



Veldensteiner®

UNSER BIER

Gold!



RED AND
AMBER LAGER

GOLD AWARD 2017

Sieger beim
European Beer
Star 2017

Für die Freunde und Kunden der Kaiser Bräu Neuhaus



**Liebe Freunde
unserer Brauerei,**

ein ereignisreiches Jahr liegt hinter uns, und es hat sich viel in unserer Brauerei getan. Umfangreiche Maßnahmen wurden umgesetzt. Im Bereich der Produktion wurden neue Gär- und Drucktanks installiert, in der Abfüllung werden diverse Modernisierungen die Abläufe künftig erleichtern, und die Leistung unserer betriebseigenen Kläranlage wurde im September durch einen großen Umbau des Belebungsbeckens verbessert.

Gerade die Arbeiten an der Kläranlage waren an einen engen Zeitraum gebunden. Eine komplette Woche konnte überhaupt nicht produziert und abgefüllt werden, eine weitere Woche wurde nur eingeschränkt gearbeitet. In dieser Zeit wurden die entstehenden Abwässer über ein mobiles Leitungssystem in die gemeindliche Kläranlage geleitet und dort gereinigt.

An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an unsere Mitarbeiter, die Gemeinde Neuhaus, das Wasserwirtschaftsamt Nürnberg und die ausführende Firma Veolia! Nur durch konstruktive Gespräche mit allen Beteiligten und detaillierte Vorbereitung konnte der Terminplan ohne Probleme eingehalten werden.

Investitionen, Umbauten und interne Maßnahmen werden in der Öffentlichkeit kaum bemerkt. Neue Produkte allerdings schon! Vor allem unser neues Rotbier, das wir im Frühjahr gemeinsam mit dem Veldensteiner Vollbier Hell in der Euroflasche eingeführt haben, hat mediale Aufmerksamkeit erlangt.

Im Rahmen der Braumesse Drinktec in München wurde ihm im September der European Beer Star in Gold verliehen. Die Details hierzu können Sie auf der folgenden Seite nachlesen.

Für mich persönlich ist dieser Preis eine Bestätigung für die kontinuierlich gute Arbeit unserer Braumeister, Brauer und Mitarbeiter, die umso mehr Wert besitzt, weil die Auszeichnung durch neutrale Fachleute veranlasst wird.

Ich wünsche Ihnen und Ihren Familien ein besinnliches Weihnachtsfest und ein glückliches Neues Jahr!

Ihr



Josef Laus

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

INHALT

Goldmedaille beim European Beer Star 2017	Seite	3
Nachrichten aus der Brauerei	Seite	4/5
Unsere Kunden	Seite	6/7
Zu guter Letzt	Seite	8



Kompetenz in Sachen Currywurst und Burger: Das Kleckas in Nürnberg. Lesen Sie unseren Bericht auf Seite 6.



Tradition. Heimat. Genusskultur. Dafür steht das Weiße Roß in Illschwang. Lesen Sie unseren Bericht auf Seite 7.



Ein neues gastronomisches Highlight in der Nürnberger Innenstadt ist das Korn's. Näheres auf Seite 7.

Goldmedaille für Veldensteiner Rotbier beim European Beer Star 2017



Impressum Nr. 83, Dezember 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, Caroline Laus,
Norbert Schreg, Bert Eichhorn,
Fabian Brütting

Fotos:
Wolfgang Laus, Caroline Laus,
Norbert Schreg, Bert Eichhorn,
Fabian Brütting, quadratmedia,
René Ruprecht (Hassfurt),
satorrotas, Petra Kellner,
Frank Winkel

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

◆ Gold-Medaille für Veldensteiner Rotbier ◆ beim European Beer Star 2017



Großartiger Erfolg für die Veldensteiner Bierspezialitäten beim weltweit bedeutendsten Bierwettbewerb des Jahres. Eine sehr erfreuliche und genauso außergewöhnliche Nachricht erreichte unsere Brauerei im Herbst dieses Jahres: Beim European Beer Star 2017 wurde das Veldensteiner Rotbier mit der Gold-Medaille in der Kategorie „Red And Amber Lager“ ausgezeichnet! Ein Erfolg, der umso mehr beeindruckt, da in diesem Jahr die Rekordzahl von 2.151 Bieren aus 46 Ländern eingereicht wurde.



v. l. nach r.: Gerhard Ilgenfritz (Präsident private Brauereien Bayern), Brauereichef Josef Laus, Junior-Chefin Caroline Laus, Dipl.-Braumeister Wolfgang Laus und Detlef Projahn (Präsident private Brauereien Deutschland).

