



MEDIENINFORMATION

THEMA: Gillamoos 2022 – „Samma wieder guad!“
DATUM: 22.08.2022

Gillamoos 2022 – „Samma wieder guad!“

- Gillamoos 2022 findet nach nach pandemiebedingter Pause erstmalig wieder statt
- Kuchlbauer begrüßt die Gillamoos-Besucher in der Kuchlbauer Festhalle, dem Kuchlbauer Weissbierstadl und dem Weinzelt
- Gillamoos-Bier der Brauerei zum Kuchlbauer mit 100 % regionaler Braugerste erstmals am Gillamoos

ABENSBERG, 22. August 2022 – Tradition und Nachhaltigkeit gehen für die Brauerei zum Kuchlbauer am Gillamoos Hand in Hand. Als einer der ältesten Jahrmärkte Bayerns trägt der Gillamoos eine bedeutsame und sinngebende Geschichte mit sich, die unter anderem durch das frisch eingebraute Kuchlbauer Gillamoos Bier gewürdigt wird. Gleichzeitig spiegelt es die Nachhaltigkeitsbestrebungen der Brauerei wider indem die verwendete Braugerste zu 100 % von Landwirten aus der Region stammt. Die Brauerei zum Kuchlbauer freut sich, in diesem Jahr die Gillamoos-Besucher wieder begrüßen zu dürfen.

Gillamoos – ein Jahrmaket mit jahrhundertealter Tradition

Der Gillamoos gilt als einer der ältesten Jahrmärkte Bayerns und ist geprägt von jahrhundertealten Traditionen. Die Brauerei zum Kuchlbauer hat sich dem Sinn des Gillamoos angenommen und ihn im Verlauf der Geschichte unter anderem durch die Einführung des Gillamoos-Gottesdienstes im Jahr 1973 und die Verknüpfung des Jahrmaktes mit dem Spruch „Samma wieder guad!“ geprägt. Dieser beschreibt den Ursprung des Gillamoos und spiegelt die Versöhnungsbereitschaft wieder, die auf die christlichen Wurzeln des Festes zurückzuführen ist. Frankreichs König Wamba verwundete den heiligen St. Gilg versehentlich mit einem Pfeil, welcher eigentlich einer Hirschkuh galt. Der Heilige zog den Pfeil heraus und verzieh dem König auf gut bayerisch mit den Worten „Samma wieda guad!“. Diese Versöhnungsgeste prägt den Gillamoos bis heute.



Kuchlbauer am Gillamoos 2022

Erstmalig nach dem pandemiebedingten Ausfall des Gillamoos kann die Brauerei zum Kuchlbauer die Besucher des Jahrmarktes wieder in der Kuchlbauer Festhalle und dem Kuchlbauer Weissbierstadl begrüßen. Auch im Weinzelt am Gillamoos kann in diesem Jahr erstmalig die Kuchlbauer Weisse der Brauerei genossen werden.

Die traditionelle Gillamoos Bierprobe findet wieder am Wochenende vor dem Start des Gillamoos am 27. August statt. Die Brauerei zum Kuchlbauer begrüßt die Besucher ab 17:30 Uhr mit einer kostenfreien Maß Gillamoos Bier.

Gillamoos Bier aus 100 % regional angebauter Braugerste erstmals am Gillamoos

Auch in diesem Jahr führt die Brauerei zum Kuchlbauer ihr Bestreben nach Nachhaltigkeit durch Regionalität fort. Die Braugerste für das Gillamoos Bier stammt ausschließlich von Erzeugern aus der unmittelbaren Region der Brauerei. Ermöglicht wurde dieses Projekt, welches im Jahr 2018 startete, durch die erfolgreiche Kooperation zwischen 16 Landwirten in und um Abensberg, der Raiffeisen Waren GmbH Hallertau-Jura und der Brauerei zum Kuchlbauer. „Ich wollte unseren Rohstoffbezug noch stärker in der Region bündeln und unseren Kunden auch ein Gesicht zur Herkunft unseres Bieres geben. Wenn jemand unser Bier trinkt, soll er genau wissen, dass die Braugerste wirklich vor unserer Haustüre von Landwirten aus der Heimat angebaut wird“, erklärt Jacob Horsch, Geschäftsführer der Brauerei zum Kuchlbauer, seine Motivation.

Das Etikett ist passend zum Gillamoos gestaltet, es trägt ein Motiv, das vom bekannten Abensberger Künstler Ferdinand Kieslinger stammt. Der Abensberger Gillamoos ist in diesem Bild einzigartig gut zusammengefasst und verbildlicht. Kirchturm, Karussell von Josef Schwendner, ein Marktschreier, Luftballons und das Kuchlbauer Bierzelt sind mit Abensberger Fahnen abgebildet.

(Wörter: 502 | Zeichen mit Leerzeichen: 3.632)

Unternehmensprofil

„Bier ist ein Genussmittel, das nicht fabriziert wird, sondern entsteht“ – gemäß diesem Leitsatz steht die Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co KG mit Sitz in Abensberg (Ndb.) seit über 100 Jahren für die handwerkliche, schonende Herstellung von Weissbier-Spezialitäten aus besten regionalen Rohstoffen. Die 6 Weissbiersorten der Brauerei werden regional vertrieben und weltweit exportiert. Gegründet um das Jahr 1300 besitzt die Privatbrauerei eines der ältesten Braurechte der Welt. Seit 1903 befindet sie sich im Besitz der Familien Salleck/Horsch. Das Unternehmen wird in 9. Generation von Bräu Jacob Horsch geführt und beschäftigt derzeit rund 80 festangestellte Mitarbeiter. Seit seinem Eintritt in die

Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co KG

Römerstraße 5 – 9 · 93326 Abensberg · 09443 9101-0 · info@kuchlbauer.de



Geschäftsführung 2014 treibt Horsch die nachhaltige Modernisierung der Brauerei voran mit einem erklärten Ziel: Klimaneutralität.

Überregionale Bekanntheit erlangte die Besucherbrauerei durch das Angebot von Brauereiführungen und die bislang weltweit einzigartige Verbindung von Bier und Kunst: 2010 eröffnete der Kuchlbauer Turm, das heutige Wahrzeichen der Brauerei, basierend auf einer Idee von Friedensreich Hundertwasser. Seit 2014 gewährt das KunstHausAbensberg als begehrtes Kunstwerk tiefere Einblicke in das Schaffen des österreichischen Künstlers.

Neben Bier und Kunst sowie einer nachhaltigen Ausrichtung des Unternehmens liegt der Brauerei zum Kuchlbauer besonders die Gastfreundschaft am Herzen. Das Stammhaus der Brauerei am Stadtplatz von Abensberg pflegt als Gasthof mit Hotel seit Jahrhunderten die Tradition der Gastfreundschaft. Der Standort in der Römerstraße steht Interessierten im Rahmen von täglichen Brauereiführungen offen. Dort sind die Besucher auch jedes Jahr herzlich eingeladen zu Kuchlbauers Ostermarkt und Turmweihnacht mit allerlei jahreszeitlichen Genüssen, heimischem Kunsthandwerk und einem interessanten Programm rund ums Bier. In den Sommermonaten ist der Biergarten am Fuß des Kuchlbauer Turms ein willkommenes Ausflugsziel für Touristen wie Einheimische.

PRESSEKONTAKT:

Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co KG
E-Mail: pr@kuchlbauer.de
Domain: www.kuchlbauer.de