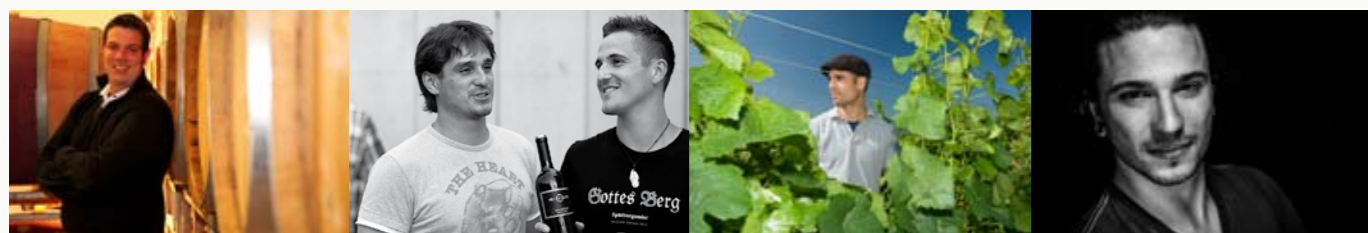


WEINSEEELIGKEIT VOL.1

DIE WEINPARTY IM GASTHAUS JENNERWEIN



Freuen Sie sich auf einen unvergesslichen Abend mit den ausgezeichneten jungen Weinmachern Markus Spindler (Weingut H. Spindler, Forst an der Weinstraße), Andreas Rings (Weingut Rings, Freinsheim), Jürgen Krebs (Weingut Krebs, Freinsheim) und Johannes Lochner vom Kallstadter Weingut Koehler-Ruprecht.

Auf geht's zur ungezwungenen Wein-Entdeckungsreise durch den Jennerwein. Während es sich an den Wein-

bars bei den Winzern probieren, sinnieren und fachsimpeln lässt, serviert Ihnen das Jennerwein-Team schier unendlich kleine Köstlichkeiten als Flying Dinner aus Schorsch's Küche.

Für die musikalische Stimmung sorgt DJ Mak. Mak Keyani zählt zu den gefragtesten DJ's und 100 besten Sängern in Deutschland und unterstützte bereits Musikgrößen wie Laith Al Deen und Peter Maffay als Backgroundsänger.

SAMSTAG, 9. AUGUST 2014
AB 18.00 UHR

PREIS PRO PERSON: 79,- EUR

[inkl. aller Weine, Adelhölzener-Mineralwasser, Dinzler-Kaffeespezialitäten, Flying Dinner in Form von 18 kleinen Köstlichkeiten aus der Küche, Musik.]



KARTEN UNTER
TELEFON: 08022 70 60 50

Diese Veranstaltung ist eine Weinparty.

Keine Sitzplatzgarantie. Begrenzte Personenanzahl.

Einlass nur mit Karte.



TEXTOR IN BAD WIESSEE

BESUCHEN SIE AUCH UNSEREN NEUEN WEIN- UND DELIKATESSENLADEN IN BAD WIESSEE!



Neben den TEXTOR Exklusivfüllungen befreundeter Spitzenwinzer und den ausgezeichneten Weinen aus unserem Familienweingut Lauermaier & Weyer aus der Pfalz bieten wir in unserem neuen Wein- und Delikatessenladen im Herzen von Bad Wiessee ein vielfältiges Wein-Sortiment namhafter Winzer aus Deutschland, Österreich und Italien.

Selbstverständlich finden Sie hier auch eine reichhaltige Auswahl unserer hausgemachten TEXTOR Feingebäck- und Schokoladenspezialitäten: Erlesene Mandelsplitter und Florentiner, wunderbar luftige Löffelbiskuits, Rum-Trauben in feinsten Schokolade, Apfelringe, Teegebäck und natürlich auch unsere berühmten Elisenlebkuchen (ab September!). Ergänzt wird unser eigenes Angebot um ausgewählte Pro-

dukte namhafter Erzeuger: Original Pfälzer Hausmacher Wurst von der berühmten „Helmut Kohl-Metzgerei“ Hambel aus Wachenheim, italienische Gebäckspezialitäten von Fontanella - Marmeladen, Saucen und Fonds von Lisl Wagner-Bacher aus der Wachau, Leckereien vom Pillhof aus Südtirol und vieles mehr.

