



UNSER BIER



Probiert's es, dann spürt's es!

Liebe Freunde unserer Brauerei, seit über zwei Jahren dominiert Corona alle Bereiche unseres gesellschaftlichen Lebens. Und man hatte den Eindruck, dass dies noch lange so bleiben wird.

Jetzt allerdings wird dieses Thema in den Hintergrund gerückt. Vor Kurzem noch unvorstellbar sind wir mit einem realen Krieg konfrontiert. Und dieser findet nicht weit entfernt in Asien oder Afrika statt, sondern wird mit aller Härte direkt in Europa geführt.

Ein normaler Mensch kann nicht nachvollziehen, dass ein Diktator alleine grausame und gnadenlose Entscheidungen treffen kann und trotzdem lange fest im Sattel bleibt. Das kann wohl nur an der Desinformation der russischen Öffentlichkeit liegen, am Boykott eines freien Journalismus und der rigiden Einschränkung des Internets und der sozialen Medien.

Die freie Welt sollte alles dafür tun, dass der Konflikt schnell beendet werden kann. Dazu zählen auch Sanktionen, die der Wirtschaft Opfer abverlangen. Beeinträchtigungen der wirtschaftlichen Entwicklung müssen dafür in Kauf genommen werden.

Die Folgekosten des Kriegs werden nicht nur für die Ukraine, sondern auch für Russland enorm sein. Während aber die Ukraine von der freiheitlichen Welt beim Wiederaufbau unterstützt werden wird, hat sich Russland in eine selbst gewählte Isolation begeben, die die wirtschaftliche Entwicklung weit zurückwirft.

Was können die Bürger in unserem Land tun? Wir müssen helfen, Flüchtlinge aus der Ukraine herzlich aufzunehmen, ihnen Unterkunft und Integration anzubieten. Die enormen Verletzungen an Körper und Seele können nur heilen, wenn wir den Menschen mit Empathie und Einfühlungsvermögen begegnen. Ich hoffe sehr, dass die Hilfsbereitschaft in unserem Land anhält, und dass es der Politik gelingen wird, die Wunden dieses Kriegs so gut wie möglich zu heilen.

Ich wünsche uns allen einen schönen, friedvollen Sommer und endlich einen Rückgang der Coronazahlen!

Ihr Josef Laus



Inhalt

	Seite
Nachrichten aus der Brauerei	3
Veldensteiner in neuem Gewand	4/5
Unsere Kunden	6/7
Zu guter Letzt	8



Über einen Michelin Stern freut sich Familie Nägerl vom Weißen Roß in Illschwang | Seite 6



Sehr gute italienische Küche genießt man im „Bella Italia“ in Neumarkt/Opf | Seite 6



Ein neues Produkt in der Veldensteiner Familie | Seite 8

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

Impressum Nr. 89, Mai 2022

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, Norbert Schreg, Bert
Eichhorn, Fabian Brütting
Gestaltung:
satorrotas.de

Fotos:
Wolfgang Laus, Caroline Laus,
Norbert Schreg, Bert Eichhorn,
Fabian Brütting, Joachim Sator,
K.-H. Weißfloch, Landhotel
„Weißes Roß“, Sonja Hofer-Wan-
kel, Gasthaus Laurer

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



Investitionen in unserer Brauerei

Die neue Schaltwarte im Sudhaus der Auwaldbrauerei mit Brauer Klaus Vogel und Braumeister Stefan Benaburger (stehend).

Stillstand ist Rückschritt“ meinte einst der Industriemanager Rudolf von Bennigsen-Foerder.

Gemäß diesem Leitsatz hat unser Unternehmen in der letzten Zeit trotz schwieriger Umstände durch die Corona-Pandemie wieder einige größere Modernisierungen und Investitionen in Angriff genommen, um für die Zukunft gut gewappnet zu sein.

Neben der Anschaffung von neuen Veldensteiner Kästen für Bügelverschlussflaschen (siehe Seite 4-5) war die größte sicherlich die Automatisierung des Sudhauses von der Malzannahme bis einschließlich der Würzeherstellung inklusive einer Hopfengabeanlage.

