



# Veldensteiner®

# UNSER BIER

## Veldensteiner Brauereifest 2018

Samstag 02. Juni in der Kaiser Bräu Neuhaus a.d. Pegnitz



Barrierefreie Veranstaltung  
**EINTRITT FREI!**

Ab 14.00: Biergartenbetrieb mit Doc Dengler & the Heartbreakers

Ab 18.00: Vorgruppe Human Touch

Brauereiführungen // Foodtrucks

Kinder-Attraktionen: Eishockey-Torwandschießen, Hüpfburg, Kletterturm, ...

Für die Freunde und Kunden der Kaiser Bräu Neuhaus



**Liebe Freunde  
unserer Brauerei,**

nach langen unfreundlichen Wintermonaten kommt nun die schöne Jahreszeit. Die Störche in Neuhaus sind zurück, die Biergärten sind geöffnet, statt Eishockey steht wieder Fußball im

sportlichen Mittelpunkt. Wir freuen uns auf einen schönen, langen Sommer.

Der extreme Wechsel zwischen Sommer und Winter belastet gerade Brauereien mit ihren stark saisonal geprägten Absätzen besonders im personellen Bereich. In der kalten Jahreszeit läuft es eher ruhig und beschaulich, in der Hochsaison muss neben den ohnehin höheren Mengen auch noch die Abwicklung einer Vielzahl von Festen bewältigt werden. Und das auch noch in der Haupturlaubszeit.

Unserer Belegschaft wird deshalb gerade in den „heißen“ Monaten viel abverlangt. Ich ziehe den Hut vor der Leistungsbereitschaft aller unserer Mitarbeiter, aufgrund derer wir diese Herausforderung meistern können.

Mit viel Arbeit, aber auch mit großer Freude, ist unser bevorstehendes Brauereifest verbunden. Mit Seiler & Speer konnten für den Abend namhafte Künstler aus Österreich verpflichtet werden. Nach der Ersten Allgemeinen Verunsicherung und zweimal Wolfgang Ambros findet die Veranstaltung nun zum 4. Mal mit Künstlern aus unserem Nachbarland statt.

Wir freuen uns auf ein harmonisches Fest und die Begegnung mit vielen Freunden und Kunden unserer Brauerei! Hoffentlich passt dann auch das Wetter!

Vielleicht sehen wir uns zum Fest!

Viele Grüße aus Neuhaus

Ihr



**Josef Laus**

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

**INHALT**

<b>Flaschenumstellung Veldensteiner Weißbiere</b>	<b>Seite 3</b>
<b>Nachrichten aus der Brauerei</b>	<b>Seite 4/5</b>
<b>Unsere Kunden</b>	<b>Seite 6/7</b>
<b>Zu guter Letzt</b>	<b>Seite 8</b>



Der Rastwaggon in Rupprechtstegen im oberen Pegnitztal. Lesen Sie unseren Bericht auf Seite 7.



Der Goldene Stern in Kirchrötenbach steht für traditionelle fränkische Gastlichkeit. Näheres auf Seite 6.



Delikate asiatische Küche gibt es im Restaurant Jadensee in Lauf. Lesen Sie unseren Bericht auf Seite 7.

Veldensteiner Brauereifest  
am 02.06. in Neuhaus



**Veldensteiner  
UNSER BIER**

**Veldensteiner Brauereifest 2018**  
Samstag 02. Juni in der Kaiser Bräu Neuhaus e.V. Festhalle

**SEILER & SPEER**

Ab 14:00 Uhr: Biergartenbetrieb mit Bus, Dampfer & der Heidekräuter  
Ab 18:00 Uhr: Vorgruppe Husar Tracht  
Eintrittspreise: 12,- / 8,- / 4,-  
Kinderattraktionen: Eishockey-Tennisstadien, Hüpfburg, Kletterwand,  
Für die Freunde und Kunden der Kaiser Bräu Neuhaus

**Impressum Nr. 84, Mai 2018**

**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, Friedrich  
Weber, Bert Eichhorn, Fabian  
Brütting

**Fotos:**  
Wolfgang Laus, Caroline Laus,  
Norbert Schreg, Bert Eichhorn,  
Fabian Brütting, Friedrich Weber,  
quadratmedia, satorrotas, Frank  
Winkel, FFW Wendelstein, Dieter  
Ertel, Reinhard Schmidt

