

Seit

Stahuber Bladl

1750

Landgasthof Stahuber ❖ Thal 3 ❖ 83620 Feldkirchen-Westerham ❖ Telefon 0 80 63/96 68

Landgasthof Stahuber: unser Bier war schon immer ein Teil unserer Tradition!



Heute, und das heißt jetzt bereits auch schon wieder seit 70 Jahren, gilt bei uns das Motto »Unserainer trinkt Maxlrainer«. Aber nicht immer war Maxlrainer unser Bierlieferant: bis 1938 wurde im Landgasthof Stahuber das Bier noch selbst gebraut. Und zwar sowohl »Dunkelbier« als auch »Helles«. Wahrscheinlich waren es mehrere Gründe, warum damals die eigene Brauerei eingestellt wurde. Einerseits ist kriegsbedingt Personalnotstand zu vermuten und andererseits ist anzunehmen, dass die Brauerei umgebaut und modernisiert hätte werden müssen, wozu aller Wahrscheinlichkeit das Geld fehlte bzw. die Rentabilität nicht mehr gegeben war. Die Zeiten hatten sich eben geändert. Nach unseren Aufzeichnungen war es der Kloo Anderl, der als letzter Thaler Braumeister seinen Dienst versah und anschließend ins »Württembergische« abwanderte und dort auch Zeit seines Lebens blieb. Besonders interessant ist natürlich in diesem Zusammenhang auch, dass Bierbrauen damals wie heute einiger Logistik bedurfte, und dies schlug



sich z.B. in der Anzahl der »Rösser« nieder, die im Gutshof Großhöhenrain (so war die damalige Bezeichnung des Landgasthofs Stahuber) im Einsatz waren: 12 Kaltblüter samt zwei bis drei Rossknechten. Jeder, der frühere Verhältnisse nur ein wenig einschätzen kann, wird daraus die Bedeutung vom Landgasthof Stahuber ablesen können: der Gutshof war nicht nur Bierlieferant für die umliegenden Bauern, sondern natürlich auch Fuhrunternehmer. So schaffte man es damals innerhalb eines Tages mit einem entsprechend starken Gespann nach München-Ramersdorf und wieder zurück – eine beachtliche Leistung!

Wie aber kann man sich das Bierbrauen bis 1938 vorstellen? Zunächst war da das Kühlproblem: Im Winter wurde in einem 200 m vom Gutshof entfernten Weiher Eis gestochen. Dieses wurde dann im Eiskeller für das ganze Jahr eingelagert. Wieviel Personen letztendlich beim Bierbrauen beschäftigt waren, lässt sich heute leider nicht mehr nachvollziehen. Nachvollziehen lässt sich aber die Verwendung des Biers, das in Thal hergestellt wurde: ausschließlich für den Eigenbedarf – und das hieß, für den Landgasthof selber und für das Gasthaus Stahuber in Großhöhenrain, das in den 20er Jahren ebenfalls dazu gehörte. Und: an die umliegenden Bauern und Nachbarn – einen weiteren Biervertrieb gab es nicht. Und wo kamen die Rohstoffe zum Brauen her? Hier können wir heute nur Vermutungen anstellen. Am Wahrscheinlichsten ist es, dass Hopfenbauern aus der Hallertau nach München lieferten und dort die entsprechenden Rohstoffe gekauft wurden. Was uns heute aus dieser »starken« Vergangenheit bleibt, ist die Verpflichtung an unsere Tradition: Aus diesem Grunde unterscheiden wir uns nach wie vor ... ein Braten mit Dunkelbiersoß' wird bei uns nach wie vor ohne »Retortenküche« hergestellt, unseren Senf machen wir nach wie vor selbst – und das Schnapsbrennen haben wir immer noch nicht aufgegeben. Probieren Sie es aus! Wir freuen uns immer auf Ihren Besuch in unserem Traditions-Wirtshaus in Thal / Gemeinde Feldkirchen-Westerham.



So oder so ähnlich mag es auch beim Landgasthof Stahuber ausgesehen haben, als hier noch Bier gebraut wurde.

Unten links:

Früher gehörte auch noch das Gasthaus Stahuber in Höhenrain dazu

Unten Mitte:

Landgasthof Stahuber um 1910, links im Bild die ehemalige Brauerei

Unten rechts:

Zwei Banderolen, das letzte »Artefakt« aus der eigenen Brautradition



VERANSTALTUNGSKALENDER

DEZEMBER 2008

28. Dezember 2008

Theater »D´Wahl Lump´n«

JANUAR 2009

02. Januar 2009

Theater »D´Wahl Lump´n«

03. Januar 2009

Theater »D´Wahl Lump´n«

04. Januar 2009 14.00Uhr

Theater »D´Wahl Lump´n«

06. Januar 2009

Theater »D´Wahl Lump´n«

09. Januar 2009

Theater »D´Wahl Lump´n«

17. Januar 2009

»Kupplerball« (Faschingsball)

