

STEINER BRÄUHAUS ZEITUNG

FÜR DIE FREUNDE DER



SCHLOSSBRAUEREI STEIN

Schlossbrauerei Stein informiert

19. Jahrgang/Nr. 2 – 2016



Idealer Partner:
**Mussenmühle lagert
unsere Biogerste ein**
Seite 2



Ausgezeichnet:
**In den Top 5 des
Wirtschaftspanthers**
Seite 3



Sportlich:
**Rund 1000 Einsender
beim Almenpass**
Seite 3

ZUM GELEIT

Liebe Freundinnen und Freunde der Schlossbrauerei,

Unsere Region ist dynamisch, und das ist gut so. Mehr als das – es ist sehr gut. Für unsere Kunden, unsere Lieferanten und natürlich auch für uns von der Schlossbrauerei. Seit elf Jahren beziehen wir unsere Braugerste von Landwirten aus dem Chiemgau. Damals war Regionalität noch nicht wirklich ein großes Thema. Wir hatten schon vor den meisten anderen erkannt, dass dieses regionale Miteinander allen nutzt: den Produzenten, die einen angemessenen Preis erzielen, uns, die wir Zugriff auf qualitativ hochwertige Rohstoffe bekommen, und den Verbrauchern, denen wir beste Biere liefern können.



Vier Schlagworte prägen unser Handeln: Verlässlichkeit, Vertrauen, Verantwortung und Fairness. Davon lassen wir uns leiten, zum Wohle aller Beteiligten. Voraussetzung ist, dass man außergewöhnliche Produkte liefert. Wir können uns das auf die Fahne schreiben.

Mich freut's besonders, dass es uns gelungen ist, dieses Modell auch auf unsere Heinz-vom-Stein-Bioprodukte zu übertragen. Seit einem Jahrzehnt haben wir diese Biere erfolgreich auf dem Markt platziert. Auch hier war es wie bei unserer Umsetzung des Regionalitätsgedankens: Wir sind nicht auf einen fahrenden Zug aufgesprungen, sondern haben uns von Anfang an als Lokomotive für die Bio-Idee gesehen und entsprechend gehandelt. Durch die Kooperation mit der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel ist der nächste Schritt getan: Wir verbinden Regionalität und Bio. Genießen Sie's. Prost!

Stefan Haunberger
Geschäftsführer der Schlossbrauerei Stein



Verkostung im Braugerstenfeld von Josef Huber (rechts) aus Stießberg; Verkausleiter Gastro Christian Eder von der Schlossbrauerei Stein, Marlene Berger-Stöckl von der Ökomodellregion, Landwirt Andreas Remmelberger jun., Kirchanschörings Bürgermeister Hans-Jörg Birner, Wagings Bürgermeister Herbert Häusl, Fridolfings 2. Bürgermeister Egon Kraus, 1. Braumeister Markus Milkreiter sowie die Biobauern Andreas Remmelberger sen. und Andreas Maier (von links nach rechts).

Foto: Simone Bernard/Oberland-Presse

Neue Ära für Heinz vom Stein

Braugerste für die STEINER Biobiere aus der Ökomodellregion Waginger See–Rupertiwinkel

Eine neue Ära ist für die Bio-Schiene der Schlossbrauerei Stein angebrochen: Seit Juni werden die Heinz-vom-Stein-Biere ausschließlich mit Biobraugerste aus der Ökomodellregion Waginger See–Rupertiwinkel gebraut. Das haben die Steiner natürlich zum Anlass genommen, um den Partnern ihr Produkt zu präsentieren – und das stilecht im Biobraugerstenfeld.

Schon seit 2015 verwendet die Schlossbrauerei Gerstenmalz aus regionalem Biogetreide für die Heinz-vom-Stein-Biere. Innerhalb nur eines Jahres ist es gelungen, den Anbau so auszuweiten, dass die Biogerste für die gesamte HvS-Produktion ausreicht.

