



UNSER BIER

Erfrischend wie unsere Heimat!

RADLER
naturtrüb



Probiert's es, dann spürt's es!



Liebe Freunde unserer Brauerei,

die Marktgemeinde Neuhaus hat seit diesem Frühjahr Anschluss ans Ferngasnetz. Damit konnte auch unsere Brauerei ihren Bedarf an Primärenergie von Öl auf Gas umstellen.

Für die Zukunft könnten dadurch Kosten gesenkt werden, in jedem Fall profitiert aber die Umwelt, weil die Emissionen deutlich weniger klimaschädlich sein werden.

Diese Maßnahme hatte eine sehr lange Vorlaufzeit. Vor etwa acht Jahren fand ein erstes Gespräch mit dem Bayernwerk statt, das aber wegen der großen Entfernung zur Hauptleitung abgebrochen wurde. In der Folge wurde mit mehreren Unternehmen in Neuhaus und Umgebung gesprochen, um eine größere Abnahmemenge zu bündeln. Mit den Neuhauser Firmen SEDA und Schlenk sowie mit der Marktgemeinde selbst als weitere Interessenten gelang es, die Verhandlungen neu aufzunehmen.

Durch die Gemeinde konnte nun die für Kommunen zuständige Abteilung beim Bayernwerk angesprochen werden, und von da an ging es dann schnell.

Die beteiligten Unternehmen sind bereits angeschlossen und für private Interessenten wird nach Anfrage die Anschlussmöglichkeit mit einer Machbarkeitsprüfung untersucht.

Positiv in dem Verhandlungsmarathon war die gute Zusammenarbeit zwischen den Neuhauser Unternehmen und der Marktgemeinde. Ein herzliches Dankeschön an Bürgermeister Josef Springer, an Herbert May von SEDA und an Thomas Rubenbauer und Oliver Stanke von Schlenk.

Ihnen allen wünsche ich einen schönen Sommer!

Ihr Josef Laus

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

Impressum Nr. 86, Mai 2019

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, Ulli „King Alladooch“ Raab

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

Inhalt

Seite

Großer Erfolg beim DLG-Qualitätstest	3
Nachrichten aus der Brauerei	4-5
Unsere Kunden	6-7
Zu guter Letzt	8



Das Buchberghaus in Kirchenreinbach ist Station beim Burgen- und Schlösserlauf | Seite 4



Das Korfu in Sulzbach-Rosenberg steht für gute griechische Gastlichkeit | Seite 6



Gemütlich, fränkisch genießen und entspannen in der Koch-Zeit in Nürnberg-Buchenbühl! | Seite 7

Top-Ergebnis beim großen DLG-Qualitätstest

In Fachkreisen zählt die jährliche DLG-Prüfung zu den wichtigsten Qualitätstests für Brauereien weltweit. Bei der aktuellen Prüfung wurden auch von uns wieder Biere eingesandt: In diesem Jahr genau 7 an der Zahl. Das erfreuliche Ergebnis: Alle 7 wurden mit der höchsten Auszeichnung, der DLG-Goldmedaille prämiert.

Die Qualitätsprüfung findet im Testzentrum Lebensmittel der DLG (= Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft) in Frankfurt statt und wird in Zusammenarbeit mit den beiden führenden Brauerei-Instituten, der VLB Berlin und dem Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität, durchgeführt. Im Zeitraum von drei Monaten werden die Biere dabei umfangreichen Qualitätskontrollen unterzogen.

Im Mittelpunkt der DLG-Qualitätsprüfung stehen Kriterien wie Schaumstabilität, Sortengeschmack und die Reinheit der Biere. Die sensorische Bewertung und analytische Untersuchung von zwei Bierabfüllungen der gleichen Sorte, die aber aus zwei unterschiedlichen Suden stammen (A- und B-Probe) ermöglicht Aussagen zur Geschmacksstabilität der Biere.

In sogenannten Blindverkostungen, in denen den Prüfern die jeweilige Marke nicht bekannt ist, werden die Biere zudem von sensorisch geschulten Sachverständigen auf ihre Geruchs- und Geschmackseigenschaften hin bewertet.

