

Festhalle Bayernland

seit 1971

Herzlich willkommen

45 Jahre
Jubiläum

- > Neues aus dem Festzelt
- > Highlights der letzten Jahre
- > Terminplaner für die nächsten Feste
- > Die Chronik der Familie Schöniger
- > Hinter den Kulissen
- > Geschichten aus der Haus-Box





Feiern ist einfach.



Wenn man einen Finanzpartner hat, dem über 50 Millionen * Menschen vertrauen.

*Anzahl der Kunden bezogen auf die Sparkassen-Finanzgruppe.

Wir gratulieren zum
45-jährigen Bestehen.



Kreissparkasse
Kelheim

Chronik: Familie Schöniger und 45 Jahre Festhalle Bayernland!

Der Gründer Heinz Schöniger, der bekannt war für gesellige Abende und gemütliches Beisammensein, hatte die Idee, dass viele Menschen lustige und stimmungsvolle Stunden erleben sollten und genauso lebenslustig essen, trinken und feiern wie er. So kam es, dass sich der gestandene Bayer 1971 mit seiner Ehefrau Petra ein Festzelt namens Festhalle Bayernland zu eigen machte. Aller Anfang ist bekanntlich schwer, aber hartnäckig, gradlinig und mit dem bekannten bayrischen Schädel führte er seine Festhalle Bayernland zum Erfolg.

Da lag es auf der Hand, dass das Festzelt in seinem Sinne weiterhin von Festplatz zu Festplatz durch Oberbayern und Niederbayern zieht und sein Sohn Peter die Zeltnichtmeister-Prüfung absolvierte. 2001 wurde die Firma von der Einzel-Firma in eine GmbH umgewandelt. Im Jahre 2006 übergab der Gründer die Geschäfte an seinen Sohn Peter und dessen Ehefrau Petra. 2011 verstarb Heinz Schöniger nach einer schweren Krankheit.

Seit 2012 werden die gesammelten Erfahrungen von Peter und seiner Ehefrau Petra Schöniger erfolgreich weitergeführt. Durch ständige Modernisierung, sei es an der Optik, im Versorgungsbereich oder im Fuhrpark präsentiert sich die Festhalle Bayernland ihren Gästen in Bestform. Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen. Das leibliche Wohl unserer Gäste liegt uns am Herzen.

Durch erfahrene Köche, die uns zur Seite stehen, sind uns für verschiedene Veranstaltungen keine Grenzen gesetzt. Traditionell freuen sich die Festgäste auf unsere knusprigen Schmankerl vom Grill wie Hendl, Haxen und Rotbraten oder auf unseren Ochs vom Spieß. Die Brotzeit zum süßigen Bier von namhaften Brauereien und unsere selbstgebackenen Riesenbrezen dürfen ebenso nicht fehlen. Ein abwechslungsreiches Unterhaltungsprogramm durch traditionelle Blasmusik, oder Showbands mit Stargastauftritten, Darbietungen und diversen

Wahlveranstaltungen tragen dazu bei, dass keine Längeweile aufkommt in der Festhalle Bayernland. Ein zünftiger bayrischer Weißwurstfrühschoppen lässt einen Sonntag in lustiger Runde beginnen. Flexibilität können wir garantieren, weil unser Festzelt sowie die gesamte Betriebsausstattung mit Fuhrpark unser Eigentum ist, und wir brauereifrei handeln können. Große Firmenveranstaltungen und Jubiläen sowie Leinwandübertragungen machen uns durch modernste Beschallungstechnik eine Freude. Auf Umweltfreundlichkeit durch stromsparende, moderne Betriebsausstattung und LED-Technik wird geachtet. Mehrere Fettabscheider und ordentliche Mülltrennung ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

Umweltfreundlich sind auch die biologisch abbaubaren Produkte bei der Reinigung im Betrieb, sowie in den Toilettenanlagen. Das Personal, das für den Auf- und Abbau, sowie für den Service und die Küche oder im Verwaltungsbereich tätig ist, hat mittlerweile eine Zahl von bis zu 120 Mitarbeitern erreicht. Viele davon sind bereits seit 25 Jahren saisonmäßig bei uns beschäftigt.

Seit nunmehr 45 Jahren ist die Festhalle Bayernland teilweise auf den gleichen Festplätzen vertreten und wir erleben mit unseren Festgästen und mit den zuständigen Behörden glückliche, lustige und emotionale, aber auch die alltäglichen Momente des Lebens. Danke, dass wir solange dabei sein durften und in Zukunft noch viele stimmungsvolle und lustige Tage verbringen dürfen.



Ihre Festwirtsfamilie

Petra, Luis & Peter Schöniger





vierlande

Qualität für die Gastronomie

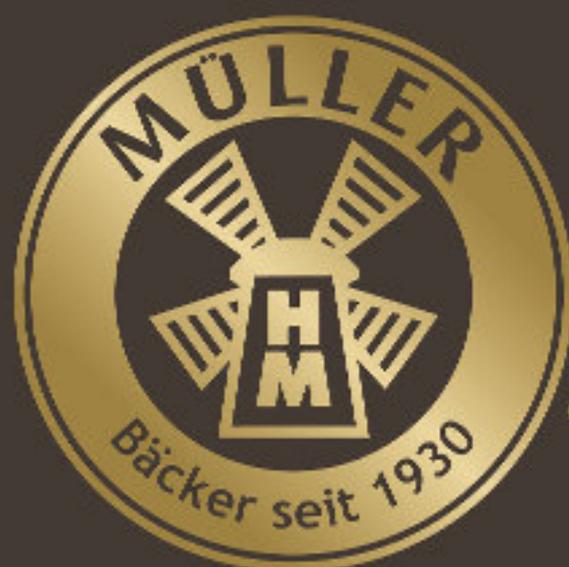
Wir gratulieren zum 45. Jubiläumsjahr!



vierlande GmbH • Henschelring 12 • 85551 Kirchheim

T 089 - 904 67 96 • F 089 - 904 67 989

kirchheim@vierlande.de • www.vierlande.de



... *das Original*

täglich frisch in
jedem guten Wirtshaus!

www.mueller-brezn.de



Geschichten aus der Haus-Box: Hier treffen sich Freunde!



In der berühmten Haus-Box treffen sich beinahe täglich die Schausteller und Wirte der Feste, auf denen sich auch die Festhalle Bayernland gerade befindet. Nicht selten, eher häufig, trifft man dort auch den Festwirt Peter Schöniger. Wie schon sein Vater pflegt er hier den persönlichen Kontakt zu Kollegen, Freunden und zu den Stammgästen.

Die Gäste kommen manchmal nur auf eine Maß vorbei und ehe man es sich versieht, sind schon fünf Maß von der immer freundlichen Bedienung serviert worden. Es schmeckt halt einfach bei den Schönigers. Und da ist nicht nur die kalte und immer gut eingeschenkte Maß gemeint, denn die Küche bietet Hervorragendes. Es scheint, als hätte sich die Familie neben den bayrischen Spezialitäten von Haxn über Henzl und Pressack auch ganz dem Käse verschrieben. Herrlich selbst gemachter Obazda, Romedur und aufgefächerter Emmentaler - was passt besser zur Bierbezeln zwischen zwei Maß?

Und dann plaudern die Gäste der Haus-Box über Gott und die Welt. Doch nach der dritten Maß, so eine Empfehlung laut einer großen deutschen Tageszeitung, soll man gar nix mehr sprechen, sondern singen, schunkeln und sich über die Stimmung freuen. Ein bisschen firteln vielleicht, das geht auch noch. Komische Filzhüte oder die üblichen Wiesen-Feinlichkeiten sind auf allen anderen Volksfesten übrigens ein "no-go"!