Ziel der Ökomodellregion ist es, mehr heimische Bioprodukte zu erzeugen, zu verarbeiten und zu vermarkten. Gerade beim Biogetreide ist das Entwicklungspo-

tenzial sehr groß. Als Grundsatz hat die Region definiert, dass in einer standortangepassten, umweltverträglichen und ökonomisch sinnvollen Landwirtschaft Optimierung vor Maximierung geht. „Das entspricht exakt unseren Ansprüchen an unsere Bio-Produkte. Deshalb sind wir überzeugt, dass wir einander ideal ergänzen – die Region mit ihren zukunftsweisenden Projekten und wir mit unserer langjährigen Erfahrung mit Bio-

bieren“, betont Stefan Haunberger, Geschäftsführer der Schlossbrauerei Stein.

Waren es 2015 noch sieben Landwirte, die im Rupertiwinkel die Biosorte „Grace“ anbauten, sind es inzwischen zwölf. „Mit dieser Zusammenarbeit geben wir den Landwirten nicht nur die Gewissheit, das Vernünftige und Richtige zu tun, sondern auch eine ökonomische Perspektive“, sagt 1. Braumeister Markus Milkreiter. Den Gerstenbauern werde ein fairer Preis gezahlt. „Das ist die Grundvoraussetzung für den Erfolg. Die Anforderungen an den Bioanbau und der Konkurrenzdruck sind hoch. Unsere Partnerschaft gibt den Landwirten Sicherheit.“

Projektmanagerin Marlène Berger-Stöckl von der Ökomodellregion ist vom Projekt und von der Schlossbrauerei als Partner überzeugt: „Die Brauerei hat von Anfang an verstanden, dass wir für hochwertige Ware einen angemessenen Preis brauchen.“

Schon vor elf Jahren legte die Brauerei das Chiemgauer Braugersten-Programm auf; mehr als 100 Bauern aus der Region liefern seither konventionelle Braugerste. Das 1:1 auf die Bio-Schiene zu übertragen, sei die große Herausforderung gewesen: „Man braucht eine Mindestanzahl Bauern und einen biozertifizierten Erfasser. Die Ökomodellregion ist da ein Glücksfall“, sagte Markus Milkreiter. **Seite 2**

„Wir haben das fehlende Puzzleteil gefunden“

Die Schlossbrauerei Stein und die Ökomodellregion Waging kooperieren mit der Mussenmühle in Tacherting

„Dass uns die Familie Huber Kapazitäten in ihrem Lagerhaus in der Mussenmühle bieten kann, ist für uns ein Glücksfall. Und nicht nur für uns – alle Beteiligten profitieren davon.“ Markus Milkreiter, 1. Braumeister der Schlossbrauerei Stein, ist begeistert, wie sich das Problem, die von der Ökomodellregion Waginger See–Rupertiwinkel gelieferte Biobraugerste sach- und fachgerecht zu lagern, in Wohlgefallen aufgelöst hat.

Alle Beteiligten profitieren von der Lösung – die Ökomodellregion, die Schlossbrauerei und natürlich auch die Mussenmühlen-Inhaber. „Das Lagerhaus ist das letzte fehlende Puzzleteil. Bio-Braugerste muss strikt getrennt von Gerste aus konventionellem Anbau gelagert werden. Das ist in der Mussenmühle gewährleistet. Die Familie Huber hat sich ja auf Bioproducte spezialisiert, da können wir dafür garantieren, dass unser Rohstoff rein bleibt.“ In puncto Größe und Lage sei die Mussenmühle ideal – sowohl für die Landwirte der Ökomodellregion als auch für die Brauerei.

