



UNSER BIER

Kräusen Helles

naturtrüb – mild – süffig



Probiert's es, dann spürt's es!



Liebe Freunde unserer Brauerei,

das jetzt zu Ende gehende Jahr wird uns allen noch sehr lange in Erinnerung bleiben. Seit den Nachkriegsjahren gab es keine so starken Einschränkungen in allen Bereichen des öffentlichen und privaten Lebens wie im Coronajahr 2020.

Wer – wie ich selbst auch – im Frühjahr noch gedacht hatte, dass mit den umfangreichen Maßnahmen bis hin zum Lockdown die Ansteckungsgefahr schnell unter Kontrolle gebracht werden könnte, hatte sich gründlich getäuscht. Corona hat uns immer noch fest im Griff und wir hoffen auf baldigen und wirksamen Einsatz von Impfstoffen und Medikamenten. Neben den gesundheitlichen Gefahren und einer Überlastung unseres Gesundheitssystems rücken verstärkt wirtschaftliche Aspekte in den Fokus von Politik und Öffentlichkeit. Wie sollte man mit so einer ungewohnten und eigentlich auch kaum planbaren Situation umgehen? Ich denke, dass in unserem Land bisher weitgehend der richtige Weg gewählt wurde. Einerseits klare Einschränkungen mit lokalem Bezug und andererseits der Erhalt persönlicher Freiheit, soweit das möglich ist.

Trotz der Notwendigkeit vieler Maßnahmen waren auch einige davon schwer verständlich. Dazu gehören insbesondere die mehrmonatigen Lockdowns in der Gastronomie. Ausgerechnet in einer Branche, die wie kaum eine andere mit erstklassigen Hygienebedingungen für die Sicherheit ihrer Mitarbeiter und Gäste gesorgt hat. Zwar wurden großzügige Hilfen in Aussicht gestellt, ob dies aber für das Überleben jedes einzelnen Betriebs ausreicht, darf bezweifelt werden. Auch wir mussten in diesem Jahr kräftige Umsatzverluste hinnehmen. Neben dem Rückgang im Gastronomieabsatz wurde auch an unsere Kunden im Ausland nur ein Bruchteil unserer Vorjahresmengen geliefert. Diese Einschnitte konnten wir glücklicherweise durch Kostensenkungsmaßnahmen und Neugeschäfte in anderen Bereichen einigermaßen ausgleichen und mussten deshalb keine Mitarbeiter freistellen.

Unserer gesamten Belegschaft möchte ich zum Ende dieses Jahres herzlich danken. Alle Mitarbeiter wurden mit außergewöhnlichen Belastungen konfrontiert und haben ihre Loyalität zu unserer Brauerei in dieser schwierigen Zeit eindrucksvoll bewiesen!

Wir hoffen sehr, dass die Pandemie unter Kontrolle gebracht werden kann, und dass sich auch das wirtschaftliche Leben in unserem Land im kommenden Jahr wieder normalisiert.

Ihnen und Ihren Familien wünsche ich eine gesegnete Weihnachtszeit, geruhsame Festtage und ein glückliches Neues Jahr! Bleiben Sie vor allem gesund!

Ihr Josef Laus *Josef Laus*

PS. Schauen Sie doch mal rein: Veldensteiner auf Facebook und auf Instagram!

Inhalt

	Seite
Qualitäts- und Umweltmanagement	3
Nachrichten aus der Brauerei	4/5
Unsere Kunde	6/7
Zu guter Letzt	8



Das Pantaleo in Forchheim – Pizza und Pasta wie bei Mama in Bella Italia | Seite 6



Das Bistro Jedermanns ist ein beliebter Treffpunkt in Eschenau | Seite 7



Eine sehr lange Geschäftsverbindung besteht zur Familie Kaiser in Abenberg. Lesen Sie unseren Bericht | Seite 7

Impressum Nr. 88, Dezember 2020

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,
Andy Laus, Fritz Lederer, Norbert
Schreg, Friedrich Weber, Bert Eich-
horn, Fabian Brütting, Norbert
Geyer
Gestaltung:
satorrotas.de

Fotos:
Wolfgang Laus, Caroline Laus,
Andy Laus, Fritz Lederer, Norbert
Schreg, Bert Eichhorn, Fabian
Brütting, Friedrich Weber,
Joachim Sator, Dieter Ertel,
Norbert Geyer

