



Veldensteiner®

UNSER BIER

Probiert's es,
dann spürt's es!

Jetzt Neu
im Sortiment!



Für die Freunde und Kunden der Kaiser Bräu Neuhaus



**Liebe Freunde
unserer Brauerei,**

die Biere kleiner und mittelständischer Brauereien erfahren in den letzten Jahren eine steigende Wertschätzung beim Biertrinker. Und das ist gut so!

Ich kann mich noch an die Zeiten erinnern, als die Erzeugnisse national distri-

buiert Brauereien bei einem erheblichen Teil der Bevölkerung vom Image her über den Bieren aus der Region angesiedelt waren, und es als schick galt, sich ein nord- oder westdeutsches Pils in den Keller zu stellen.

Wie kam es zu diesem Stimmungsumschwung zugunsten regionaler Brauereien? Möglicherweise schätzt der Kunde mittlerweile den Bezug eines Unternehmens zu seiner Heimat höher ein als früher. Die Unterstützung von Vereinen und sozialen Einrichtungen sowie die direkte Verbindung zu offiziellen Stellen und privaten Bürgern gleichermaßen schafft ein Vertrauen, das höher zu bewerten ist als die intensivste Fernsehwerbung für ein Produkt. Ein Zeugnis hierfür sind die gut besuchten Brauereifeste vieler mittelständischer Brauereien.

Zum Aufschwung regionaler Biere könnte auch beigetragen haben, dass sich die größten Brauereien seit Jahren mit ständigen Angeboten und Rabatten in einen gnadenlosen Wettbewerb begeben haben. Der Kauf überregionaler Biere erfolgt heute überwiegend während einer Preisaktion. Aus Sicht des Käufers sind die großen Marken austauschbar geworden und generieren ihren Abverkauf vor allem durch ein attraktives Preisbild.

Damit wäre der Aufschwung regionaler Brauereien nicht nur auf eine eigene, beständige und gute Arbeit zurückzuführen, sondern zum Teil auch auf die Strategie großer Marken, zugunsten von Mengenabsätzen ein klares Preisbild aufzugeben.

Ich wünsche Ihnen – und uns – einen schönen Sommer und viele angenehme Aufenthalte in Ihrem jeweiligen Stammlokal oder Biergarten, auf Kirchweihen und anderen bierorientierten Veranstaltungen!

Ihr

Josef Laus

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

INHALT

Zwei neue Veldensteiner Bierspezialitäten	Seite	3
Nachrichten aus der Brauerei	Seite	4/5
Unsere Kunden	Seite	6/7
Zu guter Letzt	Seite	8



25 Jahre Bierbezug „Altes Schloss“ in Kleedorf. Lesen Sie unseren Bericht auf Seite 6.



Beim Kratzer ist immer was los! Unser Foto zeigt den Kirchweihbetrieb am 3. Oktoberwochenende. Lesen Sie unseren Bericht auf Seite 6.



Frischer Wind nach Umbauarbeiten im Zollhauspark in Nürnberg. Näheres auf Seite 8.

Veldensteiner Vollbier Hell und Rotbier neu im Sortiment

Impressum Nr. 82, Mai 2017

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,
Friedrich Weber, satorrotas
Kommunikationsdesign,
Vario M!

Fotos:
Wolfgang Laus, Caroline Laus,
Andreas Laus, Norbert Schreg, Bert
Eichhorn, Fabian Brütting, Friedrich
Weber, quadratmedia, satorrotas
Kommunikationsdesign, Vario M!

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

◆ Die Wiederbelebung einer alten Biertradition ◆



Abfüllung in den 50er Jahren



Abfüllung im Jahre 2017



Jetzt Neu
im Sortiment!



50er Jahre – Brauereichefin Anna Laus (rechts) mit Gästen



2017 – Wolfgang Laus prüft den Sud für das Rotbier

Im Jahre 1929 wurde unsere Brauerei offiziell gewerblich angemeldet, lange vorher wurde bereits von früheren Generationen der Familie Laus im Neuhauser Kommun-Brauhaus Bier für die eigene Gaststätte und den engsten Umkreis gebraut. Die Biere damals waren einfach, gut und ohne Schnörkel. Ein Stil, den auch die heutige Zeit wieder aufgreift und der auch uns zu einer Art Rückbesinnung bewegt hat. So haben wir uns entschlossen, unser Sortiment der Veldensteiner Bierspezialitäten um ein Rotbier und ein helles Vollbier zu erweitern. In der 0,5 l Euroflasche und optisch im Stil unserer damaligen Etiketten und Bierdeckel.

