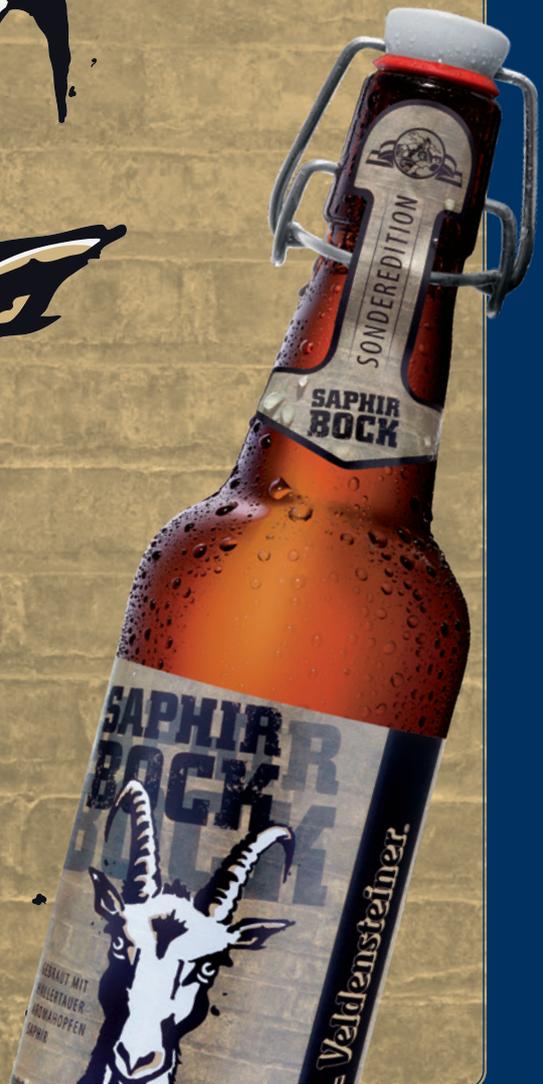




UNSER BIER

Bockstark!!!

SAPHIR
BOCK



Probiert's es, dann spürt's es!



Liebe Freunde unserer Brauerei, nach mehr als 5 Jahren Planung und Vorbereitung haben heuer die Sanierungs- und Umbauarbeiten auf Burg Veldenstein – dem Wahrzeichen unserer Markt-gemeinde - richtig Fahrt aufgenommen. Mit großem Aufwand wurden im Inneren der Burg Trockenlegungsmaßnahmen durchgeführt, Mauern und Dächer saniert, und für das Oberflächenwasser wurde ein Überlauf in die Pegnitz neu gebaut. Eine Investition von mehreren Millionen Euro wird wohl dazu führen, dass die beeindruckende Anlage für die Zukunft baulich gesichert sein wird. Dafür nimmt man gerne in Kauf, dass Burg Veldenstein seit Längerem Bürgern und Besuchern der Markt-gemeinde nicht mehr offensteht.

Wie wird aber die beabsichtigte Nutzung nach Abschluss der Arbeiten aussehen? Von einem Tagungs- und Seminarzentrum war schon die Rede, an eine Jugendherberge hatte der bayerische Ministerpräsident Söder gedacht, und ein Familien- und Jugendhotel war zuletzt im Gespräch. Zu diesem Konzept gab es bereits eine Ausschreibung, die neben vielen anderen Adressaten auch an uns – vermutlich wegen unserer langen Zeit als Hauptpächter – geschickt wurde. Überzeugt hat mich diese geplante Ausrichtung nicht, weshalb unsere Brauerei vermutlich als Pächter oder Betreiber ausscheidet.

Ich denke gerne zurück an die vielen Jahre, in denen die Wirtsfamilie Betzelt mit ihrem Hotel, einem ausgezeichneten Restaurant und einem idyllischen Außenbereich viele Gäste und Besucher empfangen hat. Unvergessen sind die vielen Veranstaltungen, die Festivals und Burgfeste, Mittelalter- und Kunsthandwerkermärkte.

