



UNSER 85 BIER

Spitzenplätze bei den WORLD BEER AWARDS



Probiert's es, dann spürt's es!



Liebe Freunde unserer Brauerei,

die Wirtshauskultur in Bayern ist schon immer auf einem anderen Niveau als im Rest der Republik gewesen. Damit meine ich nicht die Qualität von Speisen und Getränken. Die ist in allen Bundesländern auf höchstem Niveau. Es geht vielmehr um das soziale Ambiente, das in unseren Gasthäusern – vor allem auf dem Land – noch anzutreffen ist.

Stammtische und Kartelrunden, Singstunden und Musikproben, Vereinssitzungen und Informationsabende – all das findet seine Heimat in unseren Wirtshäusern. Die Gäste – vor allem die Stammgäste – haben eine enge persönliche Beziehung zu ihren Gastgebern und gehören in manchen Fällen beinahe zur erweiterten Wirtsfamilie.

Leider kann jeder in seinem eigenen Umfeld feststellen, dass die enge Bindung zur Stammwirtschaft seit Jahren nachlässt. Sind es die sozialen Medien wie Facebook und Instagram, die das Gespräch am Stammtisch überflüssig machen? Kann es sein, dass die nachwachsenden Generationen heute ein persönliches Miteinander nicht mehr in dem Maß wertschätzen als das früher der Fall war?

Freilich ändert sich die Gesellschaft, und man darf nicht die Vergangenheit als den besseren Zustand idealisieren. Man sollte auch berücksichtigen, dass der zeitliche Abstand zu einer möglicherweise überhöhten Glorifizierung der guten, alten Zeit beiträgt.

Es müsste aber doch immer noch ausreichend Nachfrage existieren, die Gasthäusern auf dem Land eine auskömmliche Existenz gewährt, so dass sich auch Nachfolger in der Wirtsfamilie finden, die mit Freude den Betrieb weiterführen.

Für mich ist die Gaststätte in einem Dorf ein unschätzbare Stück Lebensqualität, die wir uns erhalten müssen! Besucht die Gastronomie, trefft Euch mit Freunden und genießt das Leben!

Stell Dir vor: Du willst in Dein Wirtshaus, und es ist keins mehr da.

Ich wünsche Ihnen allen ein Frohes Fest und ein glückliches gesundes Neues Jahr!

Josef Laus

Ihr Josef Laus

Inhalt

	Seite
Neue 0,33 l Flaschen	3
Nachrichten aus der Brauerei	4-5
Unsere Kunden	6-7
Zu guter Letzt	8



Eine faustdicke Hochzeitsüberraschung! | Seite 4



Das „Nowas“ in Kennath | Seite 7



Das „Estiatorio Alexandros“ bietet gute griechische Küche in Forchheim | Seite 7

Impressum Nr. 85, Dezember 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
Gestaltung:
satorrotas.de

Fotos:
Wolfgang Laus, Caroline Laus,
Norbert Schreg, Bert Eichhorn,
Fabian Brütting, Friedrich Weber,
quadratmedia, satorrotas, Dieter
Ertel, Reinhard Schmidt, Florian
Trykowski, Ben Wagner, Heinz
Schuster

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

Frischer Schwung in kleinen Flaschen

Die guten alten Zeiten, in denen Bier fast ausschließlich in 0,5 l Flaschen gekauft wurde, sind leider auch in Bayern schon länger vorbei. Unterschiedlichste Flaschengrößen und -formen stehen mittlerweile in den Regalen der Getränkemärkte. Bis hinunter zu 0,25 l Flaschen reicht die Fantasie einiger Brauer und Verbraucher mittlerweile.

Ganz so weit wollten wir uns mit den Flaschengrößen für unsere Veldensteiner Bierspezialitäten zwar nicht bewegen, sahen uns aber mehr oder weniger auch mit immer mehr Forderungen unserer Kundschaft in Gastronomie und Handel nach kleineren Flaschengrößen als Alternativen zu den bisher von uns ausschließlich verwendeten 0,5 l Mehrwegflaschen konfrontiert.

