

BRAUHAUS-ZEITUNG!

AUSGABE 01

Fürstliches

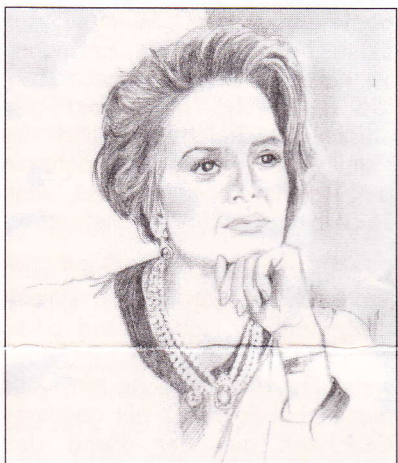
Brauhaus

Thurn und Taxis

SOMMER 05

FRISCH - ZÜNFTIG - G'SCHMACKIG - REGIONAL

GRUSSWORT! IHRER DURCHLAUCHT FÜRSTIN MARIAE GLORIA V. THURN UND TAXIS



Taxis verschiedene Biersorten brauen wird. Die alte Kutschenhalle hat sich in eine Brauerei und ein gemütliches Gasthaus gewandelt. Zudem ist der Schlosspark zum Biergarten geworden und hoffentlich schnell zu einem beliebten Ausflugsziel. Dazu lade ich Sie herzlich ein.

„Ein Bierzapf ist ein gutes Gewerbe“ lässt Shakespeare seinen trunk- und raufsüchtigen Soldaten John Falstaff in „Die lustigen Weiber von Windsor“ ausrufen. Ich hoffe für unseren neuen Biergarten, dass Typen vom Schlag des Falstaff möglichst selten bleiben. Ich wünsche jedoch, dass das **Fürstliche Brauhaus** ein großer Erfolg wird.

Mariae Gloria Fürstin von Thurn und Taxis

Der Neue Marstall an der Waffnergasse ist eigentlich ein strenges fürstliches „Dienstgebäude“. Errichtet zwischen 1907 und 1911 beherbergte es Werkstätten, Kutschen und vor allem bis zu 100 Reit- und Kutschierpferde.

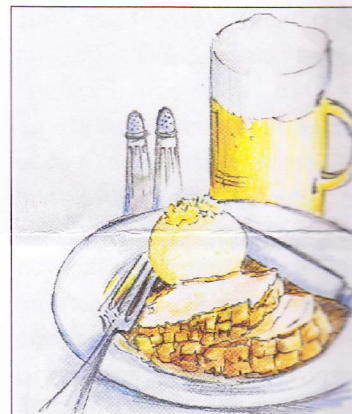
Der damalige fürstliche Architekt Max Schultze hat das Gebäude entlang der alten Stadtmauer perfekt an die mittelalterliche Situation mit der Emmeramer Toranlage angepasst. Die Gebäudenutzung wie sie seit dem 14. Jahrhundert also zur Klosterzeit von Sankt Emmeram bereits nachgewiesen ist, blieb die gleiche.

Die Pferde- und Kutschenzeit ist längst vorbei, eine neue Nutzung dieser imposanten Gebäude ist notwendig. Auch hier haben wir auf eine alte Emmeramer Klostertradition zurückgegriffen. Seit Alters brauten die Mönche ihr eigenes Bier, ganz in

REGENSBURG'S SCHÖNSTE BRAUHAUS IST ERÖFFNET!

