



Veldensteiner®

UNSER BIER



Für die Freunde und Kunden der Kaiser Bräu Neuhaus



Liebe Freunde unserer Brauerei,

das Jubiläumsjahr des Bayerischen Reinheitsgebots liegt hinter uns. Es war allerdings auch ein Jahr, das von Terror, Krieg und schlimmen Nachrichten innerhalb und außerhalb Deutschlands geprägt war. Ganz nah heran kamen diese Ereignisse mit dem Amoklauf am Olympiazentrum in

München mit neun – meist jugendlichen – Opfern. Völlig zu Recht hat der Brauerbund die tags darauf geplante Hauptveranstaltung zum Reinheitsgebotsjubiläum in München abgesagt.

In meiner persönlichen Rückschau bleiben die weiteren Feiern und Ausstellungen zu unserem Herstellungsgebot für Bier eindrucksvoll in Erinnerung. Wer die Gelegenheit hatte, die Ausstellungen zum Thema in München und Aldersbach zu besuchen, der konnte sich ein Bild von der Vielfalt und der langen Tradition innerhalb der bayerischen Brauereilandschaft machen. Fotos der auf einer Wanderausstellung durch ganz Bayern gezeigten Bilderserie „Die Wächter des Reinheitsgebots“ können immer noch auf der Internet-Seite des Bayerischen Brauerbunds betrachtet werden.

Leider wird das zurückliegende Jahr aber auch überschattet von der fremdenfeindlichen Haltung mancher Mitbürger gegenüber Menschen, die als Flüchtlinge in unser Land kommen. Brennende Notunterkünfte und dumpfe Parolen auf Großveranstaltungen zeugen von mangelndem Mitgefühl und – auch – einem unzureichenden Demokratieverständnis.

Wir sollten uns darauf besinnen, dass ein gut situiertes Land wie das unsere nicht die Augen verschließen kann vor Angst, Not und Krieg außerhalb Deutschlands. Es ist unsere Pflicht zu helfen, wo wir können, und es bleibt unsere Aufgabe, populistischen Lautsprechern kritisch gegenüberzutreten. Ich bin mit unserer Kanzlerin nicht in jeder Hinsicht einig. Ihre menschliche Einstellung zum Umgang mit Asylsuchenden verdient allerdings uneingeschränkten Respekt!

Ich wünsche Ihnen allen ein friedvolles Weihnachtsfest und ein glückliches Neues Jahr!

Ihr

Josef Laus

P.S. Schauen Sie doch mal rein – Veldensteiner auf Facebook!

INHALT

Energiemanagement	Seite 3
Nachrichten aus der Kaiser Bräu	Seite 4/5
Unsere Kunden	Seite 6/7
Zu guter Letzt	Seite 8



Das Hotel „Veldensteiner Forst“ in Bernheek. Lesen Sie unseren Bericht auf Seite 6.



Neukunde „Goldener Stern“ in Nürnberg. Erfahren Sie mehr dazu auf Seite 6.



Gaudi beim Bockbierfest in Offenhausen. Näheres auf Seite 7.

Goldmedaillen-Regen für Veldensteiner bei der DLG-Prämierung 2016



Impressum Nr. 81, Dezember 2016

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

Redaktion:
Leo Wagner (verantwortlich),
Wolfgang Laus, Andreas Laus,
Caroline Laus, Norbert Schreg,
Bert Eichhorn, Fabian Brütting

Fotos:
Wolfgang Laus, Caroline Laus,
Andreas Laus, Norbert Schreg,
Bert Eichhorn, Fabian Brütting,
A. Rothardt, quadratmedia,
Frank Holtz, Omnibus-Arzt-Reisen

Für unverlangt eingeschickte Fotos und Manuskripte übernehmen wir keine Haftung.

UNSER BIER ist eine Veröffentlichung der Kaiser Bräu, Neuhaus.

