



# Feierabend Bier

Das  
Magazin  
zum  
Film

SOPHIA SCHOBER  
in „Feierabendbier“  
im Kino



BACKSTAGE, UND ZWAR NUR HIER!  
→ DIE STARS UND WER SIE WIRLICH SIND

DAS ZISCHT! GIESINGER BIER  
→ NIX GIBT'S BESSERES ZUM CHILLEN!

MÜNCHEN: KRASS, WAS DU KANNST!  
→ KNEIPEN & MEHR. DA MUSST DU HIN!



# DER FILM ZUM BIER.

FEIERABENDBIER. AUS GIESING. LOGISCH.



## COVERSTAR

**Sophia Schober** (25) spielt seit 2014 in diversen Produktionen. Zuletzt sah man sie in „Dieses bescheuerte Herz“ im Kino und aktuell als Hauptrolle Zoe in der Webserie „Hit and Run“. In „Feierabendbier“ gibt sie die laszive Philosophie-Studentin Tini.



## IMPRESSUM

**Herausgeber:** Ina Mikkat (v.i.S.d.P.) **GAZE**  
**Redaktion:** FAB Redaktion  
**E-Mail:** info@fab-magazin.de  
**Konzeption und Text:** Linus Pfister  
**Grafik:** Angelika Kauderer  
**Titellogo:** Joseph & Sebastian  
**Fotografie:** Chris Gebhart Photography

„Feierabendbier – das Magazin“ enthält Links zu Webseiten Dritter. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. „Feierabendbier – das Magazin“ unterliegt dem deutschen Urheberrecht. Vervielfältigung, Bearbeitung, Verbreitung und jede Art der Verwertung bedarf der schriftlichen Zustimmung der Redaktion.

# Inhalt

6 Seiten  
exklusiv  
zum  
Film!

**4** Das sind die Helden  
Legendär, auch im Film

**6** Jagd durch die Nacht  
Mitreißender Streifen!

**8** Herzhafter Sound  
Blues und noch viel mehr

**10** Oh Lord, won't you buy  
me ... Youngtimer, ab-  
gefahren und einfach nur cool

**14** Angeklickt!  
Einfach nur bestellen

**16** Let's go Vintage  
Die besten Shops in München

**18** Die Stimmung steigt  
Abrocken, hier geht's!

**20** Aufgetischt!  
Kochen mit Bier, nicht  
nur fürs nächste Date

**22** Nice to meet you!  
Adressen und Gewinnspiel



10



18



20



6



8

Fotos: Chris Gebhart Photography (Cover),  
BMW Group, GAZE Film, Unilever/Rama,  
Lucy Mikyna, Stefan Klüter



# Das sind die Helden

Demnächst  
im Kino!



Schräge Typen, oft gebeutelt vom Leben. Eine Bar, in der nicht nur das Bier zischt. Emotionen, die schon mal überschwappen. Und Freundschaften, die ehrlich sind und auf die man zählen kann. Davon handelt „Feierabendbier“. Mit coolem Soundtrack!

CHRISTIAN TRAMITZ: **MANFRED**

Stammgast in der Bar „Feierabendbier“ mit Vorliebe für Rüscherl. Kauziger Typ, der gerne Tarotkarten legt, über Sternkonstellationen philosophiert und an allerlei Verschwörungstheorien glaubt. Damit nervt er manchmal und sitzt deshalb oft alleine rum.

Manfred

Vivian

Dimi

Magnus

JULIA DIETZE: **VIVIAN**

Mode-Designerin. Schrill, immer zu allen Schandtaten bereit. Weiß manchmal nicht mehr, mit wem sie am Abend davor rumgeknutscht hat. Befreundet mit Dimi, dem besten Freund von Magnus und deshalb öfter im „Feierabendbier“ anzutreffen.

JOHANN JÜRGENS: **DIMI**

Bester Kumpel von Barkeeper Magnus. Auf ihn ist Verlass. So einen Freund braucht man! Er nimmt es schon auch mal mit zwielichtigen Typen aus dem Rotlichtmilieu auf, wenn es darum geht, den verschwundenen Youngtimer seines Kumpels zu finden.

TILMAN STRAUSS: **MAGNUS**

Die Hauptfigur. Barkeeper, einsam nach gescheiterter Ehe mit Kind. Konzentriert sich ganz auf die Kneipe „Feierabendbier“ und seinen heißgeliebten Youngtimer, einen Mercedes SEC aus den 80er Jahren. Glaubte an nichts und niemanden, bis ...



