

's Bräuhaus



"Von uns das erste Bier ausgeschenkt, sehr gut und alles voll Leut. Michl und Müller von Höhenkirchen solche Räusch, dass sie zehnmahl umgeworfen."

(Tagebucheintrag von Johann Liebhard am 02. Februar 1878)

Liebe Freunde des Hauses, liebe Leserinnen, liebe Leser,

es gibt Tage, da denkt man auch als Unternehmer eher zurück als an die Zukunft. In diesen Wochen ist das der Fall. Und dabei empfinde ich Dankbarkeit gegenüber all denen, die über die vielen Jahre und Jahrzehnte mitgeholfen haben, unser Unternehmen aufzubauen. Schau ich mir die alten Fotografien an, sehe ich Mitarbeiter, die ich zum Teil persönlich nie gekannt habe. Und doch fühle ich mich ihnen genauso verbunden wie unserer heutigen Belegschaft, mit der ich täglich zu tun habe. Ich entsinne mich vieler Kunden und Lieferanten unserer Brauerei, die über die Jahre hinweg zu echten Freunden wurden. Und in den vergilbten Bildern sehen mich die Gesichter meiner Vorfahren an, und ich denke an Einsatz, Engagement, Erfolge und an den Willen zur Selbstständigkeit, sowie an die Liebe zur Heimat über alle Generationen hinweg.

Es ist ein Blick zurück nach vorne, auf die Wurzeln des Unternehmens, ohne die ein Wachsen nie möglich gewesen wäre und niemals sein könnte. Auf die Wurzeln, die gerade in der heutigen Zeit einen entscheidenden Halt geben. In einem Markt, in dem Gigantomanie und eine auf kurzfristigen Profit ausgelegte Geschäftspolitik so viele Werte hinwegfegen, die einen langfristigen Erfolg erst ermöglichen.

Diese tiefe Verankerung in dem was wir Heimat nennen ist der Nährboden unseres Unternehmens, der Marke "Ayinger", auf dem sie gedeiht, blüht und Ertrag bringt zum Wohle aller - im Betrieb, in der Gemeinde, in der ganzen Region.

Das Produkt Bier hat hierzulande eine weit tiefere Bedeutung als in so manch anderen Ländern und Gegenden. Es ist das gesellschaftliche "Bindemittel" einer Kultur, in der Werte wie Geselligkeit, Nachbarschaft, Ehrlichkeit, Zuverlässigkeit und Heimatverbundenheit eine große Rolle spielen.

So manifestiert sich denn auch die Marke "Ayinger" in einer entsprechenden "Welt", die in unserem schönen Dorf und der umgebenden Landschaft erleb- und spürbar wird. Unser Heimatmuseum, der uralte



Sixthof, Liebhard's Bräustüberl, der Brauereigasthof, die benachbarte alte Kegelbahn und die ehemalige Brauerei, die Biergärten - sie stehen stellvertretend für diese Welt der Bierkultur. Sie zeigen die Qualität von Tradition im besten Sinne. Gleichwie sie sich wiederum in Ayinger Bieren widerspiegelt.

Dieses alles zu bewahren und zu pflegen ist mein größtes Anliegen. Damit das auch die nächsten 125 Jahre gelingt, darf man sich bei aller Tradition dem Fortschritt nicht verschließen. Die neue Brauerei ist gebaut für eine Zukunft, in der es sich lohnt, in Harmonie mit den alten bewährten Werten zu leben. Sie ist der Brückenschlag zu den Herausforderungen unserer Zeit: die Bewahrung unserer Umwelt, der sozialen Sicherheit, des gesellschaftlichen Konsens. Und schließlich ist sie gebaut für Produkte, deren Qualität Bestand hat und die die Werte unserer 125jährigen Geschichte auch in den nächsten Jahrzehnten repräsentieren.

In diesem Sinne - wohl bekomm's!

