

SOMMER / HERBST 2021

Autohof

JOURNAL

TANKEN | RASTEN | INFORMIEREN

HOLLYWOODFEELING IM AUTOHOF

DAS KLEINE MUSEUM - KULTUR AUF DER PEUNT

SAUBERE UND SICHERE LUFT

BIER VON HIER



WILLKOMMEN...

WER WEITER DENKT KAUFT NÄHER EIN!

Wie kein anderer beschreibt dieser Slogan die Intention, die Kunden immer mehr dazu treibt sich in der eigenen Region mit Lebensmitteln zu versorgen.

Es gibt mir ein gutes Gefühl, wenn ich weiß, wo und wie die Lebensmittel produziert werden, die bei uns nach regionalen Rezepten zubereitet werden. Unseren Kaffee beziehen von der privat geführten Rösterei HAGEN in Baden-Württemberg. Das ist dem Umstand zu verdanken, dass ich aus dieser Gegend stamme und weiß mit welcher Sorgfalt und Expertise Herr Hagen selbst die verschiedenen Kaffeesorten in dem beinahe 100 Jahre alten Kaffeehaus HAGEN röstet. Auch bei Getränken setze ich auf heimische Biere und Weine aus dem näheren Umkreis – und die laufen im Verkauf

mitunter besser als die bekannten Marken. Unsere Kunden schätzen diese Vielfalt und wollen auch gerne mal etwas Neues ausprobieren. Es ist das besondere Gefühl von Heimat, wenn man zur Region und den hier ansässigen Vermarktern steht. Dabei geht es auch um Frische, Qualität, nachhaltiges Wirtschaften und Sauberkeit. Und mit diesem Gefühl entsteht auch ein gutes Gewissen – ein nicht zu verkennender Motivator.

REGIONALITÄT IST UNS WICHTIG!

Wir müssen endlich unserer Verantwortung gerecht werden, um den nachfolgenden Generationen keinen Scherbenhaufen zu hinterlassen. Viel zu lange hat es gedauert bis dieses

Bewusstsein in die Köpfe der Verbraucher, der Hersteller und Dienstleister gedrungen ist.

Hier bei uns im Autohof Thiersheim wollen mein Team und ich mit dieser Haltung einen Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit, Qualitätsbewusstsein und Regionalität schaffen. Deshalb setzen wir immer mehr auf Lieferanten aus der Region.

Herzlichst, Ihr



Rolf Küstner

WIR STELLEN VOR

Unermüdlich kümmert sich Regina seit jetzt genau 10 Jahren darum, dass unser Autohof blitzt und blinkt. Ob in der Spülküche, den sanitären Anlagen oder als Blumenfee – egal ob im Außenbereich oder im Innenbereich. Sie sorgt dafür, dass unsere Gäste eine saubere und gepflegte Umgebung genießen können, und steht mit Rat und Tat

zur Seite, wenn unsere Truckerfahrer mit der Waschmaschine nicht zurechtkommen. Viele unserer Gäste kennt sie sogar mit Namen. Und manch einer ist enttäuscht, wenn sie mal nicht da ist.



HOLLYWOOD-FEELING AM AUTOHOF

REAL VS. VIRTUELL



WENN AUS IDEEN BILDER WERDEN

Schon im Januar haben wir uns mit dem Drehteam von TV Oberfranken zusammengesetzt und Ideen gesammelt wie wir die vielen wichtigen Details, die unseren Autohof ausmachen, in einem Film festhalten können. Passend dazu haben wir extra ein kleines Drehbuch entwickelt und mit einer Story versehen.

Aber wieviel Aufwand dahintersteckt bis am Ende genau der Film über den Bildschirm flimmert, den wir uns am Schreibtisch ausgedacht haben, das hat uns überrascht. Kaum zu glauben, dass man für einen Imagefilm von 30 Sekunden einen ganzen Tag benötigt.

Robert – unser Regisseur und Kameramann – hat nicht eher nachgegeben, bis der Smiley auf dem Cappuccino perfekt war. Auch wenn wir dafür gefühlt 12 Versuche gebraucht haben.

EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN

Bevor es aber mit dem Dreh losgeht, werden die Aufnahmen üblicherweise nochmals mit den Darstellern inszeniert. Das bedeutet, dass alle Bewegungen und Emotionen nochmals durchgegangen werden. Erst wenn alle Crewmitglieder

(Regie, Kamera, Licht, Darsteller) mit der Vorbereitung zufrieden sind, wird die Szene aufgenommen.

Eine junge Familie, viele unserer Mitarbeiter:innen und sogar einen Oldtimer-Traktor samt Fahrerin konnten wir aus der Nachbarschaft als Darsteller auftreiben. Schließlich bekommen wir unser Obst und Gemüse von den Erzeugern aus der Region geliefert.

Zu sehen sein wird der Film auf unserer Videowall im Restaurant, im Tank-Shop, auf unserer neuen Homepage und im regionalen Fernsehen.



SICHERHEIT

KEIN RAUM FÜR VIREN

AIR PURIFIER VON WOLF

Um Ihnen in unseren Räumen maximalen Schutz zu bieten, haben wir für unser Restaurant und unseren Tank-Shop in insgesamt 4 Air-Purifier investiert. Die sehr leisen und energiesparenden Geräte filtern die Raumluft und senken effektiv die Aerosolkonzentration.

Die Geräte sorgen dafür, dass eine eventuell vorhandene Virenbelastung (auch Coronaviren) um bis zu 90 Prozent verringert wird. Sie filtern bzw. wälzen die Raumluft bis zu 6mal pro Stunde vollständig um und versorgen so die Räume mit Frischluft. Auf das besonders im Winter schwierige regelmäßige Durchlüften kann somit verzichtet werden.

LEISESTE GERÄTE IHRER KLASSE

Das Herz des Airpurifier ist das Filtersystem. Es reinigt die Luft von Staub, Feinstaub, Bakterien, Viren und weiteren Schadstoffen. Der Vorfilter säubert die Raumluft von groben Partikeln wie Staub und Haaren. Ein Aktivkohlefilter filtert flüchtige organische Verbindungen aus der Luft und somit auch unangenehme Gerüche. Der HEPA-Filter reinigt die Raumluft von Feinstaub und entfernt darüber hinaus auch Pollen, Milben Tierallergene und Schimmel.



UNSER RÜCKBLICK



Bild: Gerd Plietsch

DIE SONNE SCHIEN IN STRÖMEN

Nach der Corona bedingten Pause durften wir in diesem Jahr endlich wieder die Marktredwitzer Motorsportler mit ihrem Autoslalom bei uns begrüßen.

Seit April arbeitete das Organisationsteam rund um Horst Gross an der Ausrichtung und Planung zum 16. ADAC Automobil Slalom. Umso mehr haben sich dann die vielen Helfer (insgesamt 34) gefreut, dass es wieder zahlreiche Nennungen in diesem Jahr gab. 110 Motorsportbegeisterte haben sich auch vom strömenden Regen nicht abhalten lassen und sich ab 9.00 Uhr am Autohof Thiersheim ein Stelldichein gegeben.

In den Kategorien OSCO (steht für Oldtimer Slalom Cub Oberfranken), Free Style oder den verschiedenen Leis-

tungsklassen wurden die Besten ermittelt. Dabei waren die Rahmenbedingungen in diesem Jahr nicht ganz einfach. Mehrfach mussten aufgrund des Starkregens die Reifen gewechselt werden.

Der Schweizer Slalom, ein Pylonentor, eine Kehre oder eine Flaschengasse galt es möglichst schnell zu überwinden, ohne dabei die Pylonen umzustoßen oder anderweitig zu bewegen.