Das Vollbier Hell ist ein klassisches Helles, wie es sein soll. Es zeichnet sich aus durch eine harmonische Balance aus Malzaromatik und feiner Hopfenbittere, mit

einer angenehm spritzigen Rezenz und Süffigkeit im Trunk. Gebraut mit ausgesuchtem Aromahopfen aus dem heimischen Anbaugebiet „Hersbrucker Gebirge“, frischem Felsquellwasser und viel Zeit für eine ausgewogene Geschmacksreife. Es hat einen Stammwürze-Gehalt von 11,5 % und 5,1 % alc. Gehalt. Das Rotbier ist mit 12,5 % Stammwürze und 5,4 % alc. Gehalt noch etwas körperbetonter und kerniger als das Helle. Seine rötlichen Farbreflexe erhält es durch die Verwendung fränkischer Spezialmalze, die bei höheren Temperaturen gedarrt wurden. Unsere Region mit Nürnberg und seinem Umland galt bereits im frühen Mittelalter als Hochburg der Rotbiere. Diese Tradition wollen wir mit dem Veldensteiner Rotbier fortsetzen und pflegen.



Mitmachen und gewinnen!

Beantworten Sie, wie das traditionelle Rotbier seine rötlichen Farbreflexe erhält und gewinnen Sie ein Genießer-Wochenende bei uns im Hotel Veldensteiner Forst.

Zur Teilnahme:

veldensteiner1929.de



18. Landkreislauf des Landkreises Nürnberger Land



Bereits zum 18. Mal fand der Landkreislauf des Landkreises Nürnberger Land Ende April dieses Jahres mit der insgesamt 55 km langen Strecke von Oedenberg nach Kucha statt. Auf einer neu gestalteten Webseite mit zeitgemäßen elektronischen Streckenplänen konnten sich die teilnehmenden Mannschaften, die sich aus Firmen, Vereinen und Ämtern zusammensetzten, über den genauen Streckenverlauf informieren.

Von Anfang an als Sponsor mit dabei ist auch unsere Brauerei. Aus Anlass eines Fototermins der Landkreislauf-Sponsoren mit der Vorstellung des diesjährigen Erinnerungsgeschenkes für die teilnehmenden Läufer/-innen – einem innovativen Kühltuch – bedankte sich auch Landrat Armin Kroder nochmals für die bisherige Unterstützung bei den Sponsoren, hier im Bild mit unserem Gebietsverkaufsleiter Friedrich Weber.

Neuer Gabelstapler



Unsere Logistik steht tagtäglich vor der Herausforderung, innerbetrieblich möglichst schnell frisch abgefüllte Ware an den Lagerstandort und im Gegenzug Leergut an die Abfüllanlage zu verbringen. Zum zweiten müssen aber auch Abholer, Lieferanten und eigene Fahrzeuge effizient und ohne große Wartezeiten be- und entladen werden. Um dies zu gewährleisten, sind außer qualifiziertem Personal natürlich moderne und

leistungsfähige Flurförderfahrzeuge unabdingbar. In unserer Brauerei wird daher regelmäßig der Fuhrpark mit neuen Fahrzeugen „aufgefrischt“, so wie erst jetzt wieder mit dem Kauf eines Linde Treibgas-Gabelstaplers geschehen. Dieser neue Stapler, im Bild gefahren von unserem Mitarbeiter Norbert Pirner, hat eine Tragkraft von 3 Tonnen und befördert mit einer Doppelklammer immer gleich zwei Paletten auf einmal.