Ob es so etwas in der Zukunft wieder auf Burg Veldenstein geben wird? Ich bin skeptisch. Respekt muss man den öffentlichen Stellen für den enormen finanziellen Einsatz zum Erhalt der Burg entgegenbringen. Wünschenswert wäre allerdings etwas mehr Transparenz in der Information für die Öffentlichkeit. Was ist geplant, wie ist der Stand eventueller Verhandlungen mit Interessenten, was erwartet uns in der näheren Zukunft auf Burg Veldenstein?

Ich wünsche Ihnen und Ihren Familien eine gesegnete Weihnachtszeit, geruh-same Festtage und ein glückliches Neues Jahr bei bester Gesundheit!

Ihr Josef Laus

P.S. Schauen Sie doch mal rein: Veldensteiner auf Facebook und – jetzt neu – auch auf Instagram!

Impressum Nr. 87, Dezember 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, Frank Reisen

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

Neue Entalkoholisierung in der Auwald-Brauerei	3
Nachrichten aus der Brauerei	4/5
Unsere Kunden	6/7
Zu guter Letzt	8



Auch in 2019 gab es wieder hohe Auszeichnungen für unsere Biere | Seite 4/5



Das Restaurant Tafelhof im Sheraton Carlton Hotel zählt zu den besten gastronomischen Adressen Nürnbergs | Seite 6



Das Chay – Vegane Küche in historischer Gaststätte Goldener Stern in Nürnberg-Erlenstegen | Seite 6

Neue Entalkoholisierung in der Auwaldbrauerei

Alkoholfreie Biere sind im Trend. Das zeigen die deutlichen Zuwachsraten in diesem Segment in einem sogar eher rückläufigen Gesamt-Biermarkt in Deutschland.

Im Mai dieses Jahres haben wir eine neue Entalkoholisierungsanlage zur Herstellung von alkoholfreiem Weißbier und alkoholfreiem Pilsner in Betrieb genommen.

Bei der Auswahl des Herstellungsverfahrens haben wir im Vorfeld etliche Verfahren und Anlagen besichtigt und auch im Kleinmaßstab selbst getestet.

Grundsätzlich existieren zwei verschiedene Möglichkeiten alkoholfreies Bier herzustellen. Zum einen kann mittels Kälte und speziellen Hefen verhindert werden, dass überhaupt Alkohol bei der Vergärung der Malzzucker durch die Hefe entsteht. Man spricht hier von „gestoppten Gärern“. Diese „Biere“ schmecken dann aber naturgemäß eher süßlich und nach Würze, da der Malzzucker ja nicht bzw. nur teilweise vergoren wurde. Auch fehlen diesen Bieren die typischen Gärungsnebenprodukte, die selbstverständlich geschmacklichen Einfluss haben.

Bei der zweiten Möglichkeit alkoholfreies Bier herzustellen, werden die Biere tatsächlich „vollwertig“ hergestellt - also auch voll vergoren - und erst im Anschluss wird ihnen der Alkohol entzogen. Die so hergestellten Alkoholfreien schmecken nicht so malzbierartig wie gestoppte Gärer und haben einen deutlich biertypischeren Geschmack, auch wenn der Geschmacksträger Alkohol fehlt.

Um diesen Alkoholentzug durchzuführen, gibt es wiederum mehrere Verfahren. Wir haben uns letztlich für den Alkoholentzug durch eine Anlage mit Vakuumverdampfung und Gegenstromdestillation von der Firma Schmidt-Bretten entschieden. Mit Sicherheit nicht die einfachste und billigste Variante, aber nach etlichen Testläufen aus unserer Sicht doch die qualitativ beste.

Es handelt sich um ein sehr produkt-schonendes Verfahren, bei dem sogar Aromen, die unter Umständen bei der Alkoholabtrennung mit verloren gehen würden, über eine Rückgewinnung im Bier gehalten werden können.