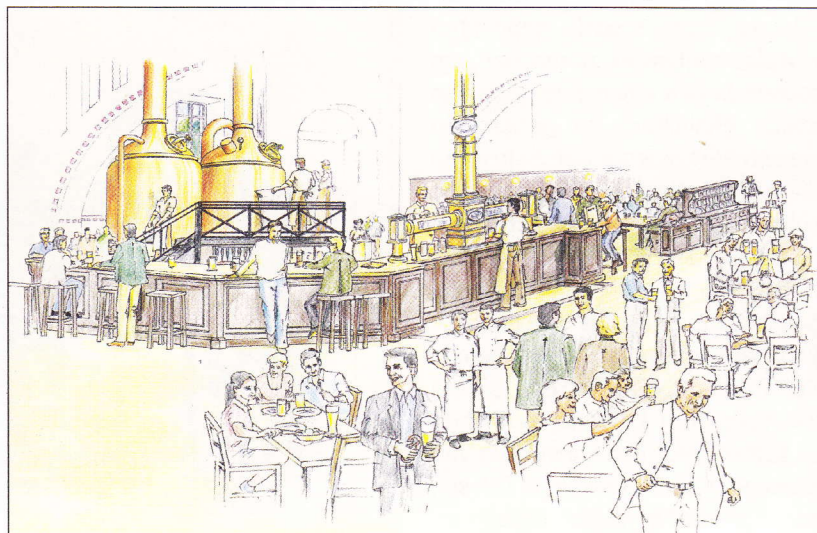
Seit 7. Juli 2005 ist das fürstliche Brauhaus Thurn und Taxis in der Waffnergasse geöffnet. Regensburger Original, Brauhaus Weisse und Marstall Dunkel werden in den fürstlichen Gemäuern von Braumeister Herrn Angerer für Sie gebraut. Bayrische Spezialitäten können in der Zeit von 8.00 Uhr bis 23.00 Uhr durchgehend genossen werden, zusätzlich können Sie in den Morgenstunden bis 13.00 Uhr ausgiebig im Brauhaus frühstücken.

Im schattigen Biergarten kann man in aller Seelenruhe die eine oder andere Maß genießen und der beschaulichen Natur in mitten der Stadt fröhnen.



Bayrisches REINHEITSGEB

Man weiß zwar nicht, was dazu veranlasst hat. Vielleicht hat er sich den Magen verdorben oder einen entsetzlichen Kater gehabt. Auf jeden Fall war es am 23. April 1504 soweit, dass Wilhelm IV. Bierpanscherei satt hatte und ordnete per Gesetz an, dass fortan allenthalben in unseren Städten, Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücker als allein Gerste, Hopfen und Malz verwendet werden sollen. Er munkelt, es habe noch andere Gründe gegeben da zu der Zeit sehr viel Bier aus Weizen hergestellt wurde und Wilhelm, ein gottesfürchtiger Mann, um sein täglich Brot hatte hinderte er per Gesetz



Und das sind die Wirt'sleut' Die Gebrüder Pufke!



DANIEL PUFKE JÜRGEN PUFKE

Gastronom aus Verzweiflung. Daniel erblickt das Licht der Welt an einem eisigen März-Tag im Jahre 1976 in Bayreuth. Ein Jahr in dem es so schien, als sollte es nicht Sommer werden. Gründe dafür konnten bis heute nur vermutet werden. Nach einer Kindheit, die geprägt war von Entbehrungen und Leid, begann er seine Ausbildung zum Schreiner. Während der Ausbildung erlernte er, Holz so zu bearbeiten, dass es in der Gastronomie zu gebrauchen ist. Irgendwann fasste er dann den hoffnungslosen Entschluss, im schönen oberbayerischen Rosenheim Betriebswirtschaftslehre zu studieren. Dies hatte zur Folge, dass er eine so enge Bindung zur bayerischen Wirtschaftslehre bekam, diese nach seinem Abschluss zu seinem Beruf machte und im Hotel Stadtkrug in Weiden eine neue Heimat fand. Dort gab er sich der Wirtschaftskultur völlig hin. Nun versucht er in Regensburg sein Glück ein weiteres Mal zu strapazieren, um endlich in seinem Leben eine sinnvolle Aufgabe zu finden. Solltet Ihr Ihm beim Suchen mal begegnen, wundert euch nicht über Ihn. In der Regel weiß niemand wo er gerade ist oder was er macht. Manche sagen: „Nicht einmal er selbst weiß es!“