Die Faust-Festspiele in Pegnitz



Theater wie Kino – das ist die Devise der neuen Faust-Festspiele, die in diesem Jahr erstmals vom 16. Juli bis 2. September 2017 in Pegnitz stattfinden. Wir unterstützen dieses kulturelle Highlight der Region gerne. Als Kulisse für die Vorstellungen dient das malerische Ambiente des Schlossbergs. Beginn ist am 16. Juli mit Goethes „Faust I“ – stark gekürzt, doch die Handlung

wird klar und nachvollziehbar zusammengefasst. Zudem gibt es ab 26. Juli mit „Schlau, Schlauf, die Frau!“ eine bunte Sommerkomödie mit viel Witz und Tempo. Für beste Unterhaltung und Genuss in vielerlei Hinsicht ist also bestens gesorgt. Den genauen Spielplan sowie Informationen zum Kartenvorverkauf finden Sie unter www.faust-festspiele-pegnitz.de.

Die Judo-Damen des SV Neuhaus in der 2. Bundesliga



Obwohl die Neuhauser Judo-Damenmannschaft in der Aufstiegsqualifikation zur 2. Bundesliga noch knapp gescheitert waren, dürfen sie in der kommenden Saison dort kämpfen, nachdem Leipzig seinen Rückzug aus der 1. Liga erklärt hat und der SV Neuhaus bester Nachrücker war. Die herausragende Entwicklung der Judosparte unter Leitung von Karl Pfeffer hat vor allem mit Trainer Achim Schauer zu tun, der mit der Damenmannschaft seit vielen Jahren spektakuläre Erfolge vorweisen kann. Verlustpunktfrei kämpften sich die

jugendlichen Damen von der Spitze der Landesliga auf den ersten Platz der Bayernliga und messen sich in der kommenden Saison mit prominenten Gegnern aus Wiesbaden, Weimar, Chemnitz, Bad Homburg, Eltmann und einigen anderen. Grundlage des Erfolgs ist nicht allein das kämpferische Potenzial der Mädchen, sondern vor allem die mannschaftliche Geschlossenheit und die Kontinuität im Training und in der Ausbildung. Unser Bild zeigt Mannschaft und Trainer nach dem entscheidenden Kampf zur Bayernliga-Meisterschaft.

Tolle Stimmung auf dem Veldensteiner Bockbierfest!



Zum 9. Mal veranstalteten die Brauerei und der SV Neuhaus im letzten Dezember den Veldensteiner Bockbieranstich. Die kultige Open-Air-Veranstaltung am Obere Markt in Neuhaus zieht mittlerweile viele Stammgäste an, die trotz eisiger Kälte gut gekühlten Veldensteiner Saphir Bock genießen. Auch musikalisch gab es keine Experimente. Das John Barleycorn Project mit Joey Debp gaben den Rahmen für die stimmige

Veranstaltung. Verein und Brauerei zeigten sich mit dem Verlauf des Fests äußerst zufrieden. Und das Wichtigste: die Resonanz der Besucher auf den Anstich und das Starkbier war überwältigend. Freunde eines gepflegten Starkbieres unter freiem Himmel können sich heute auch schon den nächsten Termin für den Bockbieranstich in Neuhaus im Kalender ankreuzen: Freitag, den 1. Dezember 2017!

Betriebsmannschaft bei O.K. Bowling in Bindlach



Erneut haben beim letzten Oktoberfest von O.K. Bowling in Bindlach bei Bayreuth zwei Teams der Brauerei teilgenommen. Eigentümer Karlheinz Köhler und Geschäftsführer Hans Schadt laden zu dieser Veranstaltung jedes Jahr Teams von Unternehmen aus der Region ein, um in zwangloser Atmosphäre die Trendsportart Bowling kennenzulernen oder die bereits vorhandenen Fähigkeiten zu verbessern. Seit 1997 gibt

es Veldensteiner in der Anlage, und so war für die Mitarbeiter der Brauerei die Teilnahme selbstverständlich. Auch wenn man in der Rangliste nicht ganz vorne landen konnte, waren alle mit Eifer und Vergnügen bei der Sache. Unser Bild zeigt die Neuhauser Bowler jeweils von links (obere Reihe: Fabian Brütting, Roland Müller, Bernd Preißinger, Norbert Pirner / untere Reihe: Stephan Kasper, Günther Häberlein).

Veldensteiner auf der Hotel- und Gaststättenmesse in Nürnberg



Auch in diesem Jahr war unsere Brauerei wieder mit einem eigenen Messestand auf der HOGA in Nürnberg, der führenden Gastronomie-Messe Bayerns, vertreten.