**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

# Veldensteiner Weißbiere

## im neuen Gewand



Nach der erfolgreichen Einführung und „Wiederbelebung“ der guten alten 0,5 l Euroflasche mit unseren Sorten Rotbier und Vollbier Hell kam in den letzten Monaten aus unserem Kundenkreis immer häufiger der Wunsch auf, auch die Weißbiere in dieser Flasche abzufüllen, da die Euroflasche für das Weißbier als traditioneller und passender angesehen wird. Dem haben wir Rechnung getragen und werden in den nächsten Wochen und Monaten auch unsere vier Weißbiere **Hefe hell**, **Leicht**, **Dunkel** und **Alkoholfrei** im passenden Design auf die 0,5 l Euroflasche umstellen. Um geschmacklichen Bedenken gleich vorzubeugen: **Am Inhalt und der Qualität wird nichts verändert!**

Neue, dazu passende Gläser wurden auch entwickelt und stehen ab sofort zur Verfügung. Um Verwechslungen in der Gastronomie zu vermeiden, wurde für das alkoholfreie Weißbier zudem ein eigenes Glas entworfen.



## Hervorragender 2. Platz beim „Bier des Jahres“



zur Wahl zum „Bier des Jahres“. Unter den 12 zur Wahl stehenden jeweiligen Bieren des Monats wurde unser Rotbier dabei von den Mitgliedern auf einen sehr erfreulichen 2. Platz gewählt. Da der Club über die stattliche Anzahl von knapp 10.000 Mitgliedern und Bier-Fans verfügt, von denen sich auch ein Großteil an den vollkommen neutralen und unabhängigen Wahlen beteiligt, darf dieses Ergebnis als große Auszeichnung und Bestätigung unseres hohen Qualitätsanspruchs verstanden werden. Bewertet werden grundsätzlich nur Biere, die handwerklich gebraut wurden und sich mit einem eigenen Charakter positiv von den Massenbieren abheben. Nach der Goldmedaille beim European Beer Star nun bereits die nächste erfreuliche Auszeichnung für das Veldensteiner Rotbier in kurzer Folge.

Bereits im letzten November wurde unser Veldensteiner Rotbier als Bier des Monats durch den ProBier-Club.de ausgezeichnet. Damit verbunden erfolgte automatisch auch die Teilnahme

## Gewinner unseres Preisausschreibens



Zur Einführung unserer Biersorten Veldensteiner Vollbier Hell und Veldensteiner Rotbier in der Euroflasche hatten wir im letzten Jahr ein Preisausschreiben durchgeführt, bei dem ein Genießerwochenende im Hotel Veldensteiner Forst in Bernheek verlost wurde. Die Gewinnerin aus einer Vielzahl von Teilnehmern

war Silvia Engl aus Altdorf. Sie schickte uns ein Foto von ihrem Besuch und schrieb von „einem wunderbaren Wochenende, an dem es an nichts mangelte“. Josef Schuster und sein Team vom Hotel Veldensteiner Forst hatten den Aufenthalt im Januar in bewährter Weise zu einem schönen Erlebnis werden lassen.

## Veldensteiner zu Weihnachten in Frankreich



Alle Jahre wieder besucht die Feuerwehr Wendelstein – langjähriger Kunde der Brauerei – den Weihnachtsmarkt in der französischen Partnerstadt Saint-Junien in der Region Nouvelle-Aquitaine. Vier Vertreter der Feuerwehr machten sich mit 30 Kästen und 16 Fässern Veldensteiner auf die lange Reise. Wie schon im vergangenen Jahr fanden die Sixpacks mit dem guten

„bière allemande“ reißenden Absatz, so dass bereits am Nachmittag das ganze Bier abverkauft war! Der Markt war trotz eisiger Temperaturen gut besucht und die Stimmung ausgezeichnet. Zum Ausklang gab es ein gemeinsames Abendessen im Festsaal mit den Beteiligten des Partnerschaftskomitees und den Delegationen aus Belgien, Polen und Deutschland.