F. Staimmer

PS.: Ganz herzlich möchte ich mich an dieser Stelle bei meiner Tante Annie Zehentmair, Dieter Appel, Dr. Ursula und Dr. Dieter Staimmer sowie meinem Sohn Franzi bedanken, die einen erheblichen Beitrag zum Zusammentragen der Firmengeschichte geleistet haben.

125 Jahre Brauerei Aying

Eine Generationen- und (Bier)Kulturgeschichte aus Bayern



Maibaum 1903



Johann Liebhard, Gründer der Brauerei

im Sixthof 1873 eine Brauerei gründete. Dies war in dieser Zeit nicht so außergewöhnlich, so gab es allein in Bayern um 1880 etwa 6000 Brauereien. Heute sind davon noch rund 650 in Betrieb.

1877 begann Johann Liebhard mit dem Bau seiner Brauerei, was eine erhebliche Investition darstellte: Rein baulich mussten Räume für ein Sudhaus, Gär- und Lagerkeller und eine Mälzerei geschaffen werden. Sämtliche Einrichtungsgegenstände mussten per Bahn antransportiert und dann mit Pferd und Wagen von Sauerlach, dem

Die Gründungs-Ära – Johann (1845 bis 1910) und Maria Liebhard

Im Jahr 1876 übernahm der Gründervater der Brauerei Aying, Johann Liebhard, von seinen Eltern das land- und forstwirtschaftliche Anwesen "Zum Pflieger" mit Tavernwirtschaft und Metzgerei, das schon seit ca. 1810 im Besitz der Familie war. Seine Frau Maria, eine Posthalterstochter aus Markt Schwaben war, wie übrigens alle Frauen aus den Bräugenerationen, bei der Bewirtschaftung die wichtigste Stütze.

Johann Liebhard würde man heute einen visionären Unternehmer nennen.

In der wirtschaftlichen Hochstimmung in den 70er Jahren des 19. Jahrhunderts, nach dem Sieg Deutschlands über Frankreich, reifte in ihm der Entschluß, eine eigene Brauerei zu gründen. Dazu gab es sicher mehrerlei Gründe:

Die Größe des Liebhardschen Anwesens mit der dazugehörigen Tavernwirtschaft und Landwirtschaft mit vielen Mitarbeitern und auch die Nachfrage von umliegenden Wirten. Und sicher auch das Vorbild seines Nachbarn Anton Schuster, der



Das Liebhardsche Anwesen „Zum Pflieger“ mit Gastwirtschaft um 1890



Das Liebhardtsche Anwesen mit dem dazugehörigen neu erbauten Brauereigebäude 1896

nächstgelegenen Bahnhof, angefahren werden. Nachdem Johann Liebhard selbst kein Brauer war, stellte er als ersten Braumeister Johann Radler ein. Damals konnte man nur im Winter, von Michaeli (29. September) bis Georgi

(23. April), wegen der natürlichen Kälte Bier brauen.

Am 2. Februar 1878 war es endlich soweit: Johann Liebhard schreibt in sein Tagebuch: "Heute erstes Bier ausgeschenkt"

Schon in den ersten Jahren hatte er auch Wirtshäuser als Kunden: Der Sojerwirt in Egmatting (Familie Stürzer), der Wirt in Aschbach (Familie Lechner), Wirtshäuser in Pframmern, Grubmühle, Faistenhaar, Sauerlach, Markt Schwaben und Forstinning. Auch seine Schwester Barbara Steyrer, die Wirtin in Keferloh war, bezog von ihrem Bruder das Bier, und das war nicht wenig, wenn der stark besuchte Viehmarkt in Keferloh stattfand.

Es war für Johann Liebhard bestimmt von Bedeutung, dass Anton Schuster, sein Nachbar vom Sixthof, 1890 jung gestorben ist, und dessen 18jähriger Sohn das Anwesen nicht halten konnte. 1895 wurde der Sixthof zertrümmert und Johann Liebhard konnte am 30. 10. 1897 die



Familienfoto mit Belegschaft um 1898: In der Mitte Johann Liebhard mit seiner Frau Maria, umrahmt von den Töchtern Anna, Maria und Ulla. Vorne links sitzt der erste Braumeister Johann Radler, neben den Eltern des Brauereigründers: Ursula und Peter Liebhard.