Das Ergebnis kann sich unseres Erachtens sehen lassen: alkoholfreie Biere, die trotz des fehlenden Geschmacksträgers Alkohol ihren alkoholhaltigen Verwandten sehr, sehr nahe kommen.

JETZT NEU
und ab sofort erhältlich!



Braumeister Stefan Benaburger bei der Probenahme während der laufenden Entalkoholisierung



Veldensteiner unter den Besten Bieren Europas

Der „Meininger Craft Beer Award“ gilt in der Bierszene als einer der anspruchsvollsten Wettbewerbe überhaupt und zeigt sozusagen das „who is who“ der ambitionierten und qualitätsorientierten Brauereien. Eine 90-köpfige Expertenjury, bestehend aus Braumeistern und Biersommeliers, prüfte in diesem Jahr in Blindverkostungen genau 1.229 Qualitätsbiere aus dem In- und Ausland. Ca. 30 % davon erhalten eine Prämierung aus den Bereichen Gold, Silber oder Bronze. Nur ganze 31 der 1.229 Biere erhielten die höchstmögliche Auszeichnung überhaupt, den Platin Award. Unter diesen Platin-Gewinnern war auch der „Veldensteiner Saphir Bock“, der in seiner Klasse als bestes Bier in diesem Wettbewerb abschneidet. Auf dem Foto zu sehen sind die Brüder Wolfgang Laus (Braumeister und technischer Leiter, links) und Josef Laus (Geschäftsführer und kaufm. Leitung, rechts) mit der Urkunde im Vollgut-Lager.



Zwei Goldmedaillen bei der „Frankfurt International Trophy“

Zu den renommierten Qualitätswettbewerben in Deutschland zählt auch die „Frankfurt International Trophy“. Über 2.500 Weine, Biere und Spirituosen wurden dort heuer von einer ausgewählten Jury aus Sommeliers und nationalen wie internationalen Experten in Blindverkostungen geprüft und bewertet. Auch von unserer Brauerei wurden die Spezialbiere **Saphir Bock** und **Mandarina Bavaria Weissbier** eingesandt und mit der höchstmöglichen Auszeichnung, der Goldmedaille versehen.

Die Frankfurt International Trophy ist ISO 9001 zertifiziert und darf maximal ein Drittel der Anstellungen auszeichnen, um Erzeugern und Konsumenten eine strenge Selektion zu garantieren. Peter Feldmann, Oberbürgermeister der Stadt Frankfurt am Main, ist seit der 1. Edition Schirmherr des Wettbewerbs, der jedes Jahr von einem Ehrenpräsidenten vertreten wird (prominente Persönlichkeiten aus der Sternegastronomie).

Die „BR-Radltour 2019“

Rund 10.000 Besucher verfolgten in diesem Jahr bei hervorragendem Wetter den Auftritt von Sänger „SASHA“ bei der Abendveranstaltung der BR-Radltour am Etappenort in Lauf. Seit 13 Jahren begleitet auch der Bayerische Brauerbund mit seiner „ProBierBar“ die Tour. Am Stand der „ProBierBar“ haben die an den einzelnen BR-Radltour-Etappenorten ausschänkenden Brauereien die Möglichkeit sich mit ausgewählten Bierspezialitäten zu präsentieren, was in Lauf auf regen Zuspruch von Tour-Teilnehmern und einheimischen Gäste traf. Die teilnehmenden Brauereien unterstützen die Verkostung mit Informationen rund um ihre Biere durch Brauereimitarbeiter die sich auch um die Bevorratung und die Einrichtung des Standes kümmerten. Auf unserem Bild sehen Sie von links nach rechts den Tourbegleiter des Bayerischen Brauerbundes David de la Gala mit Friedrich Weber und dem Auszubildenden Tim Leimberger von unserer Brauerei.