Druck: hofmann infocom GmbH,
Emmericher Straße 10, D-90411 Nürnberg

Einführung eines Energiemanagementsystems zur nachhaltigen Steigerung der Energieeffizienz

Nach der Einführung des Qualitätsmanagementsystems nach DIN EN ISO 9001 im Jahre 1996 und des Umweltmanagementsystems nach DIN EN ISO 14001 im Jahre 2010 hat unsere Brauerei nun auch ein Energiemanagementsystem nach DIN EN ISO 50001 eingeführt und wurde hierfür im September 2016 erfolgreich von der LGA InterCert zertifiziert. Alle drei Managementsysteme sind nun in einem integrierten Managementsystem zusammengefasst. Der sorgsame Umgang mit der Ressource Energie ist heute eine der wichtigsten Aufgaben eines jeden Unternehmens. Nachhaltiges Handeln ist von daher ein wesentlicher Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie.

Ein systematisches Energiemanagement beruht auf der Erfassung der Energieflüsse (Energiequellen, Energieeinsatz, Energieverbrauch) und einer Bewertung der Energieeffizienz mit dem Ziel



Photovoltaikanlage auf der Vollguthalle

der kontinuierlichen Verbesserung des spezifischen Energiebedarfs. Für die Erfassung der Energieverbräuche (Strom, Heizöl, Diesel, Gas, Wasser, etc.) wurde von der Firma KBR, Schwabach das Energiedatenerfassungssystem Visual Energy 4 installiert. Dieses System bietet zahlreiche Möglichkeiten zum Erfas-

sen, Überwachen, Analysieren und Optimieren technischer Netze und Anlagen. In unserer Brauerei gibt dieses System, z.B. einen detaillierten Überblick über den gesamten Stromeinsatz, vom Fremdbezug über die Einspeisung bzw. Eigennutzung des von den Photovoltaikanlagen erzeugten Stroms bis hin zu den Verbräuchen der vielen einzelnen Stromabnehmer im Betrieb.

Das letzte große Projekt, der Umbau und die Modernisierung des gesamten Kühlsystems, wie in der letzten Ausgabe von "Unser Bier" beschrieben, brachte nach Auswertung der Daten über das neue KBR-Energiedatenerfassungssystem eine Stromeinsparung von 15% des Gesamtstromverbrauchs.

Für den Aufbau, die Einführung und Umsetzung des Energiemanagementsystems nach DIN EN ISO 50001 war ein sogenanntes "Energieteam" verantwortlich, das auch künftig für die Überwachung und Auswertung der Energieverbräuche zuständig ist. Mit diesen Daten werden dann in Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung weitere Projekte zur Energieeinsparung ausgearbeitet, geplant und entsprechend umgesetzt.



Energieteam Stefan Benaburger, Andy Laus und Stefan Umlauf (v. li.) mit der Zertifizierungsurkunde Energiemanagementsystem nach DIN EN ISO 50001

Grundsätze der Umwelt- und Energiepolitik

1. Sauberes und gutes Wasser ist eine unverzichtbare Grundlage der Bierherstellung. Die Brauerei räumt daher dem Schutz der natürlichen Grundwasserreserven einen hohen Stellenwert ein.
2. Die kontinuierliche, an konkreten Zielen ausgerichtete Verbesserung der Umweltauswirkungen unserer Produktion dient dem Schutz natürlicher Ressourcen und der Vermeidung von Umweltbelastungen. Dies berücksichtigt auch die langfristige Reduzierung unseres Energieverbrauchs und Steigerung unserer Energieeffizienz.
3. Die Einhaltung der einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen stellt für uns eine Grundlage dar. Darüber hinaus suchen und realisieren wir Ansätze zur Verringerung der Umweltauswirkungen unseres Handelns sowie zur Energieeinsparung in allen Bereichen.
4. Umweltschutz im Unternehmen kann nachhaltig nur unter Einbeziehung aller Mitarbeiter erfolgreich praktiziert werden. Die Mitarbeiter aller Ebenen der Brauerei werden daher durch Information und Schulung zu umweltbewusstem Handeln und energiebewusstem Verhalten am Arbeitsplatz angeregt.
5. Um Verbesserungsmöglichkeiten aufzuzeigen und um Fortschritte wie auch Zielverfehlungen der Umsetzung der Umwelt- und Energiepolitik sichtbar zu machen, erfolgt eine regelmäßige Erfassung, Dokumentation und Bewertung von Umweltdaten und Energieverbräuchen des Unternehmens. Dies bezieht sich auf die Bereiche Wasser, Rohstoffe, Emissionen, Abfall und Energie.
6. Als Folge einer vernetzten Wirtschaft sind auch Vertragspartner in die Umweltschutzbemühungen am Standort einzubinden. Für Vertragspartner, die auf dem Betriebsgelände arbeiten, gelten die gleichen Anforderungen wie für das Unternehmen selbst. Gleiches gilt für Zulieferer.
7. Wir berücksichtigen die Energieeffizienz beim Beschaffungsprozess von neuen Anlagen, Produkten und Dienstleistungen, die zur Verbesserung der energiebezogenen Leistung bestimmt sind.
8. Die Wirksamkeit der integrierten Managementsysteme wird regelmäßig durch Interne Audits überprüft und bewertet.
9. Aus dieser Umwelt- und Energiepolitik werden strategische und operative Energieziele abgeleitet. Um diese zu erreichen, werden die notwendigen Informationen und die benötigten Ressourcen zur Verfügung gestellt.

