

Hallo liebe Freunde und Stammgäste,

es ist wieder einige Zeit vergangen und es wird Zeit wieder einen kleinen Bericht zu erstellen.

Wir haben nun seit Anfang Juli unser Restaurant wieder geöffnet und haben das mit dem schon mittlerweile bekanntem Jungbieranstich eröffnet. Die dazugehörigen Gulaschwochen sind ebenfalls im laufen. Die Menge des feinerbigen Zwicklbiers mit 4,8% Alc und 12.4 ° Stammwürze haben wir zu letztem Jahr verdoppelt und hoffen, dieses Jahr ein wenig länger auszukommen.

Der letzte Herbst und Winter war geschäftlich wieder ein grosser Erfolg und wir hoffen, daß wir da wieder anknüpfen können. Das ganze Jahr haben wir wider kräftig Biergebraut und konnten den Ausstoss kräftig anziehen. Nicht zuletzt durch die mittlerweile 8 Geschäftspartnern, die Ihren "Tuxertal.-Bier" Ausstoss allesamt zu letztem Jahr erhöht haben. Zwei Partnerbetriebe sind neu hinzugekommen.

Ein riesiger Erfolg war auch die Weihnachtsbock-Aktion im Advent letzten Jahres. Die 600 l Bockbier waren zum Jahreswechsel schon verkauft. In dieser Zeit haben wir aus der Küche eine tolle Aktion mitgemacht. Wir hatten bei unserem letzjährigen Urlaub in Schottland erste Bekantschaften mit dem Fleisch vom Schottischen Hochlandrind gemacht. Und vor allem mit den Steaks. So dachten wir uns, in der Festtäglichen Weihnachtszeit dieses Fleisch mit all seinen Vorzügen an unsere Freunde weiterzubringen. An diesen enormen Erfolg wollen wir anknüpfen und im heurigen Advent, zum neuen Bockbier wieder diese Qualität von Fleisch auf den Tisch bringen.

Wir haben uns deshalb kurzerhand entschlossen, solche Tiere selber zu halten. Am Anfang werden wir mit einer Herde von 8 Stück arbeiten. Diese Herde, zwei Ochsen, drei Mutterkühe und drei Kälber leben nun auf der Alm oberhalb von Mayrhofen und fressen das duftende, kräftige, junge Gras in 1650 m Seehöhe. Es ist eine fröhliche Herde und es macht Spass Ihr zuzuschauen, wie sie sich wohlfühlt. Die Tiere bleiben nun bis Anfang Nov. auf dieser Alm und kommen dann in ein Freigehege.

Die Ochsen sind nun 2 1/2 Jahre und haben dann mit drei Jahren Ihre beste Schlachtzeit.

Ein zusätzlicher Nutzen ergibt sich daraus, daß ich nun meinen Treber, der beim Bierbrauen entsteht und ein hochwertiges Tierfutter ist, nicht mehr in der grünen Tonne entsorgt werden muss, sondern an meine Rinder verfüttern kann.

Anbei noch ein kleiner Eindruck unserer neuen "Population" - nun wünsche ich allen einen schönen Sommer und ich hoffe, daß wir uns in den nächsten Monaten alle einmal wiedersehen.

Liebe Grüsse an alle, die Metzgerwirtsleut Jirina und Thomas

