



# Riegele BierFlug

**Dein Erlebnis über den Dächern der Stadt!**

Erklimme den Bierhimmel  
51 Meter über Augsburg  
und fliege direkt in den  
Riegele Biergarten!  
Seite 5



**07**



Augsburg-Fans in Lingen

**03**

Feiert mit uns den Tag des Deutschen Bieres!



**05**

Der Sommer im Riegele BierGarten

*...SCHÖNES LEBEN HIER!*



# Bier Yoga

Bier & Yoga? Klingt erstmal seltsam, macht aber durchaus Sinn! Tatjana vom Sanely Yoga- und Gesundheitszentrum zeigt euch, wie ihr den Genuss des Biertrinkens und das Körperbewusstsein des Yogas zu einer energetisierenden Erfahrung verbindet!

**Kurse finden im Mai und Oktober statt. Termine über den QR-Code unten**



## 09.05. | VATERTAGSGAUDI IM RIEGELE BIERGARTEN

Nach unserem traditionellen Vatertagsgottesdienst im Biergarten (10 Uhr) geht es mit Livemusik und Frühstücken weiter! Auch unsere Bollerwagen-Aktion gibt es wieder: Jeder echte Bollerwagen bekommt einen Kasten Riegele gesponsert.

**Schaut vorbei!**

...SCHÖNES LEBEN HIER!



# Was summt denn da?

Neben unserem Parkdeck sind kürzlich 6 Bienenvölker eingezogen. Imker Andreas Stiel, der die nützlichen Insekten betreut, weiß um die Vorteile von Stadtbienen: „In der Stadt ist es wärmer und die Tiere finden eine höhere Biodiversität. Von Februar bis September blüht immer irgendetwas. Das führt zu einer guten Honigernte!“ Wir freuen uns über die Kooperation und die vielen fleißigen „Mitarbeiterinnen“, die künftig durch unseren alten Baumbestand schwirren.



# Bier & Schokolade

*Seminar mit der Confiserie Dichtl*

Dass die Kombination aus Bier und Schokolade eine echte Offenbarung für die Geschmacksknospen sein kann, das wissen unsere Bierbotschafter und die Schokoladenexperten der Confiserie Dichtl. Dieses Tasting ist etwas ganz Besonderes für echte Genießer.

**Termine über den QR-Code rechts!**



**Nichts mehr in der Riegele BrauWelt verpassen?**

Dann meldet euch jetzt zu unserem E-Mail-Newsletter an!



**Alle Termine und Infos zu unseren Veranstaltungen**





# Tag des Deutschen Bieres

in der Riegele BrauWelt

Dienstag  
**23. APRIL**  
ab 17 Uhr

An diesem Tag feiert das Reinheitsgebot Geburtstag! Und wir mit ihm. Ab 17 Uhr gibt es am Bierbrunnen einen Fassanstich und Livemusik – schaut vorbei und trinkt ein kühles Helles mit uns!



## 1+1 Sonderaktion im BierLaden

Wir trennen uns schmerzlich von unseren 0,66l Flaschen. Künftig wird es die Riegele Brauspezialitäten nur noch in der 0,33l Flasche geben. Deshalb habt ihr jetzt im BierLaden die Chance, die letzten Flaschen zum Genießerpreis zu ergattern:

*Beim Kauf eines 6 x 0,66l Brauspezialitäten Kartons gibt es einen zweiten gratis dazu!\**

*Auf die Einzelflasche bieten wir 20% Rabatt.\**



**Riegele BierLaden**  
**Frölichstr. 26**  
**86150 Augsburg**  
**Öffnungszeiten:**  
**Mo-Sa, 11-20 Uhr**

\*Aktion gültig bis Juli 2024 solange der Vorrat reicht. Nur im Riegele BierLaden, Frölichstr. 26, 86150 Augsburg



## Public Viewing

Wir übertragen zwischen dem 14. Juni und 14. Juli die Spiele der Fußball EM 2024 im Riegele BierGarten auf Leinwand!