Josef Laus: „Dieses optimale Ergebnis erfüllt uns mit Stolz und großer Freude. Der besondere Dank gilt dabei all unseren Mitarbeitern, ohne deren professionelle Einstellung, Einsatz und Sorgfältigkeit ein solcher Erfolg nicht möglich gewesen wäre.“





„Buchberghaus Kirchenreinbach“ Station beim Burgen- und Schlösserlauf

Das Buchberghaus liegt idyllisch am Rand eines herrlichen Buchenwaldes am Ortsrand von Kirchenreinbach (Gemeinde Etzlwang). Es wurde 1950 von der Vereinigung freier Touristen Nürnberg erbaut und dient vor allem Wanderern und Jugendgruppen als Basislager für ihre Unternehmungen, aber auch für allerlei Feiern und Veranstaltungen von Firmen und Familien. Die Kirchenreinbacher „Sektion vorm Wald“ führt dort auch verschiedene Veranstaltungen durch und nutzt es für den jährlich Ende September stattfindenden Burgen- und Schlösserlauf auch als Umkleide und Duschgelegenheit für die Läufer. Der Burgen- und Schlösserlauf fand schon 15 Mal statt und ist bei den Läufern, vor allem durch die wunderschöne Strecke beliebt. Die Versorgung mit Veldensteiner und Frucade Markengetränken erfolgt durch das Gasthaus Goldener Stern in Kirchenreinbach. Unser Foto entstand bei der Sonnwendfeier und zeigt das wunderschön gelegene Buchberghaus mit seiner Terrasse, von der man einen herrlichen Blick über das Reinbachtal und den schwarzen Brand hat (Infos unter www.vftn-online.de).

Große Reisegruppe aus Italien zu Gast



Seit über 40 Jahren bezieht die Firma Norbier in Gambellara bei Vicenza die Biere unserer Brauerei. Es hat sich in dieser Zeit eine enge persönliche Freundschaft mit Familie Zonin entwickelt. Annapaola Zonin und ihr Vater Antonio haben mit einem Reisebus im Winter die Brauerei besucht. Erminio Vedovato, langjähriger Partner von Norbier in der Nähe von Treviso, besichtigte mit seinen Kunden die Brauerei, um ihnen auch die Entstehung und Herkunft der Biere nahezubringen, die sie bereits seit langem verkaufen. Die Zusammenkunft im Brauereischalander nach der Führung zeigte dann, dass die Identifikation mit Veldensteiner ohnehin schon groß ist, durch den Besuch aber noch gesteigert werden konnte. Im Bild die Gruppe vor dem Brunnen der Auwald-Brauerei.

4



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 bringen. Darüber hinaus 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 kürzlich wieder mit dem Kauf eines Linde Treibgas-Gabelstaplers geschehen. Dieser neue Stapler wird jetzt von unserem Mitarbeiter Matthias Krieger (siehe Foto) gefahren, hat eine Tragkraft von 3 Tonnen und befördert mit einer Doppelklammer immer gleich zwei Paletten auf einmal.

Erdgas für die Auwaldbrauerei

Nachdem Anfang des Jahres in Neuhaus nach langen Jahren der Planung ein Erdgasanschluss realisiert wurde, erfolgte in unserer Brauerei vom 18.-20. Februar nun der Umschluss von Heizöl auf den Primärenergieträger Erdgas. Der Umbau des Dampfkeselbrenners von der kombinierten Feuerung von Heizöl und Biogas (aus der betriebseigenen Kläranlage) auf Erdgas/Biogas wurde von der Fa. Dreizler aus Spaichingen mitsamt der Gasregelstrecke fachmännisch und termingerecht durchgeführt. Neben ökonomischen Vorteilen durch die höhere Effizienz kann der Energieträger Erdgas gegenüber Heizöl auch mit einer positiveren Umweltbilanz punkten. Bei der wesentlich saubereren Verbrennung von Erdgas entstehen jetzt z. B. weniger CO₂, Stickoxide und auch nahezu kein Feinstaub. Auf dem Foto sehen Sie den Braumeister und Energiemanagementbeauftragten Stefan Benaburger (links) sowie Braumeister Fritz Lederer neben der fertiggestellten Gasübergabestation.



Bayerische Bierkönigin zu Besuch



Im zweijährigen Rhythmus findet in Nürnberg die HOGA statt, eine Messe für Hotellerie und Gastronomie. Weil traditionsgemäß viele Kunden der Brauerei zu dieser Messe kommen, ist Veldensteiner auch immer mit einem eigenen Stand vertreten. Die bayerische Bierkönigin 2018/2019, Johanna Seiler, besuchte den Messestand unserer Brauerei mit Dr. Lothar Ebbertz, Hauptgeschäftsführer vom Bayerischen Brauerbund. Begrüßt wurden die beiden von Leo Wagner (links) mit einem Red Rye, der Spezialität aus der letzten „Veldensteiner Bierwerkstatt“. Auch in diesem Jahr konnte eine Vielzahl von Gesprächen mit Kunden geführt werden, die nach oder während ihres Messerundgangs eine Pause bei der Brauerei einlegten.