IN DER DISZIPLIN „GLEICHMÄSSIGKEIT“ LAUFEN DIE UHREN GEGEN DEN UHRZEIGERSINN

Einen besonderen Wettkampf lieferten sich die Oldtimer in der Kategorie Gleichmäßigkeit. Dabei wird der erste Wertungslauf als Messlatte für den zweiten Durchgang genutzt. Die Fahrer haben die Aufgabe die Zeit des ersten Wertungslaufes auf die 100stel Sekunde zu bestäti-

gen. Präzision ist in dieser Disziplin das oberste Gebot. Als Hilfsmittel hat jeder eine Uhr im Fahrzeuginneren, die die Zeit des ersten Durchgangs rückwärts zählt. Für die Zeitdifferenz gibt es entsprechend Strafpunkte.

Die mit über 30 Fahrzeugen starke Gruppe der gleichmäßig fahrenden Oldtimer brachten den Sieger Matthias Nausch (mit einer Abweichung von einer Hundertstel-Sekunde zum ersten Lauf), vor Helmut Dostler (Abweichung 0,18 Sec.) und Stefan Lindemann (Abweichung 0,24 Sec.) Alle drei saßen am Steuer eines VW-Polo.

Der Stimmung hat der andauernde Regen keinen Abbruch getan, zumal alle Rennen unfallfrei über die Bühne gingen.



DER STARTSCHUSS FÄLLT!

ERÖFFNUNG UNSERER LNG-TANKSTELLE

Lkw repräsentieren knapp 6% aller Fahrzeuge auf deutschen Straßen, aber 30% der gesamten Verkehrsemissionen – das sind knapp 6% der gesamtdeutschen CO₂-Emissionen. Umso wichtiger ist es uns, unseren Beitrag zu leisten das Ziel bis 2045 Klimaneutralität zu erreichen, zu unterstützen.

Im Februar dieses Jahres haben wir begonnen, zusammen mit SHELL eine LNG – Tankstelle für Lkw zu bauen. LNG ist verflüssigtes tiefkaltes Erdgas, dessen Einsatz im Schwerlastfernverkehr bis zu 22 Prozent weniger CO₂-Emissionen gegenüber Diesel ermöglicht, wenn es aus fossilem Erdgas besteht.

LNG AB 2023 CO₂-NEUTRAL

Wird Bio-Methan eingesetzt, wie Shell es vorbereitet, sind sogar noch deutlich bessere CO₂-Werte erreichbar. Hinsichtlich lokaler Luftqualität können im Vergleich zu Diesel die Schwefeldioxid- und Feinstaub-Emissionen um fast 100 Prozent sinken, die Stickoxid-Emissionen um 80 bis 90 Prozent. Zudem sind LNG-Motoren je nach Bauart bis zu 50 Prozent leiser.

Hier an der hochfrequentierten Nord-Süd-Verbindung können täglich bis zu 150 LNG-Lkw-Betankungen durchgeführt werden. Damit stellen wir einen wichtigen Knotenpunkt für nachhaltigeren Straßentransport in der Region dar. Bereits jetzt hat LNG (liquefied natural gas) einen deutlich kleineren CO₂-Fußabdruck als Benzin oder Diesel.

Anlässlich der Einweihung im September erwarten wir hochkarätige Gäste wie etwa den Vizepräsidenten des Deutschen Bundestages, Hans-Peter Friedrich, unseren Landrat Peter Berek sowie Vertreter der Firma Shell.

„Ich habe mich für dieses Projekt beworben, weil ich sehr offen für neue Technologien bin. LNG ist das erste Medium, das den Schwerlastverkehr CO₂-neutraler machen wird. Besonders interessant wird der Einsatz von LNG wenn es in naher Zukunft durch biogenes Methan ersetzt wird. Dieses hat die gleichen physikalischen Eigenschaften und kann ohne große Umrüstung der Lkw-Motoren das fossile Erdgas ablösen.“

Rolf Küstner



GENUSS

LEBERKNÖDELSUPPE

FRÄNKISCH – DEFTIG!