TEXTOR WEINE & DELIKATESSEN
Münchener Straße 18 · 83707 Bad Wiessee
Telefon 08022 9263972 · www.textor-genuss.de
Öffnungszeiten:
MI bis FR von 10.00–13.00 und von 15.00–19.00 Uhr
SA von 10.00–14.00 Uhr

IMPRESSUM

f
DES GFÖID UNS!
KOMMT'S VORBEI,
DES WÜRD UNS
NARRISCH GFREIN.

Herausgeber:
Gasthaus Jennerwein
Georg Weber
Münchner Straße 127
83703 Gmund-Dürnbach
www.gasthaus-jennerwein.de

Fotos: Matthias Haslauer,
Hofstätter Fotografie, Weingüter
Design: sususumdesign
www.sususum.de
Nachdruck von Texten, Bildern und Anzeigen,
auch nur auszugsweise, nur mit ausdrücklicher
schriftlicher Genehmigung des Medienherausgebers.

Konzeption:
PLATZHIRSCH / PR
Franz Weber
Münchener Straße 18
83707 Bad Wiessee
www.platzhirsch-pr.de

SCHORSCH

2014

LIBERALITAS BAVARIAE



AUGUST
HIGHLIGHT
DIE JENNER-WEIN-PARTY

ANDERE ÜBER
UNS
DER JENNERWEIN IM FEINSCHMECKER

JENNERWEIN
INTERVIEW
WINZER MARKUS SCHNEIDER

MIA SAN
MIA
DAS JENNERWEIN-TEAM



LIBERALITAS BAVARIAE!



Dieser oberste bayerische Leitsatz, lässig übersetzt für „Leben und Leben lassen“, steht sinnbildlich für unsere neue Jennerwein-Postille, die Ihnen künftig zwei mal jährlich einen Überblick über unsere Aktivitäten und Veranstaltungen verschaffen soll, Ihnen unsere Mitarbeiter und Gäste vorstellen wird und vielleicht auch als ein schönes Andenken an Ihre Zeit bei uns dient. Tegernseer Lebensfreude, Geselligkeit, Tradition, gutes Essen, Behaglichkeit, kurz: Alles was Ihnen zum Jennerwein einfällt, möchten wir Ihnen zu einem unterhaltsamen Gesamtwerk bündeln. Viel Spaß beim Lesen! Und am Leben!
Ihr Schorsch Weber

ANDERE ÜBER UNS

„Bestes Essen – ohne Sterne“

Das Wirtschaftsmagazin Capital hat 15 Sterneköche nach ihren liebsten Nicht-Sterne-Restaurants gefragt, denn wenn Deutschlands Star-Küchenchefs Hunger haben, schätzen sie Hausmannskost. Diethard Urbansky, 2-Sterne-Koch im Münchner Restaurant Dallmayr, empfiehlt als seinen persönlichen Geheimtipp das Gasthaus Jennerwein: „Gastwirt Georg Weber präsentiert eine authentische und kreative Küche und verwendet Produkte aus der Region, dabei beherrscht er auch die Grundlagen der klassisch französischen Küche.“



Capital_Juni 2014

Eine Lieblingsadresse des „Feinschmeckers“

„Das romantische Gasthaus ist eine unserer Lieblingsadressen am Tegernsee. Das liegt an den Stuben mit Kachelofen oder historischer Decke, die den altertümlichen Charme bewahren, aber kein bisschen verstaubt anmuten, und an dem herrlichen Bilderbuch-Biergarten; vor allem aber an der verführerischen authentischen Küche

von Schorsch Weber. Dass er zuvor im ‚Bareiss‘ und im ‚Königshof‘ gearbeitet hat, schmeckt man zum Beispiel beim gebackenen Landei mit lauwarmer Blumenkohl, Butterbröseln und grüner Sauce oder bei der gesottenen Ochsenbrust aus dem Wurzelsud. Einfach gut!“

Der Feinschmecker_Mai 2014

Jennerwein' kocht in der 1. Liga

Sterne, Kochmützen und Kochlöffel sind vergeben. Welche Bilanz sich aus den Bewertungen der sieben großen Restaurantführer ergibt, verrät in jedem Jahr die Gerolsteiner Restaurant-Bestenliste. Sie ermittelt mit Hilfe eines differenzierungsverfahrens die besten Restaurants Deutschlands, die professionell getestet und empfohlen werden. Das Ergebnis ist ein Überblick über die gesamte deutsche Spitzengastronomie. Das Gasthaus Jennerwein gehört in Deutschland zu den besten Adressen!