Gute Stimmung auf dem Nürnberger Altstadtfest

Bei schönem Spätsommerwetter fand heuer bereits zum 49. Mal mal der traditionelle Anstich mit den teilnehmenden Brauereien beim Nürnberger Altstadtfest auf der Insel Schütt statt. Wie bereits in den Vorjahren sind die Veldensteiner Bierspezialitäten in den gemütlichen Hütten des „Brückkanal“ (Feucht) von Familie Böhm sowie vom „Literaturhaus“ Nürnberg von Bernhard Rings vertreten. Zum letzten Mal fand der Anstich heuer unter der Regie des Nürnberger Oberbürgermeisters Dr. Ulrich Maly statt, der nach mehreren Jahrzehnten als Nürnberger OB zur nächsten Wahl im Frühjahr 2020 nicht mehr antreten wird. Der sympathische Oberbürgermeister ließ es sich nicht nehmen, an unserem Fass einen Stopp einzulegen und mit Bert Eichhorn (links) und Leo Wagner (rechts) von unserer Brauerei mit einem Veldensteiner Rotbier anzustoßen.



Mandarina Bavaria Weissbier „Germany Winner“ bei den World Beer Awards



Weissbierkennern und -liebhabern ist es längst ein Begriff: Das Veldensteiner Mandarin Bavaria Weissbier. Jedes Jahr wird diese Spezialität nur einmalig eingebraut und als Sonderedition im März abgefüllt. Das Bier wird mit dem exklusiven „Mandarina Bavaria“



- Hopfen aus der Hallertau im Lagerkeller kaltgehopft und erfährt dadurch sein unverwechselbar fruchtig-frisches Aroma. Bei mehreren Qualitätswettbewerben wurde es in den letzten Jahren bereits ausgezeichnet. Heuer kam noch eine ganz besondere Auszeichnung hinzu: Goldmedaille und der Titel „Germany Winner“ bei den renommierten World Beer Awards. Ab 2020 wird es das Bier dann in gleicher Qualität aber in neuer Aufmachung in der guten alten 0,5 l Euroflasche geben (s. Foto).

Neues ERP-Softwaresystem

Als langjähriger Nutzer der COPA Systeme Lösung „L5000“ war es für unsere Brauerei an der Zeit, die Software/Hardware an den neuesten Stand der Technik anzupassen. Nach Markterkundung und einer fundierten Einsatzuntersuchung entschied man sich für die Einführung von drink.3000/COPA Systeme. Ausschlaggebend für die Entscheidung war, so Gesamtprojektleiter und Leiter Rechnungswesen/Controlling, Herbert Wagner, die ausgeprägte Variabilität und Durchgängigkeit der Standard ERP Lösung. Mit dem Migrationsprojekt sollte die Warenwirtschaft, Materialwirtschaft, Finanzbuchhaltung, Vertragsverwaltung und das DMS in einer Datenbank abgebildet werden. Nach Anschaffung der neuesten Servertechnologie wurden die Prozesse soweit möglich vereinfacht, neu harmonisiert, eingepflegt und nach nur 10 Monaten konnte erfolgreich der Echtstart durchgeführt werden. Auf dem Foto sehen Sie Gesamt-Projektleiter Herbert Wagner (links) und Key-User Marco Haag (rechts) bei einer Modul-/Prozess-Planung.



Für Liebhaber ausgefallener Biere – die 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.

Wie jährlich im Herbst gibt es auch heuer wieder eine neue Spezialität aus unserer Veldensteiner Bierwerkstatt. Dieses Mal haben wir uns für ein „New England IPA“ entschieden. 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 ausgetüfelt. Das Ergebnis hält was es verspricht. Diese einmalige Sonderedition wurde wieder in der 0,5 l Bügelverschluss- sowie in 2,0 l Magnumflaschen für den Geschenkereich abgefüllt und ist nur solange erhältlich, wie der Vorrat reicht.