Eintritt frei





## Kennt ihr eigentlich...? Das Sonnenglück am Wertachufer!



Was auf den ersten Blick unscheinbar wirkt, ist ein echter Geheimtipp direkt im Grünen! Der „Kiosk Sonnenglück“ mit Biergarten wird seit 41 Jahren von Georg „Schorsch“ Schlemmer und seinem Team betrieben. Das Besondere: Schorsch ist immer da – egal ob Sommer oder Winter. Auch wenn das Wetter nicht perfekt ist, kann man hier direkt am Wertachufer ein frisches Bier trinken. Besonders stolz ist Schorsch auf seine Sülzen. „Wenn ich die mache, kommen die Leute von überall her zum Essen. Aber die gibt's nur, solange der Vorrat reicht“ sagt der Wirt.

Das Sonnenglück ist ein Ort für alle – Familien, Hundebesitzer auf ihrer Gassirunde, Alt und Jung. „Früher kam der Opa mit seinen Enkeln und jetzt kommen die Enkel mit ihren Freunden“, freut sich Schorsch. Viel mehr, findet er, hat sich aber in 41 Jahren nicht verändert und das ist vielleicht auch gut so.

### Kiosk Sonnenglück

Stadionstraße 11, 86159 Augsburg

Wirt: Georg „Schorsch“ Schlemmer

### Öffnungszeiten:

ganzjährig



» Wo man Bier braut, da lässt sich's gut leben! (Tschechische Volksweisheit) «

# DEIN SCHLÜCKCHEN ZUHAUSE

ViO. Lokal. Aus der Lüneburger Heide.



ViO und ViO Bio LiMO sind eingetragene Schutzmarken.





# Auf zum Bierflug

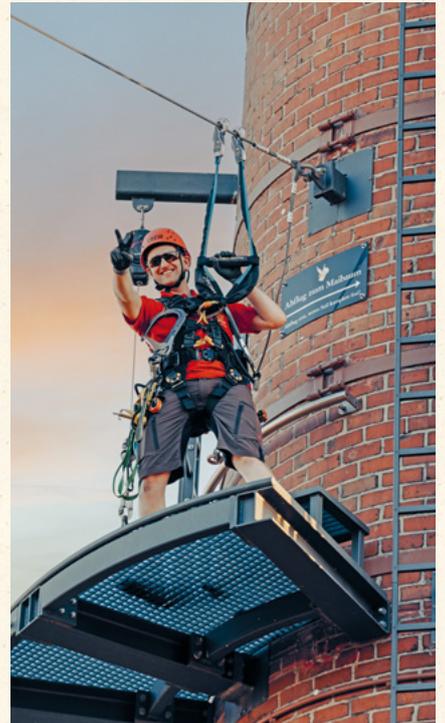


Im April starten wir in die neue Saison!

Erklimme unseren 51 Meter hohen Brauereischornstein. Genieße mit uns die atemberaubende Aussicht auf Augsburg und die Alpen und fliege per Flying Fox im Flugrausch direkt in den Riegele Biergarten!

Dauer:  
**ca 2-2,5 Stunden**  
Termine:  
**Für Gruppen von 6-10 Personen oder fixe Termine samstags 13-17 Uhr**

Mehr unter [riegele-bierflug.de](http://riegele-bierflug.de)



*Wir suchen Team-Verstärkung!  
Jetzt bewerben als  
Bierflug-Betreuer  
(m/w/d)*



# Musiksommer im Biergarten



Riegele BierGarten

Vom 21. Juli bis 01. September wird wieder im Biergarten aufgespielt! Sonntags von 17-20 Uhr gibt es zünftige Blasmusik und hoffentlich schönes Wetter.

Termine unter [riegele.de](http://riegele.de)





www.krumbach-mineralwasser.de

TYPISCH ALLGÄU.

Einfach  
einladend.