Vor dem mobilen Ausschankpavillon mit rundum laufendem Thekenbereich war Platz für ca. 80 Gäste geboten. Besonders an den Haupttagen Montag und Dienstag platzte der Stand fast aus allen Nähten und die Besucher konnten sich bei einem

frisch gezapften Veldensteiner ihrer Wahl erfrischen. Besonderer Aufmerksamkeit erfreuten sich wieder die Spezialbiere aus der Veldensteiner Bierwerkstatt, speziell das California Common, welches stilgerecht im Gourmet-Glas serviert wurde, sowie der Veldensteiner Saphir Bock. Eigens für die HOGA wurden einige Kästen der Spezialbiere zurückbehalten, nachdem die Bestände auch heuer wieder relativ schnell ausverkauft waren.

Ausgezeichnetes Landbier

Eine sehr erfreuliche Mitteilung bekamen wir im Frühjahr vom Genussmagazin „selection“: Bei der Blindverkostung – das heißt, den Testern ist die jeweilige Biermarke nicht bekannt – wurde unser Veldensteiner Landbier mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

Das Magazin „selection“ ist in Genießer- und Feinschmeckerkreisen gut bekannt und erscheint viermal im Jahr in einer Auflage von 60.000 Exemplaren. „Dieses Bier hat unsere Jurorinnen und Juroren, darunter Brauer, Händler und Gastronomen, überzeugt und außerdem sehr neugierig auf das weitere Sortiment gemacht“, berichtet Chefredakteur und Verkostungsleiter Wolfgang Hubert (auf dem Foto rechts).

„Das freut mich natürlich auch als Franke. Weiter so!“, meinte er anlässlich der Urkundenübergabe an Veldensteiner-Vertriebsleiter Leo Wagner bei einer kleinen Besichtigung in der Brauerei.



Das „Enjoy“ in Fürth



Im Herzen von Fürth bietet das Enjoy die perfekte Atmosphäre für den Genuß von erstklassigen Shishas an. Neben unseren Veldensteiner Bierspezialitäten erwarten Sie natürlich auch ausgezeichnete Cocktails, leckere Snacks und ein stilvolles Ambiente. Die beiden Freunde Enver und Musa haben hier für Shishaliebhaber eine neue Wohlfühlase geschaffen. Im Sommer bietet

der angenehm ruhig gelegene Außenbereich die richtige Stimmung, um mit Freunden nach Feierabend gemütlich zu entspannen. Aber nicht nur Entspannung sondern auch Spannung bietet das Enjoy. Große Sportereignisse und vor allem die Fußball-Live-Übertragungen der Bundesliga garantieren aufregende Stunden mit Freunden. Enjoy the Difference!

Enjoy, Marktplatz 6, 90762 Fürth

Landidyll Hotel „Zum alten Schloss“ in Kleedorf



Die Gegend um Kleedorf war schon vor über 100 Jahren eine beliebte Ausflugsgegend. Die Ausflügler kamen damals an einer Felsformation vorbei, die mit ihren spitzen Zacken aussah wie ein Schloss. Auf dem Weg dorthin lag eine kleine Schänke, deren Name bald gefunden war: „Zum alten Schloss“. Seit seinen Anfängen wird der Restaurant-Betrieb nun in der 5. Generation von Familie Heberlein geführt. Mit einem umfangreichen Schlemmerfrühstück beginnt ein guter Start in den Tag. Unter dem Motto „Heimat auf dem Teller“ werden am liebsten nur regionale Produkte verwen-

det. Hausgemachte Kuchen und Torten nach alten Familienrezepten laden zum Genießen ein. Im Wohlfühlbereich des Hotels warten eine finnische Sauna sowie ein römisches Dampfbad und Infrarotsaunen auf die Gäste. Modern ausgestattete Tagungsräume bieten ideale Voraussetzungen für Seminare und Workshops. Seit 25 Jahren liefert unsere Brauerei Biere und alkoholfreie Getränke. Anlässlich dieses Lieferjubiläums wurde Familie Heberlein mit ihren Mitarbeitern zu einer Brauereibesichtigung eingeladen und im Anschluss fand die Ehrung im Schalander der Brauerei statt (s. Foto).

