

Vorarbeiten für den Ausnahmezustand

Brauereifest In Baar laufen seit Tagen die letzten Vorbereitungen für das Brauereifest. Neben den Mitarbeitern sind über 300 ehrenamtliche Helfer im Einsatz. Geplant wird seit Jahresanfang, Morgen Abend kann es losgehen

VON ANDREAS DENGLER

Baar Rühriges Treiben herrscht derzeit auf dem Betriebsgelände der Schlossbrauerei Unterbaar. Dort laufen die letzten Vorbereitungen für das diesjährige Brauereifest auf Hochtouren. Am morgigen Donnerstag beginnt das viertägige Fest, das inzwischen weit über die Landkreisgrenzen hinaus bekannt ist. Damit bis zum offiziellen Bieranstich um 19 Uhr alles fertig wird, wird bereits seit vergangener Woche durchgearbeitet. Über 340 ehrenamtliche Helfer aus Baar und Umgebung sind auf dem Festgelände im Einsatz. Und auch während der Festtage sind die Freiwilligen eine wichtige Stütze für den reibungslosen Verlauf.

Bis zu 3500 Besucher pro Veranstaltungstag werden auch in diesem Jahr wieder auf dem Brauereifest erwartet. Der Besuchermagnet wird heuer, wie auch schon in den Vorjahren, die große Maibaumpremierung am Samstag sein. Bei dem Wettbewerb werden die schönsten Maibäume aus fünf verschiedenen Landkreisen geehrt. Um den Gästen wunderba(a)re Abende zu beschreiben, übernehmen der Sportverein

Allein im Hauptzelt haben 2500 Menschen Platz

und die Blaskapelle wichtige Aufgaben. Der komplette Zeltaufbau werde gestemmt, berichtet der Vorsitzende des Sportvereins Baar, Wolfgang Schmid. Das knapp 1400 Quadratmeter große Hauptzelt steht bereits seit dem vergangenen Wochenende und wird für über 2500 Besucher bestuhlt. Und auch die drei Nebenzelte, in denen die Bar, die Weizenbar und die Küche untergebracht werden, sind schon längst aufgebaut.

Am vergangenen Freitag war der entscheidende Moment gekommen: das Spannen der Dachplanen für das Hauptzelt. Zeltmeister Hubert Thalmeir zog gemeinsam mit 20 Helfern die Planen über das Zeltgerüst. „Das Ziehen der Planen ist die schwerste Arbeit während des ganzen Aufbaus“, sagte Thalmeir. Mit allen Leibeskräften zogen die Männer mithilfe von Seilen die fünf Meter breiten Planen über das Zeltgerüst. Für das gesamte Zelt waren insgesamt elf solcher Planen nötig. Koordiniert wurde das Planenziehen von Thalmeir, der auch sicherstellen musste, dass nach der schweißtreibenden Arbeit die Statik des aufgetragenen Zeltes passt.

Mit dem Zeltaufbau ist aber noch lange nicht alles getan: Anschließend mussten der Holzboden verlegt und die Wasser- und Stromanschlüsse installiert werden. Trotz der noch anstehenden Arbeiten behalten die beiden Vereinsvorsitzenden, Wolfgang Schmid (Sportverein) und Kunigunde Ruisinger (Musikverein) einen kühlen Kopf. Das wichtigste Werkzeug für die beiden



Hoch die Maßkrüge: Beim Brauereifest der Schlossbrauerei Unterbaar werden wieder bis zu 3500 Besucher pro Veranstaltungstag erwartet. Seit einer Woche wird durchgearbeitet, damit bis zum Bieranstich am Donnerstag alles fertig wird. Archivfoto: Anna Schmid

