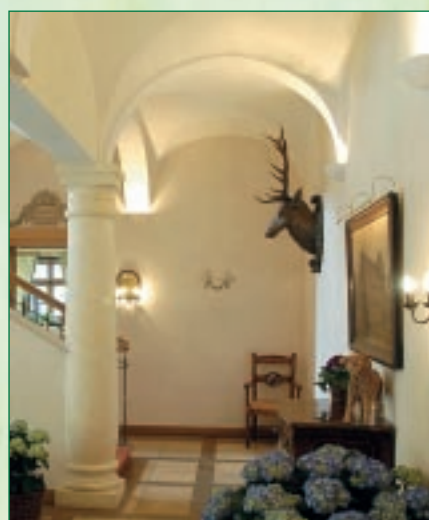


Willkommen im Brauereigasthof Hotel Aying



Das gepflegte Restaurant, drei liebevoll eingerichtete Stuben, ein heimeliger Restaurantgarten, eine historische Kegelbahn, der im Original erhaltene „Troackkasten“ sowie der mit perfekter Technik ausgestattete Festsaal bieten für private und geschäftliche Veranstaltungen die besten Voraussetzungen.

Unsere Gäste erwarten 34 liebevoll und individuell, mit Antiquitäten eingerichtete Zimmer, ausgestattet mit allem technischen Komfort und exklusiven Bädern. Sauna und Fitnessraum sind im Haus, mehrere Golfplätze in der unmittelbaren Umgebung.

Bierkenner und solche, die es werden wollen, haben beim Ayinger Brau-Erlebnis die Möglichkeit, hinter die Kulissen einer der fortschrittlichsten Brauereien Europas zu blicken.

Darüber hinaus können sich unsere Gäste in unserem Heimathaus Sixthof über das bäuerliche Leben um 1800 informieren.



Brauereigasthof
Hotel
AYING

Familie Franz Inselkammer
Zornedinger Straße 2 · D-85 653 Aying
Telefon 08095/9065-0, Fax 08095/9065-66
e-mail: brauereigasthof@aying-bier.de

Sonderausgabe Brauereigasthof · September 2003

's Bräuhaus



Brauerei und Gastwirtschaft
von Johann Liebhard
um 1900

618 Jahre Brauereigasthof Aying



„Was uns Noth thut uns zum Heil
ward gegründet von den Vätern,
aber das ist unser Teil,
daß wir gründen für die Spätern.“

(Spruch auf der Giebelseite unseres Stammhauses)

Liebe Freunde des Hauses, liebe Leserinnen, liebe Leser,

wir feiern in diesem Jahr nicht nur das 125jährige Jubiläum der Brauerei, sondern wir dürfen uns auch über den historischen Nachweis unseres Brauereigasthofes freuen, den es offiziell seit 1385 gibt. Aus diesem festlichen Anlass wurde uns eine Reproduktion der im Bayerischen Staatsarchiv aufbewahrten Urkunde durch die Bürgermeisterin von Neubiberg, Johanna Rumschötzel, als Geschenk überreicht.

Oft versuchen wir uns vorzustellen, wie es damals vor 618 Jahren war, als Herzog Stephan III. von Bayern Hans dem Ayinger das Tafernrecht verlieh und damit gewissermaßen den „gastronomischen Grundstein“ in Aying legte. Hat sich doch über die Jahrhunderte hinweg ein Kleinod bairischer Gastlichkeit und echter Bierkultur daraus entwickelt.

Dass dies einmal als ein „Gesamtkunstwerk“ (so erst jüngst eine führende Fachzeitschrift) beschrieben würde, das haben sich die vielen Generationen vor uns, denen der zum Teil entbehrungsreiche Aufbau und Erhalt zu verdanken ist, bestimmt nicht träumen lassen.

Doch diese Bezeichnung ist wohl die kürzest mögliche Form, Aying mit seiner volksnahen Verbindung von Landschaft, Kultur, Feinschmeckergenuss und traditionsreicher Bierherstellung, mit seiner neuen und alten Brauerei, dem Heimatmuseum, der historischen Kegelbahn, den Biergärten, dem Kastanienhof, Liebhard's Bräustüberl und dem Brauereigasthof mit Hotel zu beschreiben.

Für uns Bayern besitzen die Wirtshäuser von jeher einen hohen Stellenwert, gelten sie doch bis heute als Orte des nachbarschaftlichen Miteinanders, der Unterhaltung, Gastfreundschaft und Geborgenheit. Keine andere Einrichtung verkörpert den Begriff Heimat, „dahoam sei“, besser, als ein traditioneller bairischer Gasthof.

Wir sind über Generationen hinweg bestrebt, dieses Miteinander zu erhalten und regionale Identität zu schaffen. „Aus der Region, für die Region“ gilt nicht nur für die Brauerei, auch der Brauereigasthof verschreibt sich dieser Maxime.