Gerolsteiner Restaurant-Bestenliste 2014

Ausgezeichnet!

Auch der strenge MICHELIN-Restaurantführer empfiehlt das Gasthaus Jennerwein wieder in seiner neuen Ausgabe 2014. Was das für Sie bedeutet? Beim Schorsch können Sie einfach gut essen!

Bilderbuchgasthaus

Schorsch Weber ist ein Pfälzer mit bayerischen Wurzeln. Und diese Wurzeln hat er noch mal ganz stark zum Keimen gebracht, als es ihn nach Dürnbach ins fast 200 Jahre alte Gasthaus Jennerwein zog. Denn das Wirtshaus am Eingang zum Tegernseer Tal ist ein Juwel: abgewetzte Tische, wunderschöner Kachelofen, die Ornamentdecken, ach, man könnt ewig schwärmen. Spannend war, wie Weber das Bilderbuchgasthaus kulinarisch zum Blühen bringt, immerhin hat der Mann einen Lebenslauf: Claus-Peter Lump und das Bareiss, Schuhbeck, Käfer und der Königshof stehen darin, und das sind längst nicht alle. Aber Weber ist bodenständig geblieben, er schafft den Brückenschlag vom Weißwurst-Frühstück über die zünftige Brotzeit im Biergarten zur Alpenkulinarik in der Gaststube. Und der Erfolg: gibt ihm recht.

Käfer-Zeitung_2013

MIA SAN MIA.

DAS JENNERWEIN-TEAM



DANKESCHÖN EDIT!



Edit Czegle, von den Gästen immer nur liebevoll „die Edit“ genannt, hat den Jennerwein Anfang des Jahres verlassen, um sich einer neuen Aufgabe zu widmen. Als Restaurantleiterin hat sie drei Jahre lang das Serviceteam geprägt und ihr gebührt ein großer Anteil am Erfolg der letzten Jahren. Wir bedanken uns ganz herzlich für die angenehme Zusammenarbeit und wünschen ihr für die Zukunft alles Gute!

HERZLICH WILLKOMMEN TRAUDEL WEBER

Schorsch Weber hat sich familiäre Unterstützung geholt: Seit Anfang des Jahres wird er von seiner Stiefmutter Traudel



Weber unterstützt. Sie ist das Paradebeispiel einer perfekten Gastgeberin. Mit Kompetenz, Einfühlungsvermögen und einer großen Portion Charme weiß sie die Jennerwein-Gäste rundherum zu verwöhnen. Sie lebt den Servicegedanken als außergewöhnliche Aufmerksamkeit, als einen unsichtbaren Luxus, der sich niemals aufdrängt und doch immer präsent ist.

SOUSCHEF NICO MALS

Wie die Zeit vergeht! Schon seit vier Jahren ist Nico Mals die rechte (Küchen-)Hand von Schorsch Weber und in die



ser Zeit zu einer unverrückbaren Säule in der Jennerwein-Familie herangewachsen. Mit Leidenschaft, Kompetenz und sympathischem Humor zieht der 34-jährige Thüringer mit an den Fäden, damit alles klappt. Nach seiner Lehre in Thüringen und Wanderjahren durch süddeutsche Spitzenbetriebe wurde er 2007 am Tegernsee sesshaft. Hier am wahrscheinlich schönsten Flecken der Erde kann er all seinen Hobbys nachgehen: Rad fahren, Wandern und Fischen. Dankeschön, Nico!

www.gasthaus-jennerwein.de

NEU: JENNERWEIN AM MITTAG

ABWECHSLUNGSREICH. LECKER. ZÜGIG.