Das „Yucata Island Festival“ in Eltmann

Bereits seine dritte Auflage erlebt in Kürze das YUCATA ISLAND FESTIVAL in Eltmann auf der Mainhalbinsel. Die Hochkultur der Maya war geprägt von vielen mysteriösen Festen und Zeremonien. Dieser Tradition folgend verwandelt sich die Mainhalbinsel in Eltmann zur Yucata Island. Die vor drei Jahren entstandene Idee entwickelte sich schnell zu großem Erfolg. Die Summerbeats bekannter DJs wie Lumor und Blankenheim, Valdemossa und vieler mehr verwandeln die sonst so idyllische Insel in ein eintägiges elektronisches Musikfestival. Neben erstklassiger musikalischer Unterhaltung bieten coole drinks aller Art Abkühlung gegen die Hitze der mexikanischen Sonne. Im Ausschank gibt es wie gewohnt die Veldensteiner Bierspezialitäten und auch das neue FRU MATE.

Wann: Samstag, 01. Juni; Einlass ab 15 Uhr.

Wo: Mainhalbinsel Eltmann, Bamberger Straße; nähere Infos auf facebook und instagram.

Vorankündigung:

Veldensteiner Bierwerkstatt 2019

Bierwerkstatt
Veldensteiner.
New England IPA
unfiltriert – kaltgehopft

- limitierte Sonderedition
- handwerkliche Kalthopfung mit amerikanischem Aromahopfen
- Aroma: tropisch - fruchtig
- ca. 40 IBU (Bittereinheiten)
- 16,2 % Stammwürze
- 6,6 % Alk.

Ein wichtiges Datum für viele Bierliebhaber ist mittlerweile der Oktober. Da gibt es nämlich immer die neue, jährlich wechselnde Spezialität aus der „Veldensteiner Bierwerkstatt“. Heuer wird dies ein „New England IPA“ sein. Wie der Name schon sagt, stammt dieser Biertyp von der Ostküste der USA. Das „New England IPA“ ist eine Unterkategorie der klassischen IPA's (India Pale Ales) und unterscheidet sich von diesen durch eine stärkere Betonung der Fruchtigkeit im Vergleich zur Bittere. Unser „NEIPA“ soll mit einer Kombination aus bayerischen und amerikanischen Aromahopfen eingebraut, mit amerikanischer Ale Hefe vergoren und im Lagerkeller noch einer zusätzlichen „Kalthopfung“ unterzogen werden. Die Rezeptur wurde in kleinen Testsuden mittlerweile ausgetüfelt und lässt Gutes erhoffen. Diese einmalige Sonderedition wird wieder in der 0,5 l-Bügelverschluss- sowie in 2,0 l-Magnumflaschen für den Geschenkebereich abgefüllt und nur vorübergehend angeboten werden.

Die Haberkorn-Edition 2019

Auch heuer gibt es wieder neue, lustige Motive aus der Feder des Künstlers Bruno Haberkorn, die unsere Veldensteiner Bierdeckel und 5 l-Party-Fässchen zieren. Was ursprünglich mal als einzelne Serie für ein Jahr angedacht war, wurde zu einer Erfolgsstory, die nun bereits im 10. Jahr ihre Fortsetzung findet. Die Zusammenarbeit mit dem sympathischen Österreicher macht nicht nur uns viel Freude. Sehr viel positive Resonanz erhalten wir auch aus dem Gästekreis unserer Gastronomie-Kunden sowie diverser Fans und Sammlerfreunde. In der Haberkorn-Edition 2019 nimmt Bruno wieder liebenswerte, biertypische Szenen aufs Korn und überzeugt mit einem tiefen Sinn für Humor und einer genialen technischen Umsetzung.