Effekthascherei stand bei uns niemals im Vordergrund. Vielmehr versuchen wir, unsere Gäste mit Ehrlichkeit und Authentizität, mit einer feinen Küche gepaart mit handwerklichem Können, mit herzlicher Gastfreundschaft sowie einer kontinuierlichen, verlässlichen Leistung zu überzeugen. Umgesetzt wird dieses Konzept seit 25 Jahren erfolgreich von unserem Küchenchef Josef Rampl. So finden sich Produkte aus der eigenen

P.S: Ganz herzlich bedanken möchten wir uns an dieser Stelle bei Dieter Appel, der einen erheblichen Beitrag zu dieser Sonderausgabe geleistet hat, sowie bei Dieter Hanitzsch für seine Illustrationen, die zum größten Teil dem Buch „Aying G'schichten“ entnommen sind.



Landwirtschaft, Gärtnerei, Jagd, Brauerei und Brennerei sowie Spezialitäten von umliegenden Erzeugern in der Ayinger Küche wieder.

Damit dieses langfristig angelegte Konzept auch erfolgreich Bestand hat, vertrauen wir auf Mitarbeiter, die unsere Philosophie verinnerlichen und mittragen. Wir sind stolz darauf, dass 60 unserer 140 Mitarbeiter schon 10 Jahre und länger als Botschafter Ayinger Gastfreundschaft und Bierkultur arbeiten und dass jährlich rund 20 Lehrlinge, die wir in fünf verschiedenen Berufen ausbilden, auch zukünftig dafür sorgen, unsere Ideen weiter zu tragen.

Stellvertretend für die Belegschaft möchten wir unserer Serviceleiterin, Frau Simone Bailly, für ihre 39 Jahre der Betriebszugehörigkeit danken. Unser Dank gilt ebenso Frau Annemarie Zink, die über viele Jahre eine Seele unseres Hauses war und auch dem Ehepaar Hildegard und Fritz Anzinger, das aus dem Service einfach nicht wegzudenken ist. Die Wertschätzung, die wir von vielen unserer Gäste und Besucher in Aying erfahren, ist Anerkennung und Bestätigung zugleich. Sie zeigt uns, dass wir uns mit unserem „Gesamtkunstwerk“ auf dem richtigen Weg befinden. Dieses alles zu bewahren, zu pflegen und vor allem weiter zu entwickeln, ist unser größtes Anliegen, damit Sie auch in Zukunft echte Bierkultur in Aying erleben und genießen können.

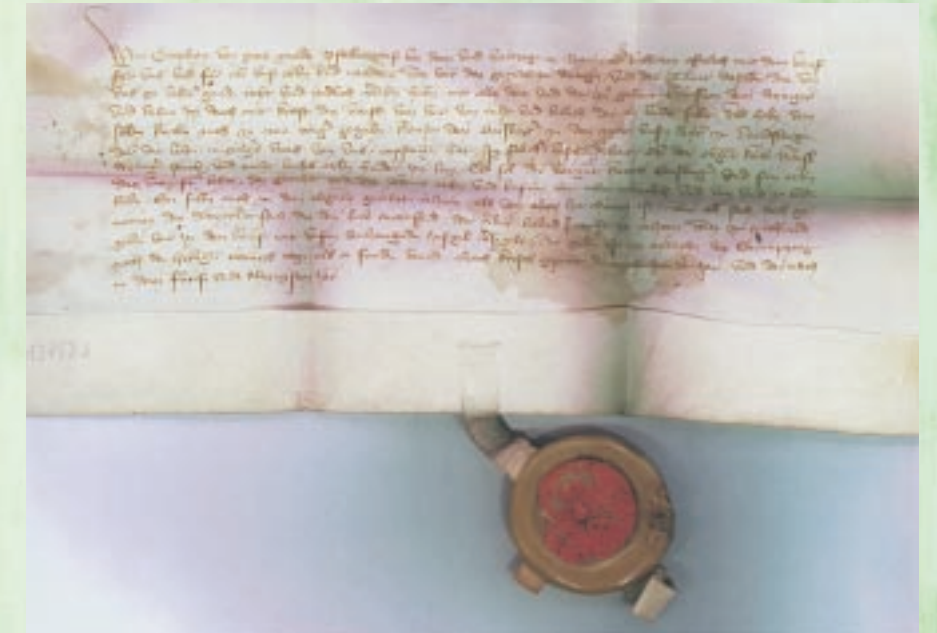
In diesem Sinne,

Ihre

Josef und Ina Rampl

Sinngemäße Übersetzung der Urkunde von 1385:

Wir Stephan (III.), von Gottes Gnaden Pfalzgraf bei Rhein und Herzog in Baiern etc. bekennen öffentlich mit dem Brief für uns und all unsere Erben und Nachkommen, das wir das Gericht zu Aying und die Tafern daselbst, die von uns zu Lehen gehen, recht und redlich verliehen haben mit allem was dazu gehört Hänslin dem Ayinger. Und leihen ihm auch mit Kraft dieses Briefs was wir recht und billig daran leihen sollen. Und haben demselben Knaben zu einem (Lehens-) Träger (Vormund) gegeben Hans den Geislinger, derzeit unser Richter zu Landsberg, der die Lehen als (Lehens-) Träger von uns empfangen hat mit der Festlegung, daß, wenn der obengenannte Knabe Hänsl Ayinger stirbe und keine leiblichen Erben hinterließe, so soll der genannte



Hanns Geislinger und seine Erben die Lehen, das Gericht und die Tafern erben und besitzen und von uns zu Lehen haben. Sie sollen auch in dem obengenannten Gericht richten wie es altem Herkommen entspricht über alle Sachen, ausgenommen die drei Sachen, die den Leib betreffen, darüber haben sie

nicht zu richten. Das zur Urkunde geben wir in dem Brief mit unserem anhängenden Siegel versiegelt, der gegeben ist zu München am Samstag nach dem Heiligen Kreuztag als es gefunden war (6. Mai) nach Christi Geburt dreizehnhundert Jahr und danach in dem fünfundachtzigsten Jahr.