24. Januar 2009

Kabarett Christian Springer »des merkt doch keiner«

FEBRUAR 2009

19. Februar 2009

»Weiberfasching«

APRIL 2009

04. April 2009

Kabarett Chris Böttcher

JUNI 2009

07. Juni 2009

900- Jahrfeier »Thal«

14. Juni 2009

Jazzfrühschoppen

JULI 2009

31. Juli 2009

Musikkabarett »die Wellküren«

VORANKÜNDIGUNG

21. August 09:

Kabarett »Sissi Perlinger«

23. August 09:

Kindertheater »Aschenputtel«

Theater »Menschenfeind«

29. August 09:

Motorradtreffen – Moto Guzzi

04./05. September 09:

Theater »Menschenfeind«

06. September 09:

Kindertheater »Aschenputtel«

06. September 09:

Kabarett »Lisa Fitz«

18. September 09:

Trachtenball

19. September 09:

Motorradtreffen – Ducati

07. Oktober 09:

Kabarett mit „Lizzy Aumeier“

im Rahmen des Kulturherbstes Feldkirchen Westerham



So erreichen Sie uns:

Landgasthof Stahuber
Thal 3
83630 Feldkirchen-Westerham

**Donnerstag
Ruhetag**

Telefon 0 80 63/96 68
Telefax 0 80 63/63 34

Sie suchen einen Ort für Ihre Familienfeier?



Für Ihre Familienfeiern, egal ob Geburtstag, Goldene Hochzeit, Kommunion oder Konfirmation können wir Ihnen folgende Räumlichkeiten anbieten:

Oberer Saal:

Der obere Saal ist im Stil der 20er Jahre gehalten. Er bietet etwa für 120 Personen Platz und ist mit einer kompletten Theaterbühne ausgestattet.

Gewölbesaal:

Dieser Saal liegt parterre. Er wurde im Jahr 2001 neu umgebaut und fasst ca. 250 Personen. Der ehemalige Stall wurde umfunktioniert und dessen Gewölbe in den Saal integriert.

Nebenraum:

Unser Nebenraum bietet Platz für ca. 70 Personen und ist daher auch für die »kleinere« Familienfeier bestens geeignet.

Vereinbaren Sie einen Termin mit uns – gerne zeigen wir Ihnen unsere Möglichkeiten für Ihre individuelle Familienfeier im Detail und stehen Ihnen mit unserer ganzen Erfahrung mit Rat und Tat zur Seite.

JüLo
Maschinenbau
GmbH
www.juelo.com

Kälteanlagenbau und Klimatechnik



Otto Stelzl
Finkenweg 12,
83071 Stephanskirchen
Tel. 08031/72959

Verkauf und Wartung von Kühlanlagen
Kundendienst
Notdienst an Sonn- und Feiertagen
Verleih von Eisbereitern und Raumentfeuchtern

**BÜTTNER
FEUERWERKE**
Dobelweg 15 · D-85567 Grafing
Tel.: 0 80 92/32 631
Fax: 0 80 92/86 36 49
www.buettner-feuerwerke.de

maler-huber
gestalten • sanieren • dämmen
Innenraumgestaltung • exclusive Oberflächen
Farbberatung • Fassadensanierung
Wärmedämmssysteme • Gerüstbau
Putzrenovierung • Betonsanierung
spezielle Beschichtungen • Schimmelbeseitigung
Ausstellung im
MEISTERHAUS
Münchenstr. 9 • 83052 Heilbrunn
Sonnenwechsestr. 22-24 • 83052 Bruckmühl • Tel.: 08062/6761
www.maler-huber.com

🍃 **Salate & Gemüse: Der kleine Unterschied!** 🍃

UNSERE HAUS-SCHMANKERL

Käsespätzle
mit hausg'machten Röstzwiebeln und Salat
Euro **7,30**

Zwiebelrostbraten
von der Rinderlende, mit hausg'machten Röstzwiebeln und Bratensoß', dazu gibt's Kartoffel-Rösti und an g'mischten Salatteller
Euro **11,90**

Schweinsbraten in Dunkelbiersoß'
vom niederbayerischen Schweinehals, in Dunkelbiersoß', dazu hamma zwei Semmelknödl und an quad'n Salat
Euro **7,90**

»Jagl-Pfandl«
nach unserem Hofnamen benannt, Schweinenackensteaks mit gebratenen Speckstreifen und hausg'machten Röstzwiebeln, dazu gibt's Kartoffel-Rösti und einen gemischten Salatteller
ohne Schnaps Euro **9,80**

Hirschbraten
g'schmorfte Hirschkeule in feiner Wildsauce, dazu hausg' machte Butterspätz'l, a Preiselbeerbirn und an g'mischt'n Salat
Euro **11,80**