Saphir Bock wieder erhältlich



Winterzeit ist Starkbierzeit. So haben wir im Herbst auch den Veldensteiner Saphir Bock wieder neu eingebraut und vom Ergebnis kann man sich derzeit in diversen Gaststätten und Getränkemärkten überzeugen. Genau genommen erfüllt der Saphir Bock mit seinen 18,3 % Stammwürze und 7,8 % Alc.-Gehalt die Kriterien eines Doppelbocks.

Durch seine dunkle Kastanienfarbe, dem kräftig-wuchtigen Malzkörper und den dezent wahrnehmbaren, blumig-fruchtigen Aromen des eingesetzten Hallertauer „Saphir“-Aromahopfens bietet das Bier ein nicht ganz alltägliches Trinkerlebnis. Für echte Bierliebhaber und -feinschmecker sicher aber eine interessante Empfehlung.

Erweiterung im Drucktankkeller



Nach dem eigentlichen Brauprozess des Bieres im Sudhaus, dem Herzen der Brauerei, erfolgt die Vergärung des Jungbieres im Gärkeller mit Hefe sowie die lange Reifung der Biere in den kalten Lagerkellern. Bevor das fertige Bier dann zur Abfüllung gelangt, wird es in den Drucktankkeller umgepumpt. Hier wird das Bier unter Druck in einer Art Pufferstation zwischen Bierproduktion und Abfüllung auf Flaschen oder Fässer zwischengelagert.

In unserer Auwald Brauerei wurde im Herbst der Drucktankkeller mit drei neuen Outdoor-Tanks erweitert. Die neuen Drucktanks wurden in Millimeterarbeit mit zwei Autokränen zwischen Produktion und Abfüllung aufgestellt. Die vollisolierten und verkleideten Edelstahl-Tanks wurden von der Fa. Gresser aus Regensburg gefertigt und fassen je 340 hl Bier. Das Fundament dazu erstellte die ortsansässige Baufirma Eisenmann.

Der Kaiser und die Gauklerin – ein Mittelalter-Musical in Nürnberg

Passend zur Ausstellung über Kaiser Karl IV. im Germanischen Nationalmuseum führt das Musicalnetzwerk Nürnberg derzeit und noch bis zum 6. Januar für alle Mittelalter- und Musicalfans im Heilig-Geist-Saal in Nürnberg das Musical „Der Kaiser und die Gauklerin“ auf. Die Besucher tauchen ein in die dunkle und raue Zeit des 14. Jahrhunderts am Hofe von Kaiser Karl IV. Bekannte Musical-Darsteller wie Frank Loman („Tanz der Vampire“), Live-Musik auf mittelalterlichen Instrumenten und aufwändige Projektionen, die das mittelalterliche Nürnberg auf die Bühne zaubern, sorgen für einen einmaligen Rahmen. Der Veranstalter, das Musicalnetzwerk Nürnberg e.V., ist ein gemeinnütziger Verein mit dem Zweck der Verwirklichung gemeinsamer Musicalprojekte in Nürnberg und Umgebung. Da derartige regionale Kultur-Projekte meist auch auf

die Förderung von Gönnern und Sponsoren angewiesen sind, hat sich auch unsere Brauerei dazu bereit erklärt, einen kleinen Beitrag zum Gelingen beizusteuern. www.kaiser-gauklerin.de