Der Brauereigasthof in Aying

Von der Tafern zum noblen Restaurant

Natürlich liegt die historische Bedeutung dieser Urkunde des Herzogs Stephan vom 6. Mai 1385 vor allem in dem wichtigen Hoheitsakt, die niedere Gerichtsbarkeit der Hofmark Aying neu zu regeln. Zugleich aber wirft sie ein Licht auf den Stellenwert von Gasthäusern im ausgehenden Mittelalter. Die Tafern, also die Wirtschaft und das damit verbundene Schankrecht, werden praktisch gleichwertig neben der Verleihung der niederen Gerichtsbarkeit an Hans den Ayinger erwähnt. Das Wirtshaus war eben in früheren Zeiten neben der Kirche der Mittelpunkt des öffentlichen Lebens, weshalb die beiden übrigens auch meist dicht beieinander standen. Es gab kein Bürgerhaus und keine Mehrzweckhalle, auch Rathäuser waren unbekannt. Hochzeiten, Tauf- und Trauerfeiern wurden beim Wirt abgehalten und auch die Gerichtsverhandlungen, oft mit sofortigem Vollzug der Strafen. Vielleicht daher die Erwähnung im Zusammenhang mit der Gerichtsbarkeit. Auf jeden Fall

kann mit diesem schriftlichen Nachweis der Existenz einer Tafern zu jener Zeit dem heutigen Brauereigasthof eine mehr als 600-jährige Tradition bescheinigt werden.

Gerade im Vergleich zu heute wäre es reizvoll sich auszumalen, wie die Tafern wohl ausgesehen haben mag. Vermutlich aus Holz gebaut, denn damals wurden nur Kirchen, Burgen und andere herrschaftliche Anwesen aus Stein errichtet. Ein Raum mit niedriger Decke, verrußt vom Herdfeuer, grobe Tische und Bänke auf dem Dielenboden, im Obergeschoss ein paar Schlafstellen, hinter dem Haus der Stall für Pferde und Maultiere der durchreisenden Händler, Gaukler, Mönche und Boten? Eine Speisekarte gab es höchstens mündlich, zumal wohl kaum ein Gast des Lesens kundig war. Gab es Fleisch, Brot, Brei aus Getreide? Wein, Bier, und wenn ja, was für eins, 131 Jahre vor dem Reinheitsgebot? Wurde es gar am Ort gebraut und war demnach ein Ayinger Bier?

Die Annalen geben aber noch mehr Rätsel auf. Da lesen wir einerseits, dass schon ein paar Jahre später (1402) Hans der Ayinger seine Tafern ins benachbarte Peiß verlegt hat. Andererseits – das herzogliche Lehen Aying war inzwischen 1439 von Herzog Albrecht III. dem Hans Eglinger von Schwarzenbach gegeben worden – verhöckerte dieser Eglinger das Ganze „samt Forst, Dorfgericht und Tafern“ 20 Jahre später für 780 Gulden an das Augustinerkloster Bemried am Starnberger See. Die Mönche behielten es bis zur Säkularisation 1803. Dem Probst oblag die Aburteilung aller Vergehen und Streitfälle innerhalb der „Ettern und Gattern“ des Dorfes. Größere Verbrechen und die Vergehen außerhalb der Flurgrenzen waren Sache des Landgerichts in Aibling. Das Gebäude, in dem der Richter seines Amtes waltete und auch der Zehentkasten stand, war in Aying übrigens das Jacklhaus, von, wie die Chronik schreibt, mittelalterlicher Bauart mit Butzenscheiben in den Fenstern

und geschnitzten Eichentüren. Er brannte am 27. August 1921 nieder und an seiner Stelle wurde dann der Brauereigasthof errichtet.



Das Jacklhaus um 1900

Wenn bei jedem Lehensvorgang oder Verkauf das Wirtshaus eigens erwähnt wird, so hat das natürlich damit zu tun, dass der Besitz der Tafeln früher so etwas war wie die Lizenz zum Gelddrucken. Andererseits mussten die Wirte dem Kloster verschiedene Abgaben zahlen und jederzeit zu Diensten sein. Zum Beispiel den Probst oder seine Abgesandten mit Wein und Essen versorgen, oder bei Gefahr auch unbegrenzt und ohne Entschädigung Wohnrecht gewähren.