## ★ FILMFACTS ★

**Regie:** Ben Brummer • **Darsteller:** Tilman Strauß, Julia Dietze, Johann Jürgens, Christian Tramitz, Jonathan Berlin, Sophia Schober, James Newton, Korinna Krauss, Manuel Rubey, Levi Schäfer, Ben Tewaag, Aische Pervers  
**D 2017 • Komödie • Laufzeit 113 min**

## Jagd durch die Nacht

München. Ein Barkeeper ohne Illusionen. Nachtschwärmer, die nicht immer wissen, wohin mit sich selbst. Ein Auto wird gestohlen. Emotionen kochen hoch. Und das alles in der Bar „Feierabendbier“



Die glücklichen Zeiten sind lange vorbei. Mit seiner Ex hat Barkeeper Magnus ein zerrüttetes Verhältnis, sie leben getrennt, den Sohn sieht er selten. Seinen Platz hat ein neuer Lover eingenommen, der Magnus' Sohn sogar adoptieren will.



Frustriert schenkt Magnus seine ganze Aufmerksamkeit seinem Mercedes SEC aus den 80er Jahren, den er hegt und pflegt. Sehr zum Missfallen seines besten Freundes, dem Mechaniker Dimi. Doch dann wird das Auto gestohlen!



Dimi will Magnus auf andere Gedanken bringen und schleppt die verführerische Vivian an. Zusammen mit ihr macht er sich auf die Suche nach seinem Wagen. Stammgast Manfred soll's recht sein, solange er sein „Rüschel!“ bekommt.



Die Suche führt ins Rotlichtmilieu, zu einer Schlägerei, einem Scheißhaufenwurf und einem erfolglosen Gegendiebstahl. Nach einer heißen Nacht mit Vivian merkt Magnus, dass ihm sein Mercedes immer unwichtiger, aber Vivian ganz und gar nicht egal ist ...

Das Kinodebüt des jungen Regisseurs Ben Brummer schlägt ein wie ein Blitz: Die Komödie „Feierabendbier“ ist der Geheimtipp auf der Berlinale. Eine skurrile Komödie über gestrandete Existenzen, verlorene Liebe und wahre Freundschaft. Wild, cool, sexy. Gedreht in einem abgerissenen Stehauusschank und

einem Puff. Mit Christian Tramitz („Bullyparade – Der Film“) als kauzigem Verschwörungsmystiker, Manuel Rubey („Falco – Verdammt, wir leben noch!“) als coolem Nebenbuhler, Titelstar Sophia Schober (s. S. 3) und Cameo-Auftritten von Ben Tewaag und YouPorn-Star Aische Pervers.





# HERZHAFTER SOUND!

Was im „Feierabendbier“ zu hören ist, hat mit Radio- und Retorten-Musik wenig zu tun. Hier ist der Sound noch ehrlich – von den Gitarren-Riffs über das Schlagzeug bis hin zum Gesang!

**E**s war wieder mal einer dieser Tage. Manches lief nicht so wie gedacht. Man könnte jetzt nach Hause gehen, sich die Decke über den Kopf ziehen, den Fernseher anschalten, Tatort schauen und hoffen, morgen wird alles ganz anders. Oder doch noch ein Bier aufmachen? Sich in der Kneipe nebenan einen öligen Whiskey über Eis ins Glas laufen lassen? Und dazu Musik hören! Aber nur die, die direkt aus dem Herzen, aus dem Blut und aus den Knochen herauskommt. Mit Gitar-

ren-Riffs, die dich bis in die Seele treffen und mit dem Rhythmus des Schlagzeugs, der dir sagt, alles ist gut, alles wird gut! Und dann noch diese Stimme! Die der Sängerin Isabel, die genau da ansetzt, wo du dich eigentlich unverwundbar gefühlt hast. Verrucht, rauchig und doch so sanft und zart. Magisch, irgendwie. Morgen wird alles ganz anders sein. Ganz bestimmt! Was heute Abend zählt ist der Blues, die Freundschaft, das Herz, die Ehrlichkeit und vielleicht auch noch ein Drink oder zwei.



## THE ONE AND ONLY DR. WILL

➔ Gewaltig, legendär. Einer der größten Blues-Musiker Europas liefert den Sound für „Feierabend-Bier“. Mit Zylinder und Federn geschmückt, bringt der Komponist, Texter und Performer immer sein Publikum zum Brodeln!



