

WIRTSCHAUS



SEIT 1466

Berg

**PRESSE
MAPPE
2018**

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG
www.bergbier.de

BIERBRAUER AUS LEIDENSCHAFT

In dieser Pressemappe stellen wir Ihnen vor, wie wir uns als Brauerei erfolgreich in einem umkämpften Markt etablieren konnten. Die Bierproduktion ist seit 1995 von 120 Millionen Hektolitern pro Jahr auf 100 Millionen Hektoliter gesunken. Mit unserem Bekenntnis zu aufwändiger und traditioneller Bierbraukunst haben wir uns unsere Einzigartigkeit bewahrt und produzieren Klasse statt Masse.

Auf nach Berg: In unserem Veranstaltungskalender informieren wir Sie über die Veranstaltungen im Bier- und Braujahr und warum sich dank BrauereiGewölbe, BierBrauKursen, BrauereiWirtschaft oder einem Oberbrauer von Wtw. Zimmermann ein Abstecher nach Berg ganzjährig lohnt.

Sie erfahren mehr über unser Biersortiment und über Herstellungsverfahren, die in Baden-Württemberg nicht mehr und in Bayern nur noch in vereinzelt Brauereien praktiziert werden. Dazu gehören die aufwändige Offene Obergärung, die Zwei-Tank-Reifung und das langsame Maischen im Sudhaus. Große Bierproduzenten brauen Biere in sechs Tagen. Wir widmen diesem Vorgang bei allen Bieren 40 Tage. Das riecht und schmeckt man.

Ihr Uli Zimmermann
Bierbrauer und Dipl. Braumeister

INHALTSVERZEICHNIS

Über 550 Jahre auf dem Berg – wenn Tradition zum Kult wird	Seite 4
Auf einen Blick: Daten, Fakten, Besonderheiten der Berg Brauerei	Seite 6
Auf geht's nach Berg! Ulrichsfest 2018	Seite 7
Durch das Bier- und Braujahr 2018	Seite 8
So vielseitig schmeckt Reinheit – Brauweisen und Sortiment	Seite 12
Übersicht: Wissenswertes über das Biersortiment der Berg Brauerei	Seite 13
Ansprechpartner und Pressefotos	Seite 14

ÜBER 550 JAHRE AUF DEM BERG – WENN TRADITION ZUM KULT WIRD

Im Jahr 2016 feierte die Berg Brauerei ihr 550-jähriges Jubiläum und ist damit älter als das Reinheitsgebot. Somit ist die Berg Brauerei wohl eine der ältesten Brauereien im Land. Die Berg Brauerei im schwäbischen Ehingen-Berg verknüpft Tradition mit Moderne und hält an zeitaufwändigen Methoden fest. Dazu gehört die Original Offene Obergärung im offenen Gärbottich, bei der die Hefe von Hand mit dem großen Sieblöffel abgeschöpft wird.

Mit besonderen Bieren ist es der Berg Brauerei gelungen, sich in einem rückläufigen Markt zu behaupten. Bestes Beispiel: das Ulrichsbier. Zu Ehren des Kirchenpatrons St. Ulrich im Jahr 1911 eingebracht, ist das Bier durch seinen Geschmack – manche nennen ihn klassisch, manche retro – und Bügelverschluss zum Kultgetränk geworden.

Am 12. Juli 1466 wird dem Wirtshaus auf dem Berg das Recht zu „bachen, sieden, brennen und andere Metzlerereien“ gegeben. In den folgenden 550 Jahren trotzen die Besitzer auf dem Berg politischen Umwälzungen von der österreichischen Herrschaft bis zum Einmarsch Napoleons. 1756 erwirbt Anton Weber Brauerei und Wirtshaus von den Habsburgern. Für 366 Gulden kauft er das Lehen vom österreichischen Erzhaus unter Marie Theresia ab. Im Jahr darauf heiraten Anna Maria Weber und Cyriakus Zimmermann. Seit 1757 ist somit die Familie Zimmermann in Berg und gehört zu den ältesten Brauerfamilien Deutschlands. „Wir haben immer vorausschauend gehandelt“, so der jetzige Inhaber Uli Zimmermann. Ab 1904 hat jede Generation ein Sudhaus gebaut, die wohl beste Investition in die Zukunft. Das Denken in langen Zeiträumen gilt als Stärke der Berg Brauerei. Sie hat bereits vor über zwanzig Jahren damit begonnen, ihre Braugerste ausschließlich aus integriertem, kontrolliertem Anbau zu beziehen, bevor Begriffe wie „Nachhaltigkeit“ im allgemeinen Sprachgebrauch benutzt wurden.