Erst während des Dreißigjährigen Krieges taucht eine Wirtschaft insofern wieder auf, als ein Richter und „Gastgeb“ namens Georg Garttmair erwähnt wird, der 1634 zum ewigen Gedächtnis seiner von der Pest dahingerafften Frau samt zwei Töchtern einen Epitaph hat anfertigen lassen, der heute im Heimatmuseum Sixthof steht.

Erneut ist die Rede von einem Wirt im Zusammenhang mit einem revoluzzerhaften Streit um den Ayinger Maibaum im Jahre 1802. Weil im Zuge der Aufklärung



Maria Inselkammer als Kind mit den damaligen Bedienung des Brauereigasthofes um 1916

einerseits die allgemeine Schulpflicht mit samt der Sonntagschule für die älteren Jugendlichen eingeführt, andererseits viele kirchliche Feiertage, Kreuzgänge und Wallfahrten abgeschafft wurden, grummelte es in der Volksseele. Und als die Burschen des Dorfes lieber einen Maibaum aufrichteten, anstatt, wie von der Obrigkeit angeordnet, Obstbäumchen zu pflanzen, glaubte der Landrichter durchgreifen zu müssen. Feldjäger marschierten auf, ließen den Baum niederwerfen und zersägen. Und weil der Wirt Mathias Huber es

gewagt hatte, den normalen Rechtsweg anzumahnen, nämlich auf Weisung aus dem Kloster Bernried zu warten, wurde ihm eine Prügelstrafe zuteil und außerdem musste er die saftige Gebührenrechnung für die Gemeinde auslegen.



Die Liebhard'sche Gastwirtschaft in Aying vor ihrer Auflösung 1923

Kann leicht sein, dass diese böse Behandlung mit dem spanischen Rohr es dem Huber leichter machte, seinen Besitz in Aying zu verkaufen, als ein gewisser Franz Liebhard und seine Frau Katharina aus Arget sich um das Jahr 1820 für die Land- und Forstwirtschaft samt Taferne interessierten. Rasch wurde man sich einig und die Ur-, Ur-, Urgroßeltern des heutigen Bräu Franz Inselkammer zogen nach Aying. Die Familie hat gut gewirtschaftet, denn als der Enkelsohn Johann im Jahr 1877

zusammen mit seinem Eheweib Maria, der Posthalterstochter aus Markt Schwaben, den Besitz übernahm, war er wirtschaftlich in der Lage und hatte auch den Unternehmergeist geerbt, eine eigene Brauerei zu gründen – es war nach dem Sixthofbauer die zweite Brauerei in Aying – mit durchschlagendem Erfolg. Schon bei der Einweihung am Lichtmeßtag 1878 war alles voller Leut und einige fuhren, wie das Tagebuch des Gründers vermerkt, gewaltige Räusche heim. Und heuer konnte das 125-jährige Bestehen gefeiert werden. Aus den Land- und Gastwirten waren nun auch Brauer geworden.

Die Tafelwirtschaft befand sich damals noch in dem großen alten Gebäude nördlich des Brauereigasthofes, auf der anderen Straßenseite. Kein Winkel darin blieb ungenutzt. Im Erdgeschoss der große Gastraum, im 1. Stock ein Saal, auch ein Pferdestall samt Knechtskammern gehörten dazu, außerdem wohnten zeitweise vier Generationen der Liebhard-Familie unter dem ausladenden Dach.

Wie stark diese Familie bereits im dörflichen Leben verwurzelt war, zeigt ein Ereignis der mysteriösen Art. Man schrieb den 21. September des Jahres 1895, als zwischen Peiß und Aying das letzte Haberfeldtreiben abgehalten wurde. Die Hintergründe zu schildern würde diesen Rahmen sprengen, so viel aber muss berichtet werden: Bevor die etwa 30 finsternen Gestalten um Mitternacht ihren Lärm begannen und wüste Strophen mit dem vermeintlichen Sündenregister vieler Ayingers ins Dorf brüllten, löschten sie erst einmal ihren Durst mit 85 Liter Bier. Offenbar hatten sie dem Bräu die zwei Fässer gestohlen. Die Bezahlung jedoch folgte ein paar Wochen später.

Beim Kirchweihentanz klirrten plötzlich die Scheiben im Saal, ein Beutel flog herein. Darin fanden die erstaunten Gäste einen Zettel, auf dem säuberlich die Kosten nicht nur für jenes Bier, sondern auch für Fensterscheibe, Glaser und sogar fürs Aufkehren vermerkt waren. Die Summe lag dabei. Die noble Art der Bezahlung lässt auf eine gewisse Honorigkeit der Haberer schließen. War's eine Warnung, war der Bräu gar mit den schwarzgesichtigen Gesellen im Bunde gewesen? Wir werden es nie erfahren.

Um wieviel erfreulicher klingen da die nächsten Nachrichten aus dem Gasthof. Sie kündeten von einem Festschmaus für 65 Ehrengäste, die am 5. Juni 1904 mit dem Sonderzug auf der nagelneuen Eisenbahnlinie von München-Giesing heran gedampft waren. Der Reporter des Bayerischen Kuriers schrieb damals, „wir wollen die segensreiche Einrichtung der Lokalbahn preisen, wo an der Strecke das Gute noch so nah liegt“. Im gleichen Jahr wurde in Aying der erste private Telefonanschluss installiert, natürlich bei den Liebhard's.