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

Qualität und Umwelt im Fokus unserer Brauerei

Bereits 1995 haben wir ein Qualitätsmanagementsystem nach der weltweit anerkannten Norm DIN ISO 9001 eingeführt. Das Qualitätsmanagementsystem regelt die qualitätsrelevanten Abläufe vom Rohstoffeinkauf über Produktion, Abfüllung bis hin zum Versand. Integriert ist auch ein HACCP-Konzept (Hazard Analysis Critical Control Points), welches die kritischen Kontrollpunkte während des Herstellungs- und Abfüllprozesses überwacht. Alle drei Jahre findet ein aufwendiges Re-Zertifizierungsverfahren durch die LGA InterCert statt, das unsere Brauerei seit der Erstzertifizierung 1996 bereits zum achten Mal in Folge ohne jegliche Abweichung bestanden hat.

Die Qualitätssicherung beginnt in unserem Unternehmen bereits bei der Auswahl der Rohstoffe. Malz aus Braugerste der Region sowie Hopfen aus dem Hersbrucker Gebirge und nicht zuletzt das Wasser aus dem eigenen Tiefbrunnen bilden die Grundlage für unsere Biere.

Viele chemisch-technische und mikrobiologische Analysen begleiten alle Produktionsschritte von der Würze-Herstellung über Gärung, Lagerung, Reifung, Filtration bis hin zur Abfüllung. Zusätzlich zu den Analysen werden auch täglich Verkostungen durchgeführt, um eine gleichbleibende Qualität unserer Biere zu gewährleisten. Durch ein speziell für die Brauwirtschaft entwickeltes EDV-Programm ist außerdem von jeder Charge eine lückenlose Rückverfolgbarkeit aller Prozessschritte und Analysendaten vom eingesetzten Rohstoff bis hin zur abgefüllten Flasche möglich.

Ebenso wurde das Umweltmanagementsystem nach DIN ISO 14001, das seit 1999 installiert ist, erfolgreich ohne Abweichung re-zertifiziert. Neben der Sicherung der hohen Qualitätsstandards steht in unserer Brauerei auch den Schutz der Umwelt als eines der Primär-Ziele. Durch den betriebseigenen Tiefbrunnen kann eine der Hauptkomponenten der Bierherstellung, das Wasser, ressourcenschonend zu Tage gefördert werden. Somit können die natürlichen Grundwasserreserven der Region geschützt werden. Durch die Anpassung von Reinigungsplänen und stetige Verbesserungen der einzelnen Prozessschritte versuchen wir, das entstehende Abwasser so gering wie möglich zu halten. Der unvermeidliche Anteil Abwasser wird in der zweistufigen, anaeroben-aeroben Betriebskläranlage gereinigt, aufbereitet und anschließend in die Pegnitz eingeleitet. Die vom Landratsamt festgelegten Einleitwerte und Einleitmengen werden durch unser innerbetriebliches Kontrollsystem, externe Labore und das Wasserwirtschaftsamt Nürnberg sichergestellt und überwacht. Das durch die Abwasserbehandlung entstandene Biogas kann durch den 2019 installierten Kombibrenner in Dampf umgewandelt werden. Durch die Verbrennung des Biogases im Dampfkessel konnte der Bedarf an Erdgas um über 10% gesenkt werden.

Qualitätssicherung/Mikrobiologie: Brauer/Laborant Thorsten Rasch (seit der Ausbildung 2006 in unserer Brauerei) bei der Membranfiltration der abgefüllten Biere



Erfolgreiche Re-Zertifizierung: Braumeister Andreas Laus (Qualitätsmanagementbeauftragter) und Braumeister Stefan Umlauf (Umweltmanagementbeauftragter) mit den neuen Zertifikaten





Kraftfahrerschulung in Neuhaus

Um unsere hochwertigen Produkte auch an die Kundschaft ausliefern zu können, schreibt der Gesetzgeber eine regelmäßige Schulung des Fahrpersonals vor. Die Schulungen dienen zur Verbesserung der Sicherheit im Straßenverkehr und der Vermittlung von tätigkeitsbezogenen Fertigkeiten und Kenntnissen wie zum Beispiel eine ordnungsgemäße Ladungssicherung. Sämtliche Seminare werden im internen Schulungsraum in unserer Braustätte am Auwald abgehalten. Die Durchführung erfolgt seit 2009 in Zusammenarbeit mit unserem langjährigen Kunden der SVG Süd in Nürnberg. Auf unserem Foto, das noch „vor Corona“ entstand, sehen Sie den Dozenten Herrmann Stamm (rechts), Organisator und Logistikleiter Norbert Geyer (links) sowie die teilnehmenden Fahrer vor unserem Fuhrpark.

