Weine auf der Karte wegen am besten gleich ein Zimmer in der Nähe nehmen.

Kühners Landhaus

Gewerbering 3, 86438 Kissing

Tel.: 08233 20005, www.kuehners-landhaus.de

Öffnungszeiten: Mi.–So. 11.30–14.30 Uhr und ab 18 Uhr, Ruhetage: Mo. und Di.

Mit dem Auto: von Augsburg via B 2 in südöstlicher Richtung bis Kissing; Autobahn München–Stuttgart, Ausfahrt Odelzhausen; von dort via Ried der Landstraße bis Kissing folgen. *Mit dem Rad:* Kissing liegt im Wittelsbacher Land, das viele Radrouten bietet. *Ausflugziele in der Nähe:* Augsburg, europäische Sisi-Straße, Friedberg.



Dahoam-Faktor

- ♥ Festlich tafeln, wo die Wittelsbacher jagten
- ♥ Ganze Ganserl werden am Tisch tranchiert