So wurde beschlossen, unser Flaschenbier-Sortiment um eine sogenannte 0,33 l „Longneck“-Flasche in neuen Kästen mit je 24 Flaschen zu ergänzen. Das Design der Kästen und Etiketten stammt von unserem Grafiker Heinz Möhrdel, Flaschen und Kästen wurden von der Fa. Birner aus Amberg geliefert.

Abgefüllt werden die beiden Sorten Pils und Radler naturtrüb. Das Pils gibt es auch seit jeher in der bewährten 0,5 l-Version und ist eher etwas für den wahren Pils-Liebhaber. Entgegen dem allgemeinen Trend zu immer milderem Pils-Bieren, halten wir bei unserem Veldensteiner Pils bewusst an einer überdurchschnittlich hohen Hopfenbittere von 34 Bittereinheiten (Fachbezeichnung „IBU = inter-

NEU!
Radler – jetzt auch
naturtrüb



national bitterness unit“) fest. Der verwendete Hopfen stammt von Hopfenbauern aus unserer Region, dem kleinen aber feinen Anbaugebiet „Hersbrucker Gebirge“.

Vollkommen neu ist dagegen das Radler naturtrüb. Nach intensiven Tests wurde eine Rezeptur ermittelt, die für ein fruchtig-frisches Geschmackserlebnis sorgt. Obwohl der Großteil des Konsums an Radler-Getränken in Deutsch-

land in den Sommermonaten läuft, besteht Nachfrage nach dieser Art von Biermischgetränken mittlerweile ganzjährig und auch bei kälteren Temperaturen. Der nächste schöne Sommer wird sich aber hoffentlich auch wieder einstellen, und dann sind auch wir mit diesen neuen Produkten bestens gerüstet.

Veldensteiner als Hochzeitsüberraschung



Am 18.08.2018 fand die kirchliche Trauung von Jessy und Matthias Herzog im Ahorntal statt. Nach dem Aufhalten des Brautpaares durch Vereine und Freunde, sind Bernhecker und Höfner Kirwaleut sowie die FF Höfen zum Haus der beiden nach Höfen zurückgefahren, um sämtliche Zu- und Eingänge mit Veldensteiner Leergut zu versperren. Am Sonntag morgen warteten dann gut 250 blaue Kästen und 5000 leere Flaschen auf das erstaunte Brautpaar. Ins Leben gerufen durch die Trauzeugen und finanziell unterstützt durch viele Freunde und Angehörige, war die aufwändige Aktion ein voller Erfolg. Matthias und Jessy nahmen es mit viel Humor und freuten sich am Ende über einen schönen Pfandbetrag.

Veldensteiner Brauereifest 2018 – schön war's!



Alle Hände voll zu tun hatten alle unsere Mitarbeiter beim Veldensteiner Brauereifest am 02.06. in unserer Auwald-Brauerei, um dem Besucher-Ansturm gerecht zu werden. Insgesamt über 10.000 Gäste strömten bei herrlichem Frühsommerwetter herbei und wollten gut bewirtet werden. Bereits am Nachmittag war das Gelände bei allerlei kulinarischen -und sonstigen Unterhaltungsangeboten für Groß und Klein gut gefüllt. Am Abend stand als Höhepunkt des Festes der Auftritt der österreichischen Kult-Band Seiler & Speer auf dem Programm, die mit ihrem Mega-Hit „Ham kummst“ die Top-Charts der Musik-Szene eroberten. Unser Dank gilt nochmals dem vorbildlichen Engagement unserer Mitarbeiter und allen beteiligten Gästen für ein rundum gelungenes und friedliches Fest!



Spannendes Mittelalter-Musical in Nürnberg

Eine Weltpremiere gibt es für Musical-Freunde noch bis zum 06.01.2019 im Heilig-Geist-Saal in Nürnberg.