Die Veldensteiner Ritzelbande



Die Veldensteiner Ritzelbande ist ein Freundeskreis ambitionierter Mountainbiker, die sich regelmäßig zu gemeinsamen Ausfahrten treffen. Sämtliche Biker stammen aus dem Einzugsgebiet der landschaftlich wunderschön gelegenen FrankenPfalz-Gemeinden. Vorzugsweise radeln die Biker auf heimischen Trails in der Fränkischen und Hersbrucker Schweiz.

Neben diesen gemeinsamen Ausfahrten wird aber auch an Radsportevents wie am 12 Stunden- Rennen in Schnaittach, am Arber Marathon oder aber auch an dem ein oder anderen Stone-man-Trail teilgenommen (Dolomiti / Glaciara / Miriquidi / Taurista etc.). Die Ritzelbande hat sich sehr über eine Trikotspende unserer Brauerei gefreut und fühlt sich mit dem neuen Outfit und der dazu passenden flüssigen Stärkung für kommende Herausforderungen nun bestens gerüstet.

4



Großer Erfolg bei den „World Beer Awards 2020“

Sehr hohen Stellenwert in der internationalen Bierwelt genießen die jährlich stattfindenden „World Beer Awards.“ Auch heuer wurden wieder über 2.200 Biere aus mehr als 50 Ländern in Blindverkostungen von Experten aus der ganzen Welt eingehend getestet. Aufgrund von Corona konnte die Veranstaltung nicht wie üblich an einem Ort ausgetragen werden, sondern es mussten alle Biere an die Juroren versandt werden. Trotz der widrigen Umstände fiel das Ergebnis für unsere Biere außerordentlich erfreulich aus. Angesichts eines erlesenen Teilnehmerfeldes lösten 3 Silbermedaillen für unsere Veldensteiner Weißbiere (Hefeweizen, alkoholfreies Weißbier und Mandarina Bavaria Weißbier) sowie die Auszeichnung zum besten nationalen Bockbier („Germany Winner“) für unseren Saphir Bock große Freude in unserer Brauerei aus.

Spitzen-Ergebnis im DLG-Biertest 2020

Das Testzentrum Lebensmittel der DLG (= Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft) hat im Rahmen seines international bedeutenden Biertests auch heuer wieder alle von uns zur Prüfung angemeldeten Biere mit der höchsten Qualitätsstufe, der Gold-Medaille, ausgezeichnet. Bei diesem Test werden sämtliche Biere - jeweils sogar aus 2 unterschiedlichen Abfüllungen - in Form einer „Blindverkostung“ von sensorisch geschulten Experten analysiert und bewertet. Den Testern ist die jeweilige Biermarke dabei nicht bekannt. In Anbetracht der stattlichen Anzahl von heuer gleich 8 verschiedenen Veldensteiner-Biersorten, die dem Test unterzogen wurden, erfüllt uns dieses Ergebnis mit großer Freude. Besonderer Dank gilt hier der Leistung und dem Einsatz aller unserer Mitarbeiter, ohne die das nicht möglich gewesen wäre.



Goldmedaille für Weißbier in Frankreich



Lyon gilt als Gourmet- und Genusszentrum in Frankreich mit einer exquisiten Küche und einer berühmten Gastronomie. Der „Concours International de Lyon“ genießt dort einen sehr guten Ruf als renommierter Qualitätstest, bei dem mehr als 7.500 Weine, Biere und Spirituosen aus aller Welt von über 900 Juroren verkostet und bewertet werden. Die Besten jeder Kategorie werden mit Gold- und Silbermedaillen ausgezeichnet. Beim letzten Test heuer im Frühjahr war auch unser Veldensteiner Hefe Weißbier erstmals dabei und wurde auf Anhieb mit der Goldmedaille prämiert, der höchstmöglichen Auszeichnung.