## Roggenbier ab Oktober in der Veldensteiner Bierwerkstatt

Eine historische Biersorte wird es ab Oktober wieder als nächste Spezialität in der Veldensteiner Bierwerkstatt geben: Ein „Red Rye“ (rötliches Roggenbier). Die Rezeptur wurde in kleinen Testsuden mittlerweile ausgetüftelt und stimmt optimistisch. Rotbiere und Roggenbiere waren bereits im Mittelalter in Deutschland weit verbreitet. Mit der Einführung des Reinheitsgebotes wurde die Herstellung von Roggenbier dann zunächst eingestellt, weil der Roggen für das Brotbacken wichtiger und die Gerste für das Brauen geeigneter erschien. Unser „Red Rye“ ist eine Kombination dieser beiden alten Biersorten, ein Roggenbier mit rötlich-braunen Farbreflexen. Traditionell mit einer Mischung



aus Roggen- und weiteren fränkischen Spezialmalzen eingebraut und mit obergäriger Hefe vergoren. Das Bier wird wieder in der 0,5 l Bügelverschluss- sowie in 2,0 l Magnumflaschen für den Geschenkebereich abgefüllt werden.

## Neu: Rotbier vom Fass – jetzt auch im „Bierwerk“, Nürnberg



Nach der sehr erfreulichen Entwicklung des Veldensteiner Rotbieres in der Flasche, verbunden auch mit der Auszeichnung der Goldmedaille beim European Beer Star, entstand nun auch verstärkte Nachfrage aus der Gastronomie nach dem Bier im Fass. Daher wird seit kurzem das Bier auch in Kegs für die Gastronomie mit angeboten. Eine der ersten Lieferungen ging an das „Bierwerk“ am Nürnberger Unschlittplatz, das beim Thema Bierauswahl getrost als Hotspot der Nürnberger Gastronomie be-

zeichnet werden darf. Wirt und Biersommelier Andi Stempfle (s. Foto) betreibt dort seit 2 Jahren seine „charakterbierbar“ mit selbstgebrauten sowie von ihm ausgewählten Bier-Spezialitäten. Zwischen 12 offenen Bieren vom Hahn und über 200 verschiedenen, teilweise auch internationalen Flaschenbieren, kann sich der Bierfreund entscheiden. Seit kurzem laufen auch die ersten Fässer Veldensteiner Rotbier über eine außergewöhnliche, digitale Zapfanlage, bei der der Gast sogar selbst zapfen kann.

## Veldensteiner beim SV 08 Auerbach



Seit knapp 20 Jahren besteht die Zusammenarbeit zwischen unserer Brauerei und dem SV Rot-Weiss Welluck. Nach der Fusion mit dem ASV wurde der Verein vor 10 Jahren auf SV 08 Auerbach umbenannt. Für die Verantwortlichen war es klar, dass mit unserer regionalen Privatbrauerei die Partnerschaft fortgeführt wird. Der Verein bietet neben Fußball die Sportarten Handball, Basketball, Gymnastik, Schwimmen und Kinderturnen erfolg-

reich an. Über einen Satz neuer Trikots freute sich die Damemannschaft, die aktuell in der Bezirksoberliga Oberpfalz kickt. Bei der Rückmeldung des Abteilungsleiters der Damen, Robert Biersack, freuten wir uns über folgenden Wortlaut: „Natürlich ziehen unsere Damen nicht nur gerne diese Trikots an sondern trinken auch gerne die Veldensteiner Bierspezialitäten.“ In diesem Sinne wünschen wir weiterhin viel sportlichen Erfolg!

## Wieder ausgezeichnetes Ergebnis im DLG-Biertest



Das Testzentrum Lebensmittel der DLG (= Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft) hat im Rahmen seines international bedeutenden Biertests auch heuer wieder die von uns zur Prüfung angemeldeten Biere Veldensteiner Lager, Zwickl, Weißbier und Landbier mit der höchsten Qualitätsstufe, der Gold-Medaille, ausgezeichnet. Bei diesem Test 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. In Anbetracht dieser Kriterien ist dieses Ergebnis für uns sowohl eine Bestätigung für die Erfüllung der hohen Qualitätsstandards, denen wir uns unterziehen, als auch für die Leistung und den Einsatz aller unserer Mitarbeiter. Da wir unsere Biere jährlich freiwillig nun bereits seit 24 Jahren diesen Qualitätstests unterziehen und dafür auch jährlich hohe Bewertungen erzielen konnten, wurde unsere Brauerei auch heuer wieder zusätzlich mit dem „Preis für langjährige Produktqualität“ belohnt.