Das Musical „Seelenhändler“ wurde speziell für Nürnberg geschrieben und komponiert. Bei hochkarätiger Besetzung werden Mittelalterflair, Spannung und Musik vom Feinsten geboten.

Der Veranstalter, das Musicalnetzwerk Nürnberg e.V., ist ein gemeinnütziger Verein, mit dem Zweck der Verwirklichung gemeinsamer Musicalprojekte in Nürnberg und Um-

gebung. Da derartige regionale Kultur-Projekte meist auch auf die Förderung von Gönnern und Sponsoren angewiesen sind, hat sich auch unsere Brauerei wieder dazu bereit erklärt, einen kleinen Beitrag zum Gelingen beizusteuern.

Unsere Siegerbiere – World Beer Awards 2018

Bei den diesjährigen World Beer Awards wurden Veldensteiner Weißbier und Veldensteiner Rotbier ausgezeichnet. Weißbier erhielt die Silbermedaille unter den deutschen Teilnehmern in der Kategorie „Bavarian Style Hefeweiss“ und Rotbier wurde als Country Winner zum besten Bier Deutschlands in der Kategorie „Vienna Amber“ ernannt. Nach dem Gewinn des European Beer Stars hat diese noch relativ junge Bierspezialität ganz offensichtlich den Geschmack der professionellen Biervorkoster getroffen. Die Auszeichnungen sind das Ergebnis kontinuierlich guter Arbeit der Braumeister und aller Mitarbeiter in unserer Brauerei! Die jährlich in London stattfindenden World Beer Awards gehören zu den renommiertesten internationalen Bierwettbewerben und erfreuen sich großen Zuspruchs sehr vieler nationaler und internationaler Brauereien aller Größenordnungen.



Unsere Braumeister Stefan Benaburger und Andy Laus



Erfreuliche Prämierungen bei „selection“ - Biertest

Bei Bier- und Weinkennern ist das Genuss-Magazin „selection“ schon lange ein Begriff. Neben dem viermal jährlich erscheinenden Magazin werden auch regelmäßige Tests und Prämierungen durchgeführt, bei denen im Rahmen von Blindverkostungen durch sensorisch geschulte Jurorinnen und Juroren – darunter auch Brauer, Händler und Gastronomen – ausgewählte Biere und Weine auf Herz und Nieren geprüft werden. Angesichts dieser anspruchsvollen Rahmenbedingungen sowie der neutralen und unvoreingenommenen Beurteilung durch ein ausgewiesenes Experten-Gremium freuten wir uns sehr, dass unsere getesteten Veldensteiner Bierspezialitäten Rotbier, Landbier, Zwick'l und Weißbier allesamt mit einer Goldmedaille bewertet wurden.

Kunsthandwerk und Brautradition

Bereits zum 11. Mal fand Anfang September der Markt der Kunsthandwerker in Neuhaus an der Pegnitz statt, dieses mal auf unserem Brauereigelände am Auwald. Die Veranstaltung war ein voller Erfolg. Der Markt zum Schauen, Staunen und Genießen lockte ebenso wie in den vergangenen Jahren zahlreiche Gäste und Schaulustige an. Das konsequent eingehaltene Konzept der Organisatoren hatte sich bestens bewährt: Es gab nur selbst gefertigtes Kunsthandwerk. Deshalb konnten die Besucher wieder auf altbekannte, aber auch auf viele neue Künstler und ihr abwechslungsreiches Angebot gespannt sein. Großer Andrang herrschte auch bei den kostenlosen Brauereiführungen. Im Schauländer wurden zudem historische Postkarten und alte Aufnahmen von „Gasthäusern der Region“ präsentiert. Gutes Bier, leckere Schmankerln und Unterhaltungsmusik rundeten das Programm ab.