Der Sixthof, seit 1978 das Ayinger Heimatmuseum

Hofstelle von Mathias Braun kaufen. Das machte ihn zum alleinigen Bräu von Aying.

Neben dem laufenden Betrieb der Land-, Forst- und Gastwirtschaft und der neuen Brauerei hat Johann Liebhard immer an weitere Entwicklungsmöglichkeiten gedacht. Es war die Zeit des technischen Fortschritts.

Der damalige Ayinger Bürgermeister Michael Kometer und Johann Liebhard waren es, die das Projekt einer Lokalbahn vorantrieben. Die Gemeinde Peiß übernahm 1898 eine entsprechende Zahlung an die Stadt München, um das Projekt nicht zu gefährden. Der Einsatz lohnte sich. Die Freude war groß, als am 2. März 1900 um 1.12 Uhr die Postadjunktin Maria

Liebhard, spätere Frau Zehentmair, die Depesche entgegennehmen konnte: "unsere Bahn ist genehmigt". Am 28. Mai 1904 wurde die erste Probefahrt durchgeführt. Die Fahrkarte von Aying nach München kostet 43 Pfennig.

Auch dem technischen Fortschritt in der Kommunikation war Johann Liebhard aufgeschlossen: Am 12. Juni 1904 wurde der erste private Telefonanschluß über die Telegraphenanstalt in Aying in seinem Hause eingerichtet.



Viehmarkt auf dem Dorfplatz in Aying

Durch schwere Kriegszeiten und Wirtschaftskrisen – August (1880 bis 1936) und Maria Zehentmair



August Zehentmair

Johann Liebhard hatte keine männlichen Erben. Am 3. Mai 1904 heiratete seine älteste Tochter und Erbin Maria den Landwirts- und Ziegeleibesetzerssohn aus Perlach August Zehentmair. Bald nach der Eheschließung übergab Johann Liebhard den Besitz in Aying an seine Tochter und seinen Schwiegersohn, die den

Betrieb engagiert weiterführten. Schon 1910 verstarb der Gründer der Brauerei.

Mit dem Ausbruch des 1. Weltkrieges begannen schwere Zeiten für die Familie. August Zehentmair musste für 4 Jahre in den Krieg ziehen. Seine Frau war mit den kleinen Töchtern Maria, Kreszentia und Annie ganz auf sich gestellt und führte dabei umsichtig den Betrieb durch diese Zeit. Den bayrischen Brauereien wurde 1916 bis 17 nur noch 35% des üblichen Malzkontingents zugewiesen. In den danach folgenden zwei Jahren wurde es sogar auf nur noch 15% reduziert. Deshalb wurde auch in Aying nur mehr Dünnbier mit 1,5- 2 % Stammwürze gebraut.

Nach Ende des Kriegs 1918 kehrte August Zehentmair wieder heim. Die folgenden Jahre der Wirtschaftskrise waren hart. Große

Absatzschwierigkeiten aufgrund der schlechten finanziellen Lage der Bauern, den wichtigsten Abnehmern der Brauerei, waren ein schwerer Schlag für den Bräu. Überdies brannte 1921 auch noch das Jacklhaus, ein Wirtschaftsgebäude, das zum Hof der Liebhard's gehörte, bis auf die Grundmauern nieder.