AUS DEM ALLGÄU  
**KRUMBACH**

Krumbach macht die Tafel perfekt. Kommen Gäste, kommt nur Gutes auf den Tisch. Krumbach Mineralwasser Gourmet Medium oder Krumbach Mineralwasser Gourmet Still in der eleganten Gastro-Flasche passen perfekt dazu! Geschmackvoll in jeder Hinsicht und ein echter Hingucker. **Krumbach ist einfach: Typisch Allgäu!**

NIEHOFFS  
**Vaihinger**

Die Exklusiven



Die sehen nicht nur toll aus:  
die schmecken auch so.

Cocktails und Longdrinks gemixt mit  
Niehoffs Vaihinger Fruchtsäften und Nektaren.





# Echte Augsburg-Fans in Lingen! Wie ein Gastronom den Emsländern das Biertrinken beibrachte



Augsburg?! Je nördlicher man fragt, desto häufiger stellt man fest, dass die Leute nicht viel von der schönen Fuggerstadt wissen. Aber in Lingen im Emsland, da kennt man uns – nicht für den FCA oder das Kasperle, sondern für unser Bier!

Zu verdanken haben wir das Markus Quadt und seiner Mannschaft. Früher, so sagt er, hat er Biere noch nach Außenwirkung ausgewählt. „Fernsehbiere, Sachen, die die Leute kennen. Hauptsache irgendein Pils am Hahn.“ Als er dann vor 10 Jahren sein gutbürgerliches Restaurant „Alte Posthalterei“ in Lingen eröffnete, beschäftigte er sich zum ersten Mal mit dem Thema Braukunst und stieß dabei schnell auf Riegele aus Augsburg – der Beginn eines tollen Konzepts aus frischen, selbstgemachten Speisen und passendem Bier!

„Ein tolles Bier zu trinken, das muss man üben“

Mittlerweile ist Markus Profi im Bereich Bier. Um das auch seinen Gästen näherzubringen, rief er 2015 die „Lingener Bierkultur“ ins Leben. Das Bierfestival ist nach wie vor sehr erfolgreich, es kommen jedes Jahr 4.000 Leute, die Hotels in Lingen sind ausgebucht. „Das ist schon verrückt“, sagt Markus. „Das einzige andere Festival, das noch so funktioniert, ist vermutlich das Trierer Bierfestival bei unseren Freunden vom Blesiusgarten.“

Sein Plan ging auf: Mittlerweile gibt es eine richtige Fangemeinde in Lingen, die auch wegen des Augsburger Bieres in die Alte Posthalterei kommen. Riegele Kellerbier ist der Favorit der Emsländer! Für Markus Quadt ergibt das Sinn: „Wenn man sein Leben lang okaye Biere getrunken hat und dann mal ein gutes Bier. Warum sollte man damit wieder aufhören? Qualität wird sich durchsetzen, davon bin ich überzeugt!“



### Termine:

Lingener Bierkultur <b>6. &amp; 7.9. 2024</b>	Trierer Bierfestival <b>11. &amp; 12.10. 2024</b>
Alte Posthalterei Lingen an der Ems	Blesiusgarten Trier

## AEV & Riegele – weiterhin ein gutes Team!



**GEWINN-  
SPIEL**

## Riegele, FCA und...dein Verein!



Dein Verein ist eine eingeschworene Truppe? Ihr habt Leidenschaft, Teamgeist und wollt zusammen etwas erleben? Dann macht beim Riegele Gewinnspiel mit! Egal, ob ihr Fußball oder Eishockey spielt, Musik oder Kunst macht, Hunde oder Hühner züchtet! Wir verlosen für jedes Heimspiel des FC Augsburg ein Wahnsinns-Vereinspaket:

**22 x Brauereiführung, 22 x Bier und Brezn, 22 x Karten für die WWK Arena für den coolsten Verein!**

Mitmachen unter [riegele.de](http://riegele.de)!

