

Holla die Waldfee!

Das Bier wächst bekanntlich nicht auf Bäumen. Warum wir uns als Familienbrauerei trotzdem mit dem Wald beschäftigen, lest ihr auf Seite 8.





Gebt Alana eure Stimme

Die Augsburgerin steht im Finale zur Bayerischen Bierkönigin. Mehr auf Seite 4.

03 BUNTES PROGRAMM IM RIEGELE BIERGARTEN



02

Feiert mit uns den Tag des Deutschen Bieres!




07

Gipfelbier in den Ammergauer Alpen

...SCHÖNES LEBEN HIER!

05

Brauereiführung für Technik-Fans





Donnerstag
23. APRIL
ab 17 Uhr



Tag des Deutschen Bieres in der Riegele BrauWelt

Happy Birthday, Reinheitsgebot! Schaut vorbei und genießt mit uns ein frisches Helles vom Bierbrunnen – natürlich zum Feiertagspreis! Die Village Boyz sorgen für musikalische Unterhaltung, unsere Bierbotschafter für Spiel und Spaß. Außerdem gibt es leckere Snacks aus unserer Wirtshaus-Küche. Die Mitglieder des Riegele BierExpertenclubs laden wir wie jedes Jahr auf ein Freibier ein.

Wir sehen uns
in der BrauWelt!



Immer
freitags
ab 16 Uhr

Holzfass Happy Hour

Der perfekte Start ins Wochenende! Jeden Freitag um 16 Uhr stechen wir am Tresen im Riegele Wirtshaus ein Holzfass an. Zum Happy Hour Preis von 3€ bekommt ihr 0,4l frisch gezapftes Commerzienrat Riegele Privat aus dem Eichenfass*. Schaut vorbei!

*solange das Fass noch Bier hat



...SCHÖNES LEBEN HIER!

Lagerfeuer & Drinks

Vor-Feiertags-Feierei auf der Sonnenterrasse! Mit Lagerfeuer und Livemusik lassen wir den Sommerabend auf unserer Sonnenterrasse ausklingen. Schaut vorbei – Anmeldung nicht notwendig.

3.6.
& 14.8.



Felix und Felix
von Tavern Tours



Tavern Tours & Riegele

Die Stadtführung für fortgeschrittene Bierkenner, bei der ihr nicht nur in die Bier- und Kneipengeschichte Augsburgs eintaucht, sondern auch auf den Spuren unserer heutigen Brauerei seit 1386 wandelt – inklusive Brauereibesichtigung und Verkostung! Termine auf unserer Website.



Alle Termine und
Infos zu unseren
Veranstaltungen



Anfang Mai ist Biergarten- eröffnung!



Zuverlässige Öffnungszeiten findet ihr
unter riegele-wirtshaus.de/biergarten

14.05. | VATERTAGSGAUDI
IM RIEGELE BIERGARTEN



10 Uhr Traditioneller Vatertagsgottesdienst
im Biergarten
11 Uhr Blasmusik mit der Musikkapelle
Rottenbuch

Bollerwagen Aktion:
Wer das Fest
mit einem schön
geschmückten
Bollerwagen
besucht, bekommt
eine Kiste Riegele
Bier gratis!*

*nur, solange der Vorrat reicht:
eine Kiste pro Bollerwagen



Ebratshofer Musikkapelle

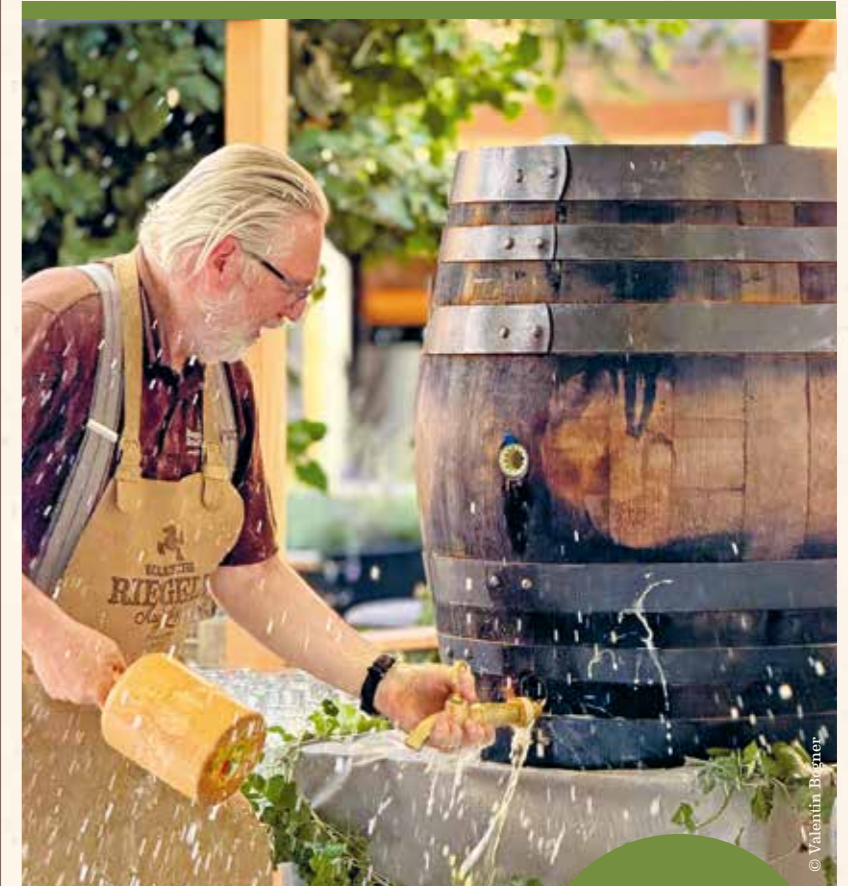
20.06. | ALLGÄU-HOCK MIT
HIRSCH'N-ANSTICH