Die Brauerei Liebhard mit neuem Kühlschiff 1928



Peter Vorleitner mit Ayinger Bierlaster Ende der 30er Jahre



Die Flaschenabfüllerei 1938: Braumeister Xaver Döbl bei der Füllmengenkontrolle, rechts daneben Biersieder Alois Altweck



August Zehentmair vor dem damals üblichen Transportmittel: einer Schleife (Wagen mit Kufen) voller hölzerner Biertragerl

August und Maria Zehentmair errichteten an diesem Platz den 1923 fertiggestellten Brauereigasthof Aying, für den sie tief in die Kasse greifen mussten. Die galoppierende Inflation zwang den Bräu einen Kredit aufzunehmen, den er mit Grund und Boden absichern konnte, dessen Rückzahlung ihn aber durch sinkende Bodenpreise und zunehmenden Geldwert in weitere Schwierigkeiten brachte. Nachdem Zehentmair alle Reserven mobilisiert hatte, konnte die Restschuld getilgt werden.

Nach all den vielen Rückschlägen ging es wieder bergauf. Der technische Fortschritt wurde konsequent auch für die Brauerei genutzt. 1911, 16 Jahre nach dem letzten Haberfeldtreiben, war Aying an den elektrischen Strom angeschlossen worden, was die Voraussetzung für die Technisierung darstellte. Bis Mitte der 20er Jahre war nur Fassbier zum Ausschank gekommen. Danach jedoch wurde zunehmend Flaschenbier verlangt, so dass 1926 eine Flaschenwasch- und Füllanlage angeschafft wurde. Der Gärkeller musste erweitert werden und ein neues Kühlschiff, mit dem dafür typischen Gebäude, wurde im Jahre 1928 errichtet. Durch die Stilllegung der Schloßbrauerei Egmatting vergrößerte sich der Kundenkreis und der Ausstoß konnte beträchtlich gesteigert werden.

1927 wurde der erste Lastwagen, Fabrikat Hansa-Lloyd, gekauft. Damit war es endlich möglich, das Bier auch über weite Strecken zu befördern, ohne daß es an Qualität verlor. Die Pferdefuhrwerke gehörten der Vergangenheit an. Nun konnte die Bierlieferung in die Landeshauptstadt München beginnen. Allein die Hälfte der Gesamtproduktion von 10000 hl im Jahre 1929 wurde in München verkauft! Der erste Wirt in München war der Bayrische Hiasl der Familie Tröber,

die auch heute noch gute Kunden der Brauerei Aying sind.

Doch das Wachstum der Brauerei wurde durch die Nationalsozialisten 1933 eingeschränkt. Mittelständischen Brauereien wurde verboten über einen gewissen Ausstoß hinauszuwachsen und nur noch ganz bestimmte Gebiete durften beliefert werden.

Ganz unverhofft verstarb August Zehentmair am 5. März 1936 im 56. Lebensjahr. Ebenfalls ohne männlichen Erben, traten seine älteste Tochter Maria Kreszenz und ihr Mann Franz Inselkammer aus Siegersbrunn die Nachfolge an.



Unser erster Bierverleger in München: Herr Seeliger

Eine Epoche der Wirtschaftsblüte – Franz (1902 bis 1986) und Maria Kreszenz Inselkammer

Franz Inselkammer stammte aus dem stattlichen Anwesen "Zum Zehetmair" gleich neben der Kirche in Siegersbrunn, zu dem eine Landwirtschaft, Gastwirtschaft und ein Sägewerk, auch 1878 gegründet, gehörten. Die Familie saß schon annähernd 300 Jahre auf diesem Hof. Am 5. September 1932 heiratete Franz Inselkammer die älteste Tochter vom Bräu Maria Kreszenz. Vorerst wohnten sie in Siegersbrunn. Nach dem plötzlichen Tod von August Zehentmair trug seine Witwe ihrem Schwiegersohn die Leitung der Brauerei und der ganzen Ökonomie in Aying an. Er überlegte nicht lange und die Familie zog bald nach Aying um. Dies war eine glückliche Entscheidung. Tatkräftig ging Franz Inselkammer ans Werk. Unterstützt wurde er dabei von seiner Schwägerin Annie Zehentmair, die in seiner 50 jährigen Unternehmertätigkeit in Aying seine engste und vertrauensvolle Mitarbeiterin war. In den schwierigen Kriegs- und Nachkriegszeiten sank der Ausstoß

bis 1951 auf 13000 hl. Mit dem allgemeinen wirtschaftlichen Aufschwung und dem Einsatz von Franz Inselkammer ging es schnell wieder aufwärts. So stiegen die Ausstoßzahlen fünf Jahre später bereits auf 27000 hl und 1963 lag man schon bei 76000 hl. Das lag auch daran, dass er in den 50er