Im Spätherbst vergangenen Jahres hatte sich die Zusammenarbeit angebahnt: Über eine Anfrage beim Maschinenring sei der Kontakt zur Ökomodellregion entstanden, erzählt Mühlchef Markus Wallner-Huber. Die Schlossbrauerei hatte bereits angestoßen, dass die Biobauern der Ökomodellregion für die Biobiere der Brauerei Gerste liefern sollten, um – wie das bereits seit zehn Jahren im konventionellen Landbau geschieht – regionale Rohstoffe nutzen zu können und regionale Wirtschaftskreisläu-



Markus Wallner-Huber und seine Frau Burgi – im Bild mit ihren Söhnen Alexander und Johannes – haben das Lagerhaus in der Mussenmühle auf Vordermann gebracht. Rechts im Bild Markus Milkreiter, 1. Braumeister der Schlossbrauerei Stein.

Foto: fal

fe zu stärken. „Der Bio-Gedanke war nicht leicht zu verwirklichen, weil eine dezentrale Lagerung des Getreides zu kostenintensiv gewesen wäre“, erklärt Milkreiter. „Da war die Chance, die sich durch die Mussenmühle aufgetan hat, exakt die Lösung, nach der wir alle gesucht haben.“

Betreut wird das Biogerstenprojekt der Schlossbrauerei Stein vor Ort von Ulli Probst. „Auch diese Tatsache verspricht einen reibungslosen Ablauf: Mit Herrn Probst arbeiten beide Seiten vertrauensvoll zusammen – sowohl wir von der Brauerei als auch die Familie Huber“, betont Milkreiter.

Seit dem ersten Kontakt hat sich in der Mussenmühle viel getan: Burgi Huber und ihr Mann

Markus haben seit Anfang des Jahres rund 30.000 Euro in ihr Lagerhaus investiert, um es für die Anforderungen, die die Lagerung von Bio-Braugerste stellt, optimal fit zu machen: „Wir haben nach Wünschen und Vorgaben der Schlossbrauerei die Silos umbauen lassen, die Elektronik wurde überholt, Motoren, Reinigung, Heizung und Trocknung wurden überprüft und gewartet“, berichtet Markus Wallner-Huber.

Durch die Kooperation mit den Steinern hat die Mussenmühle verstärkt die Aufmerksamkeit der Ökomodellregion auf sich gezogen: Bislang ist geplant, bis zu 250 Tonnen Biobraugerste in der Mussenmühle einzulagern. Insgesamt hat das Lagerhaus aber

Platz für rund 600 Tonnen. „Da liegt's nahe, dass wir auch andere Rohstoffe der Ökomodellregion einlagern“, erzählt Burgi Huber. Das verschafft der heimischen Biolandwirtschaft zusätzliche Produktionskapazitäten. Markus Wallner-Huber: „Wir rechnen mit ordentlichen Zuwachsrate auf dem Biosektor.“

Für die Eigentümer der Mussenmühle ist die Kooperation mit der Ökomodellregion und der Schlossbrauerei eine Möglichkeit, die zweite Säule des Familienbetriebs deutlich zu stärken – und das rein auf regionaler Basis. Burgi Huber: „Unser Bio-Mühlenladen ist selbstverständlich weiter ein ganz wesentlicher Teil unseres kleinen Unternehmens.

Hier verkaufen wir regionale Bio-Produkte. Aber insgesamt wird diese Sparte für kleine Betriebe nicht unbedingt leichter, nachdem jeder Discounter Bioregalie eingerichtet hat. Dass wir da qualitativ locker mithalten können, steht außer Frage. Auf einen Preiskampf kann man sich als Firma mit unserer Größenordnung nicht einlassen. Wir müssen mit Qualität, mit Regionalität und mit eigenen Produkten punkten. Das versuchen wir, und das gelingt uns, wie wir meinen, recht gut.“

Dafür investieren die Hubers auch in die Außenwirkung ihrer Mussenmühle. Für Gruppen organisieren sie in ihrer Kunstmühle aus dem 11. Jahrhundert unter anderem für Vereine, Verbände und Privatleute Führungen unter dem Motto „Erlebnistag in der Mühle“. Kindgerecht gestaltet werden diese Erlebnistage für Kindergarten- und Schulkinder. Für Burgi Huber ist das selbstverständlich, ist sie doch selbst Mutter von vier Buben – Michael (11), Alexander (4), Johannes (2) und Benedikt (1).

