



Chronik des Gasthauses Bräu

Eine lange Zeit ist vergangen, seit in unserem Dorf zum letzten Mal der Brauer sein eigenes Bier ausschenkte. Um genau zu sein, war es im Jahre 1912. Damals wurde das Braurecht an die Stieglbrauerei zu Salzburg verkauft. Seit dieser Zeit wird der Name Bräu geführt, und ebenso lange Stieglbier gezapft und getrunken. Die Ursprünge des Brauwesens in Schalchen sind leider nicht nachweisbar. Sicher ist nur, dass 1874 Georg Hietl mit seiner Frau Katharina das Gasthaus mit der Brauerei von einem Andreas Schöf-ecker gekauft hat. Das damalige Anwe-



sen sah völlig anders aus, als wir es heute kennen. Eingeschossig, unverputzt mit großen, oben abgerundeten Fenstern und durch Fenstergitter geschützt. Erst 1920 wurde der Ausbau vorgenommen und ein Stockwerk aufgesetzt. Das heutige Aussehen erhielt das Gebäude Anfang der 60-er Jahre. Angeschlossen war entlang der Hauptstraße eine aus Holz bestehende Kegelstatt. Kegeljungen mussten die umgeschobenen Holzkegel wieder in Position bringen. Dies war bei den Kindern eine beliebte Beschäftigung, weil immer ein paar Heller, später Groschen, abfielen.

Heute trinkt man wie selbstverständlich ein kühles Bier. Bis zur Erfindung von



Kühlgeräten war es gar nicht so einfach, diesem Wunsch Rechnung zu tragen. Dem Gasthaus war ein eigener Weiher und ein großer Keller angegliedert. Im Winter, bei anhaltender großer Kälte, wurden mit Eissägen große Blöcke aus der Eisdecke herausgeschnitten und mit Schlitten in den Keller verfrachtet, wo diese bis in die wärmere Zeit eingelagert wurden. Wenn man sie dann brauchte, holte jemand einige Brocken Eis, um zuhause den Gerstensaft abkühlen zu können. Man kann sich vorstellen, dass das „Eismachen“, wie man es nannte, kein Honiglecken war.

1946 endete die Ära Hietl und es übernimmt die Familie Redl die Geschicke des Gasthauses und der kleinen Landwirtschaft. (Ein Verwandtschaftsver-



hältnis Onkel - Nichte). 1974 bekommt die Tochter Margarethe den elterlichen Betrieb, den sie bis 2006 weiterführte; durch deren Heirat heißt dieser heute Gasthaus Weinbrenner.

Mittlerweile hat bereits die nächste Generation den Betrieb übernommen, in Person des Sohnes Dietmar und seiner Freundin Sybille.

Herzlichen Dank für Ihren Besuch !



Lieber Gast!

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:

Rind: Fleischerei Dreher, Schalchen
Fleischerei Ablinger, Oberndorf
Buttenhauser Klaus, Schalchen

Schwein: Fleischerei Dreher, Schalchen
Fleischerei Ablinger, Oberndorf
Buttenhauser Klaus, Schalchen

Huhn: Eier- und Geflügelhandel Spatzenegger, Munderfing

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier (Bodenhandel): Eier- und Geflügelhandel Spatzenegger, Munderfing

Erdäpfel: Walter Gurtner vlg Klinger, Geinberg

Karotten, Gurken, Kraut: aus heimischer Landwirtschaft

Wild: aus heimischer Jagd, u.a. von der Jagdgesellschaft Schalchen
Wildbrethandel Spatzenegger aus Munderfing