



UNSER BIER



Probiert's es, dann spürt's es!

Liebe Freunde unserer Brauerei, die Epidemie, die uns alle über mehrere Jahre begleitet hat, ist nun in den Hintergrund getreten. Vor allem erhebliche Absatzrückgänge in der Gastronomie machten den Brauereien in dieser Zeit sehr zu schaffen, und Spätfolgen gibt es immer noch.



Eine große Zahl von Gaststätten in unserem Land hat den Betrieb eingestellt, und nicht immer sind Nachfolgeprobleme dafür verantwortlich. Die Gäste besuchen unsere Gastronomie nicht mehr so häufig, wie das früher der Fall war.

Noch immer ist die Gaststätte ein wichtiger Kommunikationspunkt in Stadt und Land, aber der Rückzug in die eigenen vier Wände nimmt tendenziell zu.

Damit einhergehend verändern sich die Ansprüche der Kunden gegenüber der Angebotspalette an Getränken. Die Sortimente fast aller Brauereien werden immer breiter, kaum eine Nische im Getränkeangebot bleibt unbesetzt.

Ich selbst bin bekennender Biertrinker und konnte mich bis vor wenigen Jahren nicht einmal mit Radler anfreunden. Und ein naturtrübes Radler mit 0,0 % Alkohol war völlig außerhalb meines Radars.

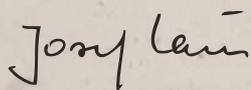
Allerdings finde ich, dass unseren Braumeistern dieses neue Produkt sehr gut gelungen ist! Ich würde es als passende Ergänzung zu unserer alkoholfreien Palette betrachten und bin gespannt, wie es im Markt aufgenommen wird.

Zum Schluss noch ein persönliches Wort: Nachdem meine Tochter Caroline schon seit mehreren Jahren als Geschäftsführerin im Unternehmen integriert ist, wird auch mein Sohn in der nahen Zukunft in die Brauerei kommen. Andi hat nach seinem Studium und einer mehrjährigen Anstellung in der Technischen Universität, Weihenstephan, vor allem die technischen Betriebsabläufe im Auge.

Ich freue mich, dass die nächste Generation Interesse an der Brauerei zeigt. Soweit man mich noch braucht, werde ich aber weiterhin unterstützend zur Seite stehen.

Uns allen wünsche ich einen schönen Sommer. Wir sehen uns in der Gaststätte oder im Biergarten!

Ihr Josef Laus



Inhalt

	Seite
Neuigkeiten beim Radler	3
Nachrichten aus der Brauerei	4/5
Unsere Kunden	6/7
Zu guter Letzt	8



Großer Erfolg für Veldensteiner Landbier beim Concours de Lyon | Seite 5



75 Jahre gepflegte Gastlichkeit im „Veldensteiner Forst“ in Bernheek | Seite 6



Wo Leib und Seele im Einklang sind – der Gasthof Neumühle im Ahorntal | Seite 6

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

Impressum Nr. 90, Juli 2024

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, Bert Eichhorn,
Fabian Brütting, Friedrich Weber
Gestaltung:
satorrotas.de

Fotos:
Wolfgang Laus, Caroline Laus,
Norbert Schreg, Bert Eichhorn,
Fabian Brütting, satorrotas, K.-H.
Weißfloch, Thomas Klimiont, Björn
Oliver Göke, grs1305.pixelio.de

Druck:
Kolibri Druck, Zeitfracht Medien 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

Radler naturtrüb jetzt **doppelt** erfrischend!

Sogenannte „Biermischgetränke“, zu denen auch die Sorte „Radler“ zählt, erfreuen sich bereits seit über 100 Jahren speziell in den Sommermonaten großer Beliebtheit. Erfunden wurde die „Radler-Maß“ angeblich im Jahre 1922 von einem findigen Gastwirt in Oberbayern, der an einem heißen Sommertag aufgrund zu großen Gästeandrangs befürchtete, dass ihm seine Biervorräte nicht ausreichen würden. Diese hatte er dann unter Beigabe von Zitronenlimo quasi verlängert und als alkoholärmere Variante speziell für die Radfahrer als „Radler-Maß“ den Gästen kredenzt.