Platz auf dem „Trepptchen“ für Saphir Bock beim European Beer Star

Der European Beer Star Award genießt in der Braubranche höchsten Respekt. Vergleichbar mit einer Olympiade werden in den verschiedenen Biersorten-Kategorien bei hochkarätigen Teilnehmerfeldern nur 3 Medaillen (Gold, Silber, Bronze) an die besten Biere vergeben. Auch heuer waren wieder insgesamt 2.344 Biere von Brauereien aus 51 Ländern am Start. Der Wettbewerb wächst jährlich – dieses Jahr um 9 % im Vergleich zum Vorjahr. In sogenannten Blindverkostungen wurden die Biere von einer 144-köpfigen Jury aus 32 Ländern, bestehend aus Braumeistern, Biersommeliers und ausgewiesenen Bierkennern eingehend geprüft. Entsprechend groß war unsere Freude daher, dass unser Veldensteiner Saphir Bock den „Sprung auf's Trepptchen“ schaffte und mit einer Bronzemedaille in der Kategorie German-Style Dunkler Doppelbock ausgezeichnet wurde. Nach der Goldmedaille beim Meiningers International Craft Beer Award bereits der zweite große Erfolg für dieses Bier in kurzer Folge.

Unsere neuen Auszubildenden



Erstmals in unserer Brauerei starteten im Herbst gleich vier junge Menschen ihre Ausbildung zum „Braucher & Mälzer“. Eine Ausbildung, die viele Facetten aufweist und durch alle Abteilungen der Bierproduktion führt: Von der qualitätsgerechten Bonitierung und Vorbereitung der Rohstoffe, über die Brautechnologie in Sudhaus, Gär-/Lagerkeller und Filtration bis hin zur Bedienung der modernen Brau- und Abfüllanlagen. Vom neuen Ausbildungsjahrgang stellten sich die Azubis Tim Leimberger, Sven Conrad, Luisa Sauer und Joshua Soybaba (vordere Reihe v. l. n. r.) mit den Braumeistern Stefan Benaburger und Andreas Laus (hintere Reihe v. l.) im Sudhaus zum Foto auf. Mit ihnen hat sich die Gesamtzahl der Azubis in unserer Brauerei nun auf insgesamt acht erhöht. Die Übernahmequote liegt nach erfolgreichem Abschluss der Ausbildung bei uns seit Jahrzehnten bei nahezu 100 Prozent. Jedes Jahr suchen wir nach motivierten und engagierten Auszubildenden. Das Bewerbungsverfahren für den Ausbildungsjahrgang 2019 ist bereits angelaufen. Interessenten können sich gerne bewerben!



Die Auszeichnung nahmen Joesf, Caroline und Andreas Laus (in der Mitte von links) im Messezentrum Nürnberg entgegen.



„Globo“ – kreatives und urbanes Gastronomiekonzept in Nürnberg

Mit dem GLOBO-Restaurant eröffnete im Sommer ein neuer Stern der Gastro-Szene am Nürnberger Theresienplatz. Tim Kohler und sein Team legen dort viel Wert auf Herzlichkeit und stehen hinter dem, was sie tun. Im Vordergrund steht ein gewissenhafter Umgang mit den Produkten, wobei Nachhaltigkeit groß geschrieben wird. So wird bei der Auswahl von tierischen Produkten sowohl auf das Wohl der Tiere, als auch auf das der Bauern geachtet. Den Gast erwartet eine Kombination von Großstadtfeeling bei gleichzeitig angenehm entspannter Atmosphäre.

Der Name „globo“, abgeleitet von Nürnbergs berühmten Sohn Martin Behaim, dessen Statue vor dem Lokal steht – ist nicht nur bei der Inneneinrichtung, sondern auch in der geschmacklichen Vielfalt der Speisen, Programm: Die Karte spannt den Bogen von peruanischem Ceviche bis hin zu fränkischen Bratwürsten.