„Diese Auszeichnung macht uns besonders stolz, denn es haben sich die besten Biere aus aller Welt beworben“, freute sich Brauereichef Josef Laus bei der Preisverleihung auf der drinktec in München. „Ist dieser Preis doch eine überzeugende Bestätigung unserer hohen Qualitätsansprüche. Eine Silber- oder Bronzemedaille hätten wir bereits als großen Erfolg verbucht, die Goldmedaille ist für uns aber natürlich das non plus ultra.“

Seit 14 Jahren gibt es den Wettbewerb „European Beer Star“ der Privaten Brauereien, der sich in dieser Zeit zu einem der begehrtesten Preise der internationalen Brauwelt entwickelt hat und als härtester der Welt gilt!

Was zum Renommée des Preises ganz wesentlich beiträgt, sind die Kriterien, nach denen die 133-köpfige, internationale Jury, bestehend aus Braumeistern, Biersommeliers und ausgewiesenen Bierkennern aus 26 Ländern, in einer Blindverkostung bewertet: Farbe, Geruch, Geschmack und Aromaprofil. Also genau so, wie auch der Konsument Bier beurteilt.

Insgesamt bewertet die Jury 60 verschiedene Bierstile. Je Bierstil wird nur jeweils ein Bier mit der Gold-, Silber- oder Bronzemedaille belohnt. Die anderen gehen leer aus. Von daher ist der Wettbewerb auch etwas mit den olympischen Spielen im Sport vergleichbar, wo es in diversen Sportarten auch nur sehr wenige Medaillengewinner gibt.

„Die neuerliche Rekordbeteiligung beim European Beer Star in diesem Jahr belegt, welche hohe Wertschätzung der Preis in der internationalen Brauwelt genießt“, freut sich Oliver Dawid, Geschäftsführer der Privaten Brauereien, die den Preis seit 2004 ausloben, um für besondere, handwerklich gebraute, charaktervolle Biere eine entsprechende Aufmerksamkeit herzustellen. Teilnehmer sind Brauereien aus aller Welt mit traditionellen, europäischen Bierstilen.



Hohe Auszeichnung für Veldensteiner Saphir Bock beim Meiningers International Craft Beer Award

Die Bezeichnung Craft Beer steht für handwerklich gebraute Biere und hat von Amerika aus seit einigen Jahren auch Deutschland erreicht. In einer regelrechten Craft Beer-Welle sind in der jüngeren Vergangenheit überall Kleinbrauereien gegründet worden.

In diesem Sektor versucht der Meininger Award, mit einer großen Verkostungsaktion einen Überblick über die vielfältigen Biere zu ermöglichen.

Mit 970 Bieren aus 28 Nationen ging heuer im Mai in Neustadt an der Weinstraße zum vierten Mal der Meiningers International Craft Beer Award, einer der größten internationalen Bierverkostungen, über die Bühne. Die besten Biere wurden von einer 90-köpfigen Expertenjury im Rahmen einer Blindverkostung, bei der die Prüfer nicht wissen, welche Marke sie gerade verkosten, mit einer Medaille ausgezeichnet.

Auch unser Saphir Bock wurde in der Verkostung berücksichtigt und erhielt erfreulicherweise eine Gold-Medaille in der Kategorie Doppelbock. Das Bier wird saisonal jeweils nur zum Herbst/Winter eingebraut und ist aktuell in gut sortierten Gaststätten und Getränkemärkten erhältlich.



Neue Tanks für unsere Auwald-Brauerei



Gleich fünf neue Tanks konnten heuer in der Brauerei aufgestellt werden. Zwei ältere zylindro-konische Gärtanks wurden ersetzt,

und im Drucktankbereich wurde mit drei neuen Gefäßen für filtriertes Bier die Kapazität erweitert. Durch diese Maßnahme kann die Füllerei nun ihre Abfüllplanung noch flexibler gestalten. Zum Aufstellen der Tanks an einem einzigen Tag war eine ausführliche Planung und Vorbereitung erforderlich. Hans Laus, Braumeister im Ruhestand, organisierte zeitgenau das Eintreffen der Gär- und Lager-tanks und koordinierte mit zwei mächtigen Kränen die Aufstellung. Die Anschlüsse an die Brauereikreisläufe wurden dann in den darauf folgenden Ta-

gen vollzogen. Unser Bild zeigt einen Drucktank bei der Anlieferung und hängend an den beiden Kranhaken.