Auch unser Veldensteiner Radler naturtrüb entwickelte sich in den letzten Jahren sehr erfreulich. Neben der eleganten 0,33 l Flasche machte aber die 0,5 l Flasche schon bisher den Löwenanteil des Absatzes aus. Hier fand aus technischen Gründen nun kürzlich die



Umstellung von der Bügelverschlussflasche auf die Euroflasche statt. Damit einhergehend entwickelten unsere Brauer in zahlreichen Tests heuer zudem neu ein naturtrübes Radler alkoholfrei, welches sich durch seine fruchtigen Zitrusaromen und erfrischendem Trinkerlebnis auszeichnet. Das Besondere daran ist, dass der Alkoholanteil tatsächlich bei 0,0 % liegt, bei gleichzeitig vollem Geschmack. „Probiert’s es, dann spürt’s es!“



Veränderungen in der Braumeisterriege

Im Juni verabschiedete sich unser langjähriger 1. Braumeister Fritz Lederer (links) in den wohlverdienten Ruhestand. Fritz begann 1979 seine erfolgreiche Karriere bereits mit der Ausbildung zum Brauer und Mälzer in unserer Brauerei. Nach seiner Braumeisterausbildung bei Doemens in München ging es auf Wanderschaft in verschiedenen Brauereien auch außerhalb Bayerns, wo er wertvolle Erfahrungen und Fachwissen sammeln konnte. Seit 2002 war er dann wieder in unserer Auwaldbrauerei in Neuhaus tätig. Die Lücke, die Fritz Lederer hinterlässt, wird nicht eins zu eins ersetzt. Vielmehr werden seine Aufgaben und sein Verantwortungsbereich auf mehrere Schultern aufgeteilt. Zur Verstärkung unserer Braumeisterriege wurde daher bereits Anfang letzten Jahres Martin Pelikan (rechts) als Braumeister in der Abfüllung eingestellt. Er hat das Brauerhandwerk bei der Klosterbrauerei Weißenhohe gelernt. Nach seiner Ausbildung zum Produktionsleiter bei Doemens sammelte er wichtige Erfahrungen u. a. als Malzmeister sowie als Braumeister bei diversen Brauereien und Mälzereien.



Eines der besten Weissbiere der Welt

Nicht nur in unserer Heimat, sondern weit über deren Grenzen hinaus hat sich unser Mandarinava Weiszbier mittlerweile einen hervorragenden Ruf unter den Weiszbier-Liebhabern erworben. Das Bier wird jährlich im Frühjahr eingebraut und ist nur in der wärmeren Jahreszeit erhältlich. Seinen fruchtigen Geschmack erhält es durch Kalthopfung mit dem exquiten Hallertauer Aromahopfen „Mandarina Bavaria“. Eine äußerst erfreuliche Nachricht erhielten wir anlässlich der letzten „World Beer Awards“ aus London. Hier wurde unser Mandarinava Weiszbier als bestes Bier der Welt in der Kategorie „american style wheatbeer“ ausgezeichnet und darüber hinaus auch noch in der nationalen Kategorie mit den Awards „Germany Winner“ und „Germany Gold“ auf höchster Ebene prämiert.



Gutes Wasser für gutes Bier!

Reines Wasser ist die Grundlage für gutes Bier, denn es besteht zu über 90% aus Wasser. Damit ist es einer der wichtigsten Rohstoffe beim Brauen. Unsere Braumeister stellen daher schon immer hohe Anforderungen an die Qualität „ihres“ Brauwassers. Der betriebseigene Brunnen wird zwar regelmäßig und engmaschig auch von Behörden und externen Firmen beprobt und kontrolliert. Trotzdem sehen wir es als existenziell an, auch durch Eigenüberwachung die Qualität und Leistungsfähigkeit unseres Brunnens sicherzustellen. Regelmäßig lassen wir daher unter anderem unseren Brunnen von der Fachfirma Osel aus Bamberg per Kamera befahren und überprüfen. Bei der letzten Befahrung im März wurde die Gelegenheit zudem genutzt, das alte eiserne Steigrohr durch ein neues, rostfreies Edelstahlrohr zu ersetzen (siehe Foto). Der Einbau einer neuen energieeffizienten Pumpe sorgt dafür, das Wasser gleichmäßiger gewinnen zu können und die Grundwasser-Ressourcen noch besser zu schonen.