So jung die Kooperation auch sein mag, historisch sind die Mussenmühle und Stein schon lange verbunden: Im Mittelalter sammelte die Mühle die Zwangsabgaben der Bauern in Form von Getreide an den Ritter Heinz von Stein ein. Heute ist die Mühle wieder Sammelstelle für die Steiner – nur mit Zwang hat's diesmal nichts zu tun. Und nachdem die Hubers ja ihren Bioladen betreiben, soll's dort in Zukunft auch das Endprodukt der gemeinsamen Zusammenarbeit zu kaufen geben – die Biobiere der Schlossbrauerei. Die tragen das Label „Heinz vom Stein“, womit sich der Kreis auch hier wieder schließt.

Neue Ära für Heinz vom Stein

Fortsetzung von Seite 1

Durch die Kooperation mit der Ökomodellregion bezieht die Schlossbrauerei Stein jetzt ihre gesamte Braugerste aus der Region. Doch damit nicht genug: Milkreiter will mit den Biobauern den nächsten Schritt gehen: „Wir können uns sehr gut vorstellen, dass wir in naher Zukunft für die HvS-Weißbiere Hell, Dunkel und Alkoholfrei Bioweizen aus der Ökomodellregion Waginger See–Rupertiwinkel einsetzen.“

Dieses Vorhaben zu realisieren werde allerdings schwieriger als das Biobraugersten-Projekt. Beim Anbau des Bioweizens dürfe unter anderem nicht mit Stickstoff gedüngt werden. Deshalb sei der Eiweißgehalt des Weizens geringer. „Aber wir sind optimistisch, dass unsere Landwirte auch diese Aufgabenstellung mehr als zufriedenstellend meistern.“

Die Biobauern jedenfalls waren bei der Verkostung im Biogerstenfeld begeistert von der Zusammenarbeit. Nicht zuletzt, „weil die Lebensmittel in der Region bleiben“, wie die Biolandwirte Andreas Remmelberger sen. und Andreas Maier betonen.

Impressum

Steiner Bräuhaus Zeitung

Herausgeber: Schlossbrauerei Stein Wissott GmbH & Co. KG, vertreten durch Geschäftsführer Stefan Haunberger, Schlosshof 2, 83371 Stein an der Traun, Telefon 0 86 21/ 98 32 0, www.steiner-bier.de

Redaktion: Andreas Falkinger

Gestaltung und Herstellung: Alzhaus-Media, Hauptstr. 2, 83352 Altenmarkt, Tel. 0 86 21/ 9 00 22 68, www.alzhaus-media.de

Gesamtauflage: 50 000



100-prozentig mit regionaler Biobraugerste gebraut: Das Zwickelbier, das alkoholfreie Zwickelbier, das alkoholfreie Weißbier, das helle Weißbier und das dunkle Weißbier aus der „Heinz vom Stein“-Bioproductlinie.



„Unsere Besten“: Landrat Siegfried Walch (Mitte) würdigte im Golf Resort Achental die Leistungsfähigkeit und Innovationskraft der heimischen Unternehmen und überreichte STEINER-Geschäftsführer Stefan Haunberger (2. von links) die Ernennungsurkunde zum Botschafter der Wirtschaftsregion Chiemgau.
Foto: Axel Effner

In den Top 5 des Landkreises

Wirtschaftspanther: STEINER in erlauchten Kreis gewählt

Die Schlossbrauerei Stein ist zum Botschafter der Wirtschaftsregion Chiemgau ernannt worden. Geschäftsführer Stefan Haunberger nahm die Urkunde bei der Preisverleihung zum Chiemgauer Wirtschaftspanther im Grassauer Golf Resort Achental aus den Händen von Landrat Siegfried Walch entgegen.