„Mainathlon“ in Eltmann mit Veldensteiner



Triathlon ist seit einiger Zeit schwer angesagt und das nicht nur in Roth. Der „Mainathlon“ in Eltmann erlebte heuer im Juli seine 2. Auflage und hat sich auf Anhieb zu einer Top-Veranstaltung im Bereich Breitensport in Nordbayern entwickelt. Über 650 Teilnehmer, aufgeteilt in 150 Staffeln und 200 Einzelstarter, viele Besucher und bestes Sommerwetter sorgten für einen tollen Rahmen. Nach einem „Kinder-Athlon“ am Morgen begaben sich am Nachmittag Hobby- und teilweise sogar Spitzen-Athleten wie der Weltklasse-

Langstreckenschwimmer Thomas Lurz auf die Strecke mit 750 Meter Schwimmen, 23 km Mountainbike und 7,3 km Laufen. Für das Auffüllen des Energie- und Vitaminhaushalts waren die Aktiven mit dem isotonischen „Veldensteiner Weissbier alkoholfrei“ bestens versorgt. Auch das Rahmen- und Abendprogramm der Veranstaltung erfreute sich großen Zuspruchs bei Sportlern und Besuchern. Die nächste Veranstaltung im Sommer 2018 ist von den Veranstaltern bereits fest geplant.

Ein gelungenes Brauereifest



Am Samstag, dem 4. Juni, war es heuer wieder einmal so weit. Das Veldensteiner Brauereifest stand auf dem Programm und auch Petrus hatte ein Einsehen und unterbrach die kurzzeitige Schlechtwetterlage für das Ereignis. So stand einem schönen Tag für Freunde unserer Brauerei nichts mehr im Wege. Bereits am Nachmittag waren viele Plätze gefüllt und auch die kleinen Gäste wurden bei diversen Kinderattraktionen gut unterhalten.

Sehr großen Ansturm gab es dann am Abend, als Musik-Legende Wolfgang Ambros höchstpersönlich seine Songs zum Besten gab. Einen ganz besonderen Dank von Brauereichef Josef Laus gab es nach dem Fest intern für den unermüdlichen Einsatz unserer Mitarbeiter. Erfordert ein derartiges Großereignis doch von allen Beteiligten ein enormes Maß an Planung, Initiative und guter Zusammenarbeit.

Der neue EDEKA-Markt im alten Brauereihof



In der Ortsmitte von Neuhaus, wo bis 1995 noch Bier abgefüllt und gelagert wurde, ist in den letzten Monaten ein neuer Lebensmittelmarkt mit Getränkeabteilung und Bäckerei entstanden, der als Nahversorger auf einer Verkaufsfläche von 1.200 qm seit November geöffnet hat. Dominik Silberhorn als Betreiber kann auf eine lange Erfahrung im Lebensmittelhandel zurückblicken und ist als Vertragspartner der EDEKA optimistisch, die Bevölkerung von Neuhaus und der nahen und weiteren Umgebung als Kunden gewinnen zu können. Seit über

einem Jahr war wegen der Planungs- und Umbauarbeiten der Markt in der gegenüberliegenden ehemaligen Vollguthalle bereits geschlossen worden. Das neue Gebäude wurde nach neuesten energetischen Gesichtspunkten erstellt, der Markt selbst ist nach modernsten EDEKA-Richtlinien geplant und eingerichtet. Unser Bild zeigt von links nach rechts Alt-Brauemeister Hans Laus, der die Baumaßnahmen wesentlich mitgetragen hat, neben Marktleiter Dominik Silberhorn und Brauereichef Josef Laus wenige Tage vor der Eröffnung vor dem Markt.