In der Haus-Box wird gerne mal politisiert, über die Wirtschaft gesprochen, die tagesaktuellen Themen oder über Krisen und auch über Erfreuliches - letzteres natürlich am Liebsten. Doch niemals sollte man vergessen, dass es hier ums Feiern geht, ums gemütliche Beisammensein und um Leichtigkeit. Das macht ein gelungenes Fest ja auch aus.

Die Haus-Box ist übrigens ein Ort, an dem sich hin und wieder auch völlig Fremde einfinden. Wer nett fragt und sich benimmt, der darf auch hier mal Platz nehmen und muss nicht nur Zaungast sein. Vielleicht wird ja aus dem ein oder anderen Fremden doch ein Stammgast, wer weiss das schon?



WIR GRATULIEREN

der Familie Schöniger herzlich
zum 45-jährigen Geschäftsjubiläum
und bedanken uns für die gute Zusammenarbeit
am Gillamoos in den 28 Jahren seit 1987.



BIER UND KUNST ERLEBEN!

Entdecken Sie in Kuchlbauer's Bierwelt,
wie bayerische Bierkultur und Kunst
zueinander finden.

Im Kuchlbauer Turm eröffnen sich auf verschiedenen Etagen Themenwelten
zum bayerischen Bier und zur Biertradition.

Lassen Sie sich begeistern von der Schönheit und reizvollen Architektur
des Kuchlbauer Turmes, einem Hundertwasser Architekturprojekt!

Geplant und bearbeitet von Architekt Peter Pelikan.



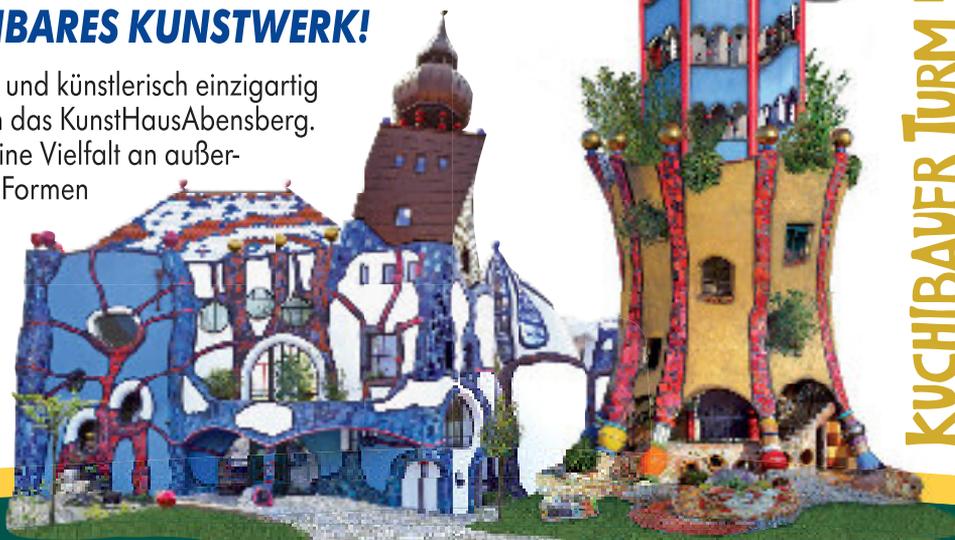
EIN BEGEHBARES KUNSTWERK!

Architektonisch und künstlerisch einzigartig
präsentiert sich das KunstHausAbensberg.

Erleben Sie eine Vielfalt an außer-
gewöhnlichen Formen

und fröhlich bunten Farben.

Eine ausführliche HUNDERTWASSER
Ausstellung mit einer Sammlung
von Originalgraphiken bietet einen
einzigartigen Einblick in das vielseitige
Werk und Leben von
Friedensreich Hundertwasser.



KUCHLBAUER TURM EIN HUNDERTWASSER
ARCHITEKTURPROJEKT
Geplant und bearbeitet von Architekt Peter Pelikan © Gruener Janura AG, Glarus, Schweiz, 2010

www.kuchlbauer.de



Führungen (ca. 90 Min.) durch Kuchlbauer's Bierwelt & Kuchlbauer Turm inkl. Bierverskostung ganzjährig buchbar.
Reservierung empfohlen www.kuchlbauer.de oder Tel. 09443-9101-50!

Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co KG · Römerstraße 5-9 · 93326 Abensberg

Immer wieder, auf und nieder: Unsere Standorte im Jahr 2016!



Den Auftakt für die Festhalle Bayernland macht das 52. Münchner Frühlingsfest. Wie immer auf der Theresienwiese. Man nennt es übrigens auch das kleine Oktoberfest und es finden sich jährlich auch mehr Touristen ein. Wir sind mit unserem attraktiven Unterhaltungsprogramm natürlich auch wieder mit dabei!

Fest: 52. Münchner Frühlingsfest

Zeitraum: 15.04.2016 bis 01.05.2016

Ort: Theresienwiese, München

Traditionsverpflichtet, genau das ist das oberbayrische Weilheim. Alle Jahre wieder freuen wir uns auf Weilheim, die ist mit eine der schönsten Altstädte, die Besucher von nah und fern anzieht. Gepaart mit einer frisch gezapften Maß Bier und einer herrlichen Bergluft, ist Weilheim immer einen Besuch wert. Aber natürlich ganz besonders zum Volksfest!

Fest: Weilheimer Volksfest

Zeitraum: 05.05.2016 bis 16.05.2016

Ort: Festplatz Wessobrunner Straße / Hochland Halle

In der wunderschönen Hallertau, das von Hopfengärten umgeben ist, findet wieder das Mainburger Hopfenfest im herrlichen Sommer statt. Die Festhalle Bayernland ist mit einem attraktiven Programm in Mainburg dabei. Wir freuen uns auf eine frische Maß Bier in der Hallertau, wo sonst schmeckt das Bier so gut, als inmitten der Hopfengärten?

Fest: Hopfenfest Mainburg

Zeitraum: 07.07.2016 bis 11.07.2016

Ort: Festplatz ist die Schöllwiese

In Abensberg ist es für uns immer etwas besonderes. Quasi als Heimspiel für die Festhalle Bayernland ist es uns dennoch jedesmal eine besondere Freude. Im Jahre 1313 wurde erstmals der Gillamoosmarkt veranstaltet. Es ist ein grandioses und traditionsreiches Volksfest inmitten der Hallertau. Bayrische Tradition, Politik und Unterhaltung - es ist allerhand geboten!

Fest: Gillamoos Abensberg

Zeitraum: 01.09.2016 bis 05.09.2016

Ort: Festplatz ist die Gillamooswiese

Darfs mal was anderes sein?

Nicht mit der Festhalle aber mit unserem Imbiss "Schöniger's Schmankerl Treff", sind wir auf dem Oktoberfest vertreten. Deftige bayrische Suppen, Rostbratwürste, Riesenbratwurst und vieles mehr wartet auf die hungrigen Wiesn-Besucher. Jedes Jahr ein echtes Highlight!

Fest: 183. Oktoberfest München

Zeitraum: 17.09.2016 bis 03.10.2016

Ort: Theresienwiese, München

Den Jahresabschluss feiert die Festhalle Bayernland in Mainburg. Die Hopfenmetropole lockt mit einem der schönsten Volksfeste in der gesamten Hallertau. Lassen Sie uns gemeinsam mit einer kühlen und frisch gezapften Maß Bier den Herbst feiern! Und danach ist wieder Pause mit der Festhalle Bayernland. Wir sehen uns im Jahr 2017 wieder, vermutlich am Frühlingsfest!