Mit dem nicht nur in der Braubranche renommierten Anlagenbauer Esau & Hueber aus Schrobenhausen wurde dazu im Sudhaus die komplette Verrohrung und Verkabelung erneuert sowie die Mess- und Regelungstechnik und die Automatiksteuerung auf Basis von Siemens TIA-Portal neu aufgebaut.

Durch die neue Sudhaussteuerung können nun alle Prozesse von der Reinigung bis hin zur Produktion effizienter gestaltet werden.



An dieser Anlage wird der Hopfen automatisch in die Würzefanne dosiert.



Die beiden neuen Lkws mit den Fahrern Karl Leipold (links) und Walter Scheibel (Fahrerhaus rechts)



Unsere Staplerfahrer Adrian Keller (links) und Thomas Rauh auf den neuen Arbeitsgeräten

Dies wirkt sich ressourcenschonend im Bereich Energie und z. B. auch beim Reinigungsmiteleinsatz aus.

Am wichtigsten ist jedoch das Erreichen einer gleichbleibend hohen Produktqualität und die Möglichkeit flexibel auf natürliche Rohstoffschwankungen reagieren zu können.

Im Bereich Logistik wurden zudem zwei neue LKW der Marke MAN (26.430 und TGX 18.460) sowie zwei neue Linde-Gabelstapler angeschafft.

Bewährte Qualität in neuem Gewand



Nachdem sich das Konsumverhalten im Bierbereich Ende des 20. Jahrhunderts noch stark auf die Hauptsorten Pils, Hell und Weißbier konzentrierte, war in den letzten Jahren auch bei uns ein wachsendes Interesse an weiteren Sorten und Spezialitäten zu verzeichnen. Zum einen trug dies zwar zu einer erfreulich positiven Umsatzentwicklung bei, zum anderen stieg aber natürlich auch der damit verbundene Aufwand. Da auch die Optik der einzelnen Flaschenetiketten im Gesamtsortiment nicht mehr optimal aufeinander abgestimmt war, hatten wir uns dazu entschlossen, die Etiketten optisch zu überarbeiten und in ein passendes Gesamtbild zu fügen.

An den bereits gewohnten Flaschenarten „Bügelverschlussflasche“ und „Euroflasche“ für die jeweiligen Sorten ändert sich nichts. Auch dem bewährten und umweltfreundlichen Mehrwegsystem mit 20 x 0,5 l Kästen wird die Treue gehalten. Einzig für die mittlerweile in die Jahre gekommenen Bügelkästen war ein Austausch gegen neue Kästen erforderlich.





Für die grafischen Arbeiten bedanken wir uns bei unserem langjährigen Etikettengrafiker Heinz Möhrdel, der die Arbeit in gewohnt professioneller Weise erledigt und zu einer unserer Meinung nach sehr gutem Ergebnis gebracht hat. Die Etiketten selbst werden von der Firma Gözl aus Mengen gedruckt und die neuen Kästen von der Fa. Birner Kunststoff aus Amberg geliefert.





Michelin-Stern für Gourmet-Restaurant „Cheval Blanc“ in Illschwang

Als Gastgeber in 7. Generation steht Familie Nägerl-Fleischmann aus Leidenschaft für Tradition, Heimat und Genusskultur. Mit viel Liebe zum Detail wandelte sich das ursprüngliche Wirtshaus aus dem 15. Jahrhundert behutsam in ein modernes 4-Sterne-Hotel mit komfortablen Gästezimmern, großzügigem Spa-Bereich und ausgezeichneter Gastronomie. Von der engen regionalen Verbundenheit profitieren auch die Gäste, da im Restaurant vorwiegend heimische Produkte Verwendung finden und die hauseigene Metzgerei frische Qualität garantiert. Die Speisekarte mit moderner, raffinierter, aber auch klassischer bayerischer Küche folgt der Saison und die Getränkeauswahl lässt keine Wünsche offen. Das schicke Gourmet-Restaurant „Cheval Blanc“ setzt nochmals eigene Akzente. Ausgezeichnet mit einem Stern im Guide MICHELIN Deutschland 2021 und FFF Feinschmecker tritt mit Küchenchef Christian Fleischmann und seiner Frau Katharina die junge Generation an, um Liebhaber des Besonderen mit raffinierten Menüfolgen auf ihrer kulinarischen Entdeckungsreise zu begleiten.