Brauereifest-Programm

- **Donnerstag, 1. Juni** Ab 19 Uhr Einlass und anschließender Bieranstich. Der traditionelle Stimmungsabend wird von der Blaskapelle Baar gestaltet.
- **Freitag, 2. Juni** Die Oktoberfest-Band Münchner Zwietracht spielt ab 20 Uhr. Einlass ist ab 18 Uhr.
- **Samstag, 3. Juni** Maibaumpremierung und Partyabend mit der Band S.O.S. ab 18 Uhr. Einlass ist bereits ab 16.30 Uhr.
- **Sonntag, 4. Juni** Am letzten Festabend spielt ab 19.30 Uhr die Band Chlorfrei in Unterbaar. Einlass ist ab 17 Uhr. (ande)



Der Aufbau läuft auf vollen Touren: Planenziehen der Helfer für das Festzelt in Unterbaar. Foto: Andreas Dengler

Organisatoren: ihre Arbeitspläne. Darin sei genau notiert, wer wann und wo helfen könne, sagte Schmid. Ohne die zahlreichen Helfer wäre das Brauereifest wohl kaum in dieser Weise zu realisieren. Und auch wenn es nicht immer leicht sei, Helfer zu rekrutieren, gelang es Schmid und Ruisinger sogar, ein paar Reservisten zu mobilisieren. Bereits seit Anfang des Jahres arbeiten die beiden Vorsitzenden an der Planung des Brauereifests.

Neben dem Zeltaufbau packen die Vereine aber auch während der Festtage mit an. Sie übernehmen

den Barbetrieb, die Zeltreinigung, das Spülen der Krüge sowie die Abbauarbeiten. Die freiwillige Feuerwehr ist zudem für die Parkplatzweisung und die Brandschutzwache im Einsatz.

Aber nicht nur für die freiwilligen Helfer herrscht an den Tagen vor dem Brauereifest Ausnahmezustand. Auch in der Brauerei geht es heiß her. Da das Zelt auf dem Betriebsgelände aufgebaut werde, müsse, solange das Zelt steht, das Beladen der Lastwagen verlagert werden. In der Gemeinde Baar gebe es leider keinen eigenen Festzelt-

Schlossbrauerei Unterbaar

- **Gründung** Die Brauerei Unterbaar wurde im Jahre 1608 vom Schlossherren Michael Riederer von Paar gegründet. 1962 ging das Baarer Schloss mit den dazugehörigen Ländereien und der Brauerei in den Besitz der Familie Groß von Trockau über.
- **Mitarbeiter** Mit 60 Angestellten zählt die Schlossbrauerei zu den größten Arbeitgebern in Baar.
- **Produktion** Jährlich werden rund 180 000 Hektoliter Bier und alkoholfreie Getränke hergestellt. 15 verschiedene Biersorten gehören zum Sortiment. Das Wasser für die Produktion stammt aus dem hauseigenen

Tiefbrunnen. Die alkoholfreien Getränke der Cubana-Reihe umfassen 16 verschiedene Geschmacksrichtungen.

- **Brauereifest** Das erste Brauereifest fand 2006 statt. Damals war es der Probelauf für die Feierlichkeiten für das 400-jährige Betriebsjubiläum.

- **Auszeichnung** Die Baarer Biere gewinnen regelmäßig Qualitätspreise. Neben DLG-Auszeichnungen wurden die Produkte auch in internationalen Wettbewerben wie dem European Beer Star oder World Beer Cup prämiert.

- **Vertriebsgebiet** Von Aichach bis Neuburg und von Augsburg bis Donauwörth. (ande)

platz, erklärte Brauereibesitzer Franz Freiherr Groß von Trockau die Standortwahl. Dadurch sei aber auch der Platz begrenzt, weshalb leider auch keine Fahrgeschäfte oder Losbuden rund um das Festzelt aufgebaut werden könnten.

Dass die jüngere Generation trotzdem nicht zu kurz kommt, hat sich der Veranstalter etwas Besonderes ausgedacht. Zum ersten Mal wird in einem separaten Zelt eine Fotostation aufgebaut. Dort können Schnappschüsse von dem Brauereifestbesuch geschossen und gleich in die sozialen Netzwerke hochgeladen

werden. Und auch für die Bierliebhaber ist schon alles vorbereitet. „Bereits kurz nach den Osterfeiertagen wurde das Festbier eingebracht“, verrät Braumeister Albert Eberle von Koblinki.