Erstmals hatte Walch gemeinsam mit der Wirtschaftsförderungsgesellschaft des Landkreises Traunstein (Wifo TS) den Wirtschaftspanther ausgelobt, und gleich auf Anhieb wähl-

te die Jury – Vertreter aus der Handwerkskammer, der IHK, des Gewerbeverbands Traunstein und Umgebung, des Informationskreises der Wirtschaft und der Wifo – die Schlossbrauerei Stein in den erlauchten Kreis der Top 5, aus denen letztlich auch der Preisträger, die Serva Transport Systems GmbH aus Grabenstätt, gekürt wurde. „Wir gratulieren den Siegern von ganzem Herzen“, sagte Stefan Haunberger nach der Preisverleihung. „Für uns ist es eine Riesen-Ehre, in diesem Konzert der außerordentlichen Unternehmen mitspielen zu dürfen.“

Als eines der fünf besten Unternehmen des Landkreises wird die Schlossbrauerei Stein in die Netzwerk-Aktivität der Wirtschaftsförderungsgesellschaft des Landkreises Traunstein eng eingebunden. „Eine Aufgabe, der wir nicht nur gerecht werden wollen, sondern auf die wir uns sehr freuen“, sagte Haunberger. „Wir verstehen den Wirtschaftspanther als sichtbares Zeichen dafür, dass sich die Wifo noch stärker in Richtung Regionalmanagement aufstellen will. Dazu können wir mit unserer Erfahrung in Sachen Regionalität mit Sicherheit Wertvolles beitragen.“



Glückliche Gewinner: Vertriebsleiter Reinhold Steinberger (links) und Innendienst-Mitarbeiterin Hilde Wagner (rechts) überreichten im Steiner Bräuüberl Helmut Rücker aus Hörring, Irmgard Mühlbacher aus Waging und Agathe Baersch aus Grassau die Almenpass-Hauptpreise.
Foto: fal

Almenpass ist ein Renner

Wieder mehr als 1000 Teilnehmer – Neuausgabe 2017 in Planung

„Die Resonanz auf unsere Almenpass-Aktion war wieder überwältigend. Mehr als 1000 Freizeitsportler haben sich daran beteiligt.“ Reinhold Steinberger, Vertriebsleiter der Schlossbrauerei Stein, hat den Gewinnern bei der Preisübergabe versprochen, dass der Almenpass auch im kommenden Jahr wieder aufgelegt wird.

Aus einem Holzfass voller Teilmakarten hatte der Vorsitzende des Landschaftspflegeverbandes Traunstein, Markus Fröschl, die Gewinner gezogen. Den ersten Preis, einen 1489-Euro-Gutschein für ein Mountainbike, gewann Helmut Rücker aus Hörring. Einen 500-Euro-Gutschein für eine Skiausrüstung bekam Agathe Baersch aus Grassau, und den 300-Euro-Gutschein für eine Wanderausrüstung erwanderte sich Irmgard Mühlbacher aus Waging. Alle Gewinner hatten mindestens acht der zehn Almen besucht und sich den Almenpass dort abstempen lassen. Sie kön-

nen jetzt ihre Gutscheine bei Rad + Sport Schneider in Traunstein einlösen.

Über je einen 75-Euro-Gutschein dürfen sich Josef Bruckschlegel aus Grabenstätt, Melanie Seel aus Übersee, Rosmarie Hinterreiter aus Traunwalchen, Marcel Hundseder aus Chieming,

Simon Kern aus Ludwigsburg, Hermann Brandauer aus Traunstein und Johann Schederecker aus Schnaitsee freuen.

Die Plätze 11 bis 30 werden mit je einem Kasten Steiner Bier für ihren sportlichen Einsatz belohnt. Die Gewinner wurden bereits benachrichtigt.