ab
16:00
Uhr



Das Allgäu zu Gast im Riegele Biergarten! Freut euch auf einen Biergarten-Tag mit besonderen Schmankerln aus der Küche, einem 200l-Holzfass und der Ebratshofer Musikkapelle aus der Nähe von Isny.

Details zum Biergarten-Programm unter
riegele-wirtshaus.de/biergarten



08.08. | HIRSCH'N &
HENDL

Zum
Friedens-
fest

Fass-
anstich

um 15 Uhr

Wir zapfen ein 200l Holzfass
im Biergarten an! Dazu gibt's
Livemusik und unsere Küche
serviert frische Hendl.



Alana aus Augsburg braucht eure Stimme!

Wieder hat es eine Augsburgerin ins Finale der Wahl zur Bayerischen Bierkönigin geschafft! Die 28-jährige Alana – genannt AI – sieht zwischen Tradition und Moderne keine Widersprüche. Sie hat kanadische Wurzeln, spricht Japanisch und kümmert sich neben dem Studium um internationale Studierende. Sie findet es schade, dass ihre Generation Traditionen häufig negativ sieht und möchte mehr Leute im In- und Ausland für die bayerische Kultur und das bayerische Bier begeistern.

AI freut sich über eure Unterstützung und hofft, den Titel der Bierkönigin dieses Jahr nach Bayerisch-Schwaben holen zu können!

Abstimmung unter bayerische-bierkoenigin.de/online-voting vom 13. April – 4. Mai! Einfach diesen QR-Code scannen, für Alana Grimminger abstimmen und die erhaltene E-Mail bestätigen.



» Auch Wasser wird zum edlen Tropfen, mischt man es mit Malz und Hopfen! «

Zitronen- oder Pfirsich? Hauptsache Fuze Tea.



fuze tea

Erfrischungsgetränk mit Tee-Extrakt und Pfirsichgeschmack oder Zitronen-Zitronengras-Geschmack. FUZE TEA – © 2026 DP Beverages UC. FUZE TEA ist eine eingetragene Schutzmarke der DP Beverages UC.



Noch tiefer eintauchen

Bei unserer Brauereiführung "Faszination Technik"



Wer bereits eine Brauereiführung durch unser historisches Sudhaus mitgemacht hat, der weiß, wie aus Hopfen, Malz, Hefe und Wasser ein gutes Bier gebraut wird.

Aber was passiert eigentlich danach? Wie kommt das Bier in die Flasche? Wie stellen wir bei jeder einzelnen Flasche sicher, dass höchste Qualität garantiert ist? Wieviel Energie braucht so ein Brau- und Abfüllprozess überhaupt und wo kommt sie her?

Ab sofort starten wir mit unserer neuen Brauereiführung "Faszination Technik". Während bei den meisten Führungen der Brauprozess, die Rohstoffe und der geschichtliche Hintergrund im Mittelpunkt stehen, gibt es bei uns nun zusätzlich eine Tour für alle, die noch mehr wissen wollen! Hier seht ihr Winkel der Brauerei, in denen sich selbst langjährige Mitarbeiter noch manchmal verlaufen und die bisher für unsere Gäste noch im Verborgenen lagen.

Und kennt ihr eigentlich schon Robbi, unseren Fassabfüllungs-Roboter?

Weitere Infos unter riegele.de!



Neu in der Brau-Welt



Starke Saison, Glückwunsch AEV Panther!



Wir gratulieren zu einer erfolgreichen Saison!





granini

taste the fruity side of life

ERFAHRE MEHR UNTER www.granini-gastro.de

ERFAHRE MEHR UNTER www.granini-gastro.de

GRANINI QUALITÄT

VEGAN

Adelfholzener

Classic

DIE REINE KRAFT DER ALPEN.

Adelfholzener Mineralwasser.

MIT KOLLENSÄURE

MIT KOLLENSÄURE

MIT KOLLENSÄURE



Das beste Gipfelbier...

...gibt's im **August-Schuster-Haus am Pürschling.**



Die Alpenvereinschütte auf 1.564 Metern ist nicht nur wegen ihres einzigartigen Rundblicks auf die Ammergauer Alpen etwas Besonderes. Dafür, dass ihr hier auch das höchste Riegele weit und breit trinken könnt, sorgt seit Mai 2025 Hüttenwirtin Judith Krabbat.