Veldensteiner am Forchheimer Annafest

Das jährlich stattfindende „Annafest“ zählt zu den größten Volksfesten Bayerns und zieht jedes Jahr bis zu 500.000 Besucher aus Stadt und Land an. Heuer findet das Fest zum 179. Mal vom 26. Juli bis 5. August statt. In 24 uralten Bierkellern und 6 Musikbühnen kann 11 Tage und Nächte im Kellerwald gefeiert werden. Auf bis zu 30.000 Plätzen finden die Besucher in den Kellern und unter schattigen Bäumen Platz zum Verweilen. Fränkische Brotzeiten, süßiges Bier sowie eine große Auswahl an Grillspezialitäten laden zum Schlemmen ein. Zahlreiche Fahrgeschäfte bieten Spaß für Jung und Alt. Veldensteiner gibt es am Stäffala Keller, Fässla Keller, Kaiser Keller und Fritz Schneider Keller. Auf dem Foto zu sehen sind der Kellerwirt Christoph Kauer (links) und die Annafest-Ikone Ulli „King Alladooch“ Raab, der täglich über das Annafest berichtet (www.alladooch-annafest.de).



Neukunde Taverne „Korfu“ in Sulzbach-Rosenberg

Typisch griechische Atmosphäre erwartet den Gast seit 2010 in der gemütlichen Taverne Korfu in Sulzbach-Rosenberg. Der Innenbereich mit ca. 90 Plätzen (plus 25 Plätze im abgeteilten Nebenraum) eignet sich aufgrund seiner Raumaufteilung ausgezeichnet für Familienfeiern und Veranstaltungen jeglicher Art. Im Sommer lädt eine schattige Sonnenterrasse zum Verweilen ein. Wirt Jorgo und sein Team empfangen den Gast mit viel Herzlichkeit und persönlichem Engagement. Die Speisekarte umfasst neben griechischen warmen und kalten Vorspeisen, Grillspezialitäten und Fischgerichten auch vegetarische Speisen. Sonntags mittags wird abwechslungsreiches, griechisches Buffet angeboten. Publikumsmagnet sind die weit über Sulzbach hinaus bekannten Veranstaltungen wie das Altstadtfest vom 28. - 30.06.19, welches direkt vor dem Lokal stattfindet. Ferner nimmt das Korfu jedes Jahr an der Bewirtung am Annabergfest vom 20. - 28.07. und der Woiz-Kirchweih vom 17. - 19.08.19 teil. Geöffnet hat die Taverne Korfu täglich von 11:00 - 14:00 Uhr und ab 17:00 Uhr, ohne Ruhetag!



Taverne „Korfu“, Luitpoldplatz 20., 92237 Sulzbach-Rosenberg

Neukunde „Mam-Mam Burger“ in Erlangen



Amerikanische Speisen und vor allem Burger sind seit einigen Jahren stark im Trend. Als (noch) kleine, aber dafür ganz feine Adresse gilt hier das Mam-Mam Burger, das seit kurzem auch die Gastronomieszene im Erlanger Zentrum bereichert. Extremster Wert wird hier auf Qualität und Nachhaltigkeit gelegt. „Bei uns gibt es nur Hamburger und Cheeseburger“, stellt Chef Max Demirkazik klar. Diese kann der Gast dann aber nach dem Baukastenprinzip mit unterschiedlichen Toppings aufstocken – von Bacon über Avocado und Gorgonzola bis zum Spiegelei. Der gelernte Koch setzt dabei auf regionale Waren und auf Handarbeit. „Tiefkühlprodukte gibt es bei uns nicht.“ Auch die Pommes werden selbst gemacht. Die Burger bestehen aus dem geschmackintensiven Fleisch des Black Angus Weiderindes – exklusiv nur für Mam-Mam aus der Angus Manufaktur Franken. Auf dem Foto sehen Sie Mam-Mam - Chef Max Demirkazik (links) mit Leo Wagner von unserer Brauerei.

„Mam-Mam Burger“, Untere Karlstraße 5, 91054 Erlangen

10 Jahre „Trattoria Da Sebastiano“ in Nürnberg



Seit mittlerweile 10 Jahren betreiben die Brüder Jose und Salvador Brunno mit viel Herzblut und italienischer Leidenschaft die „Trattoria Da Sebastiano“ in Nürnberg-Laufamholz. Einrichtung und Ambiente des

Lokals im Stil einer klassischen Trattoria in bella Italia versetzen den Gast fast etwas in Urlaubsstimmung. Dazu passend der originelle, persönliche und charmante Service durch die Inhaber. Berühmt ist das „Da Sebastiano“ aber vor allem für seine ausgezeichneten Pizzen aus dem Holzofen, die in Insider-Kreisen zu den besten in ganz Nürnberg zählen. Natürlich gibt es auch leckere Pasta-Gerichte sowie Fisch, Fleisch und saisonale Spezialitäten. In den Sommermonaten kann man im Außenbereich vor dem Lokal, sowie im lauschigen kleinen Biergarten dahinter entspannen. Auf unserem Foto sehen Sie Salvador (links) und Jose Brunno (rechts) mit Leo Wagner von unserer Brauerei vor dem Holzofen der Trattoria.