Franz Inselkammer senior



LKW-Parade vor dem Brauereigasthof anlässlich einer Fahrzeugweihe 1963

Jahren die Produktion von alkoholfreien Getränken aufgenommen hat. Auch der Bräu der 3. Genera-

tion war ein sehr fähiger Unternehmer. So hat er neben vielen anderen 1953 die Chance wahrgenommen



1932 wird die Aussteuer von Maria Inselkammer auf dem Kuchlwagen nach Siegertsbrunn gebracht



Maria Kreszenz Inselkammer vor dem Bild ihres Gatten



Die drei Söhne von Franz und Maria Inselkammer: Franz, August und Peter (von links) in jungen Jahren

und die berühmte Volkssängerbühne, das "Platzl" in München gegenüber dem Hofbräuhaus gekauft. Natürlich wird seitdem dort das Ayingener Bier ausgeschenkt. Aber viel wichtiger ist es, dass damit der Markenbegriff in München eingeführt war, an prominentester Stelle. Er erreichte damit eine Sonderstellung unter den Landbrauereien.

Auch in der Brauerei wurde gewaltig investiert: Im neu erbauten Sudhaus installierte der Vater des heutigen Bräu 1957 das weltweit erste Hydroautomatik-Sudwerk der Firma Steinecker. In dem alten Stall wurde eine neue Mälzerei eingerichtet, Gär- und Lagerkeller, sowie Füllreimaschinen wurden erneuert.

Auch der 40 Jahre lang verpachtete Brauereigasthof in Aying brauchte eine Runderneuerung. So setzten Franz und Maria Kreszenz ein mutiges neues Konzept um: Mitten auf dem Land bauten sie ihren Brauereigasthof zu einem feinen Restaurant mit Hotel aus. Maria Kreszenz übernahm selbst die Leitung. Ihr zur Seite stand ein fähiger elsässer Gourmetkoch. Sie errungen spektakulären Erfolg: Das Gästebuch liest sich wie ein Almanach quer durch die High-Society aus Politik, Kultur und Wirtschaft. Bis zu ihrem Tod 2001, sechs Wochen nach ihrem 90. Geburtstag, kümmerte sich Maria Kreszenz herzlich um ihre Gäste. Viele Auszeichnungen in den namhaften Restaurantführern hat der Brauereigasthof errungen und zählt heute zu den 500 besten Restaurants der Bundesrepublik. Dazu hat er eine gewichtige, positive Ausstrahlung für die Brauerei.

Anfang der 70er Jahre wurde durch den Ausbau der Brauereischänke, heute Liebhard's Bräustüberl, eine weitere Attraktion in Aying geschaffen.

Besonders stolz waren Franz und Maria Kreszenz auf ihre 3 Söhne. 1963 trat der älteste Sohn Franz nach einer fundierten Ausbildung

als Dipl. Braumeister in Weihenstephan und Dipl. Kaufmann in das elterlichen Unternehmen ein. Er war eine wichtige Stütze seines Vaters. Die Brauerei wuchs ständig weiter. 1970 wurden verschiedene Anlagen der Brauerei zu klein und man beschloß, eine neue moderne Abfüllanlage mit Filtration und Versand am Ortsrand zu bauen. 1972 wurde sie in Betrieb genommen und hatte eine Stundenleistung von 30000 Flaschen. Mit einem Ausstoß von 160000hl erlebte die Brauerei 1978 einen Rekord in der Firmengeschichte und stieg auf Rang 50 unter den knapp 1000 Brauereien Bayerns auf. Die gute Ausstoßentwicklung wurde auch gefördert durch den Zukauf zweier Brauereien: dem Höllbräu in Traunstein und dem X. Münchbräu in Feldkirchen bei München.