Markus Fröschl (links) zog im Beisein von Innendienst-Mitarbeiterin Hilde Wagner und Vertriebsleiter Reinhold Steinberger die Gewinner. Foto: fal

Oana von uns:

Braumeister Gaberz

„Es gibt keinen Tag, an dem's einem fad ist.“ Dem 34-jährigen Braumeister Matthias Gaberz aus Leoben in der Steiermark taugt's in Stein. Nach seinem Studium in Weihenstephan war er im Bayerischen Wald und in Südtirol in einer Gasthausbrauerei tätig. „Die Arbeit hier ist anspruchsvoll, hier gibt's für mich viel Neues und Spannendes.“ Eigentlich hatte Gaberz in Graz Sprachen studiert. Als er im Bayerischen Fernsehen eine

Doku über Weihenstephan sah beschloss er umzusatteln. „Ich komm aus der Bierstadt Leoben, meinen ersten Sud hab ich im Alter von 15 Jahren angesetzt. In der Brauerei Göss hab ich mein erstes Praktikum absolviert. Eigentlich war's klar, dass ich Brauer werden muss“, erzählt Gaberz, der seit Januar in der Schlossbrauerei Stein als 2. Braumeister für die Produktionsplanung und die Qualitätssicherung zuständig ist.



Oana von uns:

Siegfried Heinrich

Seine Lehre zum Brauer und Mälzer ist Siegfried Heinrichs zweite Ausbildung. Als Bürokaufmann wurde er nicht so recht glücklich, er baute an der FOS in Traunstein sein Fachabitur und wollte dann unbedingt eine handwerkliche Ausbildung machen: „Ich möchte sehen, was ich produziere.“ Von der Schlossbrauerei ist er nicht zuletzt wegen seines „Hangs zu historischen Gebäuden“ begeistert.

„Ich fühle mich in der Brauerei sehr gut aufgehoben.“

Die Ausbildung soll nicht sein letzter Schritt im Brauhandwerk sein. Sein übernächstes berufliches Ziel hat der 25-jährige Grabenstätter auch schon definiert: Braumeister. Aber jetzt gilt's erst mal, die Ausbildung zu meistern.





Unternehmerische Tatkraft bewiesen: Michaela und Christian Schnebinger haben in Obing ihren Fruga-Getränkemarkt neu eröffnet.
Foto: fal

Oane für uns:

Getränke Schnebinger in Obing eröffnet

Größer, schöner, noch mehr Service – unter diesem Motto haben Christian und Michaela Schnebinger ihren Fruga-Getränkemarkt in Obing neu eröffnet. Christian Schnebinger ist der Schlossbrauerei Stein seit langem verbunden: „Anfangen hat's vor rund 30 Jahren. Damals war ich Bierfahrer bei den Steinern.“ Seine Frau Michaela schätzt den familiären Umgang mit der Brauerei. „Das ist eine angenehme Zusammenarbeit.“

Vor 26 Jahren hat Christian Schnebinger in Obing seinen Getränkemarkt eröffnet; danach ist er mit seinem Geschäft

nach Pittenhart umgezogen. Jetzt nutzte die Familie Schnebinger die Chance, im Firmengebäude von Membranbau Sieber am Obinger Taubenseeweg den Traum vom großen, modernen Getränkemarkt zu verwirklichen. Auf mehr als 200 Quadratmetern Verkaufsfläche erfüllt der Familienbetrieb alle erdenklichen Getränkewünsche. Mit der Eröffnung des neuen Ladens hat die Familie Schnebinger erneut Unternehmergeist bewiesen. Wir von der Schlossbrauerei Stein wünschen Christian und Michaela viel Erfolg. Auf eine weitere gute Zusammenarbeit!



Oane für uns:

Irmis „Tante Emma Café“

Irmis Lebensmittelmarkt an der Franz-Mayr-Straße in Trostberg ist nicht einfach nur ein Geschäft. Er ist eine Institution. Das war schon zu Zeiten ihrer Großmutter so. Man kauft nicht bei „Edeka Zehetmaier“ ein, sondern bei der Irmis oder der „Zenti“. Dass Irmis Mayer ihren Mädchennamen längst abgelegt hat, spielt nicht wirklich eine Rolle. Weil's in ihrem Geschäft einfach wie früher ist. Auch wenn der Laden vor wenigen Jahren modernisiert worden und in größere Räumlichkeiten umgezogen ist, der Herzlichkeit im Umgang mit den Kunden hat das keinerlei Abbruch getan.