Sanierung in der Kläranlage

Im Laufe der Jahre hatte das saure Milieu den Beton des Vorversäuerungsbeckens unserer betriebseigenen Kläranlage stark angegriffen. Bei der notwendigen Sanierung wurden die Bestandswände nun gereinigt und mit ca. 40 m³ Beton und 7,2 to Bewehrungsstahl um 25 cm verstärkt und zusätzlich im Inneren mit Polyethylen-Platten ausgekleidet. Zum Einsatz kam dabei ein Hochbaukran mit 31 Meter Ausladung und 3,2 to Hubkraft. Da der laufende Betrieb nicht unterbrochen werden durfte, mussten die aufwändigen Bauarbeiten und Gewerke nicht nur fachmännisch, sondern auch zeitlich exakt geplant und ausgeführt werden. Hier wurde von Dipl.-Ing. Klaus Kellermann (ITEC Ingenieure Kellermann GmbH) in Zusammenarbeit mit ULLI-Bau GmbH aus Lichtenau und unserem Klärwärter Horst Nullmeier wirklich hervorragende Arbeit geleistet.





Investitionen im Fuhrpark



Bereits vor einigen Monaten erfolgte die Anschaffung von zwei fabrikneuen LKW, welche von der Firma Fahrzeugbau Hofmann in Mainleus bei Kulmbach mit speziellen Schwenkwand-Getränk-kaufbauten, Ladebordwänden und speziellen Ladesicherungssystemen für den Getränketransport versehen wurden. Es handelt sich dabei um zwei MAN TGS 26430 mit jeweils 14,75 to Ladekapazität und 430 PS, welche als Verteilerfahrzeuge zur Belieferung unserer Gastronomie- und Handelskunden eingesetzt werden. Pro Tour können damit maximal 720 Kasten Bier zur Auslieferung kommen. Das Foto zeigt die zwei neuen LKW mit unseren bewährten Kraftfahrern Thomas Schramm, Bülent Akaya und Frank Holtz (v.li.n.re.) vor unserer Brauerei am Auwald.

Neues Rückkühlwerk

Neben der hohen Bierqualität ist für unsere Brauerei auch das Thema Nachhaltigkeit von großer Bedeutung. So legen wir bei unserer Produktion großen Wert auf Ressourcenschonung und Energieeffizienz. Großes Einsparpotential haben wir hier im Bereich unserer Kälteanlage, die in einer Brauerei vor allem für die Gärung und Lagerung der Biere ganzjährig unverzichtbar ist, entdeckt. Durch den Austausch des alten Kühlturms gegen das neue Modell VapoChill von Krones sparen wir nun über 40.000 kWh an Strom und über 750 m³ Wasser im Jahr ein. Erreicht wird dies durch hocheffiziente EC-Motoren, Ventilatoren und Umwälzpumpen sowie einer stufenlosen Regelung, die unnötige Kühlung vermeidet. Die Demontage des bestehenden Kühlturms und der Austausch konnten durch gute Planung und Koordinierung in nur einem Tag durchgeführt werden.



Bestes deutsches Bier beim Concours de Lyon

In den letzten Jahren hat sich der „Concours International de Lyon“ zum Hotspot für Qualitätstests in Frankreich und auch zu einem der führenden europäischen Events dieser Art entwickelt. Über 1.000 ausgewählte Fachleute und Sommeliers prüfen dabei in mehrtägigen Tests ca. 10.000 Proben aus 42 Ländern von Weinen, Bieren, Spirituosen, Käse und Milchprodukten. Allein der Bierwettbewerb umfasste im letzten Jahr 2.000 Proben, wovon 627 Medaillen erringen konnten. Eine ganz besondere Auszeichnung erfuhr dabei unser Veldensteiner Landbier, das nicht nur mit der Goldmedaille in seiner Kategorie, sondern auch noch als bestes deutsches Bier des Wettbewerbs ausgezeichnet wurde.