Koch aus Leidenschaft - weil's Leiden schafft! Aber nicht bei den Gästen, sondern nur bei der eigenen Familie. Jürgen wurde an einem verregneten Juni-Tag im Jahre 1967 in Bayreuth geboren. Er hat sich bereits im zarten Knabenalter gerne die Finger an Töpfen und Pfannen verbrannt. Bis er erkannt hat, seinen größten Feind zum Beruf zu machen. Bereits mit 15 Jahren hat er sich dazu entschieden, sein Leben der Gastronomie zu widmen und eine Ausbildung zum Koch begonnen. Nachdem das Fichtelgebirge nach seiner Ausbildung bereits überstrapaziert durch seine Kochkünste eine Pause brauchte, wurde die gesamte germanische Region von Obersdorf bis Müden an der Örtze von Ihm erkundet. Irgendwann entschloss er sich dann doch dazu, eine solide Ausbildung zum staatl. geprüften Hotelbetriebswirt zu machen, um seinem Leben einen Sinn (oder so etwas ähnliches) zu geben. So ausgebildet musste der Schritt in die Selbstständigkeit klappen. Er führte Ihn über hessische und niedersächsische Bastionen, bis zum Hotel Stadtkrug nach Weiden und nun in die Donaustadt Regensburg, um euch mit seiner Küchenmannschaft an einem zweifelhaften Erlebnis teilhaben zu lassen. Was nun kommt, ist von niemanden vorherzusehen! Ich sag nur: „Freut's euch drauf es könnte schlimmer sein!“

"HABEO QUOD DED ICH HABE, WAS ICH GEGEBEN HABE Die Historie des Hauses Thurn & Taxis

Die Suche heutzutage nach den ersten Spuren der Familie Taxis in der Geschichte führt unweigerlich nach Oberitalien in das Bergamasker Gebiet. Nördlich der Bischofsstadt Bergamo ist das Bergnest Cornello. Auch im Zeitalter der Mikroelektronik ist dieser Ort, dessen Häuser sich burgenartig an den steilen Berghang lehnen, nur über schmale steile Wege zu Fuß erreichbar. Wären nicht die Café-Bar in der Ortsmitte, die Telefonzelle und eine elektrische Straßenbeleuchtung, man könnte sich in das 15. Jahrhundert der Taxis versetzt fühlen. Überragt wird die Häusergruppe vom Monte Tasso, dem Dachsberg, der auch der Familie Tasso (Taxis) ihren Namen gab. In Cornello und dem aufstrebenden Bergamo begegnen sich seit dem 12. Jahrhundert Mitglieder dieser Familie. Zähigkeit, Ausdauer und Aufgeschlossenheit gegenüber technischen und organisatorischen Innovationen waren deren Kennzeichen. Im Bewusstsein ihrer berufsständigen Vorzüge verschlug es einige Angehörige dieses Adelsgeschlechts um 1490 nach Innsbruck, dann um 1500 nach Mechelen in den burgundischen Niederlanden und letztendlich 1748 nach Regensburg. Hier kam es zur Schick-

salsstunde der Taxis für eine große geschichtliche Leistung mit einem einzigen Wort umfassen werden kann: d. h. die Einführung der Post. Das Taxi'sche Postsystem ermöglicht erst durch ein ausgeklügeltes fahrplanmäßig organisiertes Stafettensystem, ein für damalige Verhältnisse rasches und grenzüberschreitendes europäisches Kommunikationsnetzwerk. Das zunächst Staats-Post bedienende System wird zum Kaiserlichen System für die Allgemeine Post ausgebaut. Kaiser Karl V. sicherte Franz von Taxis als Generalpostmeister das Monopol für seine bahnbrechende Einführung zu. Kaiser Rudolf II. erhebt die Taxi'sche Reichspost zur Kaiserlichen Reichspost und die Familie von Taxis 1608 zunächst in den Reichsfreiherrnstand, 1624 in den Reichsgrafenstand.

Die Reichspost wird zum Taxi'schen Lehen. Der Leitspruch der Familie: „Habeo quod dedit“ weist auf die Tatsache hin, dieses Leben nicht als großes Geschenk aus der Hand des Kaisers, sondern als das Unternehmervagemut und den erworbenen Verdienst angesehen wird.

★ WEIHNACHTEN Im

Fürstliches Brauhaus



Wie wäre es mit einer Weihnachtsfeier im Brauhaus?