War's ein Glücksfall? 1921 brannte das alte Jacklhaus nieder und August Zehentmair, Schwiegersohn des 1910 gestorbenen Brauereigründers, ließ an gleicher Stelle den neuen Brauereigasthof errichten, der heute noch wie ein Querriegel den Dorfplatz hinter dem Maibaum und der alten Linde abschließt. Die Wirtschaft wurde jedoch verpachtet, erst 40 Jahre später übernahm ihn die Familie in Eigenregie.



Links die ehemalige Brauerei-Gaststätte Johann Liebhard, rechts der 1923 an Stelle des Jacklhauses erbaute Brauereigasthof

Chefin wurde Zehentmairs Tochter Maria Kreszenz, die 1932 den Siegersbrunner Gastwirtssohn und Sägewerksbesitzer Franz Seraph Inselkammer geheiratet hatte. Nach des Vaters Tod anno 1936 übernahmen die beiden in Aying die Brauerei und die gesamte Ökonomie. Ein paar Monate vorher war ihr Ältester, der Franz, geboren worden, der heutige Bräu von Aying.

Mit dem Brauereigasthof hat es eine besondere Bewandnis, denn alle 40 Jahre wird er „fällig“. 1921 errichtet, musste er 1961 komplett runderneuert und umgebaut werden. Der Saal wurde etwas kleiner, die Küche dafür größer, auch den 18 Fremdenzimmern wurde eine Verjüngungskur verpasst. Maria Inselkammer war so begeistert davon,

dass sie fortan Gasthof und Hotel selber führte, und wenn das Etablissement heute zu den 500 besten Restaurants in Deutschland gehört, dann hat sie dafür die Weichen gestellt. Gut 40 Jahre später war es erneut so weit, dass die Handwerker einzogen. In der Rekordzeit von nur neun Wochen wurden Gasthof und Hotel total umgekrempelt. Chefkoch Josef Rampl erhielt eine supermoderne Küche, Saal und Gastraum wurden umgestaltet, der Wirtsgarten unterkellert, das Hotel auf 34 Fremdenzimmer vergrößert und mit einer großzügigen Rezeption versehen. Regie führte bis in jedes Detail Angela Inselkammer, die zupackende Ehefrau des Bräu. Sie setzt damit eine lange Tradition in der Familie fort.

Der Brauereigasthof im Blickpunkt der Gastronomieführer

... VIVRE

Ulrich Metzner zu Josef Rampl:"Dass er seit Jahr und Tag mit einer vorzüglichen Küche auf konstantem Niveau überzeugt, kann ich nur bestätigen. Unterstrichen wird diese Tatsache, dass ihm bereits mit Wirkung der Ausgabe SAVOIR-VIVRE Nr. 10/1994 die SONNE verliehen worden ist. Damit zählt Josef Rampl, übrigens auch in diesem Jahr, zu den besten Köchen Deutschlands.

VARTA

Seit 1986 wird der Brauereigasthof Aying ununterbrochen mit der „roten Lilie“ bewertet.

MICHELIN

Von 1988 bis heute ist die Küche mit einem „Bib Gourmand“ ausgezeichnet.

DER FEINSCHMECKER

Achim Becker gratuliert Herrn Rampl „zu seinem Jubiläum, das in der Gastronomiebranche sehr selten ist.“ „Seit es den Feinschmecker-Guide in Buchform gibt, also seit Herbst 1997,“ führt er weiter an „ist der Brauereigasthof in jeder Ausgabe enthalten gewesen.“

GAULT-MILLAU

Von der Test-equipe des Gault Millau wurde 1996 Josef Rampl mit der „Ehrung für deutsche Küche“ ausgezeichnet.

ARAL

Im letztem Jahr wurde der Brauereigasthof im Schlemmeratlas von einem auf zwei „Kochlöffel“ hochgestuft.

25 Jahre Küchenchef Josef Rampl

Von der Gulaschkanone zum Spitzenkoch

Als Lehrling musste der schmale Bub anno 1964 jeden Morgen die Asche aus dem großen Ofen räumen und die Sanitäräume säubern, dann ging es ans Gemüseputzen und Kartoffelschälen. Das war im Hotel Post im Tiroler Alpbachtal, wo er gegen Ende der Lehrzeit immerhin schon die Küche organisieren durfte. Ob das jedoch ausschlaggebend dafür war, dass Josef Rampl später einer der besten Köche Deutschlands werden sollte?

Eine Haube von Gault Millau, hervorragende Noten in allen Führern und Fachzeitschriften, die sich um hohes Niveau in der Gastronomie kümmern – das sind in der Branche nicht gerade alltägliche Auszeichnungen. Tatort war und bleibt der Brauereigasthof Aying, in dessen Küche er diesen Ruhm ständig neu erkocht hat. Eine Symbiose, die umso fruchtbarer gedieh, je länger sie dauerte. Jetzt sind es schon 33 Jahre.

