



# UNSER BIER

Brauereifest  
13. Juni 2026

Barrierefreie Veranstaltung  
**EINTRITT FREI!**



WOLFGANG  
**AMBROS**

& die No. 1 vom Wienerwald

Foto: Roland Defrancesco

Ab 14:00 Biergartenbetrieb - Musik: Tim Brown, The Downlookers

Ab 20:30 in der Ladehalle - Musik: Wolfgang Ambros & die No. 1 vom Wienerwald

Große Auswahl an Speisen

Kinder-Attraktionen: Eishockey-Torwandschießen, Hüpfburgen...

Brauereigelände Kaiser Bräu - 91284 Neuhaus a.d. Pegnitz - Auwaldstraße

Probiert's es, dann spürt's es!



Liebe Freunde unserer Brauerei, es knirscht gewaltig – egal, wo man hinschaut. Die geopolitische Lage ist beängstigend, die wirtschaftliche Situation im Land ist düster, und auch die Brauwirtschaft in Deutschland kann sich davon nicht abkoppeln.



Die Menschen scheinen sich vom Bier zu entfernen. Seit einigen Jahren gehen die Inlandsverbräuche jeden einzelnen Monat – verglichen mit dem Vorjahresmonat – deutlich zurück. Es scheint, als ob junge Menschen in unserem Land nicht dieselbe Bindung zum Bier haben wie die ältere Generation.

Trotzdem gibt es auch eine positive Entwicklung. Alkoholfreie Biere wachsen, auch wenn sie mengenmäßig die Abschmelzung bei den Vollbieren nicht annähernd ausgleichen können.

Der Zug der alkoholfreien Biere rollt und wird schneller. Ich bin froh, dass unsere Brauerei in diesem Zug bereits sitzt und nicht erst aufspringen muss.

Unsere Produkte in dieser alkoholfreien Kategorie – Pils, Hell 0,0, Weißbier und Radler – entwickeln sich sehr gut und sind Hoffnungsträger im Sortiment.

Eine besondere Auszeichnung hat unser Veldensteiner Weissbier Alkoholfrei bei den World Beer Awards 2025 erhalten. In diesem Wettbewerb war es nicht nur bei den alkoholfreien Weizenbieren an erster Stelle, sondern wurde auch als bestes Bier der gesamten Kategorie „Alkoholfrei“ prämiert.

Das ist eine schöne Bestätigung der kontinuierlich guten Arbeit unserer Braumeister und Brauer!

In Kürze werden wir unser Veldensteiner Brauereifest durchführen. Ich würde mich freuen, wenn wir uns zu diesem Termin auf dem Brauereigelände sehen würden. Ob an dem Tag normales oder alkoholfreies Bier getrunken wird, bleibt die Entscheidung jedes einzelnen Besuchers.

Ich wünsche Ihnen allen einen schönen Sommer.

Ihr Josef Laus

**P.S. Schauen Sie doch mal rein:  
Veldensteiner auf Facebook und auf Instagram!**

**Haben Sie Interesse an  
unseren Newsletter?  
Abonnieren Sie ihn hier:**



## Inhalt

	Seite
Das beste alkoholfreie Bier der Welt	3
Nachrichten aus der Brauerei	4/5
Unsere Kunden	6/7
Zu guter Letzt	8



*Große Bühne für einen großen Fußballer. Das Musical „Unser Maxl“ in Nürnberg. | Seite 5*



*Neuanschaffungen für den Feste- und Veranstaltungsbereich. | Seite 5*



*Auf über 150 Jahre Tradition kann die Familie Riedner vom „Roten Ross“ in Altdorf zurückblicken | Seite 6*

## Impressum Nr. 91, Mai 2026

Herausgeber:  
Kaiser Bräu GmbH & Co. KG  
Oberer Markt 1  
91284 Neuhaus/Pegnitz  
Telefon (0 91 56) 88-0  
Telefax (0 91 56) 88 50  
<http://www.veldensteiner.de>  
E-Mail: [info@kaiser-braeu.de](mailto:info@kaiser-braeu.de)