Dieses Tante-Emma-Flair haben Irmis Mayer und ihr Mann Wolfgang jetzt in ihr neues „Tante Emma Café“ übertragen, das sie kürzlich in den Räumen ihres früheren Marktes eröffnet haben. Dass sie in ihrem Café das Sortiment der Schlossbrauerei Stein aufnehmen, stand für die beiden außer Frage: „Die Zusammenarbeit mit den Steinern ist total unkompliziert. Verkaufsleiter Alija Ettenhuber hat uns in der Hinsicht wirklich entlastet“, erzählt Irmis Mayer.



Café mit Flair: Irmis Mayer in ihrem Tante-Emma-Café. Foto: fal

Natürlich ist das ein Kraftakt, ein neues Café zu etablieren. Sechs zusätzliche Kräfte haben Irmis und Wolfgang Mayer eingestellt; ihre beiden Söhne helfen auch noch mit. Der Erfolg gibt den Mayers Recht: „Unser Tante Emma Café wird hervorragend angenommen. Wer sonntags bei uns frühstückt will, sollte schon reservieren.“

Das „Tante Emma Café“ bietet bis zu 40 Gästen Platz. Als besondere Stärke sehen Irmis und Wolfgang

Mayer natürlich ihre Tortentheke mit den täglich wechselnden Köstlichkeiten. Konditormeister Wolfgang hat sich längst einen hervorragenden Ruf erworben. Dazu kommt der nagelneue italienische Pizzaofen. Das „Tante Emma Café“ ist von Mittwoch bis Sonntag von 8.30 bis 17 Uhr und am donnerstäglichen Pizza-Abend bis 22 Uhr geöffnet. Die Schlossbrauerei wünscht der Familie Mayer den verdienten Erfolg!

Oane von uns:

Junge Kraft im Büro



Franziska Schachner aus Obing hat im September ihre Ausbildung zur Kauffrau für Büromanagement bei der Schlossbrauerei Stein angetreten. „Die Arbeit hier ist sehr abwechslungsreich und macht wirklich Spaß“, erzählt die 17-Jährige, die ihre Mittlere Reife im M-Zug absolviert hat. Für ihren künftigen Beruf hat sie sich von einem Praktikum in der 7. Klasse bei der Seele GmbH in Obing

und einer Beratung bei der Arbeitsagentur begeistern lassen, auf die Schlossbrauerei wurde sie von Bekannten aufmerksam gemacht. Ihre Aufgabengebiete liegen im Kassenwesen, der Kundenbetreuung und der Ablage. Betreut wird sie von Christina Heigermoser, die kürzlich – selbstverständlich auch bei der Schlossbrauerei Stein – ihre Ausbildung zur Bürokauffrau erfolgreich abgeschlossen hat.

Gewinnspiel

Mitmachen und gewinnen

Hier wieder eine Gewinnchance für aufmerksame Leser:
Wie viele Sorten umfasst die STEINER Biobier-Linie „Heinz vom Stein“?

2

4

5

Zu gewinnen gibt's insgesamt 30 Kästen STEINER Naturradler (0,33l). Die richtige Antwort bitte ankreuzen und bis Dienstag, 31. Januar 2016, an uns zurücksenden. Absender nicht vergessen!

Absender:

.....

Die Ermittlung der Gewinner erfolgt im Losverfahren. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Persönliche Daten werden nicht an Dritte weitergegeben. Mitarbeiter der Schlossbrauerei Stein dürfen nicht mitmachen. Der Rechtsweg sowie eine Barauszahlung der Gewinne ist ausgeschlossen.

Schlossbrauerei Stein, Schlosshof 2, 83371 Stein a. d. Traun, Fax 08621 / 9832-63