NIX = ...Von wegen SERVICEWÜSTE

Der Mensch braucht Aufmerksamkeit und jeder ist glücklich und zufrieden, wenn der diese bekommt. Leider ist das heutzutage nicht mehr voraussetzen in der Dienstleistungsbranche.

Mal ehrlich wer will schon im Supermarkt an der Kasse so behandelt werden, als wäre man unerwünscht oder wer möchte an einem Sonntag vor der Notapotheke stehen, mit Schmerzen, und das Gefühl übermittelt bekommen, störend zu sein?! Im Grunde möchte das niemand, nur leider ist das zum Alltag geworden.

Auch im Gastronomiebereich gehört Unfreundlichkeit LEIDER zum Tagesgeschäft. Wenn man weggeht möchte man die Zeit genießen und entspannen können. Nach einem stressigen 8-Stunden-Tag im Büro hat man eine höhere Erwartungshaltung, an einem entspannten Abend, als von einer Bedienung angepöbelt zu werden, nur weil man sich nicht sofort für eine Speise entscheiden kann. Nach Verzehr allem Bestellten und einem kleinen Plausch mit dem Gegenüber, kann es schon einmal vorkommen, dass einem

durch teilweise unverschämte nette Blicke doch deutlich gemacht wird, besser zu zahlen und einfach zu verschwinden. Tolles Gefühl!

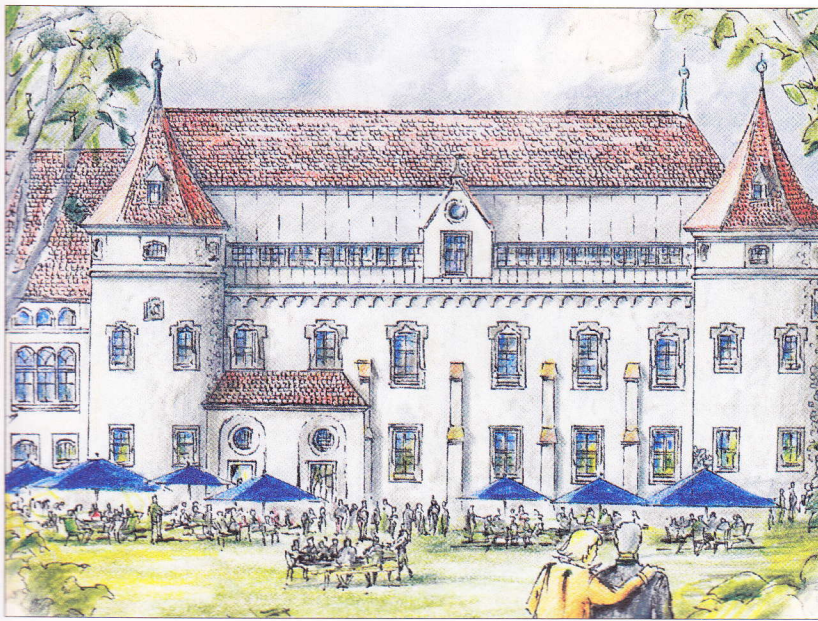
So soll sich bei uns keiner fühlen. Wir legen Wert auf Freundlichkeit und Kompetenz. Jeder Fehler kann verziehen werden wenn man dies, mit einem Lächeln im Gesicht, dem Gast erklärt. D.h. Scherze sind jederzeit erwünscht, denn unser junges, ehrgeiziges und freundliches Personal freut sich schon auf Sie und möchte, dass sich unsere Gäste wohlfühlen und gerne wieder kommen!

(Voraussetzung ist, sie bestellen so schnell wie möglich, essen, unterhalten sich kurz und knapp, bezahlen und gehen wieder!)

Nein, das war natürlich ein Scherz. Sollte es dennoch vorkommen, dass Beschwerden vorliegen, dürfen Sie sich gerne an unsere Schichtleiter oder die Wirtsleute persönlich wenden.

Ansonsten wünschen wir Ihnen einen schönen Aufenthalt im fürstlichen Brauhaus Thurn und Taxis!