**REWE Wurm,  
Föllstr. 20, Königsbrunn**

**REWE  
Dein Markt**

**NEU-  
Eröffnung**





## Ausgezeichnet für den Umweltschutz!

2024 wurde Riegele erneut mit EMAS zertifiziert. Das Gütesiegel der Europäischen Union zeichnet Unternehmen aus, die Umweltschutz leben und ihre Umweltleistung stetig verbessern, weit über die gesetzlichen Vorgaben hinaus!



## „Wir haben total den Bezug zu unseren Lebensmitteln verloren“

*Auf ein Bier... mit Gerstenbauer Christoph Miller*

In Eisenbrechtshofen, nahe Langweid, baut Landwirt Christoph Miller seit 2015 die Braugerste Steffi für uns an. Wir haben auf ein Bier vorbeigeschaut und über die regionale Landwirtschaft, den Wert von Lebensmitteln, Papierkram und Bauernregeln geplaudert.

*Christoph, was ist für dich das Besondere an der Zusammenarbeit mit Riegele?*

Das hohe Vertrauen von beiden Seiten! Klingt irre, aber wir haben das einfach per Handschlag vereinbart – kein Papier, das sowieso nichts Wert ist, wenn irgendwas nicht stimmt. Braumeister Frank Müller hat klare Vorstellungen, er will beste Qualität und eine bestimmte Gerstensorte, die „Steffi“. Das ist eine sehr anspruchsvolle Sorte. Aber man bekommt hohe Wertschätzung für das Endprodukt, an dem man mitgewirkt hat. Ich kann meinen Gästen eine Flasche Michaeli auf den Tisch stellen und sagen: „Das wurde mit meiner Gerste gebraut!“

*Sollten sich die Leute mehr mit Lebensmitteln auseinandersetzen?*

Ja! Wir haben total den Bezug dazu verloren, wo unsere Lebensmittel herkommen und welche Inhaltsstoffe, Arbeit und Energie drinstecken. Das gilt nicht nur fürs Bier. Meine Frau backt seit Jahren eigenes Brot. Wenn man das mal macht, isst man auch die letzte, harte Scheibe noch gerne, weil man einen ganz anderen Blick aufs Produkt hat.

*Warum ist regionale Landwirtschaft so wichtig für mittelständische Brauereien?*

Klar, kurze Wege fürs Klima sind ein Faktor. Aber wenn eine Brauerei regional einkauft, hat sie auch mehr Kontrolle über Qualität. Schließlich geht es um Lebensmittel! Ein Beispiel: Wenn dein Malz über den Welthandel kommt und es dann mal wieder einen Schadstoffskandal im Ausland gibt, dann hast du als Brauerei nicht nur ein Qualitätsproblem. Das kann theoretisch regional auch passieren, aber bei einer vertrauensvollen Zusammenarbeit hat man doch deutlich mehr Einblick und Respekt gegenüber seinem Vertragspartner, weil man ihm in die Augen schauen kann und muss!

*Gibt es eigentlich eine Bauernregel, die immer stimmt?*

Was wirklich stimmt: Wie die Saat, so die Ernte! Dadurch ist der Grundstein für ein gutes Produkt gelegt. Wenn man dann noch in jedem Schritt sauber arbeitet, kann sich auch das Ergebnis sehen lassen.

## BRAUGERSTE STEFFI

Die „Steffi“ ist eine alte Gerstensorte, die im Vergleich zu modernen Züchtungen relativ wenig Ertrag bringt. Dafür ist sie aber besonders widerstandsfähig und bringt hervorragende Braueigenschaften mit, die Riegele Braumeister Frank Müller für seine Biere schätzt: „Steffi“ hat die ideale Proteinzusammensetzung, die den Bieren bei richtigem Einsatz in der Brauerei einen unvergleichlichen Geschmack und feinen Schaum verleiht.



*Christoph Miller  
Riegele Gerstenbauer*