6 Biere im DLG Test - 6 Goldmedaillen

Jedes Jahr lassen wir einige unserer Biere vom Testzentrum Lebensmittel der DLG im Rahmen des größten Qualitätstests für Lebensmittel in Deutschland untersuchen und beurteilen. Dabei geht es weniger um Podestplätze als mehr um eine neutrale Beurteilung und Bestätigung eines möglichst hohen Qualitätsniveaus. Die eingereichten Biere aller Brauereien werden bei dem Test analytisch und sensorisch in Blindverkostungen geprüft und mit Gold-, Silber- und Bronzemedailles bewertet. Wie schon in den Vorjahren wurden alle unsere eingesandten Biere auch heuer wieder mit der Goldmedaille prämiert. Wir sehen dieses Ergebnis nicht nur als Bestätigung der Erfüllung der hohen Qualitätsstandards, denen wir uns unterziehen, sondern vor allem auch als Beweis für die gute Leistung und den Einsatz unserer Mitarbeiter.





75-jähriges Jubiläum im Ferienhotel „Veldensteiner Forst“

In Bernheck, mitten im Naturpark Veldensteiner Forst, entwickelte sich in den letzten 75 Jahren aus einer kleinen Bierwirtschaft heraus das familiengeführte Hotel zu seiner heutigen Größe und Bedeutung. Seit Beginn besteht eine außergewöhnliche Zusammenarbeit mit unserer Brauerei.

Das Hotel lädt Familien, Wellnessgäste und Geschäftsreisende zum Verweilen ein und ist ein Ort der Entspannung und des Wohlfühlens mitten in der Natur. Die neu gestalteten Zimmer und der Wellnessbereich mit Hallenbad und großem Naturbade-
teich mit Blockhaussauna lassen jeden Alltagsstress vergessen. Auch kulinarisch kommt jeder Gast auf seine Kosten. Im Restaurant und auf der Terrasse wird regionale Küche in höchster Qualität angeboten.

Unser Bild zeigt v. li. Josef Schuster, Brauereichef Josef Laus, Juniorchef Leon Schuster und Verkaufsleiter Norbert Schreg bei Überreichung der Ehrenurkunde.

Hotel Veldensteiner Forst, Bernheck 38, 91287 Plech, veldensteiner-forst.de

Waldschänke Brückkanal in Schwarzenbruck

Ein sehr beliebter Anziehungspunkt für Wanderer, Radler und Genießer ist im Nürnberger Land die Waldschänke „Brückkanal“ der Familie Böhm in Feucht-Schwarzenbruck. Umgeben von der Idylle des alten „Ludwig-Donau-Main-Kanals“ und der landschaftlich wunderschönen Schwarzachklamm bieten die Gaststätte und der große Biergarten mit seinen knapp 1.000 Plätzen eine große Auswahl an fränkischen Spezialitäten und Gaumenfreuden. Seit über 25 Jahren sind auch die Veldensteiner Weissbiere im Programm, wofür sich unser Vertriebsleiter Leo Wagner recht herzlich mit einer Urkunde bei den Wirtsleuten Elke und Klaus Böhm bedankte.



Waldschänke Brückkanal, Am Brückkanal 3, 90537 Feucht-Schwarzenbruck, brueckkanal.com

25 Jahre Bezugsjubiläum Gasthof Neumühle

Nicht nur bei Wanderern, Ausflüglern und Naturfreunden ist die im romantischen Ailsbachtal unterhalb der Burg Rabenstein gelegene „Neumühle“ der Familie Hösch bestens bekannt. Auch bei Einheimischen und Urlaubern erfreut sich der idyllisch gelegene Gasthof großer Beliebtheit. Das kulinarische Angebot reicht von frischen Forellen aus der Region über typisch fränkische Gerichte und Brotzeiten bis zum Lamm aus eigener Tierhaltung. Der Kuchen kommt aus dem eigenen Backofen. Auch Übernachtungsmöglichkeiten werden angeboten. Für Feiern und Hochzeiten wurde kürzlich der Saal renoviert und geschmackvoll eingerichtet.



tet. Anlässlich des 25-jährigen Bezugsjubiläums unserer Biere bedankte sich Brauereichef Josef Laus (links) mit einer Urkunde und einem Blumenpräsen bei Anne Hösch und Ihren Eltern Käthe und Hans Hösch.