Franz Inselkammer war Unternehmer durch und durch. Daß man wirtschaftlich auf mehreren Beinen stehen musste, war einer seiner ehernen Grundsätze. Deshalb engagierte er sich schon in frühesten Jahren in der Holzwirtschaft und auf dem Immobiliensektor. Investitionen, die sich rentierten und seinen drei Söhnen Franz, August und Peter zugute kamen. Älter geworden, ver-

teilte er seinen Besitz gerecht an sie, so daß jeder für ein bestimmtes Ressort verantwortlich ist. Gemäß der Tradition kümmert sich Franz, der älteste Sohn, fortan um die Brauerei, Sohn Peter ist Herr über das Münchner Platzl mit dem zugehörigen Hotel und Gustl kaufte die bekannte Firma Isartaler Holzhaus.

Bei aller Selbstständigkeit in der Führung der 3 Unternehmen durch die 3 Söhne, repräsentieren sie eine wirtschaftliche Einheit.

Im Platzl und bei Isartaler Holzhaus beginnt bereits die nächste Generation zu wirken: Nach erfolgreichem Abschluß des betriebswirtschaftlichen Studiums sind Peter jun. und August jun. schon in die Firmenleitung eingetreten.

In seiner 60-jährigen Unternehmertätigkeit verfocht Franz Inselkammer stets die Meinung, dass der Mittelstand ein zentraler Bestandteil einer freiheitlichen Wirtschafts- und Gesellschaftsordnung sei, von dem aus zahlreiche Impulse zum Wohle aller ausgehen müssen. Er zählte zu den Brauer-Persönlichkeiten, die die Nachkriegsgeschichte des Braugewerbes bestimmt haben.



Aying 1958

In den 60er Jahren sollte der Großflughafen in den Hofoldinginger Forst gebaut werden. Franz Inselkammer machte seinen ganzen Einfluß geltend, um dies zu verhindern, und war maßgeblich an der Gründung der Schutzgemeinschaft Hofoldinginger Forst beteiligt.

Vom Ministerpräsident Franz Josef Strauß wurde Franz Inselkammer für seine Lebensleistung mit dem Bayrischen Verdienstorden ausgezeichnet.

Regionalität als Nische im Wettbewerb der Großbrauereien – Franz und Angela Inselkammer

Nach zwei Generationen ohne männliche Erben konnte wieder den Söhnen das Unternehmen übergeben werden. Es war selbstverständlich, daß der älteste Sohn Franz in die Fußstapfen des Vaters in Aying getreten ist.

Franz Inselkammer jun. war maßgeblich an allen Aktivitäten im weiteren Ausbau der Brauerei beteiligt. Von Anfang an legt Franz Inselkammer größten Wert auf die Qualität seiner Biere. Er lebt die von ihm zum zentralen Begriff

gewordene Bierkultur. Und mit ihm die ganze Brauerei-Belegschaft. Nahezu ununterbrochen werden seit Jahren seine Bierspezialitäten mit höchsten Auszeichnungen bedacht, wovon sicherlich die anerkanntesten die Goldmedaillen der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) sind.

"Die Erhaltung unserer Selbstständigkeit ist unser oberstes Ziel. Ums Überleben geht es vor allem im mittelständischen Braugewerbe."

Das sagte Franz Inselkammer bereits vor vielen Jahren, als die Übermacht der Großbrauereien und internationalen Braukonzerne noch lange nicht so dominant war wie heute.

Doch diese Übermacht, gespeist mit vielen Werbemillionen, bietet auch eine entscheidende Marktlücke, die Franz Inselkammer gezielt besetzt. Mit einer ebenso einfachen, wie klugen Schlussfolgerung: Bier ist ein bodenständiges, ein traditionelles Produkt.