Neue Kühlmaschine für die Auwaldbrauerei

Laien vermuten oft, dass bei der Bierherstellung hauptsächlich Energie in Form von Wärme, z. B. beim Biersieden benötigt wird. Dabei wird leicht übersehen, dass es enorm wichtig ist, ebenso für die Kühlung bei den verschiedenen Verfahrensschritten sowie der Lagerung der Biere auch genügend Kälte zur Verfügung zu haben. Aus diesem Grund war es vor Erfindung der Kältemaschine durch Carl von Linde auch schwer möglich untergärige Biere im Sommer zu brauen. Mit dem Kauf einer neuen Kühlmaschine von der Fa. SKA aus Vöhringen wurde diesem Bedarf in unserer Brauerei nun Rechnung getragen. Die Planung und Auslegung des Kältesystems und insbesondere des neuen Glykolkühlsatzes, die durch Herrn Brüderl von SKA in Abstimmung mit unserem Braumeister Stefan Benaburger erfolgte, besagt, dass wir künftig durch die neue Technik ca. 50.000 kWh Strom im Jahr einsparen werden. Maßgeblich beteiligt an der Einbringung der neuen Anlage waren unser Betriebslektriker Armin Kohler und natürlich unser Senior-Braumeister Hans Laus (Foto rechts).



Neukunde Sheraton Carlton Hotel in Nürnberg

Den Ruf des besten Hotels in Nürnberg genießt das Sheraton Carlton Hotel (Nähe Hauptbahnhof). In dem privat geführten 5-Sterne-Haus mit internationaler Anbindung, werden nicht nur die Übernachtungsgäste mit großzügigen Gästezimmern und einem neuen Wellnessbereich im 9. Obergeschoss mit Schwimmbad, Viewpool, Dampfbad, Fitness und Saunen mit Blick über die Dächer Nürnbergs verwöhnt. Auch im Restaurant Tafelhof wird neben Hotelgästen auch Nürnbergern und Gästen aus der Region ein erstklassiges kulinarisches Angebot unterbreitet. Regelmäßige Events sind das Gourmet-Bufferet jeweils samstags von 19:00 bis 22:30 Uhr (49,- EUR pro Person) mit hochwertigen Delikatessen aus der Hand des Küchenchefs Thomas Schmidt, sowie live Pianomusik - auch für Geburtstagsfeiern eine beliebte Wahl. Auch der sonntägliche Familien-Brunch von 12:00 bis 14:30 Uhr (34,50 EUR pro Person) bietet eine reichliche Auswahl feiner kalter und warmer Speisen inklusive verführerischem Dessertbufferet, einschließlich Kaffee, Tee, Bio-Mineralwasser und Säften.

Sheraton Carlton Nürnberg, Eilgutstrasse 15, 90443 Nürnberg



Neukunde Mam Mam Burger, Nürnberg

Die frühere Szene-Bar „Cubano“ in der Inneren Laufer Gasse ist jetzt die neue Location des beliebten Burger-Restaurants „Mam-Mam“. Der Umbau für den Umzug aus der Tetzeltgasse, sozusagen ums Eck, hat zwar einige Zeit gedauert, aber dafür wurde alles komplett entkernt und erneuert. Und das Ergebnis kann sich sehen lassen. Ein modernes, hipbes und freundliches Ambiente empfängt den Gast. „Wir sind ja auch erwachsener geworden!“ So beschreibt der gelernte Koch und Inhaber Max Demirkarzik sein neues „MamMam“.

Das Grundkonzept ist das gleiche geblieben - regionale Waren und Handarbeit. Für Tiefkühlprodukte oder Kompromisse bei der Qualität ist kein Platz. Die Burger werden jeden Tag frisch gewolft aus geschmacksintensivem Black Angus Weiderind. Nicht nur für Burger-Liebhaber eine Top-Adresse und absoluter Hot Spot!