Globo Restaurant, Theresienplatz 1, 90403 Nürnberg



Neukunde „Veteranen- und Reservistenverein 1877 Hüttenbach“

Die Mitglieder des Veteranen- und Reservistenvereins 1877 Hüttenbach und Umgebung haben in Eigenregie und mit vielen freiwilligen Arbeitsstunden die Außenfassade ihres Vereinsheimes renoviert. Das Gebäude wurde 1879 durch die damalige Gemeinde Hüttenbach errichtet. Nach verschiedenen Nutzungen, u.a. auch als Feuerwehrhaus, wurde das sich heute im Eigentum der Gemeinde Simmelsdorf befindliche Gebäude dem Veteranen- und Reservistenverein Hüttenbach zur Nutzung als Vereinsheim übergeben. Nach erfolgtem Umbau im Mai 1990 finden dort seitdem die Zusammenkünfte der Mitglieder statt. Bereits seit verganginem Jahr ist unsere Brauerei Lieferant des Veteranen und Reservistenvereines. Unser Bild entstand am

jährlich stattfindenden Grillfest an Fronleichnam und zeigt den Vorstand und einen Teil der Mitglieder des Vereines, eingerahmt durch den ersten Bürgermeister der Gemeinde Simmelsdorf, Perry Gumann (rechts) und Friedrich Weber von unserer Brauerei (links), vor dem in neuem Glanz erstrahlendem Vereinsheim.



Veteranen und Reservistenverein 1877 Hüttenbach, Haunachstraße 35, 91245 Simmelsdorf-Hüttenbach

Neukunde „Landgasthaus Grötsch“ in Riedelhof



Im idyllischen Dörfchen Riedelhof in der Gemeinde Birgland führt die Familie Grötsch ihr Landgasthaus bereits in vierter Generation, zusammen mit einem Vollbauernhof.

Von diesem werden die Schweine in eigener Schlachtung verarbeitet.

Auf der Speisekarte stehen hausgemachte bayrische Spezialitäten, Brotzeiten sowie selbstgemachte Kuchen und Torten. Im Sommer erwartet den Gast im Schatten einer über 200 Jahre alten Linde ein gemütlicher Biergarten. Auch für die Unterhaltung der kleinen Gäste ist auf der Spielwiese hinter dem Gasthaus gesorgt. Zu den jährlichen Highlights zählen die Kirchweih am letzten Juli-Wochenende, das Karpfenessen an Allerheiligen sowie die Geflügelessen zur Weihnachtszeit. Die Öffnungszeiten sind überwiegend Samstag, Sonn- und Feiertags ab 10.00 Uhr und werktags, sofern Busreisegruppen oder Feiern angemeldet sind. Der hauseigene Partyservice liefert auf Wunsch täglich aus. Übrigens, der Birgland Rundwanderweg führt direkt am Haus vorbei. Unser Foto zeigt von rechts Günter Grötsch mit Norbert Schreg von der Brauerei.

Landgasthaus Fam. Grötsch, Riedelhof 7, 92262 Birgland

50 Jahre Bierbezug „Zum Hirschen“ in Troschenreuth

Die Gaststätte Zum Hirschen in Troschenreuth bei Pegnitz ist weit über die Grenzen von Troschenreuth hinaus für bodenständige fränkische Hausmannskost bekannt. Ob am Sonntag beim Mittagstisch, bei der Kirchweih oder



bei Familienfeiern – bei Wirtin Hannelore Popp, von ihren Gästen nur Lore genannt, kann man immer gut essen. Besondere Schmankerl sind der Hirsch- und der Gansbraten.

Dazu gibt es im Ausschank seit mittlerweile 50 Jahren die Biere unserer Brauerei. In all den Jahren entstand auch eine sehr freundschaftliche Beziehung. So konnten zum 50-jährigen Bezugsjubiläum Hannelore Popp und Ihre Stammgäste zu einer Brauereibesichtigung mit anschließendem gemütlichen Beisammensein im Schalander unserer Brauerei in Neuhaus begrüßt werden. Brauereichef Josef Laus (links) und Reinhard Schmidt (rechts) bedankten sich dabei bei Hannelore Popp und ihrem Lebensgefährten Manfred für die langjährige Treue und gute Zusammenarbeit und übergaben eine Urkunde.