**Cabane**  
**BAR**

Theresienstraße 40 · 80333 München · 089 28 31 34  
www.cabanebar.de

## ECHTE MUSIK IM RADIO

➔ Wahrlich schwer zu finden! Radio Paradise (Kalifornien, über Internet), sendet täglich 24 Stunden Musik, die direkt aus der Seele kommt. Und das ganz ohne Nachrichten und Werbung!

## LIVE-MUSIK MIT SCHWEISS

➔ Voodoo-Blues mit hochkarätigen Musikern: Wer Dr. Will & The Wizards einmal live gesehen hat weiß, was dieser einzigartige Sound alles kann: Er fährt in die Knochen, elektrisiert, reißt mit. Kurz: legendär! Termine und Infos unter: [www.drwill.de](http://www.drwill.de)



## BAR MIT HERZ!

➔ Egal, ob gut oder schlecht. Barkeeper Haag weiß, wie man es richtet. Mit Musik und Drinks. Nur zu finden in der Cabane-Bar. [www.cabanebar.de](http://www.cabanebar.de)



# OH LORD, WON'T YOU BUY ME...

...a Mercedes Benz? Oder doch lieber einen BMW? Janis Joplin's Song war 1970 der Hit, ist immer noch Kult. Genauso wie diese Autos!

1



2



3



4



5



Im Film ist Magnus' große Liebe ein Mercedes SEC aus den 80ern. Ein Youngtimer. Die muss man auch einfach lieben. Selbst wenn mal im Stau der Kühler qualmt wie Sau oder die Kiste nachts auf der Landstraße stehen bleibt. Dann ist Geduld gefragt, und viel Liebe! Doch bei diesen Autos ist noch alles mechanisch, ohne viel Schnickschnack. Es geht einfach nur ums Autofahren und sonst um nichts!

★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

## 1 BMW 2002 TI

➔ Vier-Zylinder, 120 PS mit zwei Litern Hubraum: Damit kam dieser BMW von Mitte 1968 bis 1972 ganz stark daher. Heute eine absolute Rarität, vor allem in der Farbe Müllwagen-Orange!

## 2 OPEL MANTA GT

➔ In den 80ern total prallig. Und dann noch meist mit Fuchsschwanz an der Antenne! Wer so aber heute rumfährt: ganz großes Kino. Schwer zu kriegen, aber verspricht Hingucker hoch 10!

## 3 MINI COOPER MK III

➔ Mr. Bean sauste einst mit dem gelben Flitzer (erbaut 1974-1980) in seiner Kult-Serie über Englands Landstraßen. Höchstgeschwindigkeit 131 km/h. Wer den heute hat, ist der Held!

## 4 CITROËN 2 CV CHARLESTON

➔ Die „Ente“! Im Charleston-Stil kam sie ganz besonders charmant daher. Keiner konnte sich in den 80ern diesem Zauber mit Klappdach und so wenigen PS unter dem Mützchen entziehen!

## 5 MERCEDES T 123

➔ Sowas von gefragt! Die T-Modelle von Mercedes! Einen besseren Kombi gab's nicht! Schlicht, klassisch, ohne viel Schnickschnack. Einfach nur ein extremst tolles Fahrzeug mit min. 88 PS.

### HIER GIBT'S YOUNGTIMER:

- ★ [www.classic-trader.com](http://www.classic-trader.com)
- ★ [www.traum-klassiker.de](http://www.traum-klassiker.de)
- ★ [www.passioncar.de](http://www.passioncar.de)



# GIESINGER, DAS ZISCHT!



Giesinger Bräu, Münchens zweitgrößte Privatbrauerei unter der Leitung von Steffen Marx setzt der Braustadt die (Schaum-)Krone auf! Einfach kultig!

## UNTERGIESINGER ERHELLUNG

Für alle, die einen harten Tag hinter sich haben und denen jetzt der Sinn nach Ehrlichkeit und Wärme steht. Die Erhellung kommt goldgelb und leicht trüb im Glas daher, weil unfiltriert. Viel Stammwürze sorgt für Geschmack. Alkoholgehalt 5,3 % vol.

Über: [www.ehrlichundfein.de](http://www.ehrlichundfein.de)



## DUNKEL

Für alle, bei denen der Alltag einen bitteren Nachgeschmack hinterlassen hat. Schwarzbraunes, süßiges Bier, recht malzig und dadurch auch leicht süß. Anders als alle anderen dunklen Biere ist auch dieses unfiltriert. Alkoholgehalt: 5,0 % vol.