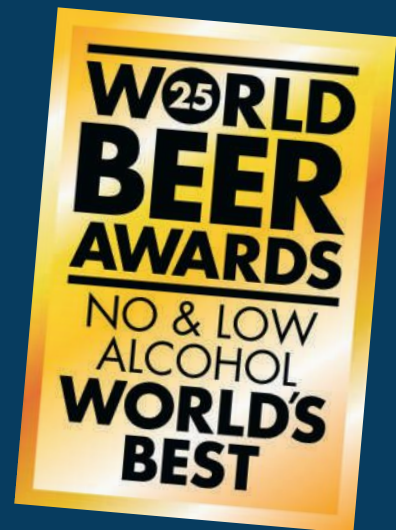
Redaktion:  
Leo Wagner (verantwortlich),  
Wolfgang Laus, Caroline Laus,  
Norbert Schreg, Fabian Brütting,  
Friedrich Weber  
Gestaltung:  
[satorrotas.de](http://satorrotas.de)

Fotos:  
Wolfgang Laus, Caroline Laus,  
Norbert Schreg, Bert Eichhorn,  
Fabian Brütting, satorrotas, K.-H.  
Weißfloch, Sybille Mantau

Druck:  
be1druckt GmbH  
Emmericher Straße 10, D-90411 Nürnberg  
Für unverlangt eingeschickte Fotos und  
Manuskripte übernehmen wir keine  
Haftung.  
UNSER BIER ist eine Veröffentlichung der  
Kaiser Bräu, Neuhaus

# WORLD'S BEST!

## Ein Weltmeister aus Franken



Die höchstmögliche Ehre wurde unserem **Veldensteiner Weißbier alkoholfrei** bei den letzten **World Beer Awards**, sozusagen der Olympiade der Biere, zuteil. Mit der Auszeichnung „Worlds Best“ wurde das Bier zum besten aller getesteten alkoholfreien Biere weltweit prämiert.

Zunächst konnte das Bier bereits die Goldmedaille und den Titel „Germany Winner“ als Landessieger im Bereich der alkoholfreien Weißbiere gewinnen. In einer Finalrunde unter allen Landessiegern der alkoholfreien Biere wurde es dann auch noch zum **besten alkoholfreien Bier der Welt** gekürt.

Für unsere Brauerei ist dies eine Bestätigung für das hohe Qualitätsniveau, das alle Mitarbeiter durch kontinuierliche Arbeit erreicht haben. Es ist außerdem der Beweis, dass die fränkische Bierkultur zu den besten der Welt zählt.



Auf dem Foto sehen Sie die Geschäftsführer **Andreas** und **Caroline Laus** (mit den Urkunden) und von links die Braumeister **Stefan Umlauf** und **Stefan Benaburger** sowie den technischen Betriebsleiter **Wolfgang Laus**.

## Brauen mit der Kraft der Sonne

Der sorgsame Umgang mit der Ressource Energie ist heute eine der wichtigsten Aufgaben eines jeden Unternehmens, das langfristig bestehen will. Dazu gehört in Zeiten stetig steigender Energiepreise, auch ein Maximum an Strom mit erneuerbarer Energie selbst zu produzieren und damit die Umwelt zu entlasten. Bereits 2005 wurde die erste kleine Photovoltaikanlage in der Auwaldbrauerei installiert und dann im Laufe der Jahre sukzessive immer weiter ausgebaut, so dass jetzt eine beeindruckende Leistung von 936,24 kWp für die Stromerzeugung in unserer Brauerei zur Verfügung steht. Mit der Anlage können über 800.000 kWh natürliche Sonnenenergie im Jahr gewonnen und für die Bierherstellung verwendet werden. Dies entspricht im Schnitt etwa dem Jahresverbrauch von ca. 200 Haushalten (à 4 Personen).



## Höchste Produktsicherheit: Neue Flaschen-Inspektion im Einsatz

Wir investieren weiter in Qualität: Um die Produktsicherheit unserer Abfüllanlage zu optimieren, haben wir einen hochmodernen Flaschen-Inspektor der renommierten Firma Miho aus Ahnatal in Betrieb genommen. Das System arbeitet noch präziser als sein Vorgänger und scannt vor der Befüllung jede gereinigte Flasche mittels modernster Kamera-, Ultraschall- und Infrarottechnik auf kleinste Fehler wie z. B. Beschädigungen, Fremdkörper, Restflüssigkeiten oder Rückstände. Beschädigte oder verschmutzte Flaschen werden sofort vollautomatisch aussortiert und ausgeleitet. Die Funktionalität des Systems wird durch tägliche Testläufe mit zertifizierten Prüfflaschen sichergestellt und die Ergebnisse lückenlos protokolliert. Auf dem Bild: Schichtführer Roger Rocker an der neuen Anlage.