## Neue Motive aus der Haberzettl-Serie

Bereits im 9. Jahr läuft die Zusammenarbeit mit dem österreichischen Künstler Bruno Haberzettl, dessen humororiginelle Karikaturen als Jahreseditionen mit jeweils drei unterschiedlichen Motiven auch heuer wieder Veldensteiner Bierdeckel und 5 l Partyfässer zieren. Brunos skurriler Blick auf die Veldensteiner-Welt zeigt in diesem Jahr lustige Szenen der hohen Minne aus der Zeit der Ritter, einer „etwas anderen“ Klavierstunde sowie ein leicht verquertes Klischee aus dem Alltag eines Psychiaters. Die 3 Motive sind bereits auf Bierdeckel gedruckt und in guter Veldensteiner-Gastronomie zu finden. Das



gemeinsame Karikaturenprojekt macht dem Künstler und uns gleichermaßen sehr viel Freude! Jedes Jahr sind wir dabei auf's Neue überrascht, wieviel Herzblut und subtilen Humor der sympathische Österreicher hier zum Ausdruck bringt. Wie immer super Arbeit, Bruno!

## Neukunde „Restaurant im Literaturhaus“, Nürnberg



Als kleine Oase der Entspannung und für seine einzigartige Verknüpfung von Literatur und Kulinarik ist das „Restaurant im Literaturhaus“ bei vielen Nürnbergern und Nürnberg-Besuchern beliebt. In zentraler Lage in der Nürnberger Altstadt, gegenüber dem Neuen Museum, verwöhnen Bernhard Rings und sein Team die Gäste vom Frühstück über herzhaftes Mittagsgeschehen und leichte Bistrotische bis hin zum feinen Abendmenü. Auch Vegetarier und Veganer kommen in dem zur Feinschmeckerverein-

nigung „Chaîne des Rôtisseurs“ zählenden Restaurant nicht zu kurz. Die Gäste fühlen sich in den hellen Räumlichkeiten mit den großen Wandspiegeln und den Lederbänken wie in einem traditionellen französischen Café und können neben angenehmen Gesprächen auch jederzeit in zahlreichen Zeitungen oder Büchern stöbern. Für regelmäßigen Lesungen, Feiern und Tagungen steht zudem im 1. Stock der Literatursalon mit einer idyllischen Dachterrasse neben der Klarakirche zur Verfügung.

„Restaurant im Literaturhaus“, Luitpoldstr. 6, 90402 Nürnberg

## 25-jähriges Jubiläum Ristorante Pizzeria „Pegasus“ in Weiden



Eines der führenden Häuser der italienischen Küche im Raum Weiden ist das Pegasus am Flughafen Latsch. Bereits seit 1989 führt die Familie De Luca das Lokal. Anfang der 90er Jahre übernahmen Franco De Luca und Renato Mandolfi die Führung des Restaurants und betreiben dies bis zum heutigen Zeitpunkt. Durch die herausragende Küche und das einzigartige Ambiente ist das „Pegasus“ weit über die Grenzen Weidens hinaus bekannt und für alle Freunde der italienischen Kü-

che ein kulinarischer Geheimtipp. Zum Jubiläum gratulierte auch die Brauerei mit einer Urkunde, die durch Brauereichef Josef Laus zusammen mit Tochter Caroline und Gebietsverkaufsleiter Fabian Brütting überreicht wurde. Auf dem Bild zu sehen sind (von links nach rechts) Renato Mandolfo, Josef Laus, Caroline Laus, Franco De Luca, Rudolf Dobmann von der Brauerei Dobmann, welche für die Kaiser Bräu die Lieferung der Getränke übernimmt, und Fabian Brütting.