BIERGARTEN-SPASS NACH MASS & GUSTO!



...Die hohe Kunst des Brauers!

WER MACHT DENN DES BIER HIER?

Er ist's!!!
BRAUMEISTER JÜRGEN SCHENK



SEINE ~~VANSERE~~ LIEBLINGE



Marstall Dunkel

Goldbraun in der Farbe mit kräftigem malzaromatischem Geschmack. Ein Genuss, der die gute alte Zeit wieder aufleben lässt. (Stammwürze 12,4 % und Alkohol 4,8 %)

Brauhaus Weisse

Diese obergärige Weißbierspezialität hat einen spritzig-milden, leicht malz-aromatischen Geschmack. Die Seele dieser typisch bayerischen Spezialität ist die Hefe aus eigener Reinzucht, somit nach Original Paulaner Rezeptur.

Zusammen mit bestem Brauweizen entsteht das naturtrübe Hefe-Weißbier.

(Stammwürze 12,5 % und Alkohol 5,5 %)

Übrigens, den Treber des Bieres verwenden wir zum Backen unseres Krustenbrot!

Original Regensburger Hefe

Fein abgerundet in der Würze, großer Kunst gebrannt und zu jeder Jahreszeit ein vollkommener Genuss. Die Hefe, die normalerweise heraus filtriert bleibt in unserem Bier. So ist nicht nur das naturtrübe Äußere, sondern auch der Geschmack außergewöhnlich:

Eine feine hopfige Blume und ein reicher natürlicher Geschmack. (Stammwürze 12,2 % und Alkohol 4,7 %)

Brauhaus

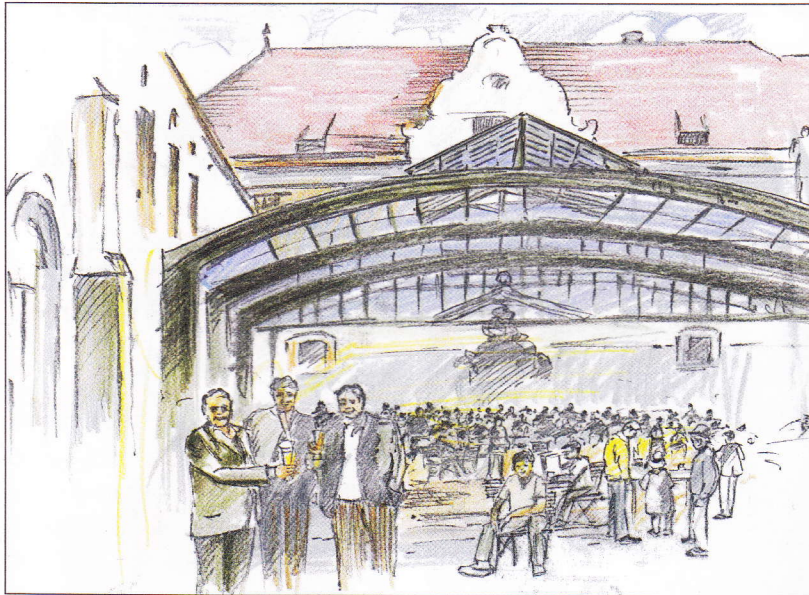
IM WORLD WIDE WEB.

TRADITION UND MODERNE
BESUCHEN SIE UNS UNTER

BIERGART'N WETTER?

NIX WIE RAUS!
...UND WENN'S REGNET-SETZ'N WIR UNS A' RAUS!!

WIR HABEN-
PLATZ FÜR JEDERMANN!



SO FINDEN SIE UNS!