Gasthof Zum Hirschen, Oberpfälzer Str. 31, 91257 Pegnitz - Troschenreuth

25 Jahre Getränkebezug „Gasthaus Scharrer“ in Großengsee

Bereits seit über 25 Jahren bezieht das von Robert und Karin Scharrer geführte Gasthaus Scharrer in Großengsee, Bier und Alkoholfreie Getränke von unserer Brauerei. Das am südlichen Rand der fränkischen Schweiz liegende Gasthaus bietet frisch zubereitete fränkische Küche mit Fleisch und Wurstwaren aus eigener Aufzucht und Schlachtung. Hausgemachte Klöße aus eigenem Kartoffelanbau und am Wochenende hausgemachte Kuchen und Torten runden das kulinarische Angebot ab.

Jeden Freitag ab 9.30 Uhr gibt es Schlachtschüssel und ab 16.00 Uhr kesselfrische Stadtwurst nach altem Hausrezept. Seit geraumer Zeit findet in unregelmäßigen Abständen das sich immer größerer Beliebtheit erfreuende Wirtshaussingen statt, die Termine werden im Gasthaus bekanntgegeben. Unser Bild zeigt Friedrich Weber von unserer Brauerei bei der Übergabe der Urkunde an die Wirtsleute Robert und Karin Scharrer.



Gasthaus und Metzgerei Scharrer, Wintersteiner Straße 2, 91245 Simmelford-Großengsee

Neukunde „Estiatorio Alexandros“ in der Forchheimer Altstadt

Ein Hauch Griechenland im Herzen der Stadt Forchheim. Hier findet man in einem historischen Sandsteingebäude das griechische Restaurant Alexandros. Familie Sagkankirian hat das Restaurant komplett renoviert und heuer neu eröffnet. Kenner und Liebhaber der griechischen Küche finden im hellen und gemütlichen Gasträum 40 Sitzplätze sowie im schönen Biergarten 60 Außenplätze.

Auf der umfangreichen Speisekarte werden typisch griechische Grill-, Fleisch- und Fischgerichte sowie die Spezialität des Hauses, Mousaka aus dem Backofen, angeboten. Die Speisen werden mit landestypischen Gewürzen und frischen Mittelmeerkräutern zubereitet. Neben den Veldensteiner Bierspezialitäten findet man auch landestypische Weine im Angebot. Auf dem Foto zu sehen sind Brauereichef Josef Laus (links) und Wirt Akop Sagkankirian (rechts).



Estiatorio Alexandros, Hornschuchallee 32, 91301 Forchheim

Das „Hotel am See“ in Eschenbach/Opf.

Eingebettet zwischen den Hügeln des Oberpfälzer Waldes, mit Aussicht auf den Rußweiher, bietet das familiär geführte „Hotel am See“ der Fam. Hubmann mit seinen 45 Zimmern, verteilt auf 4 Gästehäuser, Entspannung vom Alltag. Die komfortablen Gästezimmer sind mit Kingsize-Betten, Flat-TV und Internet ausgestattet. Zu Entspannung und Sport laden die finnische Sauna und der Fitnessraum ein. An Open-Air-Aktivitäten bietet der Rußweiher quasi vor der Haustüre im Sommer wie Winter viele weitere Freizeitmöglichkeiten.

Im gemütlichen Innenbereich des täglich geöffneten Restaurants mit seinen 50 Sitzplätzen oder auf der schönen Terrasse mit Biergarten und direktem Blick auf den See genießen die Besucher die regionale und internationale Küche. Die Spezialität des Hauses „Lachssteak“ ist bei Kennern geschätzt. Im Getränkeangebot findet man die süffigen Veldensteiner Bierspezialitäten.



