



PRESSEMITTEILUNG

Made in Oberaudorf: Regionale und frische Schmankerl DAS ZUSAMMENSPIEL VON BIER UND OCHS

München/Oberaudorf – September 2020: Regionale Produkte sind in aller Munde. Gäste legen immer mehr Wert auf Qualität und wollen wissen woher die Zutaten auf ihrem Teller stammen. In der Oberaudorfer Privatbrauerei sowie in der Landwirtschaft und Metzgerei Keindl wird das Thema Regionalität großgeschrieben und das schmeckt man.

Bayern und Genuss gehören einfach zusammen. Ein schönes, kühles Bier und einen Ochsenbraten in traumhafter Bergkulisse genießen. Das ist in Oberaudorf, mitten im bayerischen Inntal, möglich. Hier schmeckt es besonders gut, und das liegt nicht nur an dem Panorama der Voralpen, sondern auch an den regionalen, frischen Produkten. Hier steht die Qualität an erster Stelle. In der Oberaudorfer Privatbrauerei wird das Helle und Dunkle nach alter Brautradition und ausschließlich mit Produkten aus Bayern hergestellt. Der produzierte Treber der Brauerei (ein Nebenprodukt beim Brauvorgang) wird auch direkt in Oberaudorf wiederverwendet – und zwar als Futter für die Ochsen in der Landwirtschaft Keindl. Mehr Regionalität geht nicht.

Oberaudorfer Privatbrauerei: Qualität statt Masse

Lange war die Kunst des Brauens ein Teil von Oberaudorf, die aber mit der Zeit erlosch. Doch mit der Gründung der Oberaudorfer Privatbrauerei im Jahr 2017, ließ Paul Astl die Jahrhunderte alte Tradition kurzerhand wiederaufleben. In den kleinen Hallen der Brauerei wird vor allem Wert auf die Qualität gelegt – die Masse ist hier zweitrangig. Das Helle- und Dunkelbier wird mit dem klaren Bergquellwasser aus der Mühlau im Brunnsteingebiet und der alten Gerstensorte „Barke“ hergestellt. Die Sorte wird heutzutage recht wenig in der Bierproduktion verwendet, da sie nicht so ergiebig ist. Sie macht die Biere aber bekömmlicher und vollmündiger. In der anliegenden Gaststätte werden zudem hauptsächlich regionale Gerichte serviert. So kommt auch das Ochsenfleisch für den 400 Grad heißen Brunnsteingrill von der örtlichen Metzgerei Keindl.



Metzgerei Keindl: Beste Qualität in sechster Generation

Der Gasthof Keindl gehört zu den ältesten Anwesen Niederaudorfs und wird bereits in der sechsten Generation von der Familie Waller geführt. Seit 1847 ist der Keindlhof auch als Metzgerei bekannt. Eine besondere Spezialität ist das Inntaler Ochsenfleisch. Das stammt aus der eigenen Landwirtschaft und Schlachtung. Die Landwirtschaft wird mit großer Sorgfalt von Josef Waller und stets im Einklang mit der Natur sowie Region betrieben: In den Sommermonaten grasen die Ochsen auf der Herrenalm, bekommen zusätzliches Futter von der Oberaudorfer Privatbrauerei, und entwickeln bei schönster Aussicht ihr zartes Fleisch. Ganz nach alter Familientradition kümmert sich Metzgermeister und Juniorchef Magnus Waller um die Metzgerei und legt großen Wert auf die Qualität seiner Produkte. Alle Erzeugnisse sind dabei gluten-, laktose- und geschmacksverstärkerfrei. Von dem einzigartigen Geschmack des Ochsenfleisches können sich Gäste mit einem kühlen Bier in der Gaststätte Keindl selbst überzeugen.

Über die Urlaubsdestination Oberaudorf

Im bayerischen Inntal, eingebettet zwischen dem Wendelsteingebirge, dem Inn und dem bekannten Kaisergebirge, nahe dem Chiemgau und der bayerischen Landeshauptstadt München, liegt die idyllische Urlaubsdestination Oberaudorf. Hier findet sich alles, was man für naturnahe Erholung braucht – und das in allen vier Jahreszeiten: sanfte Hügel, zapfige Berge, traumhafte Seen, vielzählige Wander- und Fahrradwege, Ski- und Rodelpisten, Langlaufloipen und ein besonderes Highlight für Familien – den Erlebnisberg Oberaudorf-Hocheck. Mit guter Infrastruktur und einem breiten Erholungs-, Freizeit- und Kulturangebot, bietet die Destination darüber hinaus zahlreiche Möglichkeiten zur Urlaubsgestaltung. Mehr Information unter: <https://www.tourismus-oberaudorf.de/>.

Für Rückfragen, Interviewanfragen und Bildmaterial:

Janine Brauner, Münchner Marketing Manufaktur GmbH
j.brauner@m-manufaktur.de, +49/89 – 7 16 72 00 13