## Alkoholfrei auf dem Vormarsch!

Der Trend ist klar: Alkoholfreie Biere werden immer beliebter – und unsere prämierte Qualität gibt uns recht. Mit Stolz können wir sagen: Unser Veldensteiner wurde bei den letzten World Beer Awards als weltbestes alkoholfreies Weißbier und auch als weltbestes alkoholfreies Bier ausgezeichnet. Doch dieser Erfolg hat uns auch an unsere Grenzen gebracht: Unsere bisherige Anlage arbeitete zuletzt nahezu im Dauerbetrieb – 24 Stunden am Tag, fast 7 Tage die Woche. Um der steigenden Nachfrage gerecht zu werden, haben wir nun die Leistung unserer Anlage verdreifacht! Deutlich höhere Kapazität, aber weiterhin die gewohnt hohe Geschmacksqualität durch Einsatz modernster Verfahren zum besonders schonenden Alkoholentzug inklusive Aromarückgewinnung. Die Planung und Ausführung der Anlagenerweiterung erfolgte äußerst professionell von Wilfried Teuber Engineering aus Gondelsheim in Zusammenarbeit mit unserem Braumeister Stefan Benaburger (siehe Foto).



## „Bestes deutsches Bier“ bei der Frankfurt Trophy

Kurz vor Fertigstellung dieses Magazins erreichte uns noch eine überraschende und sehr erfreuliche Nachricht: Bei der „Frankfurt International Beer Trophy“, einem renommierten internationalen Bier-Wettbewerb, wurde unser Veldensteiner Weißbier als „bestes deutsches Bier“ im stark besetzten Teilnehmerfeld prämiert. Die Tests erfolgten dabei in Form einer sogenannten „Blindverkostung“ durch eine hochkarätig besetzte Jury, der die jeweiligen Markennamen der getesteten Biere nicht bekannt waren. Insofern handelt es sich um eine seriöse und objektive Beurteilung, die gleichzeitig Bestätigung und Ansporn für unser Streben nach einem optimalen Qualitätsniveau ist.



## Neuer Ausschankanhänger für den Veranstaltungsbereich



Der Bereich „Feste und Veranstaltungen“ nimmt in unserer Brauerei traditionell einen hohen Stellenwert ein. Dem wurde kürzlich mit dem Erwerb eines neuen Schankanhängers vom renommierten Fahrzeugbauer CTR Fahrzeuge GmbH aus Osann-Monzel (Mosel) Rechnung getragen. Der Anhänger wurde speziell für den Bierausschank konzipiert und ist mit einer leistungsstarken 4-leitigen Bieranlage inklusive zwei Unterthekenkühlern ausgestattet, die gemeinsam eine Gesamtzapfleistung von bis zu 500 Litern pro Stunde ermöglichen – ideal für Großveranstaltungen, Feste und Märkte. Im Frontbereich befindet sich ein vollisolierter Kühlraum für Fässer und Kästen. Dank durchdachter Konstruktion kann der Ausschankwagen in wenigen Minuten von nur einer Person schnell und werkzeuglos aufgebaut werden.

## Neuer Kühlanhänger für Festbelieferungen

Aufgrund des kontinuierlichen Wachstums im Neukundensegment haben wir einen weiteren Kühlanhänger angeschafft. Dieser kommt ausschließlich bei unseren Gastwirten, Getränkeverlegern und Vereinen zum Einsatz. Der Anhänger des Herstellers Humbauer aus Gersthofen bei Augsburg verfügt über eine Kühlkapazität von rund zwei Tonnen Getränken. Insgesamt umfasst unser Bestand nun zehn Kühlanhängen in unterschiedlichen Größen, die in den Sommermonaten nahezu restlos ausgebucht sind. Mit Ladekapazitäten von zwei bis zu dreizehn Europaletten bieten sie ein hohes Maß an Flexibilität. So können wir individuell auf die Gegebenheiten vor Ort, das Reservierungsdatum sowie die spezifischen Wünsche unserer Kunden eingehen.