In Franken ist dieses Kultgericht auf den Speisekarten nicht wegzudenken. Man findet die die Leberknödelsuppe sehr häufig auf der Speisekarte in Lokalen, die in der Grenznähe zu Tschechien liegen. In anderen Teilen Bayerns und Österreich ist eher die Form der Leberspätzlesuppe üblich. Für fränkische Leberknödel verwendet man die Leber vom Rind, die durch einen Fleischwolf gedreht wurde. Dafür wird die Leber vorher mit einem Messer aus der Haut geschabt und die Sehnen entfernt. In der Zwischenzeit werden trockene Semmeln in warmer Milch aufgeweicht.

EIN ECHTER KLASSIKER DER HAUSMANNSKOST

Die Fleischfarce wird mit den eingeweichten Semmeln gut vermischt, mit Ei gebunden und mit Petersilie sowie weiteren Gewürzen angereichert. Mit zwei angefeuchteten Esslöffeln lassen sich aus dieser Masse längliche Knödel abstechen oder Knödel von etwa 5 bis 7 cm Stärke formen. Die Leberknödel müssen dann noch in einer kräftigen Rinderbrühe mit Gemüseinlage ziehen. Diese sollte nicht mehr kochen, sonst fallen die lockeren Knödel auseinander.

Und zum Schluss:

Die Leberknödelsuppe ist das Lieblingsgericht von Prof. Paul Angerer. Der Musiker und Komponist ist ein sehr bekannter Mozartforscher, der sehr gerne Suppen ist. Besonders hat es ihm die Leberknödelsuppe angetan.

Guten Appetit!

MADE IN GERMANY – QUALITÄT AUS DER REGION

INDIVIDUELL UND STILVOLL

Das Auge isst bekanntlich mit. Deswegen ist uns nicht nur wichtig was bei uns auf den Teller kommt, sondern auch auf welchem Porzellan unsere Speisen serviert werden.

Wir haben uns für das regional produzierte Geschirr der Firma BAUSCHER entschieden. Eine Weltmarke für die professionelle und internationale Tischkultur. *Modern rustic* nennt sich dieses Design. Es verbindet die Vorzüge von bewährtem stabilem Porzellan und hat trotzdem den natürlichen Charme eines keramischen Looks. Als zeitgemäß, trendig und als echter Hingucker wird es oft von unseren Gästen betitelt.

Und damit passt es wunderbar in unser Gesamtkonzept und rundet das Facelifting unseres Restaurants ab.





BIER VON HIER

Läuft®

„Rudolf, du betreibst zusammen mit deinem Bruder Richard inzwischen in der 6. Generation die Brauerei Lang-Bräu in Schönbrunn. Was treibt euch an, immer wieder neue Ideen und Biersorten zu kreieren?“

Vor allem die Leidenschaft für das Bier selbst und auch für neue Innovationen. Zum Glück gehen uns die Ideen nie aus, es ist eher immer so, dass wir gar nicht wissen, welche Idee wir zuerst umsetzen sollen. Dabei darf es gerne auch mal ein bisschen polarisierend und witzig sein. Schon unser Vater hat mit der Entwicklung des Erotikbieres im Jahr 2002 ein Exempel gesetzt, dass für einen Riesenwirbel in der Region und auch in der Presse gesorgt hat. Das ist immer hochspannend, welche Reaktionen da auf uns zu kommen.

IN DER RUHE LIEGT DER GESCHMACK

„Wenn du an die Zukunft denkst, mit welchen Produkten werdet ihr künftig aufstellen?“

Wir legen sehr viel Wert darauf, unsere bewährten Produkte in höchster Qualität zu produzieren. Lieber haben wir eine kleinere Produktrange mit ausgefallenen Ideen als

einen unübersichtlichen Bauchladen. Unser Zugpferd ist dabei unser blondes Helles. Trotz der Tatsache, dass wir eigentlich in einer Pilsregion wohnen, nimmt die Beliebtheit hier immer weiter zu. Kein Wunder, durch die schonende und lange Reifung in unserem Braukeller entwickelt unser hochvergorenes, helles Vollbier seinen typischen runden, feinwürzigen Lang-Geschmack.