Vor wenigen Wochen wurde das Gasthaus Jennerwein vom Genießermagazin DER FEINSCHMECKER als eines der besten Restaurants Deutschlands „für jeden Tag“ ausgezeichnet. Wie ist das gemeint?

Die Redaktion führt in diesem neuen Guide 400 Restaurants der Republik, die es dem Gast leicht machen, Kulinarik ohne Prätention zu genießen. Niemand möchte jeden Tag das große Menü. Zwischen den kulinarischen Opern braucht jeder auch mal das entspannte Intermezzo. Der Führer listet neben schönen Bistros auch gemütliche Wirtshäuser und romantische Landgasthöfe, in denen man auch spontan einkehren kann. „Sie alle bieten eine legerere Atmosphäre mit hohem Wohlfühlfaktor, einen freundlichen, aber

nicht förmlichen Service und vor allem natürlich eine gute unprätentiöse Küche“, schreiben die Verantwortlichen. Dies haben wir zum Anlass genommen, unser Mittagsangebot nochmals zu ergänzen. Wir haben uns gefragt: Was möchte der Gast zum Lunch? Etwas leckeres, ganz klar! Frisch zu bereitet natürlich auch. Im Sommer gerne auch etwas leichtes. Beste Qualität in jedem Fall! Und weil's oft pressiert, natürlich zügig serviert! Jeden Werktag (außer dienstags und mittwochs) können Sie sich ab sofort aus zwei saisonalen Vorspeisen, zwei schmackhaften Hauptgerichten und einem leckeren Tagesdessert Ihr persönliches Mittagsmenü zusammenstellen! Und es bleibt natürlich Ihnen überlassen, ob Sie sich für drei Gänge entscheiden oder nur Appetit auf zwei Gänge haben. Und auch hier haben Sie die Wahl: Vorspeise und Hauptgericht – oder doch lieber Hauptgericht und Dessert? Wie Sie mögen ...

Jennerwein's Mittagsmenüs „für jeden Tag!“:
3 Gänge: 21,- EUR / 2 Gänge: 17,50 EUR



JENNERWEIN-APPETITHAPPEN



DER KULINARISCHE FRAGEBOGEN: WINZER MARKUS SCHNEIDER

Lieber Weinstube oder Gourmetrestaurant?
Alles zu seiner Zeit, aber immer auf höchstem Niveau!

Golfen oder Segeln?
Weder noch. Freie Zeit gehört meiner Familie und die nehme ich dann mit ins Fußballstadion ...

Meer oder Berge?

Warum „oder“? Meer: Sansibar!
Berge: Gerne Jennerwein!

Beständigkeit oder Abenteuer?
Ich habe als Abenteuerer begonnen und bin gespannt auf die Zukunft!

Welchen Winzer bewundern Sie am meisten?
Wilhelm Weil (Weingut Robert Weil). Er ist ein unheimlich sympathischer Perfektionist, der immer mit größtem Respekt seinem Gegenüber entgegen tritt, dazu noch Weltklasse Rieslinge erzeugt und mein Freund ist.

Mit wem würden Sie gerne mal einen gemeinsamen Wein machen?
Das mache ich bereits! Gemeinsam mit Danie Steytler in Südafrika und seit vielen Jahren mit meinem Kumpel Thomas Hensel in meiner Heimat.

Mit wem würden Sie gerne mal zu Abend essen?

Mit Margrit Mondavi! Wir haben uns bei der Preisverleihung zum „Weinunternehmer des Jahres 2013“ kennengelernt. Sie ist eine großartige Persönlichkeit!

Was darf nie in Ihrem Kühlschrank fehlen?
Eine gute Flasche Wein.

Ihre Henkersmahlzeit?
Ein großes Stück Fleisch, mit Pommes und Sauce Béarnaise. Und das am liebsten bei Herbert in der Sansibar. Da es meine Henkersmahlzeit ist, hat der Doktor auch nichts dagegen ...

Die Pfalz ist für Sie ... ?
Mein Zuhause – etwas Schöneres gibt es nicht!