Landidyll Hotel „Zum alten Schloss“, Fam. Heberlein, Kleedorf 5, 91241 Kirchensittenbach

Opel's Sonnenhof – Das Wirtshaus im Grünen



Vor den Toren der Stadt Bayreuth befindet sich der Sonnenhof in Pferch und feiert in diesem Jahr sein 50-jähriges Jubiläum. Das familiengeführte Wirtshaus verfügt über 200 Sitzplätze innen und 300 Sitzplätze im schönen Biergarten. Kastanienbäume, eine urige Ausschankhütte und eine überdachte Pergola sorgen dafür, dass sich alle Gäste wohlfühlen. Rund um das Haus befindet sich auch ein großer Spiel- und Bolzplatz. Im

umfangreichen Speiseangebot ist für jeden Geschmack etwas zu finden: neben dem traditionellen Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat werden auch üppige Brotzeiten, Fischgerichte, deftige Fleischgerichte, Steaks und natürlich auch typische Bayreuther Speisen angeboten. Unser Bild zeigt nach ihrem Umbau im Wirtshaus von links: Manuela und Udo Hagel, Benedikt mit Ehefrau Franziska und Sohn Max.

Opel's Sonnenhof, Fam. Hagel, Pferch 8, 95463 Bindlach

Kratzers Biergarten, Hersbruck – Echt, fränkisch, gut



Einen wunderschönen Biergarten (unser Foto) finden Sie im Herzen der Hersbrucker Altstadt. Nach der seit 1951 bestehenden Metzgerei mit Imbiss wurde im Jahre 1994 der Biergarten eröffnet. 2004 folgte dann zusätzlich ein weiteres Standbein mit dem Restaurant-Cafe-Bar „Zentral-E“. Wechselnde Tagesgerichte je nach Saison runden eine umfangreiche Speisekarte ab. Publikumsmagnete sind die weit über Hersbruck hinaus bekannten Veranstaltungen wie: Närschbrucker Umzug,

der Nachtgieger am 30. April, die Biergarteneröffnung am 1. Mai, der Fan-Biergarten zur EM bzw. WM mit Großleinwand, das Altstadtfest am 1. Augustwochenende, die Kirchweih am 3. Oktoberwochenende sowie der Weihnachtsmarkt vom 24. November bis 23. Dezember 2017 und weitere saisonale Feste. Öffnungszeiten: Metzgerei mit Imbiss: von 9:00 bis 18:00 Uhr, Biergarten: täglich bei schönem Wetter von 9:00 bis 23:00 Uhr, Zentral-E: täglich ab 11:00 Uhr

Kratzers Biergarten, Unterer Markt 11, 91217 Hersbruck

Neueröffnung in Kemnath – Porto Stella by Mr. Shakmak



Nach aufwändigem Umbau konnte das seit über 25 Jahren in Kemnath ansässige Restaurant Shakmak seine Neueröffnung feiern.

Neben der einladenden Terrasse mit 40 Sitzplätzen kann man im mediterran gestalteten Innenraum auf zwei Etagen mit 120 Sitzplätzen das umfangreiche Speisenangebot genießen. Das Lokal bietet im oberen Teil typisch italienische Küche von Pasta bis Pizza und im unteren

Teil Steaks und Fisch vom offenen Holzkohlegrill sowie eine Auswahl an frischen Salaten und Bierspezialitäten unserer Brauerei. Demnächst wird das Angebot um Frühstück und Mittagessen im neuen Wintergarten erweitert. Geöffnet hat das Porto Stella täglich von 17:00 bis 23:00 Uhr, ohne Ruhetag. Zur Neueröffnung gratulierten Brauereichef Josef Laus, Juniorchefin Caroline Laus und Fabian Brütting der Familie Cakmak (s. Foto).