Das kastanienbraune Festbier wurde mit echtem Doldenhopfen veredelt und werde ausschließlich auf dem Brauereifest ausgeschenkt. Wie viel Liter Festbier vorbereitet wurden, wollte der Braumeister jedoch nicht verraten: „Das ist ein Betriebsgeheimnis.“ Aber nur so viel, bisher habe noch jeder eine Maß bekommen.

Wirtschaften mit Mensch und Umwelt im Mittelpunkt

Gemeinwohloökonomie Schlosshotel & Gasthaus Blumenthal legen Einstiegsbericht vor. Ein Ziel: Regionalgruppe im Kreis

Aichach-Blumenthal „Die gesamte wirtschaftliche Tätigkeit dient dem Gemeinwohl.“ So steht es unter Art. 151 in der bayerischen Verfassung. Diese Aussage wollen Martin Horack und seine Kollegen vom Schlosshotel & Gasthaus Blumenthal wörtlich nehmen und sich daran orientieren. Dies belegt der erste Gemeinwohloökonomie-Einstiegsbericht, der nun veröffentlicht wurde.

Die Gemeinwohloökonomie (GWÖ) möchte ein ethisches Wirtschaftsmodell etablieren, bei dem das Wohl von Mensch und Umwelt zum obersten Ziel des Wirtschaftens wird. „Für diese Idee möchten wir Blumenthal bekannt machen und das Thema im Landkreis wachhalten“, betont Martin Horack, Ge-

schaftsführer von Schlosshotel & Gasthaus und Blumenthals Vertreter der Gemeinschaft, und spricht von einem „Leuchtturmprojekt“ für das Wittelsbacher Land. Denn alles hänge zusammen, eine ethische Wirtschaft diene der Ökologie, dem Sozialen, der Kultur und auch der Gesundheit – alles Säulen des Blumenthaler Projektes.

„Weilsoisigendwiazamhaengd“ – so lautet denn auch die bayerische Begründung der Schlosshotel & Gasthaus Blumenthal GmbH & Co. KG zur Veröffentlichung des ersten Transparenzberichtes, in dem die Allgemeinheit über die Gemeinwohloökonomie des Unternehmens informiert wird. Um dieser Begründung Ausdruck zu verleihen, wurde



Martin Horack

sie von den Verantwortlichen des wirtschaftlichen Betriebes der Lebens- und Arbeitsgemeinschaft Schloss Blumenthal in Druckbuchstaben auf die Titelseite ihres GWÖ-Einstiegsberichtes gesetzt.

Dieser stellt eine Art Bestandsaufnahme dar, in welchen Bereichen und Kategorien das Unternehmen bereits nachhaltig und am Gemeinwohl orientiert wirtschaftet. Wobei diese Selbsteinschätzung von einem Vertreter der GWÖ-Bewegung überprüft wurde, erklärt Horack.

Rund vier Monate Arbeit stecken in diesem Einstiegsbericht, bei dem die Blumenthaler von Michael Vongerrichten als Berater begleitet wurden. Im kommenden Jahr soll dann eine erste GWÖ-Bilanz für das Geschäftsjahr 2017 folgen. Die möchten die Blumenthaler am liebsten zusammen mit einer Gruppe gleichgesinnter Unternehmen angehen. Ziel ist die Gründung einer Regionalgruppe Aichach-Friedberg. In Bayern gibt es seit 2010 erste Unternehmen, die eine Gemeinwohloökonomie erstellt haben und sich somit dazu bekannt haben, ganzheitlich am Gemeinwohl orientiert zu wirtschaften. Im Jahr 2012 wurde in München die Regionalgruppe Bayern gegründet. Dass nun auch die Schloss-

gemeinschaft Blumenthal als erstes Unternehmen im Landkreis die Gemeinwohloökonomie-Bewegung in Bayern unterstützen wird, stieß auf positive Resonanz der Freunde und Geschäftspartner.