## Zusammenarbeit mit dem SV 08 Auerbach

Bereits seit 1999 bestand die Geschäftsverbindung unserer Brauerei mit dem SV Rot-Weiß Welluck. Aus der Verbindung der beiden Vereine ASV Auerbach und SV Rot-Weiß Welluck entstand im Jahr 2008 der SV 08 Auerbach. Ab 2010 wurde diese mit dem Handballteam der SV08 Handballer erweitert. Mittlerweile gibt es auch hier eine Fusion mit der Handballsparte des ASV Pegnitz. Veldensteiner Biere werden den Zuschauern nicht nur bei Heimspielen, sondern auch in den Sportheimen angeboten. Norbert Schreg hatte die Handballer für die offiziellen Mannschaftsbilder der aktuellen Saison in die Brauerei eingeladen. Die Aufnahmen entstanden in unserer Vollguthalle. Wir wünschen weiterhin viel sportlichen Erfolg!



## Musicalnetzwerk Nürnberg

Seit vielen Jahren unterstützt unsere Brauerei das Musical Netzwerk Nürnberg e.V., unter dessen Regie jährlich unterhaltsame und spannende Musicals über Nürnberger Geschichten und Legenden im Heilig-Geist-Saal in Nürnberg zur Aufführung kommen. Das Stadtmusical „Unser Max!“ entstand in Zusammenarbeit mit dem 1. FC Nürnberg und stand unter der Schirmherrschaft von Ministerpräsident Dr. Markus Söder. Es brachte die Lebensgeschichte des berühmten Fußballers Max Morlock auf die Bühne und war eine historische wie musikalische Zeitreise von den 30er bis 80er Jahren. Im Herbst 2026 dürfen sich die Musical-Fans dann auf das diesjährige Stadtmusical „Glas, Ton und Scherben - KOMM 81“ freuen.





## Gepflegte Gastlichkeit in Altdorf

Das Gasthaus „Rotes Ross“ im Herzen von Altdorf steht seit über 150 Jahren für familiäre Gastlichkeit und frische regionale Küche mit kreativen Einflüssen. Dabei schätzt Küchenchef Oliver Riedner seine fränkischen Wurzeln und wahrt die Balance zwischen Tradition und modernen Gerichten. Gemeinsam mit seiner Frau Andrea, seinem Bruder Florian, den beiden tatkräftigen Senioren Ingrid und Herbert, sowie mit einem engagierten Team führt er den Betrieb bereits in achter Generation. Das Gasthaus „Rotes Ross“ verfügt über drei unterschiedlich gestaltete, gemütliche Gastzimmer und einen kleinen Saal. Im Sommer lädt, zum Beispiel nach einer wunderschönen Wanderung des „Wallenstein-Rundwanderwegs“ die Terrasse auf dem Marktplatz dazu ein, das belebte Altdorfer Altstadtflair zu genießen.

*Rotes Ross, Oberer Markt 5, 90518 Altdorf, [www.ropes-ross-altdorf.de](http://www.ropes-ross-altdorf.de)*

## Ferienhof & Campingplatz Schweitmühle

Nahe Windischeschenbach im Naturpark Nördlicher Oberpfälzer Wald liegt der Ferienhof und Campingplatz Schweitmühle idyllisch eingebettet in die schöne Landschaft und bietet naturnahen Urlaub für Familien, Paare und Ruhesuchende. Der Hof von Familie Dinger verbindet herzliche Gastfreundschaft mit moderner Ausstattung. Gäste können zwischen gemütlichen Ferienwohnungen und großzügigen Campingplätzen wählen. Besonders beliebt sind der Streichelzoo, die Heuspielscheune und der Badesee, die Kindern viel Raum zum Entdecken geben. In der Gaststätte und im Biergarten genießt man regionale Spezialitäten und hausgemachte Schmankerl, passend dazu unsere Veldensteiner Bierspezialitäten. Durch seine Lage am Fichtelnaabradweg ist die Schweitmühle ein idealer Ausgangspunkt für Wander- und Radtouren in der schönen Oberpfälzer Natur..



*Gaststätte & Biergarten Schweitmühle, Schweitmühle 1, 92670 Windischeschenbach, [www.schweitmuehle.de](http://www.schweitmuehle.de)*

## Im Einklang zwischen Natur und Kultur

Die Kulmterrasse in Neustadt am Kulm ist ein beliebter Treffpunkt für Einheimische und Touristen. Sie liegt am Fuße des Rauhen Kulm, einem bekannten Basaltkegel mit beeindruckender Aussicht. „Kulmwirt“ Jonathan Pöpperl ist es hier gelungen, eine gemütliche Atmosphäre zu schaffen, in der sich jeder willkommen fühlt – egal ob auf einen Kaffee, eine zünftige Brotzeit oder einem Veldensteiner Bier mit Panorama-Ausblick über die herrliche Landschaft. Besucher können hier entspannen, regionale Speisen genießen und zu kleinen Spaziergängen sowie ausgedehnten Wanderungen oder Radtouren starten. Neben dem gastronomischen Angebot kann man auch eine Archäologische Ausstellung vor Ort besichtigen.