Bildhauersymposium Erlangen



Erstmals unterstützte unsere Brauerei heuer im September den Förderverein für junge zeitgenössische Kunst aus Erlangen. Im Rahmen einer Künstler-Patenschaft ermöglichte Veldensteiner als Mitsponsor des 1. Internationalen Bildhauersymposiums in Erlangen-Büchenbach den einwöchigen Aufenthalt einer jungen Künstlerin. Die Bäume der geschaffenen Kunstwerke stammten aus dem angrenzenden Dechsendorfer Forst. Die Künstler konnten

zum Thema „Tierliebe: Tier & Liebe“ ihrer Kreativität freien Lauf lassen. In Assoziation zum Thema Bier lag es da natürlich nahe, dass die Bildhauerin Melanie Braungart sich für einen Kaltblüter als Motiv entschieden hat. Eine Woche lang arbeitete sie bei Wind und Wetter am Rudeltplatz in Erlangen an der Skulptur. Zur Übergabe der Kunstwerke waren neben den Sponsoren auch zahlreiche Kunstfreunde aus Erlangen und der Region gekommen.

Erster ADAC-Rallyesprint



48 Teilnehmer gingen am 23. September mit ihren Beifahrern im Minutentakt vom Rallyezentrum in unserer Auwaldbrauerei auf den Kurs im nördlichen Nürnberger Land, um auf der abgesperrten eigentlichen Rallyestrecke zwischen Henneberg und Plech die schnellsten Zeiten einzufahren.

In der Brauerei selbst führte das Orga-Team, dem auch unser Mitarbeiter Walter Scheibel angehörte, die Dokumenten- und

technische Abnahme durch und sorgte für die Verpflegung sowie das Regrouping.

Hier war auch die ideale Gelegenheit für die zahlreich erschienenen Rallye-Fans und Interessierten, die Boliden aus nächster Nähe zu betrachten.

Mit diesem gelungenen Wettbewerb, dem 1. ADAC-Rallyesprint im Nürnberger Land, meldete sich der Motorsportclub Lauf eindrucksvoll in der Rallye-Szene zurück!

Veldensteiner auf der „Vacher Kerwa“



Die „Vacher Kärwa“ ist das Kirchweihfest zur Weihe der Kirche St. Matthäus in Fürth-Vach und wird alljährlich um den 21. September, den Matthäustag gefeiert. Beginnend mit der traditionellen „Veldensteiner Bierprobe“ und dem Spanferkelessen im Feuerwehrhaus startet donnerstags in Vach eine eigene Jahreszeit: die „Vacher Kärwa“. Der Bierprobe folgen am Freitag der Einzug in das Festzelt und der Bier-Anstich. Auf unserem Foto hierzu sehen Sie v. links: Klaus Birner (Vorsitzender

Vacher Kerwa-Festauschuss), Dr. Thomas Jung (Oberbürgermeister der Stadt Fürth) und Festwirt Rainer Mörtel, bekannt aus der Kochsendung „Das schnelle Gericht“ auf Franken-TV. Die Vacher Kärwa ist der Inbegriff von Tradition und Fröhlichkeit – Kärwamadla und -burschen, Aufstellen des Kirchweihbaums, der Betzentanz, großer Festzug und tolle Stimmungsmusik. Den Abschluss bildet montags jedes Jahr „Der Vacher Frühschoppen“ - der perfekte Start in die Woche!