Von der GWÖ-Bewegung hatten viele Besucher erstmals beim „Forum Z“ im April dieses Jahres erfahren, und zwar von Christian Felber, dem Initiator der GWÖ. Dieser war als Impulsredner geladen und stellte dabei das GWÖ-Modell vor. Beim Forum Z hatten sich Bürger, Unternehmen, Organisationen sowie Gemeindevorteiler des Landkreis Aichach-Friedberg über ihre Vorstellungen von einem lebenswerten Landkreis 2050 ausgetauscht. (ake/Bild: Angelika Rücker)

Wirtschaft in Kürze

AICHACH

Weltladen bietet ab sofort Probiertag an

Die Betreiber des Weltladens Aichach bieten ab sofort einen Probiertag am ersten Freitag im Monat an. Kunden können jeweils ein Produkt aus dem Sortiment verkosten, beispielsweise Kaffee aus fairem Handel. Dazu erhalten sie laut einer Mitteilung fachkundige Beratung. Die erste Probiertagaktion in dem Laden am Schlossplatz ist am Freitag, 2. Juni, von 9 bis 18 Uhr. (jasa)

DASING

Energiespartipps für Bauherren

Im Rahmen des EU-geförderten Projektes „Energieoptimiertes Bauen im Wittelsbacher Land“ bietet die Fachstelle für Klimaschutz des Landratsamtes Aichach-Friedberg in Kooperation mit externen Referenten eine Informationsveranstaltung rund um das Thema energieoptimiertes Bauen an. Die Vortragsveranstaltung findet am Mittwoch, 7. Juni, um 19 Uhr beim Bäckerwirt in Dasing statt. Informationen zum Projekt und weitere Termine können online unter <https://lra-aic-fdb.de/landkreis/klimaschutz/projekte/bauen-sanieren> abgerufen werden. (AN)

MERCHING

Forum Media Group expandiert in USA

Die Forum Media Group (FMG) aus Merching expandiert weiter. Nach Zukäufen in Singapur und Hongkong im vergangenen Monat hat die Mediengruppe laut einer Mitteilung jetzt auch noch die *Veterinary Practice News*, ein Magazin für Tierärzte auf dem US-Zeitschriftenmarkt, erworben. 2016 war laut Unternehmensangaben für die FMG das erfolgreichste Jahr in der knapp 30-jährigen Unternehmensgeschichte. Die 1988 gegründete Verlagsgruppe erzielte einen Umsatz von 94 Millionen Euro und beschäftigte mehr als 1000 Mitarbeiter in Europa, Nordamerika, Asien und Australien. 2017 liegt das bei 100 Millionen Euro. (AN)

Landwirtschaft in Kürze

AICHACH-OBERBERNBACH/GUNDELSDORF

Eier und Kartoffeln aus dem Automat

Seit 2014 betreiben Daniela Lindermayr und Helmut Stegmayr Direktvermarktung von ihrem Biohof in Gundelsdorf (Markt Pöttmes). Dort kann man bereits per Selbstbedienung frische Eier und Kartoffeln (zwei Sorten) rund um die Uhr erwerben. Seit Kurzem steht solch ein gekühlter Automat auch im Aichacher Stadtteil Oberbernbach direkt beim Arbeitsamt. Dank moderner Technik herrschen im Automaten im Sommer wie im Winter gleichbleibende Temperaturen. Die 800 Hühner des Hofes werden in Gundelsdorf im Freiland gehalten mit genteuriger Fütterung. Sie werden mit Soja aus eigenem Anbau gefüttert. (möd-)



Daniela Lindermayr und Helmut Stegmayr vermarkten direkt. Foto: Josef Mörtl

Kontakt

Wirtschaft im Wittelsbacher Land
Ansprechpartner: Christian Lichtenstern
Telefon: (082 51) 89 81-33
redaktion@aichacher-nachrichten.de