„Historisches Dampfbier“ aus der Veldensteiner Bierwerkstatt

Die mittlerweile 12. Bierspezialität aus unserer Veldensteiner Bierwerkstatt ist derzeit in ausgesuchten Gaststätten und Getränkemärkten im 20er Kasten sowie in der 2,0 l Magnum-Geschlenkflasche zu haben. Es handelt sich wie jedes Jahr um eine nur einmalig eingebraute, limitierte Sonderedition, welche auch nur vorübergehend erhältlich ist. Die Besonderheit beim Dampfbier ist der dem Weizenbier ähnliche Brauprozess, der jedoch ausschließlich unter Verwendung von Gersten- und ohne Weizenmalz erfolgt. Obergärige Hefe führt zu einer schnellen, warmen Gärung bei Temperaturen von 18°-20° C. Platzende Blasen verursachen eine schaumige Gisch, was den Eindruck vermittelt, dass das Bier im Gärkeller „dampft“. Ein außergewöhnliches Bier für alle Bierliebhaber - nicht nur für die kommenden Festtage!

Bierwerkstatt
Veldensteiner
Historisches Dampfbier
naturtrüb

- ☉ limitierte Sonderedition
- ☉ unfiltriertes Gerstenbier, handwerklich gebraut mit obergäriger Weißbierhefe
- ☉ Aroma: mild würzig
- ☉ ca. 18 IBU (Bittereinheiten)
- ☉ 12,8 % Stammwürze / 5,6 % Alk.

Bester Brauer-Azubi 2020



Mit sehr großem Erfolg hat der in Vorbach beheimatete Nicolai Mosch seine Ausbildung zum Brauer & Mälzer in unserer Brauerei abgeschlossen. Nicolai hat am Leistungswettbewerb des Deutschen Handwerks teilgenommen und im Wettbewerbsberuf Brauer & Mälzer den hervorragenden 1. Rang belegt. Damit stammt dieses Jahr der Kammerieger, d. h. der beste Brauer aus dem Regierungsbezirk Mittelfranken, aus unserer Brauerei. Nicolai ist seit Beendigung seiner Ausbildung nun als Brauer im Gärkeller unserer Brauerei tätig. Stolz auf diesen besonderen Ausbildungserfolg gratulierten die beiden Braumeister Andreas Laus (links) und Wolfgang Laus (rechts) dem „frisch gebackenen“ Gesellen Nicolai Mosch im Sudhaus der Auwaldbrauerei.

Wasserversorgung auf neuem Niveau



Wasser ist nicht nur ein wichtiger Rohstoff bei der Bierherstellung, es spielt auch bei vielen weiteren Prozessen (z. B. Reinigungsvorgängen) eine maßgebliche Rolle. Dabei ist es essentiell, dass für jeden Verbraucher im Leitungsnetz

der Brauerei Wasser in ausreichender Menge und vor allem bei konstantem Druckniveau zur Verfügung steht. Um diesen hohen Ansprüchen bei stark wechselnden Abnahmemengen und -orten gerecht zu werden, wurde das alte System der Druckerhöhung mit 6 Pumpen nun gegen ein neues System mit 4 Pumpen ersetzt. Die neuen Pumpen, von denen immer eine redundant ist, d. h. z. B. bei Wartungen zur Verfügung steht, sind mit hocheffizienten Energiespar-Motoren ausgerüstet. In Kombination mit einer intelligenten Steuerung, die für gleichmäßige Auslastung sowie wirkungsgradbesten Betrieb jeder einzelnen Pumpe sorgt, führt dies zu einer deutlichen Energieeinsparung im Vergleich zum alten System. Der Strombedarf wird bei der Wasser-Druckerhöhung künftig um etwa 13.000 kWh im Jahr reduziert, was einem ca. 3,7 zu geringeren CO₂-Ausstoß pro Jahr entspricht. Unser Braumeister Stefan Benaburger (Foto) setzte dieses Projekt mit der renommierten Firma Albert Frey aus dem Ostallgäu bestens um.