Fest: Gallimarkt Mainburg

Zeitraum: 07.10.2016 bis 10.10.2016

Ort: Festplatz ist die Schöllwiese



Ein verlässlicher Partner: BMW mit 3 x "Goldenes Lenkrad"

Drei neue Modelle, drei Fahrzeugsegmente und dazu drei „Goldene Lenkräder“: Bei der gemeinsam von Auto Bild und Bild am Sonntag ausgerichteten Kur der besten Neuzulassungen des Jahres 2015 auf dem deutschen Automobilmarkt, stellt BMW ein siegreiches Trio. Das „Goldene Lenkrad“ in der Luxusklasse gewinnt der neue BMW 7er, in der Kategorie Mittelklasse-SUV holt der neue BMW X1 den Titel. Und auch das erstmals vergebene Familien-Lenkrad geht an ein neues Modell des Münchner Premium-Automobilherstellers. Der BMW 2er Gran Tourer überzeugte die in dieser Wertungskategorie aus Eltern und Kindern zusammengestellte Testcrew mit markentypischer Fahrfreude sowie mit seinem ebenso hochwertigen wie funktionalen Innenraum.

Mit drei „Goldenen Lenkrädern“ ist BMW die erfolgreichste Marke im diesjährigen Wettbewerb.

Die neue BMW 7er Reihe: Luxus und Fahrfreude auf höchstem Niveau.

Faszinierendes Design, innovative Technologie und intelligente Vernetzung sicherten dem neuen BMW 7er das „Goldene Lenkrad“ 2015 in der Luxusklasse.

Mit der sechsten Generation der BMW 7er Reihe wird das exklusive Fahrerlebnis im Luxussegment ebenso zeitgemäß wie zukunftsweisend interpretiert. Zahlreiche Innovationen in den Bereichen Leichtbau, Antrieb, Fahrwerk, Bedienung und Innenraum-Ambiente heben die Fahrfreude und den Reisekomfort im neuen BMW 7er auf das höchste Niveau. Zu den Highlights gehören die Karosseriestruktur mit Carbon Core, das Fahrwerkssystem Executive Drive Pro, die BMW Gestiksteuerung, das Ferngesteuerte Parken, das BMW Laserlicht und die Executive Lounge Ausstattung im Fond.

Für die neue BMW 7er Reihe stehen aktuell ein Reihensechszylinder-Dieselantrieb sowie ein V8- und ein Reihensechszylinder-Ottomotor zur Auswahl.

Sowohl der Achtzylinder als auch der Dieselmotor können mit dem intelligenten Allradantrieb BMW xDrive kombiniert werden. Im Jahr 2016 wird das Angebot um drei Modellvarianten mit Plug-in-Hybrid-Antrieb ergänzt. In den Modellen BMW 740e, BMW 740Le und BMW 740Le xDrive sorgt BMW eDrive Technologie für eine besonders fortschrittliche, sowie auch sportliche und effiziente Form der luxuriösen Fahrfreude.

freundlich - verlässlich - führend.



Wir wünschen der Familie Schöniger alles Gute zum 45. Jubiläumsjahr und bedanken uns für die partnerschaftliche Zusammenarbeit.

Ihr zuverlässiger Vertrags- und Service Partner für BMW in der Region.

Autohaus Hofmann GmbH, Filiale Abersberg, Werkstrasse 13, 93326 Abersberg, Tel: 09443/91530



BMW 7er, 2er Gran Tourer und X1 setzen sich durch!



Fotos: BMW Group

Der neue BMW X1: Urbaner Allrounder mit gereiftem Charakter.

Mit den für ein Sports Activity Vehicle typischen Qualitäten konnte der neue BMW X1 die Jury bei den Vergleichstests der „Mittelklasse-SUV“ überzeugen. Vor allem die Rennfahrer waren angetan: Sie honorierten die sportlichen Fahreigenschaften des neuen BMW X1 mit 19,14 von 20 möglichen Punkten. Doch auch in den Disziplinen Bedienung, Alltagsnutzen, Sicherheit und Vernetzung setzte sich das neue Allround-Talent souverän an die Spitze seiner Wertungsklasse. Die hochwertigen Ausstattungsmerkmale und ein klares Plus an Platz für Passagiere und Gepäck bringen den gereiften Charakter der zweiten Generation des Erfolgsmodells ebenso zum Ausdruck wie die kraftvollen Proportionen im Stil der großen BMW X Modelle.

Zu den erstmals für den BMW X1 verfügbaren Optionen gehören unter anderem die Voll-LED-Scheinwerfer, die Dynamische Dämpfer Control, das BMW Head-Up Display, das wie bei den großen BMW X Modellen fahrrelevante Informationen auf die Windschutzscheibe projiziert, und das System Driving Assistant Plus.

Der BMW 2er Gran Tourer: Vielseitigkeit und Dynamik neu kombiniert.

Auch die Anwärter auf das „Familien-Lenkrad“ wurden einem intensiven Testverfahren unterzogen. In dieser Wertungsklasse war das Urteil besonderer Experten gefragt. Fünf Familien erprobten die Kandidaten nicht nur auf der Teststrecke, sondern auch auf Ausflügen in die nähere Umgebung. Ob auf kurvigen Landstraßen, im Stadtverkehr oder auf dem Supermarkt-Parkplatz – überall machte der BMW 2er Gran Tourer eine besonders gute Figur. Er sorgt für dynamische Fahrfreude und alltagsgerechte Flexibilität in einem neuen Format und mit einem variabel nutzbaren Interieur, das nicht nur großzügigen Raumkomfort für fünf Insassen, sondern auf Wunsch auch eine dritte Sitzreihe für zwei weitere Mitreisende bietet.

Im Wettbewerb um das „Goldene Lenkrad“ überzeugte er außerdem vor allem mit Agilität, Wendigkeit und Fahrkomfort. Vielseitigkeit prägt auch das Antriebsportfolio für den BMW 2er Gran Tourer, das drei Otto- und vier Dieselmotoren umfasst. Als besonderes Multitalent ist zudem der mit intelligentem Allradantrieb ausgestattete BMW 220d xDrive Gran Tourer erhältlich.

Ihr starker Partner rund um den Durst

- Getränkemärkte im Münchner Westen
 - Auslieferungsservice für Heimdienst, Firmenbelieferung, sowie Gastronomie und Hotellerie
 - Automaten-service
 - Veranstaltungsservice
 - Onlineversand,
- www.getraenkevielfalt.de

www.getraenke-kraemer.de

KRÄMER

GETRÄNKEMÄRKTE

LIEFERSERVICE

VERANSTALTUNGSSERVICE

Getränkevertrieb Krämer GmbH • Johann-G.-Gutenberg-Str. 30 • 82140 Olching
Tel. 08142/296426 • info@getraenke-kraemer.de • info@getraenke-kraemer.de

DA TANZT DOCH EINER AUS DER REIHE? Hopfengold in der 0,02l-Klopfflasche



LUTZENBURGER

LIQUEUR & GENUSSMANUFAKTUR SEIT 1789

Lutzenburger GmbH | Scharfstrasse 1 | 84048 Mainburg | www.lutzenburger.de

Leserbrief von einem Gast, Partner & Freund

Kurz vor Drucklegung des Magazins erreichte uns noch ein Leserbrief. Den wollten wir unbedingt noch abdrucken (zur besseren Lesbarkeit abgetippt):

Neuperlach entwickelte sich zur Normalität. Vereine und Initiativen wurden gegründet und die Menschen suchten Kontakte. Da organisierten einige Erstbewohner ein Bürgerfest. Die Wirte der Festhalle Bayernland hatten sich schon einen Namen auf anderen Plätzen gemacht. Als Gast freute mich die freundlichen Bedienungen, das gepflegte Bier und der saftige Rollbraten mit hausgemachtem Kartoffelsalat.