Landhotel Weißes Roß, Am Kirchberg 1, 92278 Illschwang, weisses-ross.de

Gasthaus „Melzner Stub'n“ in Schwand

Schwand, eine kleine Ortschaft im Oberpfälzer Naturpark, gehört zur Gemeinde Parkstein, die für ihre beliebten Wander-, Radwege und Ausflugsziele bekannt ist. Es befindet sich etwa zehn Kilometer nordwestlich von Weiden in der Oberpfalz. Bianca und ihr Mann Andreas Höning übernahmen dort vor knapp 5 Jahren das Dorfwirtshaus von ihrer Großmutter und betreiben dies an ausgewählten Tagen mit viel Herzblut und Engagement. Gutbürgerliche Küche und hausgemachte Spezialitäten aus regionalen Produkten werden hier in gemütlicher Atmosphäre auf den Teller gezaubert. Seit Kurzem wird auch ein Partyservice für die Frei-Haus-Belieferung von privaten Feiern angeboten. Veranstaltungen, Busse und Feierlichkeiten ab 10 Personen werden von den Wirtsleuten gerne angenommen.



Melzner Stub'n, Schwand 11, 92711 Parkstein, melznerstubn.de

Ausgezeichnete italienische Küche im „Bella Italia“ in Neumarkt

Seit 2003 gibt es das Ristorante – Pizzeria „Bella Italia“ in Neumarkt. 2009 konnte Mitarbeiter Alessandro Graf das Restaurant in Eigenverantwortung übernehmen und nach weiteren 10 Jahren seinen lang ersehnten Traum von einer eigenen Immobilie in der Altdorfer Straße 57, neben dem ehemaligen Landesgartenschauengelände, verwirklichen.

Nach einem kompletten Umbau ist das Lokal nicht wiederzuerkennen. Seine Gäste erleben die traditionelle Küche Italiens in



ihrer ganzen Vielfalt. Besondere Spezialitäten sind Fisch- und Fleischgerichte vom Grill von ausgewählten regionalen Lieferanten. Aber auch fantastische Pizzen und Pasta sowie leckere Nachspeisen werden von zahlreichen Stammgästen geschätzt. Aufgebaut wurde auch ein Party- und Eventservice, wo von Dekoration, über Tischkarten bis zum Gesamtservice alles vom Team des Bella Italia arrangiert wird.

Bella Italia, Da Alessandro, Altdorfer Str. 57, 92318 Neumarkt/Dpf., bella-italia-neumarkt.de

Neukunde „Little India“ in Forchheim

Mitten im Herzen von Forchheim gibt es seit Weihnachten das im industrial style eingerichtete Restaurant & Bar „Little India“ vom versierten Gastronomen Navsherbir Singh. Das Ambiente mit alten Tischen und Spiegeln sowie Deko aus Indien ist sehr



geschmackvoll und vermittelt dem Gast eine authentische Atmosphäre. 60 Personen können hier im Inneren und 70 Personen im Außenbereich Platz nehmen. Das Menü ist modern indisch gehalten mit Fokus auf nord- und südindischen Gerichten. Die Gäste können sich auf Klassiker wie Chiken Masala, Reis-Gemüse-Gerichte, Tandoori-Brot und verschiedenes Streetfood freuen. Neben einer großen Auswahl an Gerichten kann man im Little India auch aus hausgemachten Limonaden, Smoothies, indischen Joghurtgetränken und Veldensteiner Bierspezialitäten wählen. Das Restaurant ist ohne Ruhetag täglich geöffnet und bietet auch bereits tagsüber an Wochentagen Business-Lunch Angebote zu attraktiven Preisen.

Little India, Paradeplatz 18, 91301 Forchheim, littleindiaforchheim.com

25 Jahre – „Der Hirsch“ in Nürnberg

1994 öffnete er in der Nürnberger Südstadt erstmals seine Pforten. Heute ist „Der Hirsch“ als Musikclub eine feste Größe in Deutschland. Der große Biergartenbereich, die große Eventhalle und die urige Kneipe sind bei guten Preisen Garanten für gute Stimmung.