Ristorante „Porto Stella“, Amberger Straße 4, 95478 Kemnath

Gasthaus „Mama Ljubica“ in Schnaittach-Großbellhofen



Seit über 35 Jahren, davon nunmehr bereits 10 Jahre in Großbellhofen, verwöhnt die Familie Skoric ihre Gäste mit serbisch-kroatischen Spezialitäten, sowie saisonalen Gerichten wie z.B. frische Karpfen. Mit viel Liebe und unter Verwendung von besten Zutaten bereiten Frau Ljubica und Herr Bozo Skoric täglich frische, sehr schmackhafte und reichhaltige Speisen zu. Regen Zuspruch bei den Gästen erfahren die auf dem Holzkohlegrill zubereiteten Grillspezialitäten.

Besonders beliebt ist auch das in unregelmäßigen Abständen angebotene Wildbüffet mit drei Wildarten, welches in drei schmiedeeisernen Kesseln, in einem Gestell aus Fichtenstangen hängend, über drei Feuerstellen gekocht wird. Durch den familiären und persönlichen Stil, den das Lokal verströmt, fühlen sich neben den zahlreichen Essensgästen auch die ortsansässigen Vereine und Stammgäste (s. Foto mit Frau und Herrn Skoric in der Mitte) bestens aufgehoben.

Gasthaus „Mama Ljubica“, Grossbellhofener Hauptstraße 11, 91220 Schnaittach

Pizzeria „La Vespa“ in Fürth



Die Vespa gilt als das italienische Lebensgefühl auf zwei Rädern. Dieses Lebensgefühl vermittelt auch die kleine, gleichnamige Pizzeria am Fürther Hafen. Warmherzig, lebhaft und humorvoll empfangen die beiden italienischen Freunde Antonio Altamura und Cosimo Baldassarre ihre Gäste. Während Tony als gebürtiger Fürther bereits langjährige gastronomische Erfahrungen auf den Kanaren und in Barcelona gesammelt hat

und für den Service zuständig ist, kümmert sich Kochkünstler Cosimo aus Lecce mit viel Leidenschaft um das Zubereiten der fantastischen Pizzen und Pasta. Innerhalb kürzester Zeit konnten sich die beiden schon einen gewissen Kultstatus erarbeiten und mittlerweile eine große Zahl an Stammgästen begrüßen. Auf dem Foto sehen Sie Bert Eichhorn von unserer Brauerei mit Tony und Cosimo (in der Küche).

Pizzeria „La Vespa“, Hafensstraße 27, 90768 Fürth

Südsee-Feeling im Kontiki in Nürnberg



Bei einer Segeltour in der Südsee wurde die Idee für das Kontiki vor über 30 Jahren geboren. Als Dauerbrenner ist die angesagte und exotische Cocktailbar/Restaurant von Luca Fratoni und Alessandro Selce aus der Nürnberger Gastronomie-Szene mittlerweile nicht mehr wegzudenken. Viele der Einrichtungsgegenstände stammen original aus Antikläden aus den Häfen von Honolulu und Hawaii und vermitteln den Gästen ein einmaliges Südsee-Feeling. Egal, ob Steak oder vegetarisch –

das Kontiki ist sowohl kulinarisch als auch vom Ambiente her eine Reise in eine andere Welt, und das mitten im Herzen von Nürnberg. In den historischen Fischerhäusern erwarten den Gast frische argentinische Steak- und ausgewählte Fisch-Spezialitäten, vegetarische und vegane Gerichte sowie exotische Cocktails und natürlich auch unsere Veldensteiner Bierspezialitäten. Auf dem Foto sehen Sie Luca Fratoni mit Veldensteiner Vertriebsleiter Leo Wagner im Lokal.

KonTiki Restaurant & Cocktailbar, Untere Wörthstr. 10-14, 90403 Nürnberg

Fruchtig-frische Weißbier-Spezialität: Mandarina Bavaria Sommerweiße (Limitierte Sonderedition)