Rotbier „Bier des Monats“ beim Probier-Club



Nach der Goldmedaille beim European Beer Star hat erfreulicherweise auch der Probier-Club.de unser Veldensteiner Rotbier zum „Bier des Monats November 2017“ gewählt. Der Club, ursprünglich im Jahr 1998 von zwei Studenten in Dortmund gegründet, ist besonders in der deutschen Bierszene bekannt und wurde in den letz-

ten Jahren sogar mit dem „Förderpreis Bierkultur“ und der „Goldenen Bieridee“ vom bayerischen Brauerbund ausgezeichnet. Die knapp 10.000 Mitglieder sind Bierliebhaber, die gerne neue, regionale deutsche Bierspezialitäten probieren. Sie erhalten jeden Monat ein Probierpaket einer ausgewählten Spezialitäten-Brauerei zur Verkostung. Dieses enthält 9 Bierspezialitäten und die Probier-Zeitung mit Informationen zur Brauerei und News aus der Bierwelt. Die Mitgliedschaft kostet 18,90€/Monat inkl. Versand. „Bier des Monats“ kann nur ein Bier werden, wenn es handwerklich gebraut wurde und sich mit einem eigenen Charakter positiv von den Massenbieren abhebt. Auf unserem Foto sehen Sie Frank Winkel, Gründer und Leiter des Probierclub.

Bestes Weißbier in der „selection“-Verkostung

Bei einer Blindverkostung des renommierten und in Feinschmeckerkreisen bestens bekannten Genussmagazins „selection“ konnte sich das Veldensteiner „Mandarina Bavaria Weißbier“ heuer in der Kategorie „Weißbier aller Art“ unter einer Vielzahl von Teilnehmern den Gesamtsieg und die höchstmögliche Auszeichnung „Top-Level GOLD“ sichern.

Die fruchtig-frische Weissbier-Spezialität, die mit dem exklusiven und gleichnamigen Aromahopfen „Mandarina Bavaria“ gestopft wurde, beeindruckt mit einer leichten Mandarinen-/Orangennote, unterlegt mit feinen Zitrusaromen. 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 erhalten. Da dieser Aromahopfen nur schwer und kaum in größeren Mengen zu bekommen ist, wird das Bier nur als Sonderedition einmal jährlich im Frühjahr in limitierter Auflage gebraut. Ab April 2018 wird es wieder erhältlich sein.

Veldensteiner auf dem Nürnberger Altstadtfest



Das 47. Nürnberger Altstadtfest startete heuer wetterbedingt nur zögerlich. Aber aufgrund der noch sonnigen Tage zum Ende hin können die Besucher und Wirte dennoch auf ein erfolgreiches Fest zurückblicken. Unsere Veldensteiner Bierspezialitäten kamen dabei auf der Insel Schütt bei den Festwirten Fam. Böhm (zum Brückkanal) und Bernhard Rings (Literaturhaus) zum Ausschank. Für gute Küche mit

leckeren fränkischen Spezialitäten und guter Stimmung war bei beiden bestens gesorgt. Beim traditionellen Anstich wurden wir dieses Jahr unterstützt von hoher sportlicher und auch politischer Prominenz. Auf dem Foto zu sehen sind: Ralph Junge, Trainer des Basketball-Zweitligisten Nürnberg Falcons und der Fürther Minister und Bundestagsabgeordnete Christian Schmidt.

Tanzschule Köpke-Rupprecht in Nürnberg



Im September 2015 hat Aina Köpke die Tanzschule Rupprecht – seit 1989 erfolgreich in Nürnberg – übernommen. Von 2003 bis 2006 hat Aina Ihre eigene Ausbildung zur Tanzlehrerin in der Tanzschule Rupprecht gemacht und seither Kinder, Jugendliche und Erwachsene vom Einsteiger bis zum langjährigen Tanzkreis unterrichtet. Zu erleben wie die Paare gemeinsam tanzen, vom berühmten zögerlichen ersten Schritt bis zu schwungvollen Drehungen, von jung bis alt, sind Ainas Berufung. Gut erlernbare Figuren in über-

schaubarer Anzahl und die einprägende Zählweise des Schöner-Tanzen-Konzeptes lassen schnell Erfolge erzielen. Die Größe der Tanzkurse ist so gewählt, dass die Tanzlehrer individuell auf die Schüler eingehen und wertvolle Tipps für das Gelingen der Tanzschritte geben können.

Genießen Sie Ihre Zeit beim Tanzen - dem schönsten Hobby zu zweit. Und für etwas ängstlichere, meist eher männliche Teilnehmer, stehen auch einige Veldensteiner Bierspezialitäten zum „Aufwärmen“ zur Verfügung.