Weit über 300 Veranstaltungen werden jährlich organisiert, wodurch der Hirsch ein Hot-Spot im fränkischen Nachtleben ist.



Apropos Hot-Spot: Hart getroffen von den Corona Beschränkungen hat sich der Der Hirsch als Testzentrum engagiert. Zusätzlich wurde renoviert und in eine topmoderne Lüftungsanlage investiert. Und endlich können wieder die angesagtesten Künstler den Hirsch zum Kochen bringen. Und zur passenden Abkühlung sorgt seit über 25 Jahren frisches Veldensteiner. Wir bedanken uns für das Vertrauen und die tolle Zusammenarbeit! Auf dem Foto v.l.n.r.: Peter Harasim, Guido Glöckler, Bert Eichhorn (Brauerei), Annette Niesser, Hans Günter Dünkel, Axel Ballreich.

Hirsch – Home of Music, Vogelweiherstr. 66, 90441 Nürnberg, der-hirsch.de

Gasthaus Laurer in Sunzendorf



Inmitten des wunderschönen Birglands liegt der in 6. Generation geführte, traditionsreiche Familienbetrieb. Er steht für gepflegte Gastlichkeit mit gemütlichem Ambiente und persönlichem Service. Die mit viel Liebe zum Detail eingerichteten Gasträume bieten Platz für bis zu 90 Personen und eignen sich besonders für Familien- und Firmenfeiern. Im Sommer lädt die idyllisch gelegene Terrasse zum Verweilen und Genießen ein. Neben Familienrezepten kreieren Andreas und Rainer Laurer modern interpretierte Gerichte wobei besonderer Wert auf regionale und hausgemachte Produkte in enger Zusammenarbeit mit regionalen Biobauern bei Rind- und Lammfleisch gelegt wird. Liebhaber der vegetarischen Küche kommen ebenfalls auf ihre Kosten. Themenabende und –Wochen runden das kulinarische Rahmenprogramm ab. Im Rahmen der Sendung „Landgasthäuser“ und „Wir in Bayern“ wurde die Familie Laurer bereits zwei Mal im Bayerischen Fernsehen gezeigt und somit weit über die Gegend hinaus bekannt. Unser Foto zeigt Wirtin Resi mit einem Teil ihrer Servicemitarbeiterinnen.

Gasthaus Laurer, Sunzendorf 2 ½, 92262 Birgland, gasthaus-laurer.com

„the niu Cure“ Hotel, Erlangen



Seit November 2021 bietet das the niu Cure in der Paul-Gossen-Straße in Erlangen mit seinen insgesamt 177 Zimmern innovative Angebote für Freizeit- und Geschäftsreisende. Als Junior Hotelmanager wird das Hotel von dem gebürtigen Oberpfälzer Hotelbetriebswirt Lukas Pirner geleitet.

Der Name „Cure“ (engl. „Heilung“) ist eine Hommage an die Bedeutung der Stadt Erlangen für den medizinischen Fortschritt. Urban und elegant lädt das the niu Cure auf einen ganz entspannten und heilvollen Aufenthalt ein. Das Design-Konzept versprüht mit reduzierten Farbtönen und einem raffinierten Lichtspiel eine einzigartige Wohlfühlatmosphäre.

Die stilvolle und große Bar ist ein Garant für nette Stunden und gute Gespräche in angenehmer Gesellschaft. Dazu passend dann auch ein frisches Veldensteiner - frisch gezapft vom Fass. Auf unserem Foto zu sehen sind Hotelmanager Lukas Pirner (links) mit Bert Eichhorn von unserer Brauerei.

the niu Cure City-Hotel Erlangen, Paul-Gossen-Straße 75, 91052 Erlangen, the.niu.de/hotels/deutschland/erlangen/the-niu-curethe.niu.de

Die „Fränkische Museumseisenbahn“



Der Verein Fränkische Museums-Eisenbahn hat es sich zum Ziel gesetzt, den Eisenbahnverkehr des letzten Jahrhunderts einer breiten Öffentlichkeit lebendig zu vermitteln. Diese Lebendigkeit wird auch in der Zusammenarbeit mit anderen befreundeten Vereinen außerhalb Frankens deutlich.