Über: [www.ehrlichundfein.de](http://www.ehrlichundfein.de)

## WEISSBIER

Nicht nur im Münchener Stadtteil Giesing beliebt! Feinstes Weizenmalz sorgt für Aroma. Da bleibt's nicht nur bei einem. Mögen übrigens auch Frauen. Ein Kasten davon auf Vorrat schadet nie! Alkoholgehalt 5,5 % vol.

Über [www.ehrlichundfein.de](http://www.ehrlichundfein.de)

## MÄRZEN

Das ist was für ganze Kerle! Das erdige, naturtrübe Märzen fließt bernsteinfarben ins Glas, gekrönt von samtigem Schaum. Es ist mit mehr Hopfen gebraut als andere Biere und daher sehr würzig! Alkoholgehalt 5,7 % vol.

Über: [www.ehrlichundfein.de](http://www.ehrlichundfein.de)



# KAUFEN. KAUFEN. KAUFEN.

Shopping beim Giesinger Bräu – höchlich!  
Der Hofverkauf ist die Anlaufstelle für alle  
Fans und Faninnen. Für Biertrinker bis  
Souveniersammler – hier is ois Giesinger.  
Logisch!  
Und Ralf ist Euer Mann der Stunde.  
Natürlich nur zu den Öffnungszeiten.  
24/7 macht er das selbstverständlich online.

- ➔ Direktversand
- ➔ Onlineversand Partner 1
- ➔ Onlineversand Partner 2
- ➔ Lieferung München/Umgebung



➔ Wer einen Kasten  
Giesinger zuhause hat,  
ist klar auf der Gewinner-  
Seite! Ob die süffige  
Erhellung, würzige  
Dunkel oder aromatisches  
Craft-Bier: Alles unter  
[www.giesinger-braeu.de](http://www.giesinger-braeu.de)

Hier  
gibt's  
was!



# BESTELLT & PROST!

Münchener Biere sind weltweit bekannt. Kenner  
trinken Giesinger. Gebraut im gleichnamigen  
Stadtteil, kommt es so ehrlich daher wie der  
Film „Feierabendbier“! Jetzt im Online-Shop.

**S**teffen Marx (Foto), Braumeister von Münchens  
zweitgrößter Privatbrauerei im Stadtteil Giesing,  
ist der Held der Bierkultur in der Bayerischen  
Landeshauptstadt. Niemand kommt mehr an seinen  
Bieren vorbei. Sein Ziel ist es Bier zu brauen, das tradi-  
tionell, ehrlich und eigenständig daherkommt. Unfiltriert  
sind die Klassiker, ganz ohne thermische Behandlung.  
Im Geschmack großartig und immer süffig. Und auch das  
Sortiment an Craft-Bieren stellt die Konkurrenz in den  
Schatten. Das zischt garantiert! Wer es haben will, einfach  
nur bestellen unter: [www.giesinger-braeu.de](http://www.giesinger-braeu.de)



# Let's go Vintage!

Von der Stange kann jeder! Außerdem ist Einkaufen in großen Läden stressig. Besser: mit Unikaten glänzen! Die besten Vintage-Läden in München

\*\*\*\*\*



## Tricia Leonard

**S**ehr schöner Laden in der Baaderstraße 53! Ob Kleider, Taschen, Schuhe oder ausgefallene Schmuckstücke: Wer ein mondänes Einzelstück sucht, ist hier richtig. Zudem gibt es antike Knöpfe, Spitzen oder Borten für alle, die ein olles Teil im Kleiderschrank aufmöbeln wollen. Der Laden ist ein Erlebnis und Tricia so lebenswert! [www.retro-vintage.de](http://www.retro-vintage.de)



## Vintage Love

**D**ieser Laden in der Frauenstraße ist kultig! Und das schon seit vielen Jahrzehnten! Ob Gürtel und bunte Hemden aus den 70ern, Kleider aus den 60ern, Designer-Roben oder Dirndl: Hier gibt es Mode und Accessoires von 1950 bis heute. Und beim Anprobieren in der gepolsterten Retro-Umkleide fühlt man sich wie ein Filmstar! [www.vintageandmore.de](http://www.vintageandmore.de)