Tanzschule Köpke Rupprecht, Harmoniestr. 8-10, 90489 Nürnberg

Das „Kleckas“, der leckerste Fleck in Nürnberg



In dem Wohn- und Gewerbehof „Prisma“ am Plärrer in Nürnberg freuen sich Kristina Möhler, Jörg Wehle und das gesamte Kleckas-Team jeden Tag neu, ihre Gäste begrüßen zu dürfen und auf einer kleinen Reise der Sinne gute Gastgeber zu sein. Egal ob man seine Mittagspause hier verbringt oder seinen wohlverdienten Feierabend in gemütlicher und familiärer Umgebung genießen möchte – im Kleckas kann man sich entspannen und wohlfühlen. Bei der intensiven gärtnerischen

Gestaltung im Prisma-Glashaus, in dem sich der herrliche Biergarten des Kleckas befindet, ist Wasser das dominierende Element und sorgt für ein „Naturklima“ im Herzen der Stadt.

Die vielfältige Auswahl macht das Kleckas wohl „zum leckersten Ort“, wenn es um die Wurst, Burger oder auch Pulled Pork geht. Ob vom Schwein, Geflügel oder Rind, aber auch Berliner, Vegetarisch oder Vegan, hier bleiben keine Wünsche offen.

Kleckas, Rothenburger Str. 9, 90443 Nürnberg

50 Jahre Bierbezug Gasthaus Böllner in Oberaurach-Dankendorf



Auf 50 Jahre Bierbezug konnte in diesem Jahr mit dem Gasthaus Böllner in Dankendorf im Naturpark Steigerwald zurückgeblickt werden. Der traditionsreiche Familienbetrieb steht für gepflegte fränkische Gastlichkeit mit gemütlichem Ambiente, bodenständiger Küche und freundlichem, persönlichen Service. Viele Gerichte entstammen der eigenen Produktion, wie z. B. Wurstwaren, Wild aus eigener Jagd oder Karpfen aus eigenen Weihern. Die großzügigen Gasträume sind speziell an den Wochenenden sehr gut frequentiert. Durch das bestens eingespielte Team in Küche und Service entstehen trotzdem keine langen Wartezeiten.

In den Sommermonaten bietet sich der Besuch des idyllischen Biergartens mitten im Grünen an, wo dem Gast neben der gemütlichen Atmosphäre und leckeren Hausmacher Brotzeiten auch ein hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis geboten wird. Last but not least steht das Gasthaus Böllner auch bei größeren Feiern und Hochzeiten hoch im Kurs. Der 200 Gästen Platz bietende Festsaal ist fast ganzjährig stark gebucht. Für die langjährige Treue bedankte sich Veldensteiner Vertriebsleiter Leo Wagner (links) bei Familie Böllner, v. rechts: Theo mit Helga, Tochter Sandra, Sohn Hannes mit Ehefrau Tanja.

Gasthaus Böllner, v.-Ostheim-Str. 42, 97514 Oberaurach-Dankendorf

Neukunde „Forsthaus Kamerun“



Kamerun heißt nicht nur ein afrikanisches Land, sondern auch ein kleiner Weiler in der Nähe von Bayreuth. Seit 1995 betreibt Gastronom Werner Schlegel dort das feine italienische Restaurant „Forsthaus Kamerun“. Die Gäste werden mit Köstlichkeiten wie Antipasti, Pizza, Pasta, Carni, Pesce sowie ständig saisonal wechselnden Wochengerichten verwöhnt. Im Winter gibt es außerdem die beliebten Fondues. In den warmen Sommermonaten sind der idyllische, große Biergarten und die Laube mit ca. 120 Sitzplätzen Anlaufpunkt der Gäs-

te. In der kalten Jahreszeit lädt das gemütliche Forsthaus mit ca. 50 Sitzplätzen im edlen Ambiente ein. Auch Geburtstags-, Hochzeits- oder Weihnachtsfeiern werden hier gerne gefeiert. Werner Schlegel legt großen Wert auf Frische und Herkunft seiner Produkte. So holt er Prosecco und hervorragende Weine aus Venetien und dem Piemont seit vielen Jahren von kleinen, persönlich bekannten Weinbauern selbst ab. Im Bierbereich setzt man dagegen mit den Veldensteiner Bierspezialitäten auf regionale Qualität.