Ristorante „Pegasus“, Flughafen Latsch, 92637 Weiden

## Neukunde „Goldener Stern“ in Kirchröttenbach



Seit Ende vergangenen Jahres beliefert unsere Brauerei das alteingesessene Gasthaus Goldener Stern der Familie Ramstöck in Kirchröttenbach im Nürnberger Land. Der imposante und über 300 Jahre alte Fachwerkbau (Foto s. S. 2) bietet den Gästen im gemütlichen Gastzimmer und den Nebenräumen ein Platzangebot für über 100 Personen, was auch für Familien- und Firmenfeiern aller Art gerne genutzt wird. In den Sommermonaten lädt zudem die vor dem Gasthaus gelegene Terrasse mit Blick auf den historischen

Ortskern zum Verweilen ein. Neben saisonalen und typisch fränkischen Spezialitäten der gutbürgerlichen Küche bietet der Goldene Stern von September bis April auch Karpfen aus eigener Zucht an und in den Sommermonaten von Mai bis August werden jeden Mittwoch und Sonntag abend Schaschlikspieße nach altem Hausrezept zubereitet. Unser Bild zeigt das Wirtspaar Gudrun (Mitte) und Werner Ramstöck (links) mit Friedrich Weber von unserer Brauerei in den gemütlichen Wirtsräumen.

Gasthaus „Goldener Stern“, Kirchröttenbach F 3, 91220 Schnaittach

## 25 Jahre Bierbezug ASV Herpersdorf



Seit mittlerweile über 25 Jahren ist unsere Brauerei verlässlicher Partner des ASV Herpersdorf 1948 e.V., was vom 1. Vorstand Roman Wölfel im Rahmen seiner Ansprache anlässlich der letzten Saisonabschlussfeier auch noch einmal besonders hervorgehoben wurde. Der 1948 gegründete Verein blickt in diesem Jahr zudem auf sein 70-jähriges Bestehen zurück und will dieses Vereinsjubiläum im Juli in Verbindung mit dem „Eckental Pokal“ entsprechend feiern. Der lebendige

und von gutem Zusammenhalt geprägte Verein zählt weit über 400 Mitglieder in den einzelnen Sparten. Schwerpunkt ist der Fußball mit diversen Mannschaften von Damen, Herren über Jugend bis Bambini. Außerdem gibt es Angebote und Kurse im Bereich Gymnastik, Zumba, Yoga, u.a. Auf unserem Foto stoßen der 1. Vorstand Roman Wölfel und unser Mitarbeiter Friedrich Weber auf die langjährige Partnerschaft an. Im Hintergrund ist die Jubiläumsurkunde zu sehen.

ASV Herpersdorf 1948 e.V., Försterstraße 1, 90542 Eckental-Herpersdorf

## 25 Jahre Bierbezug „Jadesee Oasia“ Lauf – Familie Cheong



Auf eine kulinarische Reise durch die Küche Asiens kann man sich in Lauf im Restaurant Jadesee-Oasia begeben. Das Restaurant der Familie Cheong zählt nun bereits seit über 25 Jahren zu den besten gastronomischen Adressen in Lauf. Seit 2008 führt Tochter Lilli Cheong das Restaurant nun in zweiter Generation und bietet den Gästen liebevoll und mit Passion bereitete Gerichte aus der asiatischen Küche

von China über Thailand bis Kambodscha und Vietnam. Außer Dienstags ist das Restaurant täglich geöffnet, zum Mittagessen werden zudem von Montag bis Samstag preiswerte Menüs angeboten. In der wärmeren Jahreszeit steht den Gästen neben den stilvollen Räumlichkeiten auch die idyllisch gelegene Seeterrasse sowie der mit viel Liebe hergerichtete kleine Biergarten zur Verfügung.

**Restaurant „Jadesee-Oasia“, Eschenauer Straße 25, 91207 Lauf**

## Neukunde „Gasthaus zum Ritter“ in Eckeltshof im Birgland



Eckeltshof liegt auf den Jurahöhen der Oberpfalz im Grenzgebiet zu Mittelfranken und ist gut über die A6 erreichbar. Das seit 140 Jahre existierende Dorfwirtshaus wurde modernisiert und alle Räume sind in hellem Holz gehalten. Die großzügige Speisekarte ist sehr abwechslungsreich, saisonal orientiert und viele Gerichte kommen überwiegend aus der Region, wobei alle Lieferanten detailliert vermerkt sind. Wildkräuter, frisch aus Wald und Flur, verfeinern viele Gerichte der Ritter-Küche. Kulinarische