Grillfleisch
vom Schwein'shals fein gewürzt, dazu gibt's hausg'macht'n Kartoffelsalat und an g'mischt'n Salat
Euro **8,60**

»Tellerfleisch«
g'sottene Brust vom bayerischen Ochsen, dazu gibt's frischen Meerrettich und an hausg'machten Kartoffelsalat
Euro **8,90**

2 Scheib'n Milzwurst ^{1/3/4} gebacken
mit hausg'macht'n Kartoffelsalat und Salatgarnitur
Euro **5,20**

abgebräunte Wollwurst ^{1/3/4}
2 Stück mit Bratensoß', dazu Kartoffelsalat
Euro **5,10**

Weißwurst ^{1/3/4}
2 Stück mit Brezn und unser'm selbstg'macht'n süßen Senf
Euro **3,80**

Dünne Scheiberl G'räucherts
vom Südtiroler Speck, dazua gibt's Butter und a Essiggurkerl, ois Schmankerl an Stamperl hausgebrannten Obstler
Euro **6,70**

»Saure Knödel«
2 Stück zammg'schnittene hausg'machte Semmelknödel mit Essigstand und Zwiebelring
Euro **3,80**

1 Geschmacksverstärker 2 Antioxidationsmittel 4 Stabilisator

Beim Thema Salat und Gemüse gibt es scheinbar zwei Fraktionen: Die einen könnten ganz darauf verzichten und für die anderen gibt es kein gutes Essen ohne einen frischen, knackigen und damit gesunden Salat. Wir als Gastronomen gehen natürlich mit jeder der beiden »Parteien« gerne um: wengleich wir eigentlich schon jeden davon überzeugen möchten, dass Gemüse nicht Gemüse und Salatlat nicht Salat ist. Das fängt bei uns beim Einkauf an – je nach Jahreszeit wählen wir die Salate und Gemüse aus, von denen nicht nur das beste Preis-Leistungsverhältnis,



Salate & Gemüse: bei Stahuber immer frisch zubereitet!

sondern vor allem der beste Geschmack zu erwarten ist. So werden winterliche Treibhaustomaten immer nur einen Kompromiss für uns darstellen, denn viel überzeugender sind südliche Freilandtomaten erntefrisch im Frühling bis Herbst. Obwohl auch wir nicht immer ganz konsequent sein können, könnte man dennoch sagen: Jahreszeit-entsprechende Salate und Gemüse sind beim Landgasthof Stahuber schon so etwas wie ein Grundsatz!



»Fitness-Salat«
g'mischte knackige Blattsalate der Saison mit gebratenen Streifen von der Höhenrainer Putenbrust, dazu Toast
Euro **8,30**

Genauso verfahren wir aber auch bei der sorgfältigen Verarbeitung frischer Gemüse: Eine Gemüsesuppe ist bei uns eben aus frischem Gemüse gemacht und kommt nicht aus irgendeiner Dose. Unsere Salate werden frisch angerichtet und kommen nicht eiskalt aus einer Salatvitrine, wo sie schon stundenlang auf ihren »Einsatz« warteten.



Bereits in der zweiten Generation ist Düran als qualifizierter Obst- und Gemüse-Großhändler tätig. Einen Teil unserer Unternehmensvision besteht darin, die qualitativ besten Betriebe mit unserem umfassenden Sortiment zu beliefern. Wir wollen dabei nicht die größten, wohl aber die besten in unserem Metier sein. Dieser Qualitätsanspruch wird nur von solchen Geschäftspartnern verstanden, die selbst eine ebenso hohe Messlatte an ihre Leistungen anlegen. Der Landgasthof Stahuber ist für uns solch ein Partner und wir freuen uns daher sehr über die

düran **Wir sind Frühaufsteher!**
Obst- und Gemüsegroßhandel **Um 4 Uhr morgens kaufen wir direkt am Großmarkt das ein, was der Landgasthof Stahuber am Vortag bestellt hat.**

bereits mehrjährige erfolgreiche Zusammenarbeit. Was wir beisteuern ist höchste Produktqualität, unsere IFS und Bio-Zertifizierung und ganz besonders auch unsere Zuverlässigkeit. So liefern wir von Montag bis Freitag, wobei rund um die Uhr, Montag bis Sonntag bestellt werden kann. Neben Standardware umfasst unser Sortiment ebenso Exoten wie auch viele Spezialitäten.
»Das Durchschnittliche gibt der Welt ihren Bestand, das Außergewöhnliche ihren Wert.«
Oscar Wilde (1854-1900)



Martina Schwarzmann: »So schee kons Leben sei« Tolles Kabarett-Spektakel am 20. November im Landgasthof Stahuber



Plaudereien mit schwarzem Humor, Gedichte und Lieder mit Biss: die Kabarettistin Martina Schwarzmann faszinierte am 20. November 2008 das Publikum des vollbesetzten Veranstaltungstadels im Landgasthof Stahuber.