Brauns Hofcafe in Treuf/Kirchensittenbach



Zum wahren Gästemagneten entwickelte sich das neu erbaute Hofcafe von Familie Braun in Treuf bei Kirchensittenbach. Begonnen hat es mit einem Holzbackofen und

der Bewirtschaftung eines Biergartens bevor 2018 ein Neubau in Holzbauweise realisiert werden konnte. Angeboten werden zu den Öffnungszeiten ab Freitag 17:00 Uhr verschiedene Pizzen, Flamm- und Brotkuchen. Samstags, Sonntags und an Feiertagen wird bereits um 11.00 Uhr gestartet, und es gibt verschiedene Braten, Schnitzelvarianten sowie Wild aus der Umgebung. Zum Nachmittagskaffee werden selbstgebackene Kuchen und Torten angeboten. Für Gruppen ab 10 Personen wird mit vorheriger Anmeldung auch werktags geöffnet. Idyllische Wanderziele in der nächsten Umgebung sind die nur 1 km entfernte Burg Hohenstein sowie der Wasserfall an der Kalktuffquelle in der Nähe der Griesmühle bzw. Hahnbachmühle. Unser Foto zeigt die Familie Braun mit den Söhnen Max und Michael sowie Mutter Frieda mit unserem Mitarbeiter Norbert Schreg.

Brauns Hofcafe, Treuf 4, 91241 Kirchensittenbach

Gasthaus Zum Grünreuther Schloßl

In landschaftlich reizvoller Umgebung liegt der kleine Ort Grünreuth mit seinen gut 60 Einwohnern als Ortsteil der Gemeinde Hartenstein im Nürnberger Land. Doch nicht nur für Wanderer und Kletterer lohnt sich der Weg hierher, sondern auch für die Besucher des Landgasthauses „Zum Grünreuther Schloßl“. In dem von Familie Fritz und Margit Übler (links im Bild neben Schwiegertochter Daniela und deren Kinder(Anna und Max) mit viel Herzblut geführten Gasthaus erwartet die Gäste nicht nur ein herzlicher und warmer Empfang, sondern auch ein Speisenangebot, das kaum Wünsche offen lässt. Bei der Auswahl an guten, typisch fränkischen Gerichten in großen Portionen, und mit vielen Zutaten aus dem eigenen Anbau, selbstgemachten Klößen aber auch vegetarischen Angeboten ist für jeden etwas dabei. Verlockend sind auch die deftigen Brotzeiten mit hausgemachtem Bauernbrot.



Gasthaus Zum Grünreuther Schloßl, Grünreuth 24, 91235 Hartenstein

Stabwechsel in der Mainterrasse

Die Zukunft ist gesichert! Im Traditionslokal „Mainterrasse“ in Eltmann, einem noch klassischen fränkischen Wirtshaus das sich als Treffpunkt von Kartel-Runden, Fussball-Fanclubs und vieler ortsansässiger Vereine seit Generationen großer Beliebtheit erfreut, ist die Nachfolge geregelt. Julia Amon, Nichte der langjährigen Wirtsleute Sieglinde und Walter Beck, ist seit kurzem die neue Wirtin. Den Stammgästen ist sie bereits seit langem gut bekannt. Auch Linde und Walter werden sich natürlich nicht komplett verabschieden, so dass sich an Stil und Führung des Lokals nicht viel ändern wird. Auf unserem Foto bedankt sich Velden-



steiner-Vertriebsleiter Leo Wagner (links) bei Julia Amon (2. v. rechts) sowie Sieglinde und Walter Beck für die mittlerweile fast 70 jährige sehr angenehme und gute Zusammenarbeit.

Gaststätte Mainterrasse, Landrichter-Kummer-Straße 22, 97483 Eltmann

Ristorante Pantaleo in Forchheim

Seit mehr als 10 Jahren betreiben Marion Freisinger und ihre Tochter Simona das italienische Restaurant Pantaleo in Forchheim. Das beliebte Restaurant ist bekannt für seine ausgezeichnete italienische Küche. Durch den warmen, herzlichen Empfang und dem freundlichen Service fühlt sich der Gast schnell wohl. Schwerpunkte auf der Speisekarte der gemütlich eingerichteten Pizzeria mit großem und idyllischem Biergarten (Foto S. 2) sind eine Vielzahl an Pizzen und Pasta-Gerichten, diverse mediterrane



Spezialitäten sowie frische Salate. Passend zu den gewählten Gerichten werden italienische Weine angeboten, die Bierfreunde dürfen sich auf unsere Veldensteiner Bierspezialitäten freuen. Auf unserem Bild stoßen die Chefinnen des Pantaleo, Simona (links) und Marion Freisinger (rechts) mit Josef Laus und Fabian Brütting von unserer Brauerei auf die gute Zusammenarbeit an.