Dabei führte der Weg nicht stracks von Alpbach nach Aying. Zum Beispiel verschlug der Militärdienst den frisch geprüften Kochgesellen zunächst nach Osttirol ins Gebirge, bis auf 2400 Meter Höhe, wo Schütze Rampl die Gulaschkanone bedienen und auch für all die Generäle kochen durfte, die den offiziellen Anlass Skiauswahlgerichte für einen ebensolchen Urlaub nutzen, vielleicht nicht zuletzt wegen der kulinarischen Betreuung durch den „Feldhilfskoch“, wie die korrekte Bezeichnung lautete.

Und nach dem Dienst am Vaterland? Ein Kollege, der Walter Paulmichl, war in Bayern „draußen“, wie die Tiroler sagen, und ermunterte den Spezl, sich in Aying zu bewerben. Rampl kam, sah und kochte und das war der Beginn einer wunderbaren Freundschaft, wie es im Film heißen würde. Mit Aying, mit vielen Stammgästen, auch – bei

allem nötigen Respekt – mit der Chefin und dem Bräu Franz Inselkammer senior. Und als 1978 die Stelle des Chefkochs vakant wurde, war die Nachfolge eigentlich keine Frage mehr. 33 Jahre in der Küche, davon 25 als Chef über alle Töpfe, Pfannen und 20 fleißige Mitarbeiter, sind schon ein Grund zum feiern, was der Rampl Josef



freilich nicht tut, sondern mit einem knurrigen „Des brauchts doch net“ über sich ergehen lässt.

Wichtiger als das Jubiläum aber ist die Leistung, die der 53-Jährige in dem Vierteljahrhundert gebracht hat und damit maßgeblich den Gasthof zum Mekka für alle Feinschmecker im weiten Umkreis werden ließ. Dass dazu freilich auch ein perfekter, freundlicher Service und eine kreativ denkende Leitung gehören, versteht sich von selbst. Eine feste Einrichtung seit 1987 sind zum Beispiel die Fischwochen im Frühjahr, zu denen nicht irgendein Saibling angeschwommen kommt, sondern Lutz Natusch persönlich, Inhaber des gleichnamigen Fischereihafen-Restaurants in Bremerhaven. Wie dick die Freundschaft der beiden

Meister des Kochlöffels ist, zeigen die gegenseitigen Titulierungen als Fischkopf, respektive Knödelfresser.

Genau so lange Tradition haben auch schon die Tiroler Wochen, mit Schlutzkrapfen, Carpaccio vom Bauernspeck oder Gamsrücken mit Steinpilzen. Die Rezepte stammen teilweise von seiner Großmutter aus der Wildschönauer Heimat.

Regionale Küche heißt das Erfolgsrezept des Gasthofes. Fleisch aus eigener Haltung, Wild aus eigener Jagd, Grünes aus der Gärtnerei, Obstler selber gebrannt. Was liegt da näher, dachte sich da eines Tages der Rampl unter seiner weißen Mütze, als Brot zu backen mit dem in einer Brauerei stets vorhandenen Rohstoff, den Biertrebern? Zwei Jahre wurde experimentiert, dann schmeckte das würzige Produkt mit der röschen Kruste – und wurde bald so berühmt, dass die Andechser Mönche es flugs kopierten.

Und wie hält es ein Meisterkoch selber mit dem Essen? „Es gibt nix Besseres als was Gutes“, zitiert er die Volksweisheit. So gerne wie er kocht, isst er auch, braucht aber nicht Hummer und Kaviar, ein schönes Lüngrerl oder Gröstl, vielleicht gar ein gut gemachter Kalbskopf, das sind für ihn durchaus Delikatessen.

Einfache Kost gibt es auch daheim in Breitenbach am Inn, wo er sich schon vor etlichen Jahren ein Haus gebaut hat. Ehefrau Annemarie und die beiden Kinder leben dort. Mit dem Auto ist es von Aying nur eine Stunde und die Gattin hat alles Verständnis dieser Welt, schließlich ist sie nicht nur eine echte Münchnerin, sondern hat ihren Josef auch im Gasthof kennen gelernt. Sie war Assistentin der Geschäftsleitung.

Als bodenständiger Mensch hat Josef Rampl nie so recht ans Weggehen gedacht, trotz diverser Abwerbungsversuche anderer Häuser. Nur Südafrika, das hätte ihn einmal gereizt, das Visum zum Auswandern hatte er auch schon, aber da ist ihm die Chefin in die Parade gefahren und hat 'sehr geschimpft', erinnert er sich verschmitzt. Wenn er jetzt noch hoch hinaus will, dann geht er auf seine geliebten Berge.



Josef Rampl „in den Händen“ seiner Mitarbeiter.

Simone Bailly

Nach 39 Jahren in den Ruhestand

Eigentlich sollte Simone Bailly nach dem Willen des Vaters nur für ein paar Monate aus ihrer Heimatstadt Dijon nach Deutschland gehen, um ihre Sprachkenntnisse zu verbessern. Jetzt sind daraus 39 Jahre geworden und sie verlässt Aying, um in Frankreich ihren Ruhestand zu genießen. Viele, viele Stammgäste drückten ihr in den vergangenen Wochen ein letztes Mal die Hand, dankbar für den stets aufmerksamen Service in den Stuben des Brauereigasthofes. Vier Jahrzehnte lang hat Frau Simone, wie sie respektvoll genannt wurde, Gäste kommen und gehen gesehen. Gekrönte Häupter und Wirtschaftsbosse, Exzellenzen, Politiker und auch ganz normale Sterbliche, die etwas zu feiern hatten oder einfach mal gut essen und trinken wollten.