Naturerlebnis Fränkische Schweiz



Über Feldwege, vorbei an Höhlen und durch den Veldensteiner Forst: Wandern in der Fränkischen Schweiz ist ein unvergessliches Naturerlebnis. Das konnten die Teilnehmer der „Columbia 24 h Wanderlust 2016“, einem rundum organisierten Wanderevent mit dem Start und Ziel in Plech, ganz intensiv er-

fahren. Die Belohnung: Ein kühles Veldensteiner Zielbier, Beine hochlegen und mit Gleichgesinnten in Erinnerungen schwelgen! Der Plecher Heimatverein ist auch 2017 wieder Mitorganisator und lädt am 15. und 16. Juli nach Plech ein zu 12- oder 24-Stunden Wandern und – NEU – zum Trail-Running für Jedermann!

Weitere Informationen: www.columbia-24h-wanderlust.de und www.plecher-heimatverein.de

Spitzenprämierung im härtesten Biertest Deutschlands



Eine sehr erfreuliche Mitteilung bekamen wir heuer wieder vom Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft). Bei der jährlichen Prämierung wurden zum wiederholten Male alle unsere eingesandten Biere mit der höchsten Auszeichnung, der DLG-Goldmedaille ausgezeichnet. Bei dieser, in der Bierszene wohl bedeutendsten Qualitätsprüfung, werden sämtliche Biere in Form

einer sogenannten „Blindverkostung“ von sensorisch geschulten Experten analysiert und bewertet. Das heißt, den Testern ist die jeweilige Biermarke nicht bekannt. Unser Ergebnis mit fünf Goldmedaillen für fünf geprüfte Biersorten ist dabei hervorragend und bestätigt nicht nur die Erfüllung der hohen Qualitätsstandards, denen wir uns unterziehen, sondern vor allem auch die gute Leistung und den Einsatz unserer Mitarbeiter.

Ferienhotel „Veldensteiner Forst“, Bernheck



Bernheck ist ein kleiner verträumter Ort am Rande des Naturparks Veldensteiner Forst, einem der größten zusammenhängenden Waldgebiete Bayerns. In 65 Jahren entwickelte sich hier aus einer kleinen Bierwirtschaft das Ferienhotel zu seiner heutigen Größe und Bedeutung. Das familienfreundliche Hotel ist eine Oase der Entspannung und des Wohlfühlens. Ein großer Naturbadeteich mit Blockhaussauna (s. Foto), das neue Hallenbad mit

Ruheräumen (Fertigstellung in Kürze) und die weitläufige Liegewiese lassen jeden Alltagsstress vergessen. Auch das gastronomische Angebot ist außerordentlich. Im Restaurant mit verschiedenen Nebenräumen oder auf der sonnigen Terrasse kann der Gast fränkische Küche höchster Qualität genießen. Hotelchef Josef Schuster mit Familie und Mitarbeitern schafft eine familiäre Atmosphäre, in der sich viele Stammgäste immer wieder wohlfühlen.

Ferienhotel „Veldensteiner Forst“, Fam. Schuster, Bernheck 38, 91287 Plech

Traditionsgasthaus „Goldener Stern“ in Nürnberg unter neuer Leitung



Seit Mai leuchtet er wieder, der Stern des Traditionsgasthauses „Goldener Stern“ in Nürnberg-Erlenstegen. Die junge Wirtin Stephanie Panzner und ihr Lebensgefährte Ioannis Simeonidis, ein erfahrener Restaurantleiter aus München, haben mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail den Stern wieder stimmungsvoll aufpoliert. Bequeme Bänke und Stühle zieren den heimeligen Biergarten hinter dem historischen Gebäude. Innen wartet die Gaststätte mit einem gemütlichen Agnes-Dü-

rer-Stüberl sowie der Kloster- und Hubertusstube auf. Der Gast findet eine anspruchsvolle und raffinierte Küche auf der Speisekarte: Vollkornspaghetti mit Gemüse ragout, Flammkuchen mit Garnelen, Frühlingslauch und Kirschtomaten bis hin zu im Butterschmalz gebratenen Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln. Und nicht zu vergessen ... ein süffiges Veldensteiner! Auf dem Bild stoßen die Wirtin „Stella“, Bert Eichhorn von unserer Brauerei und Ioannis auf den „Goldenen Stern“ an.