Mam Mam Burger, Innere Laufer Gasse 13, 90403 Nürnberg

Chay Vegan Kitchen – neue Feinschmecker-Adresse in Nürnberg

Das vietnamesische Wort „chay“ bedeutet im deutschen „vegan“ und ist, gepaart mit einem ausgeprägten Sinn für Nachhaltigkeit, das neue Programm im „Goldenen Stern“. Aber auch für Neugierige bietet das Inhaber-Trio mit seiner langjährigen Kocherfahrung auch in der Fränkischen Küche interessante Spezialitäten wie zum Beispiel Seitan-Soja-Haxn mit Bärlauch-Kartoffelpüree oder Soja-Schnitzel nach japanischer Art mit Süßkartoffel-Pommes. Wenn Hoang Dai Nghyen seine raffinierte Kochkunst



beschreibt, spricht er von „gutem Essen, das einfach schmeckt“. Optisch erstrahlt der traditionsreiche „Goldene Stern“ nach einigen Renovierungsarbeiten nun in helleren Räumlichkeiten. Mit viel Leidenschaft hat man eine gelungene Wohlfühlatmosphäre aus alter und neuer Einrichtung geschaffen. Im Frühjahr wird es auch einen neu gestalteten Biergarten geben. Auf dem Foto von links nach rechts die Betreiber Hoang Dai Nghyen, Dang Quang Hop Bui, Thi Ha Nghia Pham mit

Veldensteiner Vertriebsleiter Leo Wagner.

Chay Vegan Kitchen, Erlenstegenstr. 95, 90491 Nürnberg

Gasthof Berghof in Alfeld

Im mittelfränkischen Alfeld, an der Grenze von Mittelfranken zur Oberpfalz findet man den Gasthof Berghof der von der Familie Maul bereits in der 3. Generation geführt wird.

Sebastian Maul hat den 1972 erbauten Berghof von seinen Eltern übernommen. Der gelernte Koch und Metzgermeister bietet seinen Gästen hausgemachte fränkische Spezialitäten



und oberpfälzer Gerichte sowie am Freitagabend das weithin bekannte Schlachtschüsselbufferet an. Weit über 20 Wurstwaren werden im Lokal aus eigener Herstellung unter anderem auch in Gläsern verkauft. Der mit einer großen Glasschiebetür geteilte Gastraum bietet bis zu 120 Personen Platz. Von der großen Sonnenterrasse mit 150 Plätzen hat man eine herrliche Rundschau auf die schöne Umgebung und Natur. Viele markierte Rundwanderwege u.a. mit Naturpfad laden nach einer Einkehr zum Erkunden der Umgebung ein. Unser Bild zeigt von links Norbert Schreg von unserer Brauerei, Sebastian Maul mit seinen Eltern Ulrike und Georg sowie zwei Stammgästen.

Gasthof Berghof, Am Kühberg 21, 91236 Alfeld

Fey's Restaurant in Pegnitz

Nach umfangreichen Renovierungsarbeiten der Räumlichkeiten konnte im Mai die Eröffnung im neuen "Fey's Restaurant" erfolgen. Foteini Batzaka und ihr Lebensgefährte Christos Soflos bieten in einem modernen Ambiente incl. Nebenraum 60 Gästen Platz. Vor dem Lokal stehen in der wärmeren Jahreszeit auch ausreichend Plätze im Freien zur Verfügung. Allerlei Köstlichkeiten



der griechischen und fränkischen Küche gibt es im Feys Restaurant. Neben leckeren Burgern und Wraps (auch vegetarisch) gibt es eine große Auswahl an Fleisch- und Fischgerichten sowie diverse Salate und Tapas. Mit dem Fey's Restaurant, dem Schloßbergbiergarten und dem ASV Sportheim betreiben Foteini Batzaka und Christos Soflos nun drei Objekte in Pegnitz, die unterschiedliche Betriebskonzepte verfolgen und damit jedem Gast eine Möglichkeit des Einkehrens nach seinem Geschmack ermöglichen. Auf dem Bild gratuliert Reinhard Schmidt von unserer Brauerei den Wirtsleuten zur Eröffnung.