Obwohl die Witterung gar nicht mehr so angenehm, eher kalt und regnerisch war, um so herrlich spitzfindig, und auch hanebüchen waren die Betrachtungen von Martina Schwarzmann. Es schien, dass gerade durch dieses unwirtliche Wetter das Publikum erst so richtig vollen Herzens in das Motto des Abends einstimmt »So schee kons Leben sei«. Ganz unspektakulär mit einem »Griaß Euch« und ihrer Gitarre betritt Schwarzmann die Bühne und freut sich, denn: »immer wenn ich einen Auftritt hab, muss ich auf koa Party« - schon ist man mitten drin in einer losen Aneinanderreihung von (un-)möglichen Geschichten. Etwa der, wo dem Langhaarigen, der auf einer Party eingeschlafen ist, die Haare an die Tisch hingetackert werden und er dann dank einer Schere selbst entscheiden kann, »mit welcher Frisur er heimgeht«. In einer gut dosierten Mischung zwischen frech und frivol kommt die 29-Jährige auf die weiten »Schnellscheißerhosen« zu sprechen, mit deren Trägern man Erdnussflips-Mikado spielen kann. Man fragt sich immer wieder: Ist das alles eine »Naiv-Masche« von Schwarzmann oder steckt mehr dahinter. Ist sie eher Unschuld oder derbe Klamaukmacherin. Bewegt sich der Humor an der

Oberfläche oder geht er tiefer? Ganz klar: Schwarzmanns Masche ist die vermeintliche Naivität, die es ihr erlaubt, auch derbe Sprüche loszulassen, ohne dass diese ordinär wirken. In ihrem fast zweistündigen Programm reißt sie ein Dutzend Themen an, mal als kleine Geschichte, mal als Gedicht, mal in ein Lied verpackt. Vom »Wellnessen« im Bayerischen Wald, wo aus dem Metzgerwirt ein Wellness-Hotel mit gleichem Personal geworden ist, erläutert Schwarzmann, dass »Pressack koa Lifestylefood« ist, beklagt sich darüber, dass der frisch gebackene Zwetschgendatschi Zuhause von den »Lieben« ganz allein aufgegessen wurde und dass für sie kein einziges Stück übrig blieb ... da muss man halt genügsam sein, schließt sie ab. Schwarzmanns Spektrum ist breit: Um auf den Pflegenotstand aufmerksam zu machen, verspricht sie den Senioren, die sich nicht mehr bücken können, die Zehennägel zu schneiden; zu den Highlights zählt ihre Tirade aufs »Gschieß machen«, die Erinnerungen ans verhinderte Auswandern vom »Kletznsepp« samt der wichtigen Erkenntnis, dass Jennifer sich von Geneviva ableitet.

Eins bleibt auf jeden Fall festzuhalten: Das anwesende Publikum war mehr als zufrieden mit dem Abend. Auch wenn es nicht möglich war, in den Pausen Essen a la Carte anzubieten: die



angebotenen Wiener Würstl fanden reißenden Absatz. Und für die Flüssignahrung war ja sowieso gesorgt... So kann wohl von einem

überaus gelungenen Veranstaltungsabend im Landgasthof Stahuber gesprochen werden.



FONSI

Christian Springer

»Das merkt doch keiner«

am Samstag, 24.01.2009
im Landgasthof Stahuber

Preis inkl. Gebühren 18 € / Beginn 20.00 Uhr

Fonsi: »Das merkt doch keiner«

Er kennt sich aus. Er hat immer Recht. Er hat Lösungen für alles. Nein, das ist nicht das Anforderungsprofil für einen bayerischen Ministerpräsidenten, sondern eine Beschreibung des unverwechselbaren Fonsi. In Süddeutschland nennt man so jemanden einen »Siebeng'scheiten«. Und weil er chronisch verärgert ist, da keiner auf ihn hört, ist er zudem ein »Grantler«. Fonsi ist politisch scharf, hintergründig boshaft und liebenswert zugleich. Er weiß, was die Menschen bewegt und hat den Blick fürs Wesentliche. Wenn sich andere fragen: »Wie werde ich reich und berühmt?«, interessiert den Fonsi nur eins: »Wann gibt's Brotzeit?« Und zwischendrin kümmert er sich um Zukunftsfragen zwischen Abstammung und Hightech. Der Fonsi weiß alles und haut uns konsequent die eigenen Vorurteile um die Ohren. Darin liegt die Kunst des Kabarettisten Christian Springer, der seine Zuhörer mit unterhaltsamer Intelligenz zum »Aha« der Erkenntnis führt.