„Goldener Stern“/Stella Aureum, Erlenstegenstraße. 95, 90491 Nürnberg

Gasthaus „Am Plärrer“ in Hersbruck



Seit 2009 betreiben Barbara und Adrian Buzan das Gasthaus am Plärrer. Angeboten werden bereits mittags wechselnde Gerichte aus der gutbürgerlichen Küche mit saisonalen Speisen, verschiedenen Steaks, Burgern, aber auch XXL-Gerichte. Das gut frequentierte Gasthaus bietet im Gastraum 45 sowie im großen Nebenzimmer 65 Personen Platz. Dieses gibt zahlreichen Verei-

nen Heimat und wird weiterhin für Familien- und Firmenfeiern genutzt. Der Garten mit altem Baumbestand lädt in der warmen Jahreszeit zur Einkehr ein. Seit knapp 1 Jahr wurde erfolgreich noch ein Lieferservice für das Stadtgebiet und die umliegenden Orte aufgebaut. Auf dem Foto sehen Sie das Ehepaar Buzan mit Norbert Schreg von unserer Brauerei.

Gasthaus „Am Plärrer“, Ostbahnstraße 7, 91217 Hersbruck

Neueröffnung im Franken-Center Nürnberg – das „CurryWoschdHaus“



Sein Lieblingsessen zum Beruf machen. Wer kann das schon von sich behaupten?

Marcus Loebe liebt die einfache deutsche Küche. Aber nicht nur er. Mit Unterstützung seines Freundes und jetzt Geschäftspartners Werner Riedel, dem Erfinder des Konzeptes „CurryWoschdHaus“, hat Marcus jetzt sein eigenes CurryWoschdHaus im Franken-Center in Nürnberg eröffnet. Er hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Currywoschd salonfähig zu machen. Currywoschd ist nicht gleich Currywurst! Mehr als 30 verschiedene Variationen von Käse-Ananas über BBQ mit Speck und Eier können die Gäste bestellen. Schon die Namen der Gerichte wie Tiroler, Salsa, Pinocchio, Manhattan, Calimero

uvm. machen neugierig auf den nächsten Besuch. Die Saucen sind alle hausgemacht und enthalten keinen Tropfen Ketchup. Hier hat man die Woschdwahl – Schwein, Geflügel, Vegan, vegetarisch, glutenfrei. Und für den großen Hunger gibt es alle Variationen in Schwein als XXL puren Woschdgenuss (500 g). Im Franken-Center hat Marcus die perfekten Räumlichkeiten für sein eigenes CurryWoschdHaus gefunden. Gemeinsam mit Veldensteiner konnte im November die Neueröffnung gefeiert werden. Das Bild zeigt Bert Eichhorn von unserer Brauerei, CurryWoschdHaus-Betreiber Marcus Loebe und das Ehepaar Riedel, die Gründer des CurryWoschdHaus-Konzeptes.

CurryWoschdHaus im Franken-Center, Glogauer Str. 30-38, 90473 Nürnberg

„La Tagliatelle“, die gemütliche Pizzeria in Bayreuth-Aichig



Seit Mai diesen Jahres betreibt Dusan Hnedkovska zusammen mit seiner Familie das „La Tagliatella“ in Bayreuth-Aichig, eine Pizzeria mit sehr persönlichem und gemütlichem Charakter. Das neue italienische Lokal bietet 40 Sitzplätze. Neben Sonderaktionen zum Geburtstag oder Mittagstisch rundet ein Lieferservice in die nähere Umgebung das Angebot ab. Liebhaber von Holz-

ofenpizzen und einer Auswahl an leckerer italienischer Pasta kommen hier ganz auf ihre Kosten. Die Spezialität des Hauses ist die kalabrische Küche mit ausgemachten Nudeln und selbstgebackenem Brot sowie diversen Vorspeisen und Salaten. Auf der Getränkekarte bestimmen die Veldensteiner Bierspezialitäten das Angebot. Unser Foto zeigt den Wirt Dusan Hnedkovska.