Ristorante Pantaleo, Torstraße 6, 91301 Forchheim

Neukunde Speisegaststätte TuSpo Heroldsberg

Die Sportgaststätte Tuspo Heroldsberg bietet seit Januar 2020 unter den neuen Betreibern Maria Bletsa und Evangelos Zaganas feine griechische, aber auch typisch fränkische Spezialitäten an. Ergänzt werden diese durch Veldensteiner-Biere sowie eine Auswahl an Weinen und alkoholfreien Getränken. Auch für den



kleinen Hunger zwischendurch ist mit einer Vesperkarte gesorgt. Die Gaststätte verfügt über einen Saal für ca. 100 Personen, der ideal für Familienfeste sowie Betriebsfeiern genutzt werden kann. Das Lokal ist in einem gepflegten, fränkisch-modernen Ambiente gehalten und draußen auf der Terrasse, gleich neben dem Sportplatz, kann man in der wärmeren Jahreszeit in entspannter Atmosphäre die Abendsonne genießen. Vier Bundeskegelbahnen bieten Gelegenheiten für Sport, Spiel und Spaß mit Freunden. Familien, Vereine und Kegelclubs sind herzlich willkommen. Unser Foto zeigt die Vorstandschaft Paul Merkl (Geschäftsführer), Stefanie Piegert (Vorstand) und Christian Piegert (Schatzmeister) umrahmt von den Wirten Maria Bletsa (links) und Evangelos Zaganas (rechts) beim Einstandsessen Anfang 2020.

Speisegaststätte Tuspo Heroldsberg, Sportplatzweg 12, 90562 Heroldsberg

Neukunde Cafe/Bistro Jedermanns in Eckental

Bereits seit März 1996 existiert das zentral am Rathausplatz in Eschenau liegende Cafe-Bistro Jedermanns. Von der ersten Stunde an dabei – zu Anfang als Koch – der jetzige Betreiber Meho Kaltak (auf unserem Foto links neben Friedrich Weber von unserer Brauerei). Nicht



nur Restaurant, sondern einfach auch Location und Treffpunkt für Jung und Alt ist hier das Motto. Ob nur auf ein Bier oder Cocktail oder eine leckere Kleinigkeit aus der reichhaltigen Speisekarte, deren Schwerpunkt auf der mediterranen Küche liegt. Etliche schöne Veranstaltungen, von Geburtstags- und Familienfeiern bis hin zu einem Forum für musikalische Events, prägen die Historie des Lokals. Gerne angenommen wird auch der sich in ruhiger Lage am Rathausplatz befindliche Biergarten.

Cafe-Bistro Jedermanns, Schulstrasse 6, 90542 Eckental-Eschenau

Ristorante - Pizzeria Portofino in Eschenbach/Opf.



Der Name Portofino genießt nicht nur bei Italienern-Freunden als malerischer Fischer- und gleichzeitig Jet Set – Ort einen illustren Ruf. Auch in der gleichnamigen Pizzeria Portofino in Eschenbach in der Oberpfalz ist es der Familie Yilmaz über mittlerweile viele Jahre gelungen, einen bestens etablierten und beliebten Anziehungspunkt

für Freunde der italienischen – und nach einem aufwendigen Umbau Anfang des Jahres auch türkischen Küche zu schaffen. Und das in puncto Qualität, Service und Preis-Leistungsverhältnis, das vor dem Original in Italien keinen Vergleich zu scheuen braucht. Besonders die Pizzen gelten als die Besten in der ganzen Gegend. Seit Kurzem gibt es auch einen Lieferservice für die Stadt Eschenbach und die umliegenden Orte.