Fey's Restaurant, Hauptstr. 46, 91257 Pegnitz

Neukunde Landgasthaus Hubert in Rettern

Bereits seit 1911 ist das Landgasthaus Hubert - am Fuße der Retterner Kanzel - familiengeführt. Mittlerweile in der fünften Generation. Das Gasthaus ist von Donnerstag bis Sonntag geöffnet und hat aufgrund seiner guten Küche sowie der freundlichen und persönlichen Bewirtung viele Stammgäste. Zu den Spezialitäten des Hauses gehören typisch fränkische Gerichte, alle 4 Wochen die beliebte Schlachtschüssel, in den Monaten mit „R“ Karpfen aus heimischen Gewässern und im Frühjahr frischer Spargel. Zudem werden Wurstwaren aus eigener Schlachtung angeboten. Die gemütlich-rustikalen Räumlichkeiten bieten incl. Nebenzimmer Platz für weit über 100 Personen und auch für Feste verschiedenster Art wie Betriebsfeiern, Hochzeiten oder Familienfeiern genügend Raum. In der wärmeren Jahreszeit lädt zudem ein schöner, schattiger Biergarten mit nahegelegenen Kinderspielplatz zum Verweilen ein. Auf dem Bild zu sehen sind (von links) Tochter Martina Schneider mit Barbara und Martin Hubert.



Landgasthaus Hubert, Kanzelstraße 9, 91330 Rettern bei Forchheim

75-jähriges Bezugsjubiläum Gaststätte Hildenbrand, Steinbach

Seit mittlerweile 75 Jahren hält die Gastwirtschaft „Hildenbrand“ aus Steinbach unserem Haus die Treue. Bereits in der 4. Generation führen mittlerweile Robert und Karin mit Tochter Nicole Virnekäs das gemütliche Lokal, das für seine Hausmacherbrotzeiten und dem selbstgebackenem Brot bekannt ist. Sogar eigener Wein wird noch von der Familie angebaut und in der Gastwirtschaft sowie zum Mitnehmen angeboten. Von Steinbach aus führt der Abt-Degen-Steig direkt durch die Weinberge, der besonders Wanderer das ganze Jahr über anlockt. Inzwischen finden sich auch vermehrt Golfer durch den in Steinbach, mit herrlichem Blick über das Maintal, erbautem Golfplatz ein. Ebenso führt der Main-Radweg nahe an Steinbach vorbei. Für die 75 Jahre andauernde Treue zur Brauerei bedankte sich Leo Wagner mit einer Urkunde bei Familie Virnekäs (v. rechts nach links: Robert, Karin und Nicole Virnekäs).



Gaststätte Hildenbrand, Schönbacherstraße 2, 97500 Ebelsbach

Neukunde Tortuga TexMex Bar & Grill in Grafenwöhr

Das „Tortuga“ gilt in Grafenwöhr und Umgebung schon seit 2007 als Top-Location in der Gastronomieszene. Im Herbst erfolgte nun der Umzug aus der Stadthalle in die neuen Räumlichkeiten in der neuen Amberger Straße, wo nun 75 Plätze und ein ideales Raumangebot zur Verfügung stehen. Das geschmackvoll eingerichtete Lokal der Familie Dyer empfängt den Gast mit einer authentischen Tex-Mex-Atmosphäre. Mexikanische und amerikanische Speisen von Enchiladas, Burritos, Quesadillas und co. bis zu verschiedenen Steaks, Spare Ribs und Salaten bilden den Schwerpunkt des Speisenangebotes. Eine große Auswahl an Cocktails sowie Veldensteiner Bierspezialitäten bilden die passende Begleitung. Ab Anfang 2020 werden zudem 14 Zimmer und ein großes Apartment für Hotel- bzw. Übernachtungsgäste zur Verfügung stehen. Geöffnet hat das Tortuga Tex-Mex Bar & Grill von Dienstag bis Samstag ab 17:00 Uhr.