Als Gast freute mich die freundlichen Bedienungen, das gepflegte Bier und der saftige Rollbraten mit hausgemachtem Kartoffelsalat. So lernte ich den Festwirt Heinz Schöniger und seine immer tüchtige Frau Petra kennen. Die beiden, eine glückliche Gemeinsamkeit - da konnte der Erfolg nicht ausbleiben. Einige Zeit später organisierte ich einen Veranstaltungstag "Politik und Stimmung" mit Ambros Seelos, Dieter Hildebrandt und unserem damaligen Oberbürgermeister Georg Kronawitter. Dadurch wurde ich zum Partner. Als Münchner Stadtrat habe ich noch viele Veranstaltungen durchgeführt, alle erfolgreich, Dank vielfältiger Ratschläge von Heinz.

Beeindruckend das Sozialverhalten von Heinz und Petra. Beide hatten immer ein offenes Ohr für Bedürftige - und Seniorenveranstaltungen. Als der Festplatz einmal verkleinert werden sollte, kämpfte Heinz leidenschaftlich für 'seine' Schausteller, die jede Mark dringend benötigten. Ja, er drohte mit den Worten: "Wenn auch nur einer wegbleiben muss, bleiben wir alle weg!" Und jeder spürte, dass er es ernst meinte.

Eines Tages waren wir per Du, ja Freunde. Die offene, aber auch zielstrebige Art von Heinz musste man einfach mögen und sein Familiensinn sowie die Behandlung seiner Mitarbeiter beeindruckten mich sehr.

Heinz und Petra hatten auf allen Festplätzen hohe Zustimmung und so war es nicht verwunderlich, dass sie eine Zulassung in den "Olymp der Volksfeste" anstrebten. Nach vielen vergeblichen Bewerbungen, kam zu Heinz 50. Geburtstag die ersehnte Nachricht. Die Schönigers werden auf dem Oktoberfest sein!

Den Generationswechsel haben Heinz und Petra frühzeitig gefördert und eingeleitet.

sowie die Behandlung seiner Mitarbeiter beeindruckten mich sehr. Heinz und Petra hatten auf allen Festplätzen hohe Zustimmung und so war es nicht verwunderlich, dass sie eine Zulassung in den "Olymp der Volksfeste" anstrebten. Nach vielen vergeblichen Bewerbungen, kam zu Heinz 50. Geburtstag die ersehnte Nachricht. Die Schönigers werden auf dem Oktoberfest sein!
Im Generationswechsel haben Heinz und Petra

Sein Sohn Peter und die Schwiegertochter Petra übernahmen die Aufgaben reibungslos, gekonnt und mit dem Herzblut, das schon die Eltern auszeichnete.

Leider mussten wir alle den frühen Tod von Heinz beklagen - die Schöniger Gastronomie aber lebt mit vielfältigen Ideen und Plänen und dazu wünschen wir Peter und seinen "Petras" nur das Beste! Und der ganze Stolz von Heinz und Petra, Enkel Luis, schnuppert auch schon Festzelt- und Oktoberfestluft.

Besser geht's doch gar nicht, oder?



(Foto: Heinz Schöniger und Hermann Memmel)

Hermann Memmel

Wiesn-Ehrenrat, MdL a.D., Stadtrat a.D.

SWS-Schüler GmbH



Labor/Industriebedarf

Gastronomiebedarf

Serviceverpackungen



- Coffee to Go Becher
- Hartpapierbecher
- Automatenbecher
- Heißgetränkebecher
- Spitzbecher
- Doppelwandbecher



- Snackverpackungen
- Salatschalen
- Thermoschalen
- Pizzakarton
- Food to Go Verpackungen
- Bodenbeutel



- Menüboxen
- Pappsteller, Pappschalen
- Aluschalen
- Einwegbesteck
- Hähnchenbeutel
- Papiertragetaschen



- Clear, Smoothie Cups
- Kaltgetränkebecher
- Weingläser, Sektgläser
- Schnapsbecher
- Trinkbecher
- Eisbecher



- Hängeschränke
- Arbeitsschränke
- Spültische
- Kleingeräte: Friteusen, Pizzaöfen, Salamander, Warmhaltevittrinen



- Kartonagen
- Stretchfolien
- Eckschutzkanten
- Umreifungsbänder
- Klebebänder
- Luftpolsterfolien

Mit SWS-Schüler setzen Sie auf einen kompetenten und seriösen Handelspartner, der Ihnen seit 1960 eine umfangreiche Palette verschiedenster Produkte, zu sehr günstigen Konditionen anbieten kann, auf Wunsch auch mit Ihrem eigenen Werbedruck

Aufgrund des hervorragenden Preis-, Leistungs- und Serviceverhältnisses, bedienen wir seit vielen Jahren laufend mehrere tausend, zufriedene Kunden aus der ganzen Welt im Bereich Industrie / Labor / Gastronomiebedarf sowie Serviceverpackungen

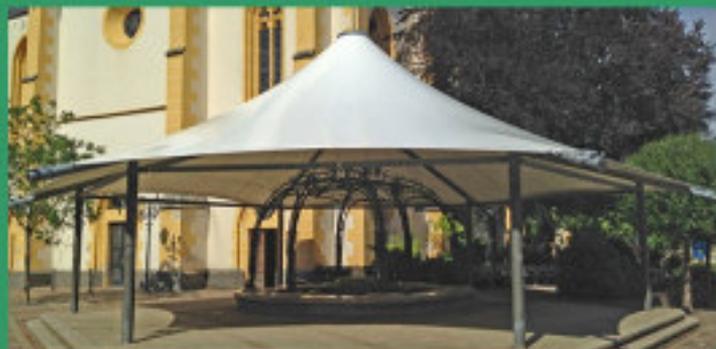
SWS-Schüler GmbH / Tel.: + 49 8761 72513-0 / Fax.: + 49 8761 72513-29 / Email: info@sws-gastroshop.de
www.becher-onlineshop.de / www.laborbecher.com / <http://stores.ebay.de/SWS-Gastro>

- > Abchlusserstellung
- > Steuererklärungen
- > Finanzbuchhaltung
- > Lohnbuchhaltung
- > Gestaltungsberatung
- > Betriebswirtschaftliche Beratung

Für eine erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen Mandant und Steuerberater ist gegenseitiges Vertrauen von entscheidender Bedeutung. Jedes Mandatsverhältnis ist dabei von unterschiedlichen Zielvorstellungen und Herausforderungen geprägt. Deshalb steht der persönliche und intensive Kontakt an vorderster Stelle meiner Arbeit. Gerne stehe ich Ihnen in einem persönlichen Gespräch für alle weiteren Informationen zur Verfügung.

Ihr **Gerald Schneider**
Diplom-Kaufmann, Steuerberater

| Steuerkanzlei Gerald Schneider | Barnabellstraße 1 | 80639 München | Telefon 089/1780490 | schneider.g@steuerkanzleischneider.de |



Technische Konfektionen • Industrielle Ausstattungen

Wir realisieren Ihren Traum . . .

von textiler Architektur – als Ihr Partner für

- hochwertige **Zeltkonfektionen**
- innovative **Eventzelt-Konzepte**
- Aufsehen erregende **Messe-Pavillons**
- außergewöhnliches **Fassaden-Design**
- hochwertige **Biogas Membrandächer**.