Pizzeria Portofino, Marienplatz 20, 92676 Eschenbach in der Oberpfalz

Das Landhaus Kaiser in Abenberg



Am Fuße der imposanten Burg Abenberg im Landkreis Roth heißt Familie Kaiser die Gäste in ihrem Hotel-Gasthof willkommen. Bereits in dritter Generation betreibt man die gemütliche fränkische Gaststätte mit viel Herzblut und Engagement. Neben typischen regionalen Gerichten, wie allerlei Braten, genießt die Küche auch einen sehr guten Ruf für Karpfen und Forellen aus eigenen Teichanlagen. Das vor wenigen Jahren neu gebaute Gästehaus findet guten Zuspruch gleichermaßen bei Urlaubern und Geschäftsreisenden. Die Nähe zum fränkischen Seenland und zur Metropole Nürnberg bietet eine Vielzahl an Freizeitmöglichkeiten und Ausflügen in die Kultur. Das beschauliche Abenberg ist immer einen Besuch wert! Für die langjährige Treue zur Brauereibedanken sich Josef Laus (rechts) und Bert Eichhorn (rechts) bei Familie Kaiser.

Landhaus Kaiser, Windsbacher Str. 32, 91183 Abenberg

Jubilare in der Brauerei



Jedes Jahr werden in unserer Brauerei die Jubilare besonders geehrt. Auch bei der letzten Ehrung ließ es sich Brauereichef Josef Laus (rechts) nicht nehmen, sich bei einigen Mitarbeitern wieder für ihre langjährige Treue zu ihrer Brauerei zu bedanken. Brauer Ludwig Schmitt (ganz links) befindet sich mittlerweile im wohlverdienten Ruhestand. Für 30 Jahre Betriebszugehörigkeit erhielten Norbert Schreg und Uwe Pappenheimer (2. und 4. von rechts) eine Ehrung. Seit jeweils 35 Jahren sind Hartmut Meyer, Markus Sporrer und Klaus Ostfalk (2., 3. und 5. von links) im Unternehmen beschäftigt. Fred Fischer (ebenfalls 35 Jahre tätig) fehlt auf dem Bild (das Foto entstand noch kurz „vor Corona“).

Unser Bier im Urlaub

Sonnige Urlaubsgrüße aus Playa del Ingles auf Gran Canaria erreichten uns im Sommer von Gerd Langfritz mit Sohn Sven und Lebensgefährtin Michaela Kaiser aus Krottensee. Die drei ließen sich die schönste Zeit des Jahres auch durch Corona nicht verderben und genossen ihren wohlverdienten Urlaub mit Strand, Meer und Traumwetter. Ein Stück „flüssige“ Heimat in Form einiger Flaschen Veldensteiner Vollbier Hell durfte dabei natürlich nicht fehlen.



Kräusen Helles

naturtrüb – mild – süffig

Seit kurzem ist das Veldensteiner Flaschenbier-Sortiment um eine absolute Spezialität reicher. Bei unserem Veldensteiner Kräusen Helles handelt es sich um einen alten, traditionellen Bierstil, der sich durch das „Aufkräusen“ des bereits fertig vergorenen und ausgereiften Bieres mit spritzigem Jungbier auszeichnet. Nach sorgfältiger Reifung wird es direkt aus dem Lagertank unfiltriert in die Flaschen gefüllt. Das Ergebnis ist ein süffiges, mildes und naturtrübes Bier mit 11,6 % Stammwürze und – wie es neudeutsch so schön heißt – hoher drinkability!



JETZT NEU
und ab sofort erhältlich!



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir:

Schichtführer (m/w/d)

für den 3-Schichtbetrieb unserer modernen Abfüllung

Ihr Profil:

- » Ausbildung zum/zur Brauer/in oder andere technische Berufe, (Zusatzqualifikation als Braumeister/in von Vorteil)
- » Einschlägige Berufserfahrung
- » Flexibilität, Teamfähigkeit, hohes Maß an Verantwortungsbewusstsein

Lkw-Fahrer (m/w/d) für Getränkeauslieferung im Nahverkehr

Ihr Profil:

- » Führerschein CE und Staplerschein

Azubi (m/w/d) zum Brauer & Mälzer

Ihr Profil:

- » mind. guter qualifizierter Mittelschulabschluss

Schriftliche Bewerbung bitte an:
Kaiser Bräu GmbH & Co. KG, Oberer Markt 1, 91284 Neuhaus
oder info@veldensteiner.de