Otto Ebner (2. v.r.) und seine Blaskapelle begrüßen zusammen mit den Ayingern die S-Bahn 1972

Besonders in Bayern. Heimatverbundenheit, Regionalität, Ehrlichkeit, Handwerksorientierung sind nur einige Begriffe, die hierzulande mit der Braukunst in Verbindung gebracht werden. Großkonzerne genießen naturgemäß in diesem Zusammenhang weit weniger Glaubwürdigkeit als kleine oder mittelständische Privatbrauereien.

Aying, ein noch heiles Dorf im Münchner Südosten, verkörpert

im besten Sinne die Werte einer unverfälschten, traditionellen Bierkultur. Diese Welt rund um das bayerische Nationalgetränk ist gegenwärtig. Jeder, der einmal in Aying gewesen ist, kann das nachvollziehen. Konsequenterweise erhob Franz Inselkammer solche markanten Charakteristika zu Markenwerten, die die Marke Aying in bester Produktqualität repräsentiert.

Die Verwirklichung neuer Ideen und die Anwendung modernster

Technik unter Beibehaltung der traditionellen Werte - dafür steht der Bräu Franz Inselkammer. Zum 100-jährigen Jubiläum der Brauerei präsentiert er den Bauernhof "Der Sixthof" als Heimathaus der Öffentlichkeit, um die Wurzeln unserer Vorfahren lebendig zu halten. Ein alter Getreidekasten aus Peiß, der dem Straßenbau im Wege stand, wird restauriert und im Garten des Brauereigasthofs aufgestellt. Eine Bierwanderkarte wird erstellt, um möglichst vielen Menschen die schöne Natur und die guten Wirtshäuser rund um Aying zu erschließen. Die Brauereischänke wird liebevoll zu Liebhard's Bräustüberl um- und ausgebaut und nach dem Brauereigründer benannt.

Immer ist Franz Inselkammer aufgeschlossen für Kooperationen mit anderen mittelständischen Brauereien zur gegenseitigen Stärkung. Mit 14 mittelständischen Privatbrauereien hat er eine Einkaufsgemeinschaft gegründet. Auch unter diesem Aspekt übernahm 1991 die Brauerei Aying die Abfüllung für die Brauerei Reutberg und andere befreundete Brauereien in der Region. In England gibt es sogar eine Brauerei, die Ayinger sehr erfolgreich in Lizenz braut.

Auf der Suche nach einer eigenständigen Wasserversorgung, dem wichtigsten Element zur Bierherstellung, initiierte der Bräu Probebohrungen in der Nähe der Brauerei. Heute sprudelt aus



Der Trachtenverein Goldbergler aus Helfendorf überbringt im März 1983 Angela und Franz Inselkammer zur Geburt ihres Sohnes Franz nach altem Brauch einen 8 Meter langen Weisatzopf.



Die drei Kinder von Franz und Angela Inselkammer: Barbara, Franz und Ursula



Die 1999 neu eröffnete Brauerei Aying

176 Meter Tiefe das kostbare Gut in bester Mineralwasserqualität. Dieser Tiefbrunnen ist die einzige Quelle dieser Art im ganzen Münchner Umland. Seit 1999 wird das Wasser nicht nur zum Brauen genutzt, sondern eigens in Flaschen abgefüllt und unter der Marke PrimAqua in den Handel gebracht.

Wer als mittelständische Brauerei mit den Großbrauereien mithalten will, muss konkurrenzfähig bleiben. Kreativität, Qualität, Regionalität und Innovation - in nichts werden diese Aspekte deutlicher als in der 1999 fertiggestellten neuen Brauerei, mit der Franz Inselkammer seine Ideale verwirklichte. Am 15. Oktober 1999 wurde von Ministerpräsident Dr. Edmund Stoiber diese Brauerei der Zukunft eröffnet. Sie ist ein Musterbeispiel wie Modernität und Tradition eine wegweisende Verbindung eingehen können.