*Kulmterrasse, Rauher-Kulm-Straße 9, 95514 Neustadt am Kulm, [www.kulm-terrasse.de](http://www.kulm-terrasse.de)*

## Fränkische Küche in Forchheim



Am historischen Marktplatz, direkt im Herzen der Forchheimer Altstadt, liegt die gleichnamige Gaststätte „Marktplatz“ von Wimonrat und Stephan Thongting. Das traditionsreiche fränkische Wirtshaus blickt auf eine lange Geschichte zurück und diente bereits seit Jahrhunderten als Treffpunkt für Reisende, Händler und Einheimische. Heute verbindet das Gasthaus Tradition mit moderner Gastronomie. Es bietet eine gemütliche, rustikale Atmosphäre, in der großer Wert auf regionale Zutaten sowie frisch zubereitete Speisen gelegt wird. Typisch fränkische Gerichte wie Schnitzel, Braten oder hausgemachte Spezialitäten stehen neben den Veldensteiner Bierspezialitäten im Mittelpunkt des Angebots. Besonders geschätzt wird das Gasthaus für seine herzliche Gastfreundschaft und seine Rolle als sozialer Treffpunkt.

*Gasthaus Marktplatz, Marktplatz 8, 91301 Forchheim, [www.gasthaus-marktplatz.de](http://www.gasthaus-marktplatz.de)*

## Neukunde „Chai Roti“ Nürnberg



Das urbane Restaurant Chai Roti in der Nürnberger Innenstadt bereichert seit 2025 die Nürnberger Gastronomieszene mit neuen Akzenten. Mit seinem Fokus auf modernes indisches Streetfood kombiniert es authentische Gewürze mit urbanem Flair. Gäste loben besonders die aromatischen Gerichte wie Rogan Josh oder Masala Dosa, die frisch zubereitet und geschmacklich ausgewogen sind. Die Atmosphäre wird als warm und einladend empfunden, der Service überzeugt durch Freundlichkeit und Aufmerksamkeit. Insgesamt gilt das Chai Roti als spannender Treffpunkt für alle, die traditionelle indische Küche in einem modernen Ambiente erleben möchten.

*Chai Roti, Innere Laufer Gasse 21, 90403 Nürnberg, [www.chairotinuremberg.de](http://www.chairotinuremberg.de)*

## 25 Jahre Bierbezugsjubiläum im Berggasthof Glatzenstein



Der markante und bei Wanderern beliebte Aussichtspunkt „Glatzenstein“ ist der Namensgeber für das von der Familie Bernet geführte Gasthaus in Weißenbach im Nürnberger Land. Im herrlich gelegenen Biergarten reicht der Blick bei klarer Sicht weit bis nach Nürnberg. Mit fränkischen Spezialitäten und Brotzeiten verwöhnt die Gastwirtsfamilie Bernet ihre zahlreichen Gäste. Die Fleischwaren stammen dabei aus der eigenen Metzgerei. Bereits seit 25 Jahren ist unsere Brauerei der zuverlässige Getränkelieferant. Aus diesem Anlass wurde im Rahmen einer kleinen Feier eine Urkunde überreicht. Auf unserem Bild von links nach rechts zu sehen sind Gastwirt Willibald, sein Sohn Ralf Bernet und Friedrich Weber von unserer Brauerei. Info-Tipp: Rippleessen jeden 3. Freitag im Monat sowie Karpfenstammtisch jeden 2. Freitag im Monat in der Karpfensaison.

*Berggasthof Glatzenstein, Jurastraße 12, 91233 Neunkirchen am Sand – OT Weißenbach, [www.berggasthof-glatzenstein.de](http://www.berggasthof-glatzenstein.de)*

## Das „Cozy Corner“ in Weiden/Opf.



Das moderne Café Cozy Corner in der Altstadt von Weiden überzeugt durch ein vielseitiges und zeitgemäßes Konzept. Es befindet sich zentral in der Fußgängerzone und bietet eine entspannte, gemütliche Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt. Das Angebot reicht von Frühstück über wechselnde Mittagsgerichte bis hin zu Kaffee und Kuchen am Nachmittag. Besonders hervorzuheben sind die veganen und glutenfreien Optionen, die ein breites Publikum ansprechen. Am Abend verwandelt sich das Café in eine Bar mit Cocktails, Veldensteiner Bieren und kleinen Speisen. Insgesamt verbindet das Cozy Corner moderne Gastronomie mit einem offenen, einladenden Ambiente und bereichert so die lokale Café-Barszene. Auf unserem Foto bedankt sich Brauereichef Josef Laus bei Carlo Pairst und Georgine Jeffries für die bereits 50jährige Geschäftsverbindung mit einer Urkunde. Rechts im Bild Fabian Brütting von unserer Brauerei.