So wurden bei den Dampfsonderzugfahrten der Historischen-Eisenbahn-Frankfurt im vergangenen November erstmals in dem unter Eisenbahnern bekannten „Der Michelstädter“ Fränkische Spezialitäten angeboten. Neben den „3 im Weggla“ und den „Elisenlebkuchen“ wurden Veldensteiner Lager, Landbier und Weißbier angeboten. Die Hessen waren erstaunt wie gut unser fränkisches Bier schmeckt und nach kurzer Zeit bereits waren die aus Nürnberg mitgebrachten Kästen geleert.

Auf dem Foto präsentiert sich vor dem MITROPA-Speisewagen in Erbach die Verstärkung des Küchen- und Serviertteams aus Nürnberg: ÖBL Wolfgang Rotzler, Sonja Hofer-Wankel, Cornelius Wankel, Marcel Kortboyer.

Fränkische Museums-Eisenbahn e.V. Nürnberg, Klingenhofstr. 70, 90411 Nürnberg, fraenkische-museumseisenbahn.de



Im Rahmen der Qualitätsprüfungen der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) für Bier und Biermischgetränke durch das DLG-Testzentrum Lebensmittel wurden unsere Veldensteiner Bierspezialitäten auch heuer wieder mit hervorragenden Bewertungen bedacht. Bei den fünf zum Test eingesandten Sorten Vollbier Hell, Kräusen Hell, Landbier, Weissbier und Weissbier alkoholfrei wurden alle fünf Sorten mit der höchst möglichen Auszeichnung, der DLG-Goldmedaille prämiert. Dieses Ergebnis ist für unsere Brauer eine Belohnung und zugleich Bestätigung für den hohen Qualitätsanspruch, der in der Produktion als Maßstab gilt. Die DLG Tests zählen zu den renommiertesten und anerkanntesten Biertests der nationalen und internationalen Bierszene. Alle Produkte werden dafür in neutralen Tests auf Basis aktueller und wissenschaftlich abgesicherter Prüfmethoden von Experten getestet.

Die Jugend rückt nach

Caroline Laus ist neu in die Geschäftsführung der Brauerei eingetreten. Die Tochter von Josef Laus hat nach ihrem BWL-Studium, das sie mit dem Master (M. Sc.) abgeschlossen hat, einige Jahre als Assistentin der Geschäftsleitung gearbeitet. In dieser Funktion war sie zuständig für das Vertragswesen und hat im Marketing und Einkauf Verantwortung übernommen. Gleichzeitig betreut sie das Italiengeschäft mit unserem langjährigen Importeur Norbier in Gambellara.

Brauereichef Josef Laus, der vorerst weiter in gewohntem Umfang aktiv bleiben wird, freut sich über die Tatsache, dass die Brauerei eine Zukunftsperspektive hat und die Geschäftsführung nun etwas breiter aufgestellt ist. Wir wünschen Caro eine erfolgreiche Zeit als Geschäftsführerin und ein immer gutes Verhältnis zu allen Mitarbeitern.




Radler

naturtrüb

Eine Sortimentsänderung gab es kürzlich aufgrund ständig steigender Nachfrage aus dem Kundenbereich nach Natur-Radler, was auch dem allgemeinen Trend des Verbraucherverhaltens in Bayern folgt. Demzufolge haben wir unser bisher klares, filtriertes Radler nun auf ein naturtrübes Radler umgestellt. Das Ergebnis ist ein spritziges, sehr fruchtiges Radler mit intensiven Zitrusaromen. Die ideale Erfrischung für die warmen Tage bei nur 2,3 % alc.

JETZT NEU
und ab sofort erhältlich!



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir:

LKW-Fahrer (m/w/d)

für Getränkeauslieferung im Nahverkehr

Ihr Profil:

» Führerschein CE und Staplerschein

Azubi (m/w/d) zum Brauer & Mälzer

Ihr Profil:

» Mindestens Qualifizierter Hauptschulabschluss

» Technisches Verständnis und Freude am handwerklichen Arbeiten

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