Sprechen Sie uns an, wir sind nur einen Anruf oder einen ‚Klick‘ von Ihnen entfernt:

H. Seybold GmbH & Co. KG Technische Konfektionen

Dr.-Chr.-Seybold-Str. 4 • D-52349 Düren
Telefon +49 - (0)2421 / 6905-60 • Fax -19
www.seybold-dueren.de • tk@seybold-dueren.de

Erinnerungen, Momente mit Freunden & Familie, Ereignisse.



Heinz Schöniger gründete zusammen mit seiner Frau Petra die Festhalle Bayernland. Es sind die Eltern von Peter Schöniger, dem heutigen Festwirt. Mit nur 69 Jahren verstarb Heinz Schöniger leider nach einer schweren Krankheit viel zu früh, noch im 40. Jubiläumsjahr der Festhalle Bayernland.



Erinnerungen, Momente mit Freunden & Familie, Ereignisse.



Die heutige Festwirtsfamilie: Petra und Peter Schöniger mit Sohn Luis

Das Festzelt mit dem bayerischen Flair



Wir danken der Familie Schöniger ganz herzlich für die langjährige Zusammenarbeit!

Die kleine, feine Familienbrauerei aus Mainburg erzeugt heute neben ihren 5 Biersorten auch eine ganze Reihe von alkoholfreien Getränken. Es wurde ein abgerundetes Sortiment geschaffen, um Heimdienst, Getränkemärkte und Gastronomie bedienen zu können. In den letzten 10 Jahren wurde die technische Ausstattung kontinuierlich komplett erneuert, um den Erfordernissen im Bezug auf Qualität, Umweltschutz und Wettbewerbsfähigkeit gerecht zu werden.

Durch diese Investitionen ist die Möglichkeit geschaffen worden, auch in Zukunft dem Konkurrenzdruck der Überregionalen Brauereien Stand zu halten. Wie wichtig diese Entscheidung war, zeigt sich darin, dass heute der ZIEGLERBRÄU von ehemals sechs Braustätten in Mainburg, die einzige noch produzierende Brauerei ist.



Ziegler Bräu Mainburg
Scharfstrasse 22, 84048 Mainburg/Hallertau
Telefon: 08751 / 1470
Email: info@ziegler-braeu-mainburg.de
Internet: www.ziegler-braeu-mainburg.de



**FK mobile Bayerische
Ochsenbraterei
- Franz Kaulich -**
Schaching 5 - 84559 Kraiburg - Mobil 0171-5390256



Wir wünschen der Familie Schöniger alles Gute zum 45. Firmenjubiläum!

Vor über 30 Jahren wurde unsere bayerische Ochsenbraterei gegründet. Seither sind wir auf vielen Volksfesten vertreten, unter anderem auch auf dem größten oberbayerischen Volksfest in Rosenheim. Regierungsfeste in Bonn und Berlin, sowie Auslandsaufträge wie beispielsweise das Oktoberfest in Imola, sowie zahlreiche andere Volksfeste, Betriebsfeiern, Einweihungen und Messen haben wir seither zur vollsten Zufriedenheit unserer Kunden ausgerichtet. Wir danken dabei ganz besonders der Familie Schöniger für die Zusammenarbeit!

Franz Kaulich

Telefon: +49 (0) 8630 - 351. Fax: +49 (0) 8630 - 808992. Mobil: +49 (0) 170 - 4726387





PILLER BREZEN®

Bäckerei Oswald Piller
Gaußstraße 28
85757 Karlsfeld
Tel. 081 31/39 19 97-0
Fax 081 31/39 19 97-29
info@pillerbrezen.de

**Nach jahrzentelanger guter Kooperation gratuliert die Bäckerei Piller
der Familie Schöniger ganz herzlich zum 45-jährigen Bestehen
der Festhalle Bayernland.**



Versicherungsbüro König Mehrfachvertretung Inh. Beate Waller

Tulbeckstr. 40, 80339 München
Tel.: 089 / 502 1449
e-Mail: vb-koenig@waller4.de
www.Versicherungsbüro-König.de

Als ein seit Generationen ansässiges Versicherungsbüro dürfen wir Familie Schöniger seit vielen Jahren in allen Versicherungsangelegenheiten betreuen. Für dieses Vertrauen möchten wir uns herzlich bedanken und wünschen der Familie Schöniger zum Firmenjubiläum alles Gute.

**Wir wünschen der Familie Schöniger und der
Festhalle Bayernland alles Gute zum
45. Jubiläumsjahr!**

**Wir bedanken uns für die gute
Zusammenarbeit und freuen uns auf die
nächsten gemeinsamen 45-Jahre!**



**HÖCHSTE QUALITÄT BEI
BESTEM GESCHMACK**



MAGNUS BAUCH

Feinste bayerische Fleisch- & Wurstspezialitäten



WEIL ES NICHT WURST IST – WAS IN DER WURST IST !

THALKIRCHNER STR. 61 – 65 · 80337 MÜNCHEN · TEL. 089-41 42 43 860
WWW.MBWASSONST.DE

Die Münchner Weißwurst: Wer hat sie erfunden?



Beliebt ist die Weißwurst bei jung und alt, bei Bayern, Zugroasten und Touristen. Es gibt sie frisch, abgepackt und mittlerweile sogar in Dosen. Ein Blick auf die Geschichte dieser sagenumwobenen Wurst.

Nein, es war kein Faschingsscherz, den sich der Metzger Sepp (Joseph) Moser da ausgedacht hatte. Aber es war ein Faschingssonntag, nämlich der 22.02.1857, an dem die Weißwurst das Licht der Welt erblickte. Aus purer Not heraus, verwendete der Metzger Schweinedärme für das Brät. Dann die üblichen Schafsdärme (welche nur halb so dick sind wie die Schweinedärme), waren ihm ausgegangen. Ein Zufall also, der die Weißwurst schuf.

Was ist drin und wie "kocht" man die Weißwurst?

Die Zutaten sind einfach: Kalbfleisch, Schweinefleisch, Kräuter und Gewürze. Das ganze muss dann bei 70-80 Grad im Wasser gebrüht werden. Doch so einfach ist es auch nicht. Den meisten ungeübten Hobbyköchen platzen die Weißwürste beim ersten Versuch. Übrigens kann man frische Petersille und Zitronenscheiben ins Kochwasser dazugeben, das hält die Weißwürste geschmacklich frischer und die Zitronensäure sorgt dafür, dass die Haut nicht so schnell grau wird, wenn die Weißwürste doch mal etwas länger stehen sollten, bis sich jemand ihrer erbarmt.

Nur nicht nach 12 Uhr mittags essen: Das kennen sogar Amerikaner, Japaner und Australier: Die Weißwurst darf nur vor 12 Uhr gegessen werden. Aber warum ist das so? Damals gab es einfach noch keine Kühlschränke und das empfindliche Brät wurde bei steigender Tageshitze schlecht. Mittlerweile hat man aber auch schon in Bayern Kühlschränke und eigentlich spricht nichts dagegen, die Weißwürste auch am Nachmittag oder zum Abendessen zu servieren. Aber Vorsicht: Es könnte Sie jemand sehen!

Wo isst man eigentlich überall Weißwürste?

Verbreitet ist die Weißwurst hauptsächlich in München. Nachdem sie sich den Weg bis an den Weißwurstäquator gebahnt hatte, gibt es sie mittlerweile fast weltweit in großen Supermärkten. Doch es besteht ein großer Unterschied zwischen den mickrigen Mini-Weißwürsten aus der Diskonter-Kühltheke und den großen frischen Weißwürsten vom Metzger. Probieren Sie es einfach mal aus, wenn Sie diesem Artikel nicht glauben wollen!

Wann empfiehlt sich ein Weißwurstfrühstück?