Forsthaus Kamerun, Ottmannsreuth 7, 95473 Kamerun

„Yamas“ Restaurant – Neueröffnung in Weiden



Mezèdes - das sind griechische Appetithäppchen in Tapas-Format – werden in dem neu eröffneten griechischen Restaurant, das sich mitten in der schönen Weidener Altstadt befindet, angeboten. Für Kenner und Liebhaber der griechischen Küche ist das Lokal unter der Leitung der Familie Lazogiannis seit Jahren in Weiden ein Begriff (ehemals „El Greco“). Im gemütlichen Innenbereich mit 90 Sitzplätzen oder auf der schönen Terrasse mit 80

Außenplätzen im Herzen der Weidener Fußgängerzone kann man typisch griechische Küche genießen. Wie in Griechenland üblich, kann sich der Gast sein Essen aus verschiedenen Gerichten auch individuell zusammenstellen. Die Speisen werden mit landestypischen Gewürzen und frischen Mittelmeerkräutern zubereitet. Neben den süffigen Veldensteiner Bierspezialitäten sind auch typisch griechische Weine im Angebot.

**Restaurant „Yamas“, Unterer Markt 18A,
92637 Weiden in der Oberpfalz**

Gasthaus Goldener Stern, Kirchenreinbach



Umgeben von sanften Hügeln, Wäldern und Flur, liegt im schönen Reinbachtal der Ort Kirchenreinbach. Am Ausgangs- und Knotenpunkt vieler Wanderwege befindet sich das Traditionswirtschaftshaus Goldener Stern, welches sich bereits in der 4. Generation im Besitz der Familie Glöckner befindet. Das Haus verfügt über zwei Gasträume mit 80 Sitzplätzen und ist auch für Familien-, Firmen- und Vereinsfeiern geeignet. In der wärmeren Jahreszeit ist der schöne schattige Biergarten sehr beliebt bei den Gästen. „Komme als Gast und gehe als Freund“ liest man auf der abwechslungsreichen Speisekarte.

Sorgfältig ausgewählte Zutaten bieten höchsten Genuss. Angeboten werden typische Oberpfälzer Spezialitäten, Brotzeiten aber auch hausgemachte Kuchen und Torten. Jeden Freitag findet der weithin bekannte Steakabend statt. Saisonal serviert die Wirtin fangfrische Karpfen und Forellen, nach den Wünschen der Gäste zubereitet. Besonders beliebt ist auch die Gans- und Fischwoche, die jährlich am 2. November-Wochenende stattfindet. Ein weiteres Highlight ist die Kirchweih, die immer Anfang Juli gefeiert wird. Unser Foto zeigt Familie Glöckner mit Norbert Schreg von unserer Brauerei.

**Gasthaus Goldener Stern, Dorfstraße 7,
92268 Etzelwang-Kirchenreinbach**

Neukunde „Korn’s“ Restaurant & Cocktailbar, Nürnberg



Nürnberg ist wieder um ein gastronomisches Highlight reicher. Das Korn's am Kornmarkt, im Herzen der Altstadt und direkt neben dem germanischen Museum, bietet eine Plattform für Menschen die ausgewählte Events u.a. aus Wirtschaft, Kultur, Musik, Sport, Food & Drinks erleben möchten. Ob im Restaurant, Lounge, Barbereich, Event-Räume oder auch bei schönem Wetter im Freien, für ein sehr hochwertiges und geschmackvolles Ambiente ist gesorgt. Aber das Korn's ist nicht nur Restaurant &

Cocktailbar. In den zahlreichen Räumlichkeiten des Restaurants sowie des angeschlossenen Gewerkschaftshauses mit diversen Sälen unterschiedlicher Größenordnung können Firmenveranstaltungen, Hochzeiten oder auch Familienfeiern abgehalten werden. Die zentrale Lage und der besonders in den oberen Stockwerken teilweise atemberaubende Blick auf die Kaiserburg und über die Dächer der Stadt bieten einen einmaligen Rahmen für diese Veranstaltungen.

Korn's, Kornmarkt 5-7, 90402 Nürnberg

Das „Weiße Roß“ in Illschwang – Tradition. Heimat. Genusskultur.



Die Nägerls führen das „Weiße Roß“ in der 6. Generation und mit Katharina und Christian steht die nächste schon bereit. Im Restaurant finden vorwiegend heimische Produkte Verwendung, die hauseigene Metzgerei garantiert frische Qualität. Die Speisekarte mit moderner, raffinierter, aber auch klassischer bayerischer Küche folgt der Saison und die Getränkeauswahl lässt keine Wünsche offen. Dies honoriert auch „Der Feinschmecker“ und zählt das Weiße Roß zu den 500 besten Restaurants Deutschlands.