Mit seinem ganzheitlichen Konzept der Regionalität hat Franz Inselkammer eine wirkungsvolle Antwort auf die wachsende Undurchschaubarkeit der deutschen Brauereilandschaft und deren Produkt Bier gefunden. Die Frage, wie regional die Brauerei Aying tatsächlich ist, wurde 2002 sogar wissenschaftlich von der Universität Augsburg untersucht. Das Ergebnis dieser bundesweit ersten Regionalbilanz über die ökologi-

sche, ökonomische und soziokulturelle Vernetzung eines mittelständischen Unternehmens mit seiner Region wurde mit einem sogenannten Nachhaltigkeitsfaktor von 170 von 200 Punkten bewertet.

Franz Inselkammer setzt sich unermüdlich für die Belange des Mittelstands ein, für den Erhalt der Umwelt und für seine Heimat mit ihren kulturellen Werten. 36 Jahre war er im Ayingener Gemeinderat; er war Präsident des Bayr. Brauerbundes, heute Ehrenpräsident, und hat in vielen weiteren Institutionen und Verbänden wichtige Funktionen.

Am 16. Juli 2002 erhielt der Bräu für seine Leistungen und sein Engagement in der Gesellschaft durch den bayerischen Ministerpräsidenten Dr. Edmund Stoiber den Bayerischen Verdienstorden.

Wie bereits erwähnt, spielten auch immer die Frauen des jeweiligen Bräus von Aying eine wichtige Rolle. So auch Angela Ruf, Tochter einer Unternehmerfamilie aus Höhenkirchen, die Franz Inselkammer 1977 heiratete. Schon seit etlichen Jahren führt sie den Brauereigasthof und das Hotel und leitete die grundlegende Renovierung des Hauses im Jahr 2002. So erstrahlt dieses Schmuckstück bayrischer Bier- und Speisekultur mit seinen 34 liebevoll ausgestatteten Hotelzimmern heute



Der Brauereigasthof nach seinem Umbau 2002

prächtiger denn je. Feinschmecker und Freunde gehobener bayrischer Gastronomie aus aller Welt fühlen sich hier wohl.

Die Weiterführung ihres Werkes ist für Franz und Angela Inselkammer gesichert. Der künftige Bräu von Aying, Franz Inselkammer jun., hat nach erfolgreich beendetem Gymnasium in der Klosterbrauerei Andechs eine Brauer- und Mälzlehre begonnen, der noch ein Studium der Betriebswirtschaft folgen wird. Tochter Ursula absolviert nach dem Abitur eine Lehre zur Hotelfachfrau und wird beruflich wahrscheinlich in die Fußstapfen ihrer Mutter treten. Die älteste Tochter Barbara, verheiratet mit Hans Roth, bescherte ihren Eltern drei prächtige Enkelkinder.

Für die Fortsetzung dieser Generationen- und Bierkulturgeschichte aus Bayern ist also gesorgt.



Angela und Franz Inselkammer

Willkommen zum Brau-Erlebnis!

Lernen Sie die Geheimnisse der Braukunst kennen und verkosten Sie feinste Bier-Spezialitäten!



Jedes Jahr unterstreichen wertvolle nationale und internationale Auszeichnungen den hohen

Anspruch der Brauerei Aying, echte Bierkultur zu pflegen. Bei einer eindrucksvollen Brauerei-Führung machen wir Sie gerne mit dem Brauprozess für unsere vielgepreisenen Bierspezialitäten vertraut. Und zwar in einer der fortschrittlichsten und engagiertesten Privatbrauereien Bayerns.

sende Verkostung unserer Stammsorten wird jeden Bierkenner und Genießer endgültig von der einzigartigen Qualität unserer Spezialitäten überzeugen.

Nähere Informationen über Gruppen- und Einzelführungen, über Preise und Termine erfahren Sie unter Telefon 08095 - 8890.

*Wir freuen uns
auf Ihr Kommen!*



Dabei können Sie die einzelnen Produktionsschritte von den Rohstoffen bis hin zum Endprodukt verfolgen. Die abschlies-