Highlights sind unter anderem die Sulzbach-Rosenberger Schlemmerwochen, jährlich vom 15. Oktober bis 15. November, die Tage der Kartoffel oder auch die Fischwochen im Frühjahr. Unser Foto zeigt die drei Generationen der Familie Kölbl (Mutter Margarete, Rita und Richard mit Sohn Florian) mit unserem Mitarbeiter Norbert Schreg im Gastraum. Weiterhin stehen drei Nebenzimmer und im Außenbereich unter altem Baumbestand ein schöner Biergarten zur Verfügung.

**Gasthaus „Zum Ritter“, Fam. Kölbl, Eckeltshof 8, 92262 Birgland**

## 10 Jahre Rastwaggon Rupprechtstegen

Eine gastronomische Attraktion der etwas ungewöhnlicheren Art ist seit mittlerweile 10 Jahren der „Rastwaggon“. Idyllisch, oberhalb der Pegnitz im Ortsteil Rupprechtstegen gelegen, bietet der aus dem Jahr 1930 stammende Eisenbahnwaggon ca. 50 Gästen Platz. War in den ersten Jahren die Behelfsküche für kleinere Speisen im Rastwaggon integriert, erfolgte 2015/16 ein größerer Anbau im Baustil der damaligen Bahnhofsgebäude. In diesem wurde die Küche und der Thekenbereich mit Bar eingebaut. Dadurch wurde die ebenerdige Bewirtung des Biergartens deutlich erleichtert, der Platz im Rastwaggon optimiert und gleichzeitig die Atmosphäre verbessert. Seit 1 1/2 Jahren betreibt Fam. Kotoulas als langjährige Bekannte der Brauerei das Wirtshaus auf Rädern. Angeboten werden traditionell griechische Spezialitäten, als auch deutsche Speisen und Brotzeiten sowie hausgemachte



Kuchen. Nicht nur einheimische Stammgäste, Ausflügler und Wanderer schätzen das Angebot, sondern auch Familienfeiern werden gerne hier gefeiert. Unser Foto auf S. 2 zeigt eine Außenaufnahme des Rastwaggon sowie den Neubau mit angeschlossenem Biergarten.

**Rastwaggon am Bahnhof 6, 91235 Hartenstein, Ortsteil Rupprechtstegen**

## 25 Jahre Bierbezug TSV Geschwand



Seit 25 Jahren besteht die Geschäftsbeziehung zwischen dem TSV Geschwand und unserer Brauerei. In dieser Zeit hat sich ein sehr freundschaftliches Verhältnis gebildet. Die Familie Fett aus Geschwand, die selbst schon seit Jahrzehnten unsere Getränke über ihren Getränkehandel vertreibt, hatte ursprünglich unsere Biere dem damaligen Vorstand Ewald Mayer empfohlen. Mittlerweile hat das Sportheim des TSV auch die Position der Dorfgaststätte eingenommen. In den 25 Jahren war immer Ewald

Meyer für die Bestellungen und die Einteilung der ehrenamtlichen Helfer im Sportheim zuständig. Das Jubiläum wurde dann auch bei einem Fußballspiel zwischen der Altherren Mannschaft des TSV Geschwand und der Traditionsmannschaft des 1. FC Nürnberg mit der gesamten Ortschaft gefeiert. Auf dem Foto sind der Vorstand Bernhard Eckert, „Mister TSV Geschwand“ Ewald Meyer und Reinhard Schmidt von unserer Brauerei bei der Übergabe der Jubiläums-Urkunde zu sehen.

**TSV Geschwand, Geschwand 19, 91286 Obertrubach**

## Unsere Empfehlung für Weißbier-Liebhaber: „Mandarina Bavaria Sommerweiße“ – limitierte Sonderedition

Mittlerweile in der vierten Auflage konnte sich unsere Sonderedition „Mandarina Bavaria Sommerweiße“ in der Weißbier-Szene einen sehr guten Ruf und quasi die Position eines Geheimtipps erarbeiten. Im letzten Jahr wurde es bei der Weißbierverkostung des Genussmagazins „selection“ von Experten und Biersommeliers gar zum besten Weißbier des Wettbewerbs gewählt.