Der Traum von der eigenen Hütte begleitet die gebürtige Peitingerin schon viele Jahre. Die Gastronomie war immer ihre Welt – und die Berge rund um Oberammergau ihr Zuhause. Im August-Schuster-Haus versorgt sie nun täglich durstige Wanderer und hungrige Übernachtungsgäste. „Du bist hier alles“, sagt sie lachend. „Chefin, Handwerkerin, Seelenklempnerin.“ Und genau diese Vielfalt liebt Judith.

Dass die Wirtin und ihr Team viel Herzblut in die Hütte stecken, das schmeckt man. Vom luftigen Kaiserschmarrn bis hin zu deftigen Hüttennudeln und Kaspressknödeln ist alles hausgemacht und mit viel Liebe zubereitet. „Uns ist es wichtig, die Einfachheit einer Berghütte zu bewahren“, sagt Judith Krabbat. Dazu passen die Riegele-Biere perfekt, die sie bei einer Brauereiführung in Augsburg kennenlernte. „Herzlich, familiär, bodenständig – das hat einfach gepasst.“

Das August-Schuster-Haus ist ganzjährig geöffnet und damit zu jeder Jahreszeit ein lohnendes Ziel. Es gibt familienfreundliche Zustiege und im Winter lockt die rund vier Kilometer lange Rodelstrecke, die für viele Besucher zum Highlight wird. Ob als Tagesausflug oder mit Übernachtung, mit Gipfelambitionen oder einfach für eine gemütliche Einkehr – die kleine Hütte mit Herz und Charme ist von Augsburg aus immer einen Besuch wert.

www.august-schuster-haus.de



Beste Aussichten, auch in der Stadt!



Mit dem Frühling starten wir in die Bierflug-Saison – ab sofort könnt ihr wieder unseren 50m hohen Kamin erklimmen und dem Biergarten entgegenfliegen!

Jetzt anmelden unter riegelebieberflug.de





Der Riegele Zukunftswald

Warum wir uns als Brauerei mit nachhaltigem Waldumbau beschäftigen und was das für die Region bedeutet

Wer durch die westlichen Wälder spaziert, sieht häufig eines: Fichten-Monokulturen – Bäume gleichen Alters und gleicher Höhe. Genau so ein Stück Wald haben wir im Anhauser Tal gekauft. Rund 8 Hektar groß und der Ausgangspunkt für unseren **Riegele Zukunftswald**. Das Ziel: Schritt für Schritt einen vielfältigen Mischwald entstehend lassen, mit lebendiger Waldflora und Böden, die Wasser besonders gut speichern können.

Aber warum machen wir das? Wasser ist unsere wichtigste Ressource und Grundlage für unser „...schönes Leben hier“. Als Familienunternehmen investieren wir seit vielen Jahren in Klimaschutz und Nachhaltigkeit. Unsere Brauerei ist seit zehn Jahren EMAS-zertifiziert, wir nutzen Strom aus unserer eigenen Solaranlage, arbeiten mit effizienter Wärmerückgewinnung und setzen auf regionale Rohstoffe. Trotzdem finden wir: Es geht noch mehr.

Geh mal wieder raus – Bierwandern und Radeln in den westlichen Wäldern



Die Natur genießen und sich mit einem guten Bier belohnen. Rund um unseren Riegele Wald könnt ihr nicht nur wunderbar Radfahren und Wandern, sondern auch erstklassige bayerische Küche und tolle Biergärten entdecken!



Warum müssen wir Wald neu denken?

In einem reinen Fichtenwald verdunstet ein großer Teil des Regens, bevor er den Boden erreicht. Die Folge: Die Erde verdichtet sich und kann weniger Wasser aufnehmen. Ein **gesunder Mischwald mit verschiedenen Baumarten** und lockeren Böden fördert dagegen Artenvielfalt und eine lebendige Waldflora. Gleichzeitig kann er deutlich mehr Wasser filtern und speichern. Wir entnehmen also der Umwelt nicht nur Wasser für unsere Getränke, sondern sorgen auch dafür, dass sich **Trinkwasser höchster Qualität** neu bildet – mit dem Ziel, jährlich rund 8 Millionen Liter mehr im Boden zu halten.

Begleitet wird der Umbau von Experten von Life Future Forest und unserem lokalen Förster. Einzelne Bäume werden entnommen, neue gepflanzt und natürliche Bodenstrukturen gestärkt – ein dauerhafter Prozess. Ein Teil unseres Waldes wird zudem zum „Naschwald“ mit fruchttragenden Baumarten als Nahrungsquelle und Lebensraum für Bienen, Schmetterlinge und Vögel.

Der Riegele Wald ist ein weiterer Baustein unserer Nachhaltigkeitsstrategie und ein kleiner Beitrag zum Schutz unserer Region. Für ein ...schönes Leben hier, auch in Zukunft.

Weitere Infos unter riegele.de/nachhaltigkeit