„Trattoria Da Sebastiano“, Laufamholzstraße 118, 90482 Nürnberg

Neukunde „La Stella“ in Weiden

Im Januar 2019 eröffnete Concetta Grancagnolo ihr Ristorante & Pineria „La Stella“ in Weiden und hat sich durch ihre hervorragende Küche und den freundlichen und herzlichen Service in kürzester Zeit dort den Status als gastronomischer Geheimtipp erarbeitet. Das italienische Restaurant mit seiner „Pinsa“ ist einzigartig im Weidener Raum. Als Pinsa bezeichnet man eine Abwandlung der bekannten Pizza. Für die Pinsa werden Weizen- und Reismehl, Sauerteig und Sojamehl verwendet, was die Pinsa besonders bekömmlich und kalorienarm macht. Nicht nur Pinsa sondern auch wöchentlich wechselnde italienische Spezialitäten wie gegrillter Fisch und diverse Nudelgerichte werden von Concetta Grancagnolo angeboten. Das neue Ristorante bietet 50 Sitzplätze im Innenbereich sowie 50 Sitzplätze auf der gemütlichen Terrasse. Verbringen Sie hier einen gemütlichen Abend mit dem typisch italienischen Flair. Das „La Stella“ bietet täglich Mittag- und Abendtisch (Dienstag ist Ruhetag).



Ristorante „La Stella“, Friedrich-Ebert-Straße 24, 92637 Weiden

25 Jahre Bierbezug Getränke Trezn in Auerbach



Beginnend mit einem kleinen Garagenverkauf in der Oberen Vorstadt Auerbachs im Jahr 1989, bezieht der Getränkevertrieb Trezn in Auerbach bereits seit 1994 auch die Biere und alkoholfreien Getränke aus unserem Haus. Überwiegend im Heimdienstgeschäft werden Privat- und Firmen-Kunden stets freundlich und kompetent von Herrn Georg Trezn bedient. Im Auslieferungslager in der Auerbacher Leonie, welche für Abholer-Kunden von Montag bis Mittwoch 17.00 - 19.00 Uhr geöffnet ist, werden auch die für Veranstaltungen benötigten Zeltgarnituren und Gläser sowie Ausschankgeräte bereitgehalten. Ein eigener Schankanhänger sowie ein kleiner Kühlhänger runden das Angebot ab. Auf unserem Foto sehen Sie Herrn Georg Trezn mit Friedrich Weber von unserer Brauerei bei der Übergabe einer Jubiläumssurkunde für die 25-jährige Geschäftsverbindung.

Getränke Trezn, Leonie 12, 91275 Auerbach

Die „Koch-Zeit“ in Nürnberg – Buchenbühl

Vor über einem Jahr haben Nadine und Toni Burger das ehemalige „Schützenheim zum Felsenkeller“ in Nürnberg-Buchenbühl übernommen und es unter dem Namen „Koch-Zeit“ in kurzer Zeit zu einem gastronomischen Anziehungspunkt für Jung und Alt gemacht. Die Räumlichkeiten bieten nach langwieriger und liebevoller Renovierung eine warme und gemütliche Atmosphäre zum Wohlfühlen. Im idyllischen Biergarten vor dem Anwesen, mitten im Wald, kann der Gast wunderbar entspannen und genießen. Der gelernte Koch Toni sorgt für eine hervorragende fränkische Küche vom Schäufele über diverse Bräten bis hin zu saisonalen Spezialitäten. Seine Frau Nadine kümmert sich um einen freundlichen und netten Service und bietet nebenbei auch heiratswilligen Gästen über ihre Hochzeitsagentur versierte Beratung und Bewirtungsmöglichkeiten in der Koch-Zeit an. Auch Catering für Veranstaltungen und allerlei Feiern außer Haus kann man über die Koch-Zeit in Anspruch nehmen.