Auch heuer konnten wir uns wieder mit einer begrenzten Menge des begehrten und exqui-

siten Hallertauer Aromahopfens „Mandarina Bavaria“ eendecken, der für den exotischen und fruchtig-frischen Geschmack nach Mandarinen und Citrusfrüchten sorgt. Da der Hopfen im Brauprozess zudem erst während der Lagerung und Reifung des Bieres im Kaltbereich zugegeben wird („Kalthopfung“), verflüchtigen sich die Aromastoffe kaum mehr. Das Resultat ist ein außergewöhnliches und stark hopfenbetontes Weißbier. Nicht für jeden Geschmack - für richtige Weißbier-Fans aber auf alle Fälle eine Spezialität.



## Mit Veldensteiner „on tour“



Immer wieder erreichen uns nette Zuschriften von Gruppen oder Privatpersonen, die auch im Urlaub, auf Ausflügen oder unterwegs auf ein Veldensteiner Bierchen im Gepäck nicht verzichten wollen. Über viele, teilweise sehr exotische Urlaubsausflüge hatten wir in der Vergangenheit bereits berichtet. Aber auch bei Ausflügen von Gruppen oder Vereinen in unserer näheren Umgebung ist zur flüssigen Stärkung Veldensteiner manchmal mit an Bord. So

begab sich die Jugendfeuerwehr aus Mosenberg mit Betreuern auf einen Ausflug in Form eines Erlebniswochenendes nach Pfreimd. Bei einem Orientierungslauf, einer Bootstour auf der Naab, sowie Billard- und Kicker-Turnieren am Abend war für gute Stimmung und Unterhaltung bestens gesorgt. Am Sonntag wurde zum Abschluss noch die Oberpfalzkaferne besucht und ein kleiner Abstecher zum Magdalenenfest nach Ranna unternommen.

## Viele Jahre in der Brauerei

Wie jedes Jahr wurden auch bei der letzten Weihnachtsfeier im Schallender der Brauerei wieder zahlreiche Mitarbeiter für ihre Treue zum Unternehmen geehrt. Für eine Betriebszugehörigkeit von 10 bis 40 Jahren (in 5-Jahres-Schritten) erhielten 23 Kollegen Dank und Anerkennung von Brauereichef Josef Laus. In Relation zur gesamten Mitarbeiterzahl zeigt sich, dass viele Beleg-

schaftsmitglieder ihr Arbeitsverhältnis als eine Anstellung für das ganze Arbeitsleben betrachten. Josef Laus freute sich: „Dass Jahr für Jahr viele Ehrungen erfolgen können, ist der Beweis, dass eine stabile, motivierte Mannschaft und ein gutes Betriebsklima vorhanden sind, worauf wir stolz sein können.“ Unser Bild zeigt die Jubilare im Sudhaus der Brauerei.



## Auf geht's zum Veldensteiner Brauereifest nach Neuhaus/Pegnitz



Am Samstag, den 02.06. ist es wieder soweit, das Veldensteiner Brauereifest geht in die nächste Runde. Ab 14:00 Uhr öffnet unsere Braustätte am Auwald in Neuhaus mit dem Biergartenbetrieb ihre Pforten und wartet mit einem abwechslungsreichen Programm auf ihre Gäste. Bereits am Nachmittag heizen „Doc Dengler & the Heartbreakers“

live dem Publikum ein, bevor ab 18:00 Uhr „Human Touch“ auftreten, um dann dem Highlight des Abends Platz zu machen: Seiler & Speer! Das österreichische Duo eroberte mit dem Mega-Song „Hamkummst“ im Handumdrehen die Charts und genießt mittlerweile absoluten Kult-Status in der Musik-Szene. Natürlich gibt

es auch wieder viele Kinderattraktionen wie Eishockey-Torwandschießen, Hüpfburg und Kletterturm. Wer die Brauerei von innen sehen möchte, kann an den zu verschiedenen Zeiten angebotenen Brauereiführungen teilnehmen. Für Essen und Trinken ist reichlich gesorgt. Und das Beste: **Der Eintritt ist wie immer frei!**