Pizzeria „La Tagliatelle“, Frankenwaldstr. 8, 95448 Bayreuth

Schützengesellschaft Breitenbrunn – Bockbierfest mit Veldensteiner Saphirbock



Zum 20. Mal findet am 25. März 2017 das traditionelle Bockbierfest der SG Breitenbrunn statt. Das erste Bockbierfest wurde im Postler Stadel, das zweite im Heiner Stadel abgehalten. Ab dem dritten Mal konnte das Fest dann im neu angebauten Schießstand der SG stattfinden und zieht jährlich bis zu 250 Gäste aus Nah und Fern an.

Zum Veldensteiner Saphirbock werden schmackhafte Speisen gereicht. Im Laufe des Abends wird bei verschiedenen Wettbewerben

für beste Unterhaltung gesorgt. Seit dem zweiten Bockbierfest gibt es beispielsweise den Holzsäge-Wettbewerb, und das Wett nageln findet 2017 bereits zum vierten Mal statt. Das rege Vereinsleben wird mittwochs und freitags ab 19:30 Uhr, sonn- und feiertags ab 10:00 Uhr gepflegt. Geschossen wird mit Klein- und Großkaliber sowie Vorderlader auf 25 bzw. 50 m, Luftgewehr und Luftpistole auf 10 m. Neu eingeführt wurde das Bogenschießen mit dem RECURVE-Bogen.

Schützenhaus Breitenbrunn, Breitenbrunn 51, 91238 Offenhausen

Neu in Weiden: „Yana’s Asia Restaurant“



Im November 2016 eröffnete die Familie Hu das größte asiatische Restaurant Weidens.

Das geschmackvoll eingerichtete Restaurant bietet 280 Innen- und 50 Außensitzplätze. Angeboten wird täglich ein chinesisches Mittagsbuffet. Am Abend und am Wochenende gibt es zusätzlich Buffet vom Teppanyaki Grill, d.h. rohes Fleisch und Fisch mit Gemüse wird selbst zusammengestellt und zubereitet.

Ein Sushi-, ein Salatbuffet sowie ein umfangreiches Nachspeisenbuffet mit Obst und Eis runden das exklusive Angebot ab. Erfahrene Köche zaubern feine Köstlichkeiten für Ihren Geschmack. Selbstverständlich ist auch für die kleinen Gäste gesorgt. Diese essen bis zum Alter von drei Jahren sogar umsonst. Das Restaurant ist täglich von 11:30 bis 15:00 Uhr und 17:30 bis 23:00 Uhr – ohne Ruhetag – geöffnet.

Yana’s Asia Restaurant, Prof. Zintl Straße 7, 92637 Weiden

Das „Moritz“ – neuer gastronomischer Geheimtipp in Nürnbergs Künstlerviertel St. Johannis



Spyros Dalianis ist ein gebürtiger Nürnberger mit griechischen Wurzeln. Der Hotelfachmann lernte die Gastronomie von der Pike auf. In der Alten Mälzerei in Höchststadt und der Domterrasse in Bamberg hat er sich durch eine raffinierte Küche, erstklassigen Service und einem Händchen für das besondere Ambiente seinen hervorragenden Ruf verdient.

Mit seinem neuen und durchaus frechen Lausbuben-Konzept „Moritz“ kehrt Spyros jetzt in seine Heimatstadt zurück. In den wunderschönen Gewölberäumen

in der Rietterstraße haben seine Frau Anastasia und er eine Atmosphäre geschaffen, bei der man sich wohl fühlt und gerne verweilt. Lassen Sie sich verwöhnen von einer Spitzengastronomie auch zu kleinen Preisen, ausgesuchten Weinen und frechen Cocktails ... und natürlich von unseren Veldensteiner Bierspezialitäten.

Auf dem Bild stoßen Anastasia und Spyros Dalianis mit Bert Eichhorn von unserer Brauerei auf den Erfolg des Lausbuben „Moritz“ an.