Nachdem wir unsere Mandarina Bavaria Sommerweiße erstmals im Rahmen unserer Veldensteiner Bierwerkstatt im Jahr 2013 einbrauten und dies dann nochmal als reine Sonderedition vor zwei Jahren wiederholen konnten, ist es gelungen, auch für heuer wieder eine Charge des sehr knappen und begehrten „Mandarina Bavaria“-Aromahopfens aus der Hallertau zu beschaffen. Bei diesem Hopfen handelt es sich um eine exklusive Flavour-Hopfensorte, die dem Weißbier ein exotisches Bouquet und angenehm fruchtiges Aroma verleiht, das von einer Mandarinen-/Orangennote geprägt ist – dazu mischen sich Zitrusnuancen. Im Brauprozess wird der Hopfen nicht wie üblich bereits im Sudhaus bei der Würzekochung gegeben, sondern erst während der Lagerung und Reifung im Kaltbereich („Kalthopfung“). So bleiben die besonders empfindlichen und leicht flüchtigen Aromastoffe bis ins fertige Bier er-



halten. Leider wird die uns zur Verfügung stehende Hopfen-Menge und das daraus gebraute Bier auch heuer nicht ausreichen, um die Nachfrage der Weissbier-Fangemeinde zu befriedigen.

Ehrung langjähriger Mitarbeiter

Zur jährlichen Betriebsweihnachtsfeier stehen in der Brauerei traditionsgemäß die Ehrungen für Arbeitsjubiläen an. Auch bei der letzten Feier konnte Brauereichef Josef Laus wieder eine Reihe langjähriger Mitarbeiter für ihre Treue zur Brauerei auszeichnen. Er freute sich über die Rekordzahl von 28 zu ehrenden Mitarbeitern in diesem Jahr, die für Betriebszu-

gehörigkeiten von 10 – 40 Jahren geehrt wurden. Diese langjährige Treue zeugt in hohem Maße von Loyalität und Verbundenheit zum Unternehmen sowie von einem guten Betriebsklima. Von allen Jubilaren waren mit 40 Jahren Helga Engelstätter und Otfried Krieger die Dienstältesten. Unser Bild zeigt Josef Laus (ganz links) mit den Jubilaren.



Unser Bier im Urlaub



Nach einer ersten USA-Reise in 2015 über San Francisco, Los Angeles und Las Vegas brachen unsere Krottenseer Jungs auch im letzten Sommer wieder zu einem Trip in die USA auf. Diesmal führte der Weg in den amerikanischen Nordwesten. In Portland stand nach dem Besuch der deutschen Bierkneipe „Prost“ das NBA-Basketballspiel der heimischen Trail Blazers gegen die Los Angeles Clippers auf dem Programm. Mit dem Mietwagen ging es dann über

den Olympic-Nationalpark weiter nach Seattle. Neben einer Duck-Tour-Stadtrundfahrt wurden u.a. die Wahrzeichen Space-Needle und Public-Market besucht. Zum Abschluss ging es fast schon traditionsgemäß wieder nach Las Vegas mit Station im legendären Hotel „Caesars Palace“. Auf dem Urlaubsbild sehen Sie (v. l. n. r.) die Veldensteiner Freunde Marco Schenk, Andreas Brunner, Sebastian Brütting, Martin Holtz und Marc Müller.

Frischer Wind im Zollhauspark – Restaurant & Biergarten in Nürnberg

Nach umfangreichen Umbauarbeiten Anfang des Jahres präsentiert sich der Zollhaus Erlebnis-park nun wieder als das was es einst war, nämlich als „der familiäre Biergarten im Süden von Nürnberg“. In der komplett neuen und größeren Küche zaubert ein Team von erfahrenen Köchen fränkische und internationale Gerichte sowie deftige Brotzeiten auf die Teller. Und natürlich gibt es auch weiterhin die beliebte

„Zöllner“-Pizza. Auch das Restaurant, das übrigens ganzjährig geöffnet ist, wurde für seine Gäste herausgeputzt – klein aber fein, bei gemütlicher Atmosphäre. Last but not least bietet die „Villa“, ein historisches Ziegelstein-Gebäude im Innengarten des Zollhausparks, nun ein neues, wunderschönes Ambiente für Feierlichkeiten und Veranstaltungen. Neue Beleuchtung, neue Möbel und auch ein neues Wandkleid verleihen jeder Feier die perfekte Atmosphäre. Auch der Streichelzoo sowie der Kinderbereich im



hinteren Teil des großen Biergartens wurden aufgepeppt und bieten Familien einen idealen Rah-

men. Und natürlich wird es auch freitags wieder Country-Musik vom Feinsten geben.

GUTSCHEIN für 1 HALBE BIER
werktags bis 18 Uhr gültig bis 30. Juni 2017
(nur 1x pro Person einlösbar)