Am besten vor oder nach einem alkoholreichen Abend. Die Weißwürste füllen den Magen und schlagen den Kater in die Flucht. Hier sei gesagt: Probieren auf eigene Gefahr!

Wir gratulieren der Familie Schöniger
ganz herzlich zu ihrem 45. Jubiläumsjahr!



Zeitler

● Heizung ● Sanitär

Am Reham 1 Telefon 0 94 44 / 86 90
93358 St. Johann Telefax 0 94 44 / 97 23 43

Email: zeitler-heizungsbau@t-online.de

Warmluftgeneratoren

gas-, öl- und elektrisch beheizt

neu: auch mit Pellets



Projektbezogen
deutschlandweit
mieten

☎ 09443 - 92 99 0

KÄRCHER

KÄRCHER CENTER
COTRACO

Rudolf-Diesel-Str. 3, 93326 Abensberg
kaercher-center-cotraco.de



Wasserspender



Hochdruckreiniger



Pumpen



Allesauger



Compreiniger



Staubsauger



Fensterreiniger



cotraco.de

Brief von Pater Paul

Mein erster „Auftritt“ als Zirkus- und Schaustellerseelsorger war der Frühlingsfestgottesdienst 2001 im Festzelt Bayernland. An diesen Tag erinnere ich mich noch als wär er gestern gewesen, denn natürlich fiel mir vor Aufregung der Kelch auf den Boden und Heinz Schöniger, der Festwirt, kommentierte das mit den Worten: „Das wird scho!“ und es ist geworden, denn es entwickelte sich daraus eine tiefe Freundschaft, die mich bis heute mit der Familie Schöniger verbindet. Seither habe ich viele Sakramente dort gehalten, von denen das wichtigste sicherlich die Taufe von Luis Schöniger war, auch wenn sie in Abensberg und nicht im Festzelt stattgefunden hat. Alles Gute wünscht Euch, Euer Pater Paul!



Danke an das Team!

So ein Festzelt, das baut sich nicht von alleine auf. Eine große Kraftanstrengung erbringen alle Mitarbeiter und Dienstleister, die mehrmals im Jahr alles aufbauen, dekorieren und dann wieder abbauen, verstauen und an einem anderen Ort wieder von vorne beginnen. Dabei sind es nicht nur reine „Aufbauer“, die das Zelt ständig zum Leben erwecken. Viele arbeiten in der Festhalle Bayernland nach dem Aufbau (und vor dem Abbau) in der Küche oder in anderen Bereichen mit. So viel Engagement verdient auch einen großen Applaus. Petra und Peter Schöniger möchten sich daher mit diesem Foto bei allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bedanken, die für den sicheren Auf- und Abbau der Festhalle Bayernland stehen.

A large chocolate heart with a decorative border of white frosting piped in a scalloped pattern. Inside the heart, the text „QUALITÄT AUS TRADITION“ is written in white capital letters. Below the text is a small white flower with a yellow center and green leaves. To the right of the heart are three overlapping photographs: one showing a green tablecloth, one showing a plaid tablecloth with bread and knives, and one showing a white tablecloth with a chair.

Herzlichen Glückwunsch
und Danke für die gute
Zusammenarbeit!





Innovative Kraft

Traditionelle Werte

KUHN
ELEKTRO
TECHNIK
GmbH

Modernste Technik

Solides Handwerk

Kuhn Elektro-Technik GmbH

Neureuther Straße 16
80799 München

Tel. +49 89 27 37 18-26

Fax +49 89 27 37 18-11

info@kuhn-elektro.de

www.kuhn-elektro.de



Große Ausstellung in Gaden

Bauelemente Innenausbau

- Türen
- Fenster
- Dachfenster
- Haustüren
- Bodenbeläge
- Trockenbau
- Renovierungen

Angebot,
Aufmaß, Montage!
Alles aus einer Hand!



93326 Abensberg · Rudolf-Diesel-Strasse 16

Ausstellung, Büro und Werkstatt: Tel.: 09443/5398 · Fax.: 09443/906350 · www.lengger-montagen.de · info@lengger-montagen.de



GANZ MEINE BANK.

REGIONAL.

Regional und fair: Engagement für unsere Heimat und faire Produkte für unsere Kunden. So betreiben wir unser Bankgeschäft bereits seit über 100 Jahren. Besuchen Sie uns in einer unserer 20 Geschäftsstellen in und um München. Wir freuen uns auf Sie!
www.zurBank.de

VR Bank
München Land eG



PROBST

Mit Stahl ist nichts unmöglich.

Mit Know-how und Anspruch.

Wir stellen uns jeder Herausforderung.

Als mittelständisches Stahlbauunternehmen in dritter Generation zählen wir zu den Spezialisten für architektonischen, anspruchsvollen und hochwertigen Stahlbau. Mit diesem Know-how realisieren wir Projekte in ganz Deutschland und darüber hinaus. Planung, Konstruktion und die eigene Fertigung machen uns somit zu einem der größten Stahlbauunternehmen Süddeutschlands. Bei unseren Kunden haben wir uns sowohl als Komplettanbieter bei Hallenbauten als auch als Spezialist bei Sonderkonstruktionen einen exzellenten Ruf erarbeitet.

Ihre Spezialisten für Leistungen, die überzeugen.

Wir sind erst fertig, wenn Sie zu 100 Prozent zufrieden sind.

Von der Eissporthalle über öffentliche Bauten, Gebäude für die Feuerwehr bis zu verschiedensten Hallen- und Bürobauten, Einkaufszentren und Parkhäuser, reicht das Spektrum. Selbst Kirchtürme wurden von uns in Stahlbauweise errichtet – „Made in Germany“.

Jedes dieser Bauvorhaben hat seine eigenen Finessen und Eigenheiten. Sie können von dieser Bandbreite profitieren und selbst ausgefallene Vorstellungen und Wünsche mit unserer Hilfe planen und realisieren, und das schneller und wirtschaftlicher als Sie vermuten.

Johann Probst
Maschinen- und Stahlbau GmbH

Verwaltung:
Aunkofener Straße 15
93326 Abersberg

Telefon: 09443 9112-0
info@stahlbau-probst.de

Fertigung:
Rudolf-Diesel-Straße 1e

Telefax: 09443 9112-40
www.stahlbau-probst.de





Besteck
wickeln.de

by GastroGast GmbH

Wir gratulieren herzlich zum Jubiläum
und bedanken uns für die stets
hervorragende Zusammenarbeit!

...die B'steckwickler
Pamela & Hannes Gruber

GastroGast
Ihr Partner in Sachen Besteck





Wir bedanken uns bei der Familie Schöniger
für die gute Zusammenarbeit!

Jobst

**FRUCHTHANDEL
SAUERKRAUT**

OBST GEMÜSE SÜDFRÜCHTE

Jobst e.K. • Bahnhofstraße 21 a • 93326 Abensberg • Tel.: 09443 12 95 • Fax 76 15
E-mail: info@jobst-fruchtgrosshandel.de • www.jobst-fruchtgrosshandel.de

GILLAMOOS

ABENSBERG

SEIT 1313



Liebe Familie Schöniger,

Im Namen der Stadt Abensberg gratuliere ich ganz herzlich zum 45. Jubiläum. Mit Eurem Traditionsbetrieb haben wir seit Jahrzehnten einen starken Partner an unserer Seite, der stets kompetent und verlässlich agiert. Seit fast 45 Jahren ist der Name Schöniger untrennbar verbunden mit dem beliebten Abensberger Jahrmarkt. Alljährlich überzeugt die Festhalle Bayernland tausende Besucher des Gillamoos durch ihr hochkarätiges Programm und ihre herzhaften Schmankerl.