## Cat with a Hat

**M**ehr in der Baaderstraße: Bei Silvia und René gibt's echte Schätze! Mode und Schmuck aus den 50ern bis 80ern, auch für Männer! Zudem Möbel, Feuerzeuge und Deko. Was den Laden so besonders macht: Jedes Stück ist von den Beiden selbst gefunden. Mit dazu gibt es immer eine kleine Geschichte. Wo findet man sowas noch? [www.vintage-münchen.de](http://www.vintage-münchen.de)



## Alexas Retro Fashion

**F**ündig wird man immer irgendwie bei Alexa. Eine Institution in Sachen Vintage in München! Nicht nur Taschen, Handschuhe, Designer-Kleider und Hüte gibt's in dem Laden in der Utzschneiderstraße, sondern auch original Sportswear von Adidas aus den 70ern! Hier braucht man ganz viel Zeit zum Stöbern, weil einfach alles so toll ist! [www.alexas.de](http://www.alexas.de)

Fotos: freundlichst von den Shops



## AUFGETANKT

Ausgehen! Spaß haben! Einfach nur chillen! Und zwar genau da, wo in München das kühle Giesinger Bier so richtig zischt und man nebenbei auch noch coole Leute trifft. Hier seid ihr richtig!

Giesinger  
Feierabend-  
Bier  
Garantie!

# Die Stimmung steigt!

### BACKSTAGE ▲

Konzerte, Fußball, und im ganzjährig geöffneten Biergarten zischt die Giesinger Erhellung wie nirgendwo sonst. Zum Abrocken bestens geeignet!  
➔ Reitknechtstr. 6, 18 Uhr - Open end

### SCHAU MA MOI ▲

Eine Institution in Ober-Giesing in einem ehemaligen Trambahnhäusl mit Mini-Biergarten. Hier treffen sich 60er-Fans wie Lebenskünstler. Gabi hinterm Tresen ist großartig!  
➔ Tegernseer Landstr. 82, 11-01 Uhr

### SCHWARZER HAHN

Legendäre Kneipe für alle, die es nicht geschleckt mögen. Große Bierauswahl, immer netter Service, Rockmusik vom Feinsten. Da muss man einfach hin!  
➔ Ohlmüllerstr. 8, 20-01 Uhr

### HOLY HOME

Der Laden rockt richtig! Nicht nur mit cooler Bar und langen Holzbänken, sondern auch mit Comic- und Heiligenfiguren und Miniatur-Gitarren aus Plastik.  
➔ Reichenbachstr. 21, ab 18 Uhr

### GEYERWALLY ▲

Hoher Chill-Faktor. Münchens älteste Boazn (seit 1957). Ideal fürs Feierabendbier, Geburtstage oder den Auftakt in eine lange Nacht. Live-Gigs von lokalen Bands wie „The Ukulites“ und DJs.  
➔ Geyerstr. 17, 19-03 Uhr

### MUSEUMSSTÜBERL ►

Zünftige Stuben im Bier- und Oktoberfestmuseum, dem ältesten Bürgerhaus der Stadt nahe Marienplatz. Bayerisch vom Feinsten mit Bier vom Fass.  
➔ Sterneckerstr. 2, 13-00 Uhr





## AUFGETISCHT



Vorher

## Antipasti-Stulle

➔ FÜR ZWEI:

Je 1/2 rote u. gelbe Paprikaschote, 1/2 Zucchini, 1 TL Oregano, 1 EL Olivenöl, Chiliflocken, 1/2 Handvoll Rucola, 6 dünne Scheiben Roggenbrot, 40 g Rama, 60 g Schafskäse, 3 EL Giesinger Bräu Doppel Alt

➔ Gemüse waschen, kleinschneiden. Paprika, Zucchini und Oregano in Öl braten, mit Bier ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.  
➔ Bratscheiben tosten, 4 davon mit Rama bestreichen. 2 davon mit der Hälfte des Gemüses und etwas Rucola belegen. Die 2 weiteren darauflegen. Schafskäse würfeln und mit dem restlichen Gemüse und Rucola draufgeben. Jeweils mit einer weiteren Bratscheibe abdecken.

GEHT ES UM NICHTS ODER DIEMAL DOCH UM ALLES? WENN DU DAS HIER BEIM NÄCHSTEN DATE AUFTISCHST, LÄUFT ES GARANTIERT SO, WIE DU WILLST!

