



AKTUELLES

VEBWK verleiht "Bayerischen Stammtischbruder 2023" an Brauerei & Brauereigasthof Schäffler

26. April 2023

MÜNCHEN. Die Brauerei & Brauereigasthof Schäffler in Missen im Allgäu ist der diesjährige Preisträger des "Bayerischen Stammtischbruders 2023". Die Auszeichnung wird jährlich durch den Verein zum Erhalt der bayerischen Wirtshauskultur (VEBWK) verliehen. Ausgezeichnet wird dabei eine Person oder Gruppe, die sich in besonderem Maße für den Erhalt unserer Wirtshauskultur verdient gemacht hat. Jetzt wurde dem Schäffler im Hofbräuhaus der Preis von der Laudatorin und Landtagspräsidentin Ilse Aigner feierlich übergeben. Durch den Abend führte Jürgen Kirner, Macher und Moderator der BR Brettlspitzen. Für noch mehr Stimmung sorgte zudem die Musikkabarettgruppe Couplet AG.

Der Verein zum Erhalt der bayerischen Wirtshauskultur e. V. (VEBWK) hat den "Bayerischen Stammtischbruder 2023" an die Brauerei & Brauereigasthof Schäffler in Missen im Allgäu verliehen. Die Wurzeln des Gasthofs gehen auf das Jahr 1468 zurück. In Familienbesitz der Familie Graßl ist er seit der Brauereigründung 1868. Überzeugen konnte Familie Graßl die Jury mit ihrer erlebnis- und genussorientierten Präsentation bayerischer Bierspezialitäten, der Regionalität und Identität mit dem Allgäu sowie der traditionellen Braukunst.

"Der Schäffler ist ein würdiger Preisträger des 'Bayerischen Stammtischbruders 2023'", freut sich die VEBWK-Geschäftsführerin Dr. Ursula Zimmermann, „dieser Preis wird jährlich an eine Person, eine Gruppe oder auch eine Fernsehsendung verliehen, die sich in besonderem Maße um den Erhalt der bayerischen Wirtshauskultur verdient gemacht hat. Dieses Kriterium hat der Schäffler mehr als erfüllt!“

Die Jury setzte sich aus Vertretern des Vereins zum Erhalt der bayerischen Wirtshauskultur e. V., dem Dehoga Bayern, dem Bayerischen Brauerbund, dem Verband Private Brauereien sowie dem Förderverein Bairische Sprache und Dialekte zusammen. Besonders hervorgehoben wurde die Authentizität und das bayerische Lebensgefühl, welches der Brauereigasthof vermittelt. Der Schäffler wurde bereits 2004 mit der "Goldenen Bieridee" ausgezeichnet und bietet seinen Gästen ein Bier-Probierbrett mit fünf verschiedenen Bieren an.

Der Brauerei & Brauereigasthof Schäffler gehört zu den Privaten Brauereigasthöfen und Hotels. Das Besondere am Schäffler ist, dass Brauerei, Brennerei und Gasthof alle in einem

Gebäude mitten im Dorf untergebracht sind. Hier werden 12 verschiedene Biersorten gebraut und pro Jahr vier Sorten "Techtelmechtel" angeboten. Seit 2018 wird auch Whiskey gebrannt und seit dem Lockdown zusätzlich Gin hergestellt.

Neben dem Wirtsehepaar Sebastian und Nadine Graßl arbeiten noch die Eltern vom Wirt, sowie sein Bruder und Onkel (beide Braumeister) im Gesamtbetrieb. Die Küche des Wirtshauses legt besonderes Augenmerk auf regionale Wertschöpfung und das Lokal bietet eine Mischung aus traditioneller Einrichtung und modernem Restaurantstil. Ein Highlight des Wirtshauses sind die zwei Tische mit eigener Zapfanlage, an denen die Gäste ihr eigenes Fass Bier zapfen können. Auch das "Brutzel-Eck", ein großer Tisch mit zwei heißen Steinen, bei denen die Gäste ihr Fleisch selbst grillen können, ist bei den Besuchern sehr beliebt.

Während der Corona-Pandemie konnte der Brauerei & Brauereigasthof Schäffler mit kreativen Ideen punkten. Neben einer Corona-Teststelle, einem Gassenschank mit Kuchenverkauf, wurde auch der Verkauf von Kochboxen mit Anleitung zum Kochen durch Youtube-Videos angeboten.

Die feierliche Preisverleihung fand jetzt im historischen Hofbräuhaus in München statt. Die Laudatio hielt Landtagspräsidentin Ilse Aigner. Jürgen Kirner, der bekannte Kabarettist und Moderator der BR Brettli-Spitzen, führte durch den Abend und sorgte für beste Unterhaltung. Musikalisch wurde die Verleihung von der Couplet AG begleitet. Die bayerische Musikkabarettgruppe begeisterte mit geradlinigem und altbayerischem Humor. Die Preisträger-Familie Graßl nahm den "Bayerischen Stammtischbruder 2023" stolz entgegen und bedankte sich bei der Jury und dem Verein zum Erhalt der bayerischen Wirtshauskultur für diese Auszeichnung.

Pressekontakt:

Verein zum Erhalt der Bayerischen Wirtshauskultur (VEBWK)

Dr. Ursula Zimmermann

Tel.: 09672-924539

Email: zimmermann@vebwk.com