Warum sie gerade nach Aying kam? Die Absolventin der Hotelfachschule Grenoble hatte sich nach Stationen in England, der Schweiz und Bochum 1964 auf eine Reihe von Stellenangeboten beworben. Einzige Bedingung: keine Großstadt. Unter den Zusagen lag auch ein Angebot des Brauereigasthofes. Die adrette junge Französin mit dem kleinen Akzent fand unter der Herrschaft der



damaligen Chefin Maria Inselkammer rasch ihren Platz im Gefüge des Gasthofs und avancierte bald zu einer resoluten Serviceleiterin, die auch spätabends nie auf die Uhr schaute, dafür aber alles im Blick hatte.

Lieblingsgäste? „Das darf ich nicht sagen“, meint Simone verschmitzt, „sonst sind mir die anderen beleidigt“.

Die wirklich Prominenten kommen gerade deshalb gerne, weil hier kein Aufhebens um sie gemacht wird und wenn wirklich mal etwas passiert, nehmen sie es gelassen. Zum Beispiel bei der Feier zum 80. Geburtstag eines berühmten Architekten. Statt auf dem Tisch landete ein ganzes Dessert-Tablett mit Glasschüsseln voller Schattenmorellen vor seinen Füßen. Er stand auf, steckte Simone ein üppiges Trinkgeld zu und meinte, man müsse für Glück bringende Scherben stets dankbar sein.

Wenn Simone Namen ihrer Gäste erwähnt, klingt das wie eine Vorlesestunde aus dem Who is Who: Deutsche Politik zuhauf, aber auch Albert von Monaco und Inge Meysel, Peter Alexander und Francois Poncet, Gunter Sachs mit seiner damaligen Frau Brigitte Bardot, Fußballstar Pele und, und, und. Sogar der dicke König des Südseereiches Tonga war schon da. Darüber hinaus ist der Rotary-Club München Land seit über 30 Jahren im Brauereigasthof beheimatet.

Mit Leuten umgehen, das war Simones Element. Nur mit der Dienstkleidung hatte sie anfangs Probleme. Heute werden ihr die Dirndl in Frankreich fehlen.

Tomaten Krebschwanzsülze

(ca. 4 Personen)
 4 Fleischtomaten
 2 Knoblauchzehen
 6 schwarze Oliven
 ca. 20 Flußkrebsschwänze je nach Größe
 10 Basilikumblätter
 3 Blatt Gelatine
 200 ml Tomatensaft
 Salz, kleiner Spritzer Tabasco

Die Tomaten schälen – vierteln – Kernhaus heraus schneiden. Tomatenfleisch in Streifen schneiden – Knoblauch hacken – Oliven entsteinen und schneiden. Tomatenstreifen mit dem Knoblauch und den Oliven vermischen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Gelatine einweichen. Portionsförmchen mit den Tomatenstreifen, Krebschwänzen und grob gezupftem Basilikum auslegen.

Gelatine ausdrücken mit wenig von dem Tomatensaft am Herd zerlaufen lassen, mit Salz und einem Spritzer Tabasco würzen und in die ausgelegten Förmchen gießen. Für 3 – 4 Stunden in den Kühlschrank geben. Auf frischen Sommersalaten servieren.



Gefüllte Wildschweinsbrust

(ca. 6 – 8 Personen)
 für die Füllung:
 180 g Weißbrot in Würfel geschnitten
 120 g Reherl gewaschen und grob gehackt
 1 Knoblauchzehe fein gehackt
 50 g Zwiebelwürfel
 20 g Blatt Petersilie grob gehackt
 1 walnussgroßes Stück Butter
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 1 Eßl. Sojasauce
 2 Eier
 1 Wildschweinsbrust am besten von einem Überläufer ca. 1,8 – 2,0 kg ausgelöst

Die Zwiebelwürfel, Knoblauch, Reherl in Butter anschwitzen mit Salz, Pfeffer, Sojasauce würzen, über die Weißbrotwürfel geben, Petersilie und Koriander dazu, ebenfalls die Eier und kräftig durchmischen.

Die ausgelöste Wildschweinsbrust zu einem Rechteck zuschneiden, überschüssiges Fett entfernen, die mageren Abschnitte der Brust in Würfel schneiden, anschwitzen und zur Füllung geben

Die Brust zusammenschlagen und rundherum zusammennähen, so dass eine Tasche entsteht (Füllöffnung frei lassen). Die Brust füllen – Füllöffnung dann ebenfalls zunähen. Die gefüllte Brust mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas flüssiger Butter übergießen und für ca. 1 – 1,5 Stunden ins heiße Backrohr ca. 160°C geben.