ZU MIR ODER ZU DIR? NICHT OHNE EIN BIER

Falls der Getränkehändler deines Vertrauens Giesinger Bräu nicht führt, einfach bestellen unter [www.ehrlichundfein.de](http://www.ehrlichundfein.de)

Hauptsache

## American Smokey-Chicken Legs

➔ FÜR ZWEI:

4 Hähnchenkeulen à 200 g, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Olivenöl, 1 TL Thymian, 1 Lorbeer-Blatt, 1 Prise Chiliflocken, Saft 1/2 Zitrone sowie 1/2 Saftorange, 1 Würfel KNORR Bouillon Pur Huhn, 1/2 Flasche KNORR American Smokey BBQ Sauce, 2 Stängel Petersilie, 2 Zitronenscheiben, 200 ml Giesinger Bräu, Untergiesinger-Erhellung

➔ Hähnchenkeulen waschen, trockentupfen, beiseite legen. Knoblauch schälen, hacken. Den mit Thymian, Lorbeerblättern und Chiliflocken in Öl unter Rühren dünsten. Hähnchenkeulen zugeben, kurz beidseitig unter Wenden scharf anbraten. Mit dem Saft der Zitrone und der Orange ablöschen. „Knorr Bouillon-Würfel“ mit 1/2 l heißem Wasser und Bier verquirlen, angießen und alles 30 Min. garen. In der Kochflüssigkeit kurz abkühlen lassen.  
➔ Hähnchenkeulen herausnehmen, abtropfen lassen, auf ein tiefes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen (Grillfunktion) bei 175° ca. 8 Min. grillen, dabei immer wieder wenden. Hähnchenkeulen mit „Knorr American Smokey BBQ“ Sauce bestreichen. Anschließend für weitere 2 Min. unter dem Grill von beiden Seiten rösten. Mit Petersilie bestreuen und Zitronenvierteln anrichten.

Nachher

## Schoko-Träumchen

➔ FÜR ZWEI:

25 g Zartbitterschokolade, 20 g MONDAMIN Feine Speisestärke, 1/2 TL Kakao, 250 ml Milch, 1 EL Zucker, Mark 1/4 Vanilleschote, 1 Prise Salz, 75 ml Schlagsahne, 1 EL Giesinger Bräu Lemondrop-Triple

➔ Schokolade hacken. Stärke mit Kakao und 125 ml kalter Milch verquirlen. Restliche Milch (125 ml) mit Zucker, Vanillemark, Salz und Schoko-Mix unter Rühren kurz aufkochen lassen. Speisestärke mit leicht erwärmtem Bier gut verquirlen, unter ständigem Rühren zur Masse geben und kurz aufkochen lassen.  
➔ Vom Herd nehmen. In eiskalt ausgespülte Gugelhupf- oder andere Form füllen, für 3 Std. in den Kühlschrank geben. Stürzen. Wer mag, mit steif geschlagener Sahne und geriebener Schokolade garnieren.

## DAS ULTIMATIVE BIER-DRESSING FÜR SALATE!

2 EL Olivenöl, 1 TL Balsamico-Essig, 1 TL Dijon-Senf, 1 TL Meerrettich, etwas Orangen-Marmelade, 1-2 EL Giesinger Bräu Wheat Stout mit einem kleinen Schneebesen verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hammer zu Feldsalat mit Grantäpfelkernen!





AUFGEPASST!

# Nice to meet you!

Hüseyin T.  
22 Jahre

Mitmachen lohnt sich!  
Schicke uns ein Foto deines  
Getränkehändlers und gewinne  
einen „Moonshine Apple Pie Whisky“  
im US-Mason Jar (Einweckglas)

**H**üseyin arbeitet bei Elsholtz, einem  
Getränke-Händler mit mehreren Filialen  
in München. Hier finden nicht nur die  
Biere von Giesinger reißenden Absatz.  
Das Sortiment ist der Hammer!  
Klassische oder Craft-Biere, Whisky, Gin und  
noch viel mehr gibt es hier. Warum man so gerne  
bei Hüseyin in der Filiale Blumenburgstraße kauft?  
Weil er supernett ist, sich auskennt und gut  
beraten kann. Für mich ist Hüseyin der Held!

Josi G., München-Neuhausen

Bild schicken, dazuschreiben, warum dein  
Getränkeshändler so cool ist und einen  
„Apple Pie Whisky“ von Bavarian Moonshine  
gewinnen! An: info@fab-magazin.de

Fotos: Chris Gebhart Photography





# Feierabend Bier

**DER FILM. IM KINO.**

**GAZE**  
FILM

GAZE Film GmbH  
[info@gaze-film.de](mailto:info@gaze-film.de)