Gasthof Neumühle, Neumühle 35, 95491 Ahorntal, gasthof-pension-neumuehle.de

Ein Kino mit Kultstatus

Das „Casablanca“ ist seit Jahrzehnten eine Institution in der Nürnberger Südstadt und wurde 2023 zum besten Kino Bayerns gekürt! Das Programm kino für anspruchsvolle Filme jenseits



des Mainstreams mit angeschlossener Kneipe wird vom Verein Casa e.V. geführt. Ein starkes Team aus vielen Ehrenamtlichen, Helfern und Mitgliedern tragen die Idee seit vielen Jahren mit großem Engagement. Heuer wurde zudem die im Vorderhaus befindliche ehemalige Creperie mit dem lauschigen Biergarten übernommen, womit das gastronomische Angebot nochmals erweitert und bereichert wird. Eine lebendige Mischung aus Kunst, Theater, Musik und kreativen Menschen, die immer einen inspirierenden Abend verspricht.

Casablanca, Brosamer Str. 12, 90459 Nürnberg, casablanca-nuernberg.de

Kleines Jubiläum im Pantaleo in Forchheim

Seit nunmehr 10 Jahren betreibt Marion Freisinger das italienische Restaurant Pantaleo in Forchheim. Das beliebte Restaurant ist bekannt für seine ausgezeichnete italienische Küche. Durch den warmen, herzlichen Empfang und den freundlichen Service



fühlt sich jeder Gast schnell wohl. Schwerpunkte auf der Speisekarte des gemütlich eingerichteten Restaurants mit Biergarten 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 Veldensteiner Bierspezialitäten freuen. Das Restaurant, bei dem man auch zur kälteren Jahreszeit draußen sitzen kann, hat als spezielles Highlight von Oktober bis März „beheizte Igló's“ im Biergarten aufgebaut. Das Pantaleo hat von Montag – Sonntag ab 11 Uhr durchgehend geöffnet. Unser Foto zeigt Marion Freisinger mit Fabian Brütting von der Brauerei.

Ristorante Pantaleo, Torstraße 6, 91301 Forchheim

Gasthof „Zum weißen Ross“ in Burgtreswitz

Burgtreswitz ist ein Ortsteil des Marktes Moosbach im oberpfälzischen Landkreis Neustadt an der Waldnaab. Der Traditions-Gasthof mit hauseigener Metzgerei wird seit mehreren Generationen



von der Familie Balk mit viel Engagement und Leidenschaft geführt. In uriger und zugleich gepflegter Atmosphäre kann der Gast bodenständige Oberpfälzer Gerichte, hausgemachte Schmankerl und frische Zutaten aus der Region in einem sehr gastfreundlichem Preis-Leistungsverhältnis genießen. An lauen Nachmittagen und Abenden bieten sich dafür auch die Sonnenterrasse und der kleine Biergarten im Freien an. Die idyllische Umgebung lädt zu ausgedehnten Spaziergängen, Radtouren und Wanderungen ein. Für Übernachtungen stehen vier zum Haus gehörige Apartments zur Verfügung.

Gasthof „zum weißen Ross“, Dorfstraße 1, 92709 Moosbach-Burgtreswitz

Neukunde SV Osternohe

Seit Mitte 2023 ist der SV Osternohe 1959 e.V. aus dem Nürnberger Land Kunde der Brauerei.

Der Verein ist seit 1985 im schmucken Vereinsheim in Osternohe an der Kreuzbühler Straße beheimatet. Neben der Abteilung



Fussball (Damen und Herren) bietet der Verein noch die Abteilungen Breitensport, Damengymnastik und Wintersport an. Für letzteres bieten sich am benachbarten Schlossberg mit der längsten Lifanlage Mittelfrankens, ideale Bedingungen. Die Mitglieder pflegen in ihrem Sportheim zudem ein aktives Vereinsleben mit regelmäßigen Veranstaltungen. Dazu gehören Bockbierfest, Schafkopfturnier, Weihnachtszauber, Barabende und vieles mehr. Unser Foto zeigt die gute Stimmung auf der Terrasse vor dem Vereinsheim anlässlich eines erfolgreichen Heimspiels.