Während des Bratens immer wieder mit Ayinger Dunkelbier begießen. Die Brust herausnehmen, den Bratensatz mit etwas Ayinger Dunkel aufgießen leicht mit Stärke abbinden, Brust in Scheiben schneiden – Bindfaden entfernen und mit der Sauce servieren. Dazu passen frische Salate oder gedünstetes Weißkraut und Röstkartoffeln.

Schweinslendchen „Bräu von Ayinger“

(4 Personen)
 4 Schweinslendchen à ca. 140 g (je nach Hunger)
 130 g Sonnenblumenkerne
 40 g grobe Leberwurst
 80 g Sauerkraut, gekocht, leicht ausgepresst
 Salz, Pfeffermühle
 etwas Mehl und Ei zum Panieren
 Butterschmalz oder Sonnenblumenöl zum Braten

Winterbockschaum:
 1 Eidotter
 10 cl Ayinger Winterbock
 1 Spritzer Zitronensaft
 Salz, weißer Pfeffer, Messerspitze Kartoffelstärke

und so geht's:

Die Sonnenblumenkerne in der Moulinette grob zerkleinern, Schweinslendchen zum Schmetterling schneiden, leicht plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen (vorsichtig, denn auch die Leberwurst ist gewürzt), die Leberwurst und das Sauerkraut darauf geben.

Die Schweinslendchen zusammenschlagen, das Fleisch am Rand leicht andrücken, in Mehl, Ei und dem Sonnenblumengries panieren, in Butterschmalz oder Sonnenblumenöl auf beiden Seiten langsam (die Sonnenblumenkerne verbrennen leicht) goldbraun braten.

In der Zwischenzeit Eidotter, Winterbock, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Kartoffelstärke in eine Schlagschüssel geben und im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Die Schweinslendchen mit dem Winterbockschaum und etwas Bratensaft servieren. Dazu passt ein frischer Salat und z.B. Kartoffelgratin.

Guten Appetit!



Perlhuhnbrüsterl mit Rosmarin und Ingwer

(2 Personen)
 2 Perlhuhnbrüsterl mit Haut und Flügelknochen
 1 Stückchen frische Ingwerwurzel geschält
 2 Rosmarinzeigerl
 Salz, weißer Pfeffer und etwas Öl

Die Hälfte des Ingwers fein reiben und in die Fleischseite der Perlhuhnbrüsterl einmassieren – mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne heiß werden lassen. Die Perlhuhnbrüsterl mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen und kräftig anbraten. Umdrehen, die Hitze reduzieren.

Die restliche Ingwerwurzel in Scheiben schneiden und zusammen mit den Rosmarinzeigerl in die Pfanne geben.

Die Perlhuhnbrüsterl noch einmal umdrehen und mit der Hautseite nach oben in den Backofengrill (Oberhitze) geben. Goldbraun knusprig werden lassen.

Herausnehmen – kurz ruhen lassen – in schräge Scheiben schneiden. Dazu passt Mango Cutney, frische Salate und Baguette.



Aal aus dem Bierwurzelsud mit Salbei

(4 Personen)
 1 Aal ca. 800 – 1000 g
 1/2 Zwiebel
 kl. Stück Zitronenschale
 Saft einer halben Zitrone
 1 walnussgroßes Stück Butter
 0,3 l Ayinger Jahrhundertbier
 0,3 l Wasser
 1 Lorbeerblatt
 10 grüne Pfefferkörner
 Salz, Prise Zucker, Salbei, etwas Speisestärke

Beim Aal die Haut abziehen, säubern und in ca. 5 cm große Stücke schneiden. Mit dem Saft der Zitrone marinieren.

Die Zwiebeln in Streifen schneiden, mit der Butter leicht anschwitzen, mit dem Bier und dem Wasser aufgießen und Zitronenschale, Lorbeerblatt, Pfefferkörner dazu geben.

Das ganze mit Salz und Prise Zucker würzen, ca. 10 min köcheln lassen, die gewürzten Aalstücke in den Sud legen und für ca. 15 min darin ziehen lassen. Aal herausnehmen und warm stellen.

Die Sauce leicht mit Speisestärke abziehen noch einmal abschmecken, die Aalstücke kurz in der Sauce aufkochen lassen, dann auf Tellern anrichten, mit gehacktem frischen Salbei bestreuen.

Ayinger Bieramisu

(ca. 10 Personen)
 350 g weiße Schokolade
 3 Eigelb
 4 ganze Eier
 50 g Zucker
 250 g Mascapone
 11 Blatt Gelatine eingeweicht
 0,6 L Schlagrahm
 ca. 30 Stück Löffelbiscuits
 1/4 L Bierlikör
 Mokka – Espresso nach Bedarf
 Kakaopulver zum bestreuen

und so geht's:

Die Schokolade im Wasserbad weich werden lassen. Eigelb, Ei, Zucker über Dampf cremig schlagen. Die eingeweichte Gelatine, Mascapone und die Schokolade in die Eimasse einrühren.

Handwarm abkühlen lassen, den Bierlikör dazugeben, die steif geschlagene Sahne unterziehen. Die Löffelbiscuits in passende Form legen und mit dem Espresso tränken, die Masse darauf verteilen und kühl stellen. Mit Kakaopulver bestreuen.