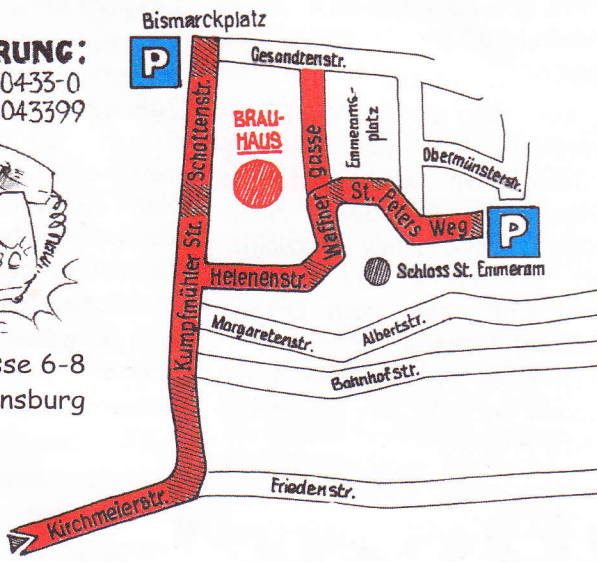
Von den Parkhäusern erreichen Sie das Schloss zu Fuß in ca. 5 Minuten und von der A 93 Ausfahrt Königswiesen fahren Sie links auf die Dr.- Gessler-Str., Rechts auf die Kirchmeierstraße, nach 2 km links auf die Kumpfmühler Str. Sollten Sie es nicht finden steht Ihnen auf unserer Homepage ein Navigator zur Verfügung.

RESERVIERUNG:
TEL. 0941 280433-0
FAX. 0941 28043399



Waffnergasse 6-8
93047 Regensburg

93
3



Impressum:

Herausgeber: Fürstliches Brauhaus/Pufke Hotel GmbH
Wolframstrasse 5, 92637 Weiden/Opf.

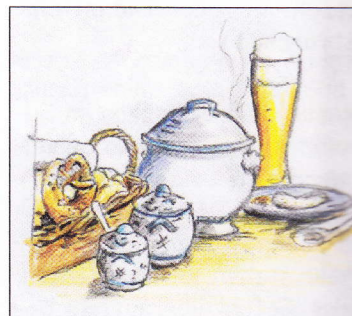
Redaktion: Daniel Pufke/Nina Eiber

Grafik: Ben Winter

WIE WÄRS?

a'zünftiger Frühschopp'n
Mit Kesselfrische Weißwürschtn
mit einem Weizen des Hauses?
Und dazu ofenwarme Brez'n!

Kommas doch einfach amal ab achter in der Fruah auf a zünftigs Frühstück ins Brauhaus. Ma muss zwoa net glei a Bier trinkn, komma oba. Ansonsten gibts verschiedene Müslis oder extra für Sie zusammengestellte Frühstücksarrangemente. Wobei von der Leberwurst, an geräucherten Schinken, an Käs, verschiedene Marmeladen bis zu unseren hausgemachten Croissant's alles vertreten ist, was a guats Frühstück ausmacht. Aber natürlich komma a ein paar Weißwürste (mit oder ohne Weißbier) zum Frühstück hom. Weiter gehts mit an gsundn Joghurt mit Honig, einem



frischgepressten Orangen und Eiern in allen Variationen. an schöna Wetter kann natürlich sein Brauhausfrühst im fürstlichen Biergarten nießen und wird einmal sehen, man bei einem bayrisch Frühstück im Sommer italienische Gefühle bekommt.

SPRUCH AUS DER KÜCHE UNSER KÜCHEN-CHEF SÄG QUALITÄT & KÖNNEN! IST OBERSTES GEBOT

Unser Küchenchef hält für Sie Brotzeiten, Salate und mehr aus dem „Schloss“ garten Spezialitäten aus der Wurst- und Suppenkuchl, Pfannenschmankerl sowie Fischiges aus Fluss und See bereit. Wer dann noch an Glust verspürt, für den gibts a süße Versuchung für hinterher. Topfenstrudel mit Schwarzbeerkompott und Finest Nutseiscreme, Waldbeerengratin mit Marzipan überbacken und Vanilleeiscreme, Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster sollten auch Ihren Geschmack treffen. Am Besten verträgt sich die Nachspeise mit einem unserer Pfannerl, einem Schnitzel, Zwiebelrostbraten, Rumpsteak oder einem Haxen bzw einem knusprigen Schweinebraten. Probieren Sie es doch einfach einmal aus