*Cozy Corner, Unterer Markt 37, 92637 Weiden in der Opf.; Instagram: @cozycorner.weiden*

## Neueröffnung „Inflagranti“ in Hersbruck



Als langjährige Wirtin des „La Bodega“ ist Christine Riedel in der Hersbrucker Gastroszene bestens bekannt. Mit der Eröffnung ihres neuen Bistros „Inflagranti“ im Blauen Haus in der Hersbrucker Innenstadt bringt sie nun frischen Wind in die örtliche Gastronomie. Das Konzept ist entspannt, ein gemütlicher Ort für gute Gespräche mit Veldensteiner Bierspezialitäten oder einem Glas Wein, auch ohne Essenszwang. Kulinarisch setzt Christine Riedel auf unkomplizierte Bistroküche. Auf der Karte stehen unter anderem Anitipasti, Pinsa, Flammkuchen, ein tägliches Nudelgericht und Klassiker wie Wurstsalat, die sie weiterhin selbst zubereitet. Ein besonderes Highlight ist der wunderschöne Garten mit rund 50 Sitzplätzen. Auf dem Foto stoßen Christine Riedel und Norbert Schreg von unserer Brauerei auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit an.

*„Inflagranti“, Prager Str. 27, 91217 Hersbruck, [www.inflagranti-hersbruck.de](http://www.inflagranti-hersbruck.de)*

## Ehrung langjähriger Mitarbeiter

Im Rahmen unserer jährlichen Betriebsweihnachtsfeier in unserer Brauerei konnten auch beim letzten Mal wieder viele Mitarbeiter für runde Arbeitsjubiläen geehrt werden. Caroline, Andreas und Josef Laus bedankten sich bei 21 Kolleginnen und Kollegen für ihre langjährige Treue zur Brauerei. Zeugt es doch in hohem Maße von Loyalität und Verbundenheit zum Unternehmen sowie von einem guten Betriebsklima. Unser Bild zeigt die Jubilare im Sudhaus.



## Auf geht 's zum Veldensteiner Brauereifest am 13.06.



Am Samstag, den 13.06. ist es wieder soweit. Zum Veldensteiner Brauereifest sind alle Bierbegeisterten und Freunde unserer Brauerei herzlich nach Neuhaus eingeladen. Auch in diesem Jahr wird es mit einem hochkarätigem Programm und attraktiven Unterhaltungsangeboten, leckeren kulinarischen Schmankerln und – last but not least – natürlich den Veldensteiner Bierspezialitäten in der Braustätte am Auwald wieder hoch hergehen. Absolutes Highlight wird am Abend das Konzert von Austropop-Legende Wolfgang Ambros sein. Bereits am Nachmittag ab 14.00 Uhr gibt es Biergartenbetrieb mit musikalischer Unterhaltung von Tim Brown und The Downlookers. Auch für Familien und Kinder ist mit Hüpfburgen oder Eishockey-Torwandschießen einiges geboten. Für den gesamten Tag, inkl. dem „Ambros“-Auftritt, ist der **Eintritt kostenlos**.

**Ort: Braustätte am Auwald, Auwaldstraße, 91284 Neuhaus/Peg.**



**Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir:**

**Elektroniker/Mechatroniker (m/w/d)**  
für Instandhaltung

**LKW-Fahrer (m/w/d)**  
Führerscheinklasse CE, Fahrerkarte

**Brauer (m/w/d)**  
im 3-Schicht-Betrieb

**Auszubildende zum Brauer & Mälzer**  
(m/w/d)

Schriftliche Bewerbung bitte an:  
Kaiser Bräu GmbH & Co. KG, z. Hd. Hr. Wolfgang Laus  
Oberer Markt 1, 91284 Neuhaus oder [bewerbung@kaiser-braeu.de](mailto:bewerbung@kaiser-braeu.de)