Neben komfortablen Gästezimmern verfügt das 4-Sterne-Hotel über einen attraktiven Spa-Bereich mit Pool, Saunen und Behandlungsräumen für Massagen und Beauty. Auch Tagesgäste können hier ihre kleine persönliche Auszeit nehmen. Für Feiern, ob im kleinen Kreis oder in großer Gesellschaft, bodenständig oder exklusiv, das Weiße Roß bietet das passende Ambiente. Anlässlich der 25-jährigen Geschäftsbeziehung bedankte sich Familie Laus im Rahmen einer Feierstunde bei Familie Nägerl.

Landhotel „Weißes Roß“, Am Kirchberg 1, 92278 Illschwang

Aktuelle Empfehlung aus der Veldensteiner Bierwerkstatt:

„Five Continents“ – limitierte Sonderedition

Die mittlerweile 9. Bierspezialität aus unserer Veldensteiner Bierwerkstatt ist derzeit in ausgesuchten Gaststätten und Getränkemärkten zu haben. Es handelt sich dabei um ein außergewöhnliches Experiment: Das „Five Continents“!

„Think global – drink local“ lautet ein Slogan aus der bayerischen Bierszene. In diesem Sinne ist auch die neueste Kreation aus unserer Veldensteiner Bierwerkstatt zu sehen. In mehreren Versuchen auf unserer Mini-Brauanlage entstand die Rezeptur für ein einzigartiges Bier mit exklusiven Rohstoffen aus allen 5 Erdteilen. So kommen z. B. die Hopfensorten Hallertauer Herkules (Deutschland), Ella (Australien), Qingdao Flower (China), Southern Promise (Südafrika) und Chinook (USA) zum Einsatz. Das Bier wurde mit amerikanischer Ale Hefe ver-



goren und unfiltriert abgefüllt. Das Ergebnis ist ein unkonventionelles Bier mit blumig-fruchtigen Aromen, welches nur als einmali-

ge Sonderedition und nur so lange der Vorrat reicht, angeboten wird. Ein besonderes Bier, nicht nur für die kommenden Festtage!

Mit Veldensteiner „on tour“

Immer wieder erreichen uns nette Zuschriften von Personen, die auch im Urlaub auf ein Veldensteiner Bierchen im Gepäck nicht verzichten wollen. Aber auch bei Ausflügen von Gruppen oder Vereinen in unserer näheren Umgebung ist zur flüssigen Stärkung Veldensteiner manchmal mit an Bord. So unternahm beispiels-

weise der Soldaten- und Kameradschaftsverein aus Königstein unter der Leitung von Philipp Kollbrand eine Besichtigung der sieben Forstreviere des Truppenübungsplatzes Hohenfels. Das 10.600 Hektar große Gelände wird seit 1951 bis heute von der US-Armee für militärische Übungs-Manöver genutzt.



Der Brauerei-Kalender 2018

Nach der überwältigenden Resonanz im Jahr 2014 gibt es nun unseren Brauereikalender 2018 mit 12 neuen Motiven des Künstlers Bruno Haberzettl. Wie jedes Jahr erhalten ihn unsere Gastwirte, sowie als kleines „Dankeschön“ für ihre Treue auch unsere Privatkunden beim Kauf eines Kastens Velden-

steiner in ausgesuchten Getränkemärkten in unserer Gegend als kostenlose Zugabe (nur solange der Vorrat reicht). Darüber hinaus kann der limitierte Kalender im Format 30 cm x 40 cm auch wieder über unseren Online-Shop auf www.veldensteiner.de bestellt werden. Der Preis hierfür beträgt 6,00 € zzgl. Versandkosten. Bestellungen werden nach der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.

Humoriges und Wissenswertes

„Optimismus ist der Glaube daran, dass aus einem Gerstenkorn irgendwann einmal ein Fass Bier wird.“

(Pater Anselm Bilgri)

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 uns auch im abgelaufenen Jahr
entgegengebracht haben und freuen uns
auf eine weiterhin angenehme Zusammenarbeit.

Ihre Familie Laus
mit allen Mitarbeitern