„Jahr für Jahr liefert ihr durchgehend durch alle Sorten besondere Klasse bei euren Bierprodukten. Für euer Starkbier habt ihr 2018 den „European Beer Star“ gewonnen. Was ist das Geheimnis für diese durchgehend gute Qualität?“

Auf alles achten! Kleinigkeiten machen die Qualität aus. Und natürlich unser sehr weiches Quellwasser aus dem Fichtelgebirge. Wir verwenden nur Wasser aus unserem eigenen Tiefbrunnen. Außerdem stellen wir an unser Brauwasser höhere Anforderungen, als vom Gesetzgeber verlangt werden. Als eine von wenigen Braustätten in Deutschland verzichten wir vollständig auf die künstliche Aufbereitung unseres Wassers. Die Natur ist das beste Rezept für Qualität!

„Vielen Dank Rudolf, für dieses nette und aufschlussreiche Gespräch!“

Das Gespräch führten Rolf Küstner und Rudolf Hopf auf der virtuellen Bierbank.



KULTUR

DAS KLEINE MUSEUM – KULTUR AUF DER PEUNT



MUSEUM FÜR ZEITGENÖSSISCHE KUNST

Seit 2007 ist das Kleine Museum – Kultur auf der Peunt ein Ort für Kultur und Kommunikation. In wechselnden Ausstellungen sind Arbeiten deutscher und internationaler Künstler zu sehen, die sonst nur in den großen Museen der Welt vertreten sind. Prägend Innen und Außen ist die Handschrift von Marcello Morandini als wichtiger Vertreter des Konstruktivismus. Das Kleine Museum als markantes Gebäude in Weissenstadt setzt sich mit fünf Kunstrichtungen auseinander: konkrete Kunst, Op-Art, kinetische Kunst, Lichtkunst und interaktive Kunst. Zentrale Idee und Lebensphilosophie des Ehepaares Leupoldt ist die Einfachheit als verbindendes Element.

KULTUR AUF DER PEUNT

Der Bezug zum Umland spiegelt sich in der Namensgebung „Kultur auf der Peunt“ wider. Peunt ist ein Begriff für Weideland. Peuntwiesen brachten das beste Futter, das den Kühen besonders schmeckte. Geschmack und Genuss, ein Thema das wiederum die Brücke zum Unternehmen PEMA schlägt.

INTERAKTIVE WEBSITE

Die Konzentration auf das Wesentliche, der Zusammenhang von Chaos und Ordnung, von stetiger Weiterentwicklung und Selbstfindung. Es geht um Harmonie im Leben und um die Einfachheit welche das Projekt „Das Kleine Museum“ von Anfang an geleitet hat. Der Besucher soll in ein „Suchen und Entdecken“ geleitet werden, Dialog und Gegenüberstellung. Die Kunstwerke des Kleinen Museums müssen nicht verstanden werden, sie sollen wahrgenommen werden und gleichzeitig Impulse für das eigene Nachdenken und Orientierungspunkte für den Alltag sein. Marcello Morandini schafft an der Fassade eine Ordnung der Geometrie durch ihre Grundformen Kreis, Dreieck und Quadrat, ganz reduziert in schwarz und weiß gehalten. Diese Geometrien und einfachen Formen sind in der neuen Homepage des Kleinen Museums aufgegriffen und schaffen eine ganz ungewöhnliche Präsentationsform als virtueller dreidimensionaler Raum. In diesem bewegt sich der Betrachter auf den ersten Blick durch die wilden Linien. Aber auch hier stellen die geometrischen Formen Kreis, Quadrat und Dreieck die Ordnung wieder her.

www.kleinesmuseum-weissenstadt.de/




Autohof Thiersheim
Der Rasthof Betriebs-GmbH
Wampener Straße 1
95707 Thiersheim

Telefon: 09235 / 9810-10

Fax: 09235 / 9810-60

E-Mail: info@autohof-thiersheim.de

www.autohof-thiersheim.de

 Shell Autohof Thiersheim