Wir bedanken uns für die hervorragende Zusammenarbeit und freuen uns auf die nächsten 45 Jahre!

Herzlichst, Euer

Dr. Uwe Brandl
1. Bürgermeister





Wir begrüßen Sie in der Welt der Kassensysteme für Handel und Gastronomie!

Bei der **GEIL Registrierkassen GmbH** finden Sie Kassen der Firmen **Schultes**, **Multidata** und **Orderman**. Ebenso finden Sie hier **iPad-Kassensysteme**, Software von **PosBill**, aber auch günstige **Gebrauchtkassen** für den Einstieg in die Welt der Kassen.

Was können wir für Sie tun?

Wir freuen uns Ihnen einen kompletten Service rund um Ihre Kassen anbieten zu können. Ob neue oder gebrauchte Kassen, wir helfen Ihnen Ihre Kasse auszuwählen, Sie zu installieren und Sie danach bei Ihren Fragen zu unterstützen.

Wir bieten:

- Neuausstattung
- Kassen im Verbund
- Planung Ihrer Kasseninstallation
- Installation Ihrer Kassen
- Installation kompletter Netzwerke für Ihre Kassen
- Bereitstellung der Software
- Installation der Software
- Einweisungen und Schulungen (vor Ort)

Falls Ihre Kasse einen Defekt aufweisen sollte bieten wir Ihnen auch:

- Vor Ort Reparatur
- 24-Stunden Notdienst
- Wochenendkundendienst
- Bereitstellung von Austauschmaschinen

Wir helfen Ihnen gerne bei allen Fragen zu dem Thema Kassen!

Rufen Sie uns einfach unter 089 / 30 777 400 an oder schreiben Sie uns eine E-Mail an info@geil-kassen.de
Gerne machen wir mit Ihnen einen Termin vor Ort um Sie ganz individuell zu beraten!

www.geil-kassen.de



DANKE an unsere Partner für die Unterstützung!

Ja, so ein Jubiläumsmagazin ist natürlich auch eine Kraftanstrengung. Und nur mit unseren Lieferanten, Partnern und Dienstleistern könnte dieses Magazin realisiert werden. Wir, die Familie Schöniger und das gesamte Team, bedanken uns ganz herzlich auch bei allen Lieferanten, die hier nicht genannt sind, herzlich für die großartige Unterstützung und wir freuen uns auch auf viele weitere gemeinsame Jahre!

Unser Dank gilt ganz besonders:

Stadt Abensberg | Augustiner-Bräu Wagner | Spaten-Löwenbräu | Autohaus Hofmann | Magnus Bauch | Versicherungsbüro König, Beate Waller | Cotraco/Kärcher | GastroGast Besteckwickelservice | Geil Registrierkassen | Getränkevertrieb Krämer | GastroGast | Höflinger/Müller | HerCon Media & Consulting | Willi Jobst Fruchtgroßhandel | Mobile Ochsenbraterei Kaulich | Kreissparkasse Kelheim | Brauerei zum Kuchlbauer | Kuhn Elektro-Technik | Leberecht Goeritz | Johann Lengger | Lutzenburger | Bäckerei Oswald Piller | Johann Probst Maschinen- und Stahlbau | H. Seybold | Steuerkanzlei Gerald Schneider | SWS-Schüler | Franz Schwarz Bäckerei | vierlande | VR Bank München Land | Wäschekrone | Stadt Weilheim | Zeitler Heizung-Sanitär | Ziegler Bräu Mainburg.

Wir bedanken uns auch herzlich bei der Presse und allen Medienvertretern, die uns so prima unterstützen!

"Es gibt nix Bessers wie was guat is!", steht auf unserer Homepage. Daher wollen wir die bayrische Kultur hochleben lassen und unsere Tradition pflegen. Auch in den nächsten Jahren erwartet unsere Gäste daher ein tolles und attraktives Veranstaltungsprogramm. Wir präsentieren wieder Junges und Modernes sowie Traditionelles.

Und natürlich möchten wir uns auch bei allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bedanken!

Ihre

Festwirtsfamilie Petra und Peter Schöniger



★ 01.04.1942

† 25.08.2011

Erinnerungen, Momente mit Freunden & Familie, Ereignisse.



Erinnerungen, Momente mit Freunden & Familie, Ereignisse.



Weilheim gratuliert zu 45 Jahren Festhalle Bayernland!

Weilheim – Bummeln, einkaufen & genießen



- Malerische Altstadt
- Großzügige Fußgängerzone
- Moderne Kaufhäuser und individuelle Fachgeschäfte
- Einladende Cafés und Restaurants



- Wochenmarkt jeden Dienstag und Freitag
- Bequemes Parken im Stadtzentrum (mit Parkrückvergütung im Altstadt-Center)



Weilheim Info
Admiral-Hipper-Str. 20
82362 Weilheim i.OB
Tel. 0881/682 532 und -533
weilheiminfo@weilheim.de
www.weilheim.de

45 Jahre Festhalle Bayernland heißt 45 Jahre Qualität, Fairness und Zuverlässigkeit. Die Familie Schöniger betreibt seit 1995 das Festzelt auf dem Volksfest in Weilheim. Die Besucher sind jedes Jahr aufs Neue beeindruckt von der Sauberkeit in der Festhalle, der ansprechenden Dekoration, dem stets freundlichen und kompetenten Servicepersonal, sowie dem vielfältigen Angebot bei Speisen und Getränken. Die Stadt Weilheim bedankt sich bei der Festwirtsfamilie Schöniger für 20 Jahre Vertrauen und für die gute Zusammenarbeit!



Impressum und Kontakt zum Verlag für die MUGAMA-Sonderausgabe "Festhalle Bayernland"

Herausgeber: Petra und Peter Schöniger, Festhalle Bayernland

Medieninhaber, Verleger:

MUGAMA ist HerCon Media & Consulting Holding GmbH
GS – GF: Constantin Wollenhaupt, M.A. und Harald Farkas, B.A.
Anschrift: Neubaugasse 26/3/39, 1070 Wien, Österreich.
E-Mail: news@hercon.at, Internet: www.hercon.at
Telefon: +49 89 71582841 (aus Deutschland)
Telefon: +43 676 9569751 (aus Österreich)
Firmenbuchnr. am Handelsgericht Wien: 438213g, UID-Nummer: ATU69921515

Chefredaktion & Satz/Layout: Constantin Wollenhaupt, M.A., Harald Farkas, B.A.

Webliche Einrückungen sind als solche erkennbar oder gekennzeichnet, zum Beispiel durch den Hinweis "Promotion" oder "Kopierspende". Alle Rechte vorbehalten. Weiterverwendung und Veröffentlichung (print oder digital) nur mit schriftlicher Genehmigung. Weitere Informationen und die geltenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) siehe Homepage: www.mugama.com. Für die Richtigkeit der Angaben, Inhalte der Anzeigen und Termine wird keine Gewähr und keine Haftung übernommen. Für den Inhalt der Webseitenanzeigen sind die werbungsbetreibenden Organisationen selbst verantwortlich. Verlagsort und Gedrucktort: Weilheim. Für unverlangte Entsendungen wird keine Haftung übernommen.

Foto-/Bildnachweise:

Alle Foto-/Bilder, soweit nicht anders angegeben, von Familie Schöniger bereitgestellt.
Hintergründe als Hintergrundbilder: Alexander Rejna - Fotolia.com



Interview: Das Geheimrezept der Familie Schöniger!

Was steckt hinter dem Erfolg der Festhalle Bayernland? Das verraten uns die beiden Festwirte **Petra und Peter Schöniger** in unserem Interview dem Chefredakteur Constantin Wollenhaupt:

Lieber Peter, ihr seid für Euer tolles Entertainment-Programm, wie man das heute so schön nennt, sehr bekannt. Erzählst Du uns mehr darüber?