SV Osternohe 1959 e.V., Kreuzbühler Straße 45, 91220 Schnaittach-Osternohe, sv-osternohe.de

Die „Kniedlas Hüddn“ in Nürnberg



In der Kniedlas Hüddn im Nürnberger Stadtteil Ludwigsfeld (Nähe Meistersingerhalle) wird nicht nur der fränkische Dialekt in Ehren gehalten sondern auch Wert auf gute fränkische Küche gelegt. Neben Klassikern wie ofenfrischen Schäufelra, diversen Bräuten oder Pfannenschnitzel bieten Wirt Michel und seine Frau Angie auch viele Gerichte auf vegetarischer, veganer und sogar glutenfreier Basis an. In drei abtrennbaren Bereichen können sowohl kleine als auch mittlere Privat- und Firmenfeiern abgehalten werden. Die rund 40 Außenplätze in dem liebevoll gepflegten Biergarten versprechen zudem einen gemütlichen Abend im Freien. Die Speisen werden überwiegend mit Bio-Produkten aus dem fränkischen Knoblauchsland hergestellt. Die passende flüssige Begleitung hierzu steht mit Veldensteiner Hell oder Landbier vom Fass sowie diversen Flaschenbieren zur Verfügung.

„Kniedlas Hüddn“, Richtenhofstraße 4, 90478 Nürnberg, kniedlashueddn.de



Vorankündigung: „Bohemian Lager“ aus der Veldensteiner Bierwerkstatt

Jedes Jahr im Herbst freuen sich nicht nur unsere Brauer auf die neueste Sonderedition aus unserer Veldensteiner Bierwerkstatt. Bei einmalig eingebrauten Spezialitäten experimentieren wir mit ausgefallenen, teilweise auch historischen Rezepten und Zutaten. Dieses Jahr haben wir uns für ein „Bohemian Lager“ entschieden, das gemäß seiner regionaltypischen Herkunft mit böhmischem Tennenmalz eingebraut wurde. Saazer Hopfen aus der tschechischen Region Saaz verleiht dem Bier ein würziges und blumiges Aroma. Die Hopfensorte hat einen niedrigen Alpha-Säuregehalt, was bedeutet, dass sie weniger bitter ist als andere Hopfensorten. 12,8 % Stammwürze bei 5,4 % Alkohol sorgen für ein vollmundiges Geschmackserlebnis.



Seit über 20 Jahren findet in Nürnberg alljährlich der „Woschd und Doschd“ Lauf (kurz WUDL) mit Teilnehmern aus Deutschland, Österreich und der Schweiz statt. Insgesamt treten 240 Athleten in zum Teil bunten Kostümen bei überragender Stimmung am Berg der Entscheidung gegeneinander an. Gelaufen werden 5 Runden á 1 Kilometer. Die kleine Besonderheit dabei, vor jeder Laufrunde muss eine Wienerwurst verzehrt und ein Veldensteiner Hell getrunken werden. Klingt anders? Ist es auch und gerade deshalb ist der WUDL so beliebt und regelmäßig bereits Monate vor dem Start restlos ausgebucht. Er hat sich über die Jahre zu einer festen Größe im Bereich der Fun-Runs in Deutschland etabliert.

Die nächste Generation rückt nach ...

Caroline Laus ist bereits seit Jahren als Geschäftsführerin im Unternehmen tätig, nun tritt auch ihr Bruder Andreas in der nahen Zukunft in die Brauerei ein. Nach einem Masterabschluss als Wirtschaftsingenieur an der Universität Bayreuth hat er in Weihenstephan das Studium zum Diplombraumeister absolviert.



Er ist seit einigen Jahren als wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Universität angestellt und in der Beratung von Brauereien tätig. In unserer Brauerei in Neuhaus wird er zunächst in der Technik tätig sein und sein Hauptaugenmerk soll sich auf alle technischen Betriebsabläufe richten. Wir wünschen ihm viel Freude an seiner neuen Aufgabe und hoffen auf ein gutes Miteinander mit allen Mitarbeitern!



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir:

Staplerfahrer (m/w/d)

Ihr Profil:

- » Staplerschein
- » Praktische Erfahrung

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@kaiser-braeu.de