Restaurant „Moritz“, Rietterstraße 15, 90419 Nürnberg

Aktuelle Empfehlung aus der Veldensteiner Bierwerkstatt: „California Common“ – limitierte Sonderedition

In der mittlerweile 8. Auflage unserer Veldensteiner Bierwerkstatt gibt es derzeit eine ganz ausgefallene und fast schon vergessene Biersorte: Das „California Common“!

In der „Gold-Rush-Zeit“ des späten 19. Jahrhunderts in Kalifornien weit verbreitet und „quite common“, galt dieses Bier als eine traditionelle amerikanische Biersorte. Heutzutage ist es selbst in den USA eine Rarität und in Europa fast unbekannt. Die Besonderheit an dem Bier ist die „warme Gärführung“ bei höheren Temperaturen unter dem Einsatz einer besonderen Hefe. Eine Kombination diverser Spezialmalze und -hopfen (Kalthopfung) sorgen für ein fruchtiges Aroma und ein trockenes Finish. **Ein besonderes Bier, nicht nur für die kommenden Festtage!**



- ★ Malz: Pale Ale Malz sowie ausgesuchte einheimische Spezialmalze
- ★ Hopfen: Calypso (USA), Hallertauer Aromahopfen
- ★ Aroma: leichte Karamellnoten, tropische Früchte
- ★ Optik: goldgelb, naturtrüb (unfiltriert)
- ★ 13,3 % Stammwürze – 5,8 % Alc.

Unser Bier im Urlaub

Einen lang ersehnten Traum erfüllten sich unser Lkw-Fahrer Frank Holtz und seine Frau Grit. Ende letzten Jahres ging es für beide eine Woche nach New York (siehe Foto rechts).

Untergebracht waren sie direkt am Broadway, von wo aus sie Manhattan in vielen Streifzügen erkunden konnten. Und Velden-

steiner war immer mit dabei!

Das Foto entstand von der Freiheitsstatue aus mit Blick auf Lower Manhattan und New Yorks neuem Wahrzeichen, dem One World Trade Center.

Es ist seit dem Richtfest 2013 mit 541 Metern nun das höchste Gebäude der Vereinigten Staaten sowie das vierthöchste der Welt.



Humoriges und Wissenswertes

„Ich brauch dringend ein Bier, ich bin unterhopft!“

(medizinische Volksweisheit)

Veldensteiner in Bulgarien

Eine nette und überraschende Mitteilung erhielten wir kürzlich von Omnibus-Reisen Arzt aus Seglitz. Das Busunternehmen hatte mehrere Jahre einen Bus mit Veldensteiner Werbung im Linienverkehr im Raum Nürnberg im Einsatz. Nachdem der Bus dort ausgerangiert und verkauft wurde,

tauchte er jetzt völlig unerwartet wieder auf. Der Bus fährt nun in Bulgarien im Shuttle-Verkehr zwischen Flughafen und Hotels. Wie man sieht, ist er optisch immer noch top in Schuss. Deutsches Bier spielt in Bulgarien aber eher eine untergeordnete Rolle, und Veldensteiner gibt es dort – außer auf unserem Bus – überhaupt nicht. Bei einem, im Vergleich zu anderen südeuropäischen Ländern, respektablen Bier-Pro-Kopfverbrauch von ca. 75 Litern pro Jahr (vgl.: Deutschland ca. 105 ltr. p.a.) wird der bulgarische Biermarkt doch eindeutig von einigen großen Braukonzernen beherrscht. Mittelständische Privat-Brauereien gibt es dort praktisch nicht.



Wir wünschen allen Kunden und Freunden unseres Hauses
frohe Festtage sowie ein gesundes und
erfolgreiches neues Jahr.

Wir bedanken uns bei dieser Gelegenheit für das
Vertrauen, das Sie auch im abgelaufenen Jahr
entgegengebracht haben und freuen uns
auf eine weiterhin angenehme Zusammenarbeit.

Ihre Familie Laus
mit allen Mitarbeitern