Peter: Ja natürlich gerne. Wir haben traditionelle Blasmusik-Kapellen, Spielmannszüge und stimmungsgeladene Showbands. Es ist der Mix aus Tradition und Moderne, der das Programm vielfältig und damit interessant macht. Die Gäste kommen manchmal ja täglich zu uns und wollen nicht jeden Tag das Gleiche in der ewig gleichen Abfolge hören. Und man muss sich natürlich jeweils auf das Fest, die Region und die Stimmung im Zeit anpassen. Einen Riesenspaß macht auch das Bullriding, wenn wir schon beim Begriff "Entertainment" bleiben wollen. Misswahlen, Modeschauen und allerlei Rahmenprogramm lassen da wirklich keine Langeweile aufkommen.

Liebe Petra, ein wichtiger Grund für zufriedene Gäste ist aber auch sicher der gute Service, oder?

Petra: Da hast Du vollkommen Recht. Grantige Bedienungen sind für den Gast und für den Wirt der Horror. Gute Mitarbeiter bleiben aber auch, wenn man mit ihnen gut umgeht. Wir haben zwar auch viele Saisonarbeiter, aber manche sind seit über 20 Jahren mit an Bord. Neue Mitarbeiter werden zusammen mit der Stammbesetzung auch immer wieder geschult und neu motiviert. Es ist vor allem wichtig, dass wir den Mitarbeitern sagen, was wir wollen und was nicht. Kommunikation ist der wichtigste Faktor überhaupt. Und das natürlich in beide Richtungen: Mitarbeiter müssen uns natürlich auch sagen, was sie brauchen und was gut gelaufen ist. Nur so können wir schnell und richtig reagieren. Bei uns geht das auch deshalb so gut, weil wir gelehrte und erfahrene Mitarbeiter haben, die genau wissen, was zu tun ist und auch dem Stress gewachsen sind. Und dann sind wir auch nicht nur im Büro, sondern selbst "am Gast" und bekommen direktes Feedback. So funktioniert das nun seit 43 Jahren!

Petra, seien wir doch mal ehrlich, Liebe geht durch den Magen. Was braucht man für eine "gute Küche"?

Petra: Also erstmal haben wir wirklich modernes Equipment in der Küche. Konvektomaten, Schneidemaschinen, heiße und kalte Theken erleichtern den Arbeitsablauf und sind wichtige Grundvoraussetzungen für gleichbleibende Qualität. Wir können immer frisch und je nach Bedarf effektiv "produzieren". Unsere Rezepte werden allerdings auch stets überarbeitet und weiterentwickelt. Uns ist es wichtig, gute bayrische Küche zu bieten, aber eben auf neuestem Stand der Kulinarik. Ziel ist es, wie bei Dir letztes lieber Constantin, dass Du "nur auf einen Obazden" kommst und dann noch eine Schweinshaxe und einen Nachtisch bestellst (Anm.: Petra schmunzelt und verheimlicht die vier Maß Bier, die es daneben gab).

Na danke, es war aber auch verdammt lecker! Aber nochmal zu Euch: Wir haben bei der Magazinerstellung bemerkt, dass ihr wohl wirklich ein gutes Verhältnis zu Euren Lieferanten habt. Das gehört wohl mit zum Erfolgsrezept?

Peter: Und ob! Einerseits haben wir viele regionale Lieferanten. Und andererseits haben sie uns auch sehr nach dem Tod meines Vaters geholfen.

Ohne die Lieferanten wäre es danach gar nicht mehr weitergegangen. Hier nochmal ein ganz großes Danke an alle! Das geht aber auch nur, wenn man sich gegenseitig mit Respekt auf Augenhöhe gegenübertritt und nicht wegen ein paar Cents Ersparnis beim nächsten Konkurrenten einkauft. Es muss ja auch eine gleichbleibende Qualität der Rohstoffe und Handwerksleistungen gewährleistet sein. Das geht nur mit einer vertrauensvollen Beziehung.

*Liebe Petra, lieber Peter,
Danke für das Interview und weiterhin viel Erfolg!*



Festhalle Bayernland: Was geschah zur Gründung im Jahr 1971?

In diesem Jahr ist nicht nur der Startschuss für eine neue Tradition gefallen. Andere spannende Ereignisse gab es auch, welche die "Geburt" begleitet haben:

Die Zigarettenwerbung in den USA wird fürs Fernsehen verboten. Viel eicht der erste Grundstein zum heute viel diskutierten Nichtraucherschutz in der Gastronomie?

Das Frauenwahlrecht in der Schweiz wurde eingeführt. Und der deutsche Bundesverteidigungsminister Helmut Schmidt erlaubt das Tragen langer Haare bei der deutschen Bundeswehr. Ein witziger Zufall.

Walter Ulbricht tritt als SED-Chef in der DDR zurück. Die Volksrepublik China wird in die UNO aufgenommen während sich die Vereinigten Arabischen Emirate neu gründen.

Rolls-Royce muss Konkurs anmelden und Daimler-Benz meldet den Airbag zum Patent an.

McDonald's eröffnet in München die 1. deutsche Filiale.

Die Magnetschwebbahn wird in Ottobrunn erfunden, der Vorgänger des Transrapid. Letzterer teilt Bayern bis heute in zwei Lager.

München wird Öfistadt: Die U-Bahn nimmt ihren Betrieb erstmals auf und Wien bekommt "Besuch von der alten Dame" - als Uraufführung an der Staatsoper.

Berühmte Personen brachte das Jahr 1971 auch hervor: DJ Ötzi, Ralf Zacherl (TV-Koch), Mary J. Bilge, Kid Rock und Gary Barlow (Sänger), Mark Wahlberg (Schauspieler und Model), Vitali Klitschko, Moritz Bleibtreu und Heiko Makatsch (dt. Schauspieler), Anna Netrebko (Opernstar). Doch Coco Chanel stirbt im Alter von 87 Jahren in Paris.

Willy Brandt wird als Bundeskanzler 1971 der Friedensnobelpreis verliehen.

Das Wort des Jahres: Aufmüpfig. Passt, denn Borussia Mönchengladbach wird deutscher Meister.

In der Festhalle Bayernland wird zum 1. Mal angezapft!

Ihre leistungsstarken Partner in der Gastronomie und für Veranstaltungen!



Franziskaner
WEISSBIER



LÖWENBRÄU



BECK'S

Nachhaltige Erfolge durch: Marketing, PR, CSR & Stakeholder - Management

Unsere Geschäftsbereiche für Ihren Erfolg:

HarCon Media konzipiert und betreibt Online- und Printmedien. Hier werden auch die Corporate Publishing Projekte umgesetzt.

HarCon Consulting bietet eine umfangreiche Unternehmensberatung, flexible und durchdachte Konzepte und die professionelle Umsetzung von Marketing- und Kommunikationsmaßnahmen sowie das Projektmanagement für Events und Direktmarketing. Neu ist das Einkaufsmanagement für Ihr Unternehmen.

*"Die Kompetenz aus Unternehmensberatung, Marketing, Nachhaltigkeit, Public Relations, Journalismus und Vertrieb wird bei uns kombiniert. Hinter dem Slogan **sustainable business marketing** steht das Rundum-Sorglos-Paket für unsere Kunden."*

Harald Farkas, B.A., Geschäftsführer

HarCon | **Media & Consulting**
sustainable business marketing

www.harcon.at



Wir bedanken uns für die gute Zusammenarbeit
und gratulieren der Familie Schöniger
ganz herzlich zum 45. Jubiläum!