„Koch-Zeit“, Kalchreuther Str. 73, 90411 Nürnberg

Neukunde Traditionsgaststätte „Zur Baumwolle“ in Nürnberg



Zu den traditionsreichsten Gaststätten Nürnbergs zählt mit ihrer Jahrhundertealten Geschichte „die Baumwolle“ in der Adlerstraße im Herzen der Stadt. Das Gebäude ist eines der typischen kleinen Handwerkerhäuser aus dem 15. Jahrhundert, wie es sie im reichsstädtischen Nürnberg in großer Zahl gab. Butzenscheiben bestimmen das Bild von außen - prächtiger Blumenschmuck an den Fenstern und im Biergarten ergänzt den Gesamteindruck. Auch im Inneren ist die typische Atmosphäre einer kleinen, zweistöckigen Nürnberger Gaststube erhalten geblieben. Im gemütlichen Biergarten hinter der Gaststätte kann man an warmen Tagen in aller Ruhe entspannen und genießen – und das quasi mitten in der City. Wirt Herbert Hofer bereitet seit fast 15 Jahren mit großer Leidenschaft und Liebe die typisch fränkischen Schmankerl von Fleischküchle über Bratwürste bis zum Schäufele stets frisch zu. Seine Frau Stefanie sorgt mit Liebe zum Detail und Dekoration für das gemütliche Ambiente.

„Zur Baumwolle“, Adlerstraße 18, 90403 Nürnberg

Partner regionaler Vereine



Seit jeher versteht sich unsere Brauerei als Partner des einheimischen Amateursports. So bestehen zu vielen Vereinen aus der Region und unserem Liefergebiet langjährige Geschäftsverbindungen, bei denen die Vereine von Zeit zu Zeit auch immer wieder mit diversen Sponsoring-Maßnahmen unterstützt werden. Kürzlich erfolgte dies in Form eines Engagements bei der Beschaffung neuer Trainingsanzüge der SPVGG Roßstadt sowie un-



seres Heimatvereins SV Neuhaus – Rothenbruck. Auf den Fotos sehen Sie die charmanten Damen der SPVGG Roßstadt, die sich in der Damen-Kreisliga achtbar schlagen, sowie die Herren des SV Neuhaus – Rothenbruck, deren Erste Mannschaft in der Kreisklasse und die Zweite Mannschaft in der B - Klasse Erfolge feiern. Wir wünschen beiden Vereinen weiterhin viel sportlichen Erfolg und ein harmonisches Vereinsleben!



Ehrung langjähriger Mitarbeiter

Zur Weihnachtsfeier im Schalander der Brauerei wurden auch im letzten Jahr wieder Mitarbeiter für ihre runden Arbeitsjubiläen geehrt. In 5- Jahresschritten ab 10 Jahren stehen Ehrungen an. Am längsten – mit insgesamt 45 Jahren – arbeitet Reinhard Kraus im Unternehmen. Er allerdings konnte zur Weihnachtsfeier leider nicht kommen. Im Foto die anderen Geehrten von links: Willi Albersdörfer (25 J.), Leo Wagner (25 J.), Ingrid Ostermeier (15 J.), Peter Frey (30 J.), Elfriede Kugler-Akdemir (10 J.), Armin Kohler (30 J.), Walter Scheibel (15 J.) und Leo Then (30 J.). Im

Namen der Brauerei bedankte sich Brauereichef Josef Laus (rechts) für die langjährige gute Zusammenarbeit bei den Jubilaren.

Neues Produkt: FRU MATE!!!

Vor wenigen Jahren noch komplett unbekannt, sind Mate-Getränke gerade bei den jüngeren Generationen mittlerweile das Trendgetränk. Seit kurzem gibt es unter der Bezeichnung „FRU MATE“ auch aus dem Hause FRUCADE das passende Produkt dazu. Der typische, herb-rauchige Mate-Geschmack wird hier noch durch einen Hauch an Citrus bereichert und überrascht dadurch mit einer erfrischend fruchtigen Note. Die koffeinhaltigen Mateblätter aus Südamerika gelten als natürlicher Wachmacher. Gleichzeitig bietet das Getränk durch seinen deutlich niedrigeren Zuckergehalt (6,5 Gramm pro 100 ml) auch eine moderne, weniger gesüßte Alternative im Vergleich zu anderen Energy- und Cola-Getränken. FRU MATE – der südamerikanisch-fränkische Energy-Kick für den erfrischenden Start in den Tag (oder in die Nacht)!



Terminvormerkung für Freunde eines gepflegten Starkbieres

„Veldensteiner Bockbierfest“ mit dem Veldensteiner Saphir Bock
Samstag, 30.11.19
 am Oberen Markt in Neuhaus (open Air – Veranstaltung!)
 musikalische Unterhaltung mit **John Barleycorn Project**