Fam. Dyer, Tortuga TexMex Bar & Grill, Neue Amberger Str. 89, 92655 Grafenwöhr

Unser Bier on Tour



Veldensteiner goes Wacken

Beim größten Heavy Metal-Festival Deutschlands war heuer auch Veldensteiner vertreten. Allerdings nur im Proviant einer Neuhauser Besuchergruppe bei ihrem Besuch in der Hardrock-Metropole Wacken in Schleswig-Holstein. Hier wird drei Tage lang mit fast 100 Bands auf mehreren Bühnen gefeiert, soweit es die Kondition der Gäste zulässt. Slayer, Demons and Wizards, Anthrax und Sabaton waren nur einige der Headliner im hochkarätig besetzten Programm. Patrick Winter (links) hat uns das Bild geschickt, das ihn und seine Begleiter Harald Herr, Thomas und Sebastian Wollner (von links) vor dem Eingangsbereich des Festivalgeländes zeigt. Das Wetter spielte heuer nicht so richtig mit. Starkregen verursachte Schlammwüsten, und das Gelände musste teilweise evakuiert werden. Den Spaß allerdings ließen sich die Neuhauser Jungs dadurch nicht nehmen.

Mit Veldensteiner in Schweden

Eine nette Zuschrift erhielten wir im letzten Sommer von einer Reisegruppe, die mit dem Neuhauser Busunternehmen FRANK-REISEN in Schweden unterwegs war. Bei bestem Wetter wurden viele beeindruckende Städte wie Göteborg oder Stockholm besichtigt. Höhepunkt der Reise war eine Fahrt auf dem legendären Göta-Kanal mit seiner spektakulären Schleusentreppe bei Borneshult. Zur leiblichen Stärkung hatte man ausreichend Veldensteiner Biere an Bord. Eine willkommene Erfrischung war vor allem das naturtrübe Radler. Im Bild Teilnehmer der Reisegruppe vor dem Reichstagsgebäude in Stockholm.



Veldensteiner Frühjahrsmärzen

Ab dem Frühjahr 2020 wird das Veldensteiner Bierspezialitäten-Sortiment um eine weitere Biersorte erweitert: Dem Veldensteiner Frühjahrsmärzen. Bei dieser Sorte handelt es sich um eine sehr alte und in der fränkischen Brautradition tief verwurzelte Biersorte, die in den letzten Jahrzehnten leider etwas in Vergessenheit geriet. Das Bier wurde heuer bereits in einem kleinen Probesud getestet und hat geschmacklich voll überzeugt. Es ist mit über 13 % Stammwürze überdurchschnittlich kräftig sowie sehr vollmundig und süffig im Charakter. Mit etwas über 20 IBU (= Bittereinheiten) schmeckt es zugleich relativ mild und gefällt mit seiner warmen Bernsteinfarbe und dem festen Schaum auch optisch. Das Bier gibt es nur in der 0,5 l Euroflasche im 20er Kasten und wird voraussichtlich ab März 2020 erhältlich sein.



Neuer Auszubildender

Anfang September konnten wir mit Nico Luber aus Pruihausen wieder einen jungen Mann in der Auwaldbrauerei begrüßen, der sich dem Brauer-Beruf verschrieben hat. Die Ausbildung zum „Brauer & Mälzer“ ist sehr abwechslungsreich und führt durch alle Abteilungen der Bierproduktion. Hier lernen die jungen Auszubildenden von der Pike auf die qualitätsgerechte Bonitierung und Vorbereitung der Rohstoffe, die komplette Brautechnologie in Sudhaus, Gär-/Lagerkeller und Filtration, die Bedienung der modernen Brau- und Abfüllanlagen sowie nicht zuletzt die Qualitätssicherung im Brauereilabor. Zu Beginn der Ausbildung stellten sich unser neuer Azubi Nico Luber (mitte) mit den für die Ausbildung zuständigen Braumeistern Stefan Benaburger (links) und Andreas Laus (rechts) vor der Hefereinzuchtanlage im Gärkeller zum Foto auf. Die Übernahmequote liegt nach erfolgreichem Abschluss der Ausbildung bei uns seit Jahrzehnten übrigens bei 100 Prozent! Jedes Jahr suchen wir nach motivierten und engagierten Auszubildenden. Das Bewerbungsverfahren für den Ausbildungsjahrgang 2020 ist bereits angelaufen. Interessenten können sich gerne noch bewerben!