Hotel am See, Familie Hubmann, Kirchenthumbacher Str. 36, 92676 Eschenbach

Neukunde „Nowas“ in Kemnath

Frisch zubereitet, erleben und genießen, heißt es im Restaurant Nowas in Kemnath in der nördlichen Oberpfalz. Bei der Gestaltung des Innenraumes legte Inhaberin Marion Graser ihr Augenmerk auf ein modernes Ambiente. Das markante Gebäude mit seiner großen Glasfront ist im Umkreis einzigartig. Das im Industrial Style gehaltene Restaurant bietet 80 Sitzplätze im Innenraum. Im Sommer erwartet die Gäste eine 300 qm große und neu angelegte Außenterrasse.

Neben Holzofenpizza, hausgemachten Nudeln, Fleisch- und Fischgerichten bietet die umfangreiche Speisekarte auch Burger und saisonale Spezialitäten, die von Marion Graser je nach Jahreszeit festgelegt werden. Sonderwünsche wie glutenfreie Nudeln oder Pasta aus Bio-Sojasahne werden ebenfalls gerne erfüllt. Geöffnet hat das Nowas täglich ab 17.30 Uhr.



Restaurant Nowas, Rohrwiesen 4, 95478 Kemnath

Mit Veldensteiner „on tour“



Die Krümmer-Crew in Obertauern

Die „Krümmer-Crew“ ist eine ca. 12-köpfige Freizeittruppe, deren Mitglieder überwiegend aus Neuhaus stammen. Bereits seit 2012 machen die Jungs immer kurz nach Jahreswechsel die verschiedensten Skigebiete unsicher. Dieses Jahr schickte uns die Krümmer-Crew, die ihren Namen einem Lied der Ludolfs verdankt, ein „Mannschaftsfoto“ von ihrer Fahrt nach Obertauern. Vollständig in Veldensteiner-Montur, und natürlich mit dem notwendigen Reiseproviant ausgestattet, rissen die bieraffinen Skifreunde etliche Pistenkilometer ab und ließen zudem auch das Apres-Ski nicht zu kurz kommen.



Die „Bergfreunde Capo“ im Himalaya

Heinz Schuster und seine „Bergfreunde Capo“ aus Neustadt an der Weinstraße waren auf einer 28-tägigen Trekkingreise ins Königreich Bhutan und ins nordindische Sikkim. Am 28.10. erreichten die Veldensteiner-Fans den Goecha La, einen Hochgebirgspass in Sikkim. Sie standen dabei dem Kangchendzönga mit 8586 m hautnah gegenüber. Das Foto zeigt Heinz Schuster mit seinen Bergfreunden, sowie dem Bergführer Pemba Tshering Sherpa. Im Hintergrund der Kangchendzönga. In Verbindung mit der Bergtour initiierten und förderten die Bergfreunde auch ein Hilfsprojekt für Kinder in Sikkim und Bhutan.

Bierwerkstatt
Veldensteiner
Red Rye
Naturtrübes Roggenbier

- ⇒ limitierte Sonderedition
- ⇒ handwerklich gebraut mit Roggenmalz und fränkischen Spezialmalzen
- ⇒ fruchtige und leichte Aromen nach frischem Roggenbrot
- ⇒ rötlich-braune Färbung, opal (unfiltriert)
- ⇒ 13,8 % Stammwürze / 6,1 % Alc.

Aktuelle Empfehlung aus der Veldensteiner Bierwerkstatt

Die mittlerweile **10. Bierspezialität** aus unserer Veldensteiner Bierwerkstatt ist derzeit in ausgesuchten Gaststätten und Getränkemärkten zu haben: Das „**Red Rye**“! Hierbei handelt es sich um ein obergäriges, rötliches Roggenbier. Rotbiere und Roggenbiere waren bereits im Mittelalter in Deutschland weit verbreitet. Mit der Einführung des Reinheitsgebotes 1516 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. Das Bier ist eine einmalige Sonderedition und nur erhältlich, solange der Vorrat reicht.

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