ORIGINALE, AUFWÄNDIGE BRAUMETHODEN

Braukunst ist Handwerkskunst und auf diese setzt die Berg Brauerei konsequent. Sie bekennt sich zum Reinheitsgebot und zu aufwändigen Brauverfahren, die vor allem eines benötigen: Zeit – viel Zeit. „Dadurch entstehen Biere, die anders riechen und schmecken als der Mainstream“, betont Bierbrauer und Diplom-Braumeister Uli Zimmermann. Die Berg Brauerei hat sich damit ein Alleinstellungsmerkmal in einem umkämpften Markt gesichert.

Im Drei-Geräte-Sudhaus brauen wir in einem langsamen Maischverfahren 10 ganzjährige und 5 saisonale Biersorten. 8 verschiedene Malz- und 5 Hopfensorten sorgen dafür, dass jedes Bier anders schmeckt und anders riecht. Untergärige Biere vergären wir in der klassischen Zwei-Tank-Reifung, obergärige Biere bekommen ihren speziellen Charakter in der seltenen Original Offenen Obergärung.

Nach dem Motto „Klasse statt Masse“ werden nur besondere Biere auf dem Berg abgefüllt.

ULRICHSBIER: VOM KIRCHENPATRON ZUM KULTBIER

Ehingen und Berg gehörten von 1343 bis 1804 zum österreichischen Herrschaftsgebiet. In der Region hatte die katholische Kirche einen hohen Stellenwert. Der Großvater des heutigen Brauereibesitzers Uli Zimmermann ehrte Sankt Ulrich, den Kirchenpatron von Berg, indem er 1911 das Fest auf den Brauereihof stattfinden ließ und hierfür eigens ein Bierrezept entwickelte, das lange Jahre nur für das Ulrichsfest gebraut wurde. Als eigenständige Biersorte, die dem Typus der Fest- und Braunbiere ähnelt, schmeckt sie durch ihren kernigen Malzkörper mit einer Spur Röstmalz außergewöhnlich. „Der Geschmack entspricht nicht der heutigen Mode, manche würden ihn als retro bezeichnen“, meint Uli Zimmermann schmunzelnd. Genau danach verlangten Bierkenner. Aufgrund der großen Nachfrage entschied sich die Berg Brauerei 1981 dazu, das Ulrichsbier künftig ganzjährig anzubieten. Richtig erwies sich die Rückkehr zum Bügelverschluss. Das charakteristische „Plopp“ beim Öffnen der praktischen und wiederverschließbaren Bügelflasche hat das „Uli“ zwischen Alb und Allgäu bekannt gemacht.

IN BERG GIBTS WAS ZU SEHEN

Tradition und Moderne zu vereinen, versteht die Familie Zimmermann seit neun Generationen. Das Brauereigewölbe hat sie zum Museum umgebaut, um klassische Brauverfahren veranschaulichen zu können. Mittlerweile ist das Brauereigewölbe ganzjährig geöffnet, zu besonderen Anlässen werden die historischen Gerätschaften durch die Brauer der Berg Brauerei in Betrieb genommen. Brauereigewölbe, Brauereibesichtigungen, BierBrauKurse sowie die Einkehr in die BrauereiWirtschaft machen Bier mit allen Sinnen erlebbar.

ULRICHSFEST 2018, 6. – 9. JULI

Beim Ulrichsfest wird auch dieses Jahr der Markt am Samstag und Sonntag um das Thema Holzfass ergänzt und bereichert. Der Holzfassmarkt wird Produkte, die im Holzfass reifen oder lagern, zeigen, wie zum Beispiel: Most, Essig, Whiskey und Destillate, wie auch Schnaps. Ebenso wird die traditionelle Herstellung der Fässer vorgeführt und eine Fasspicherei im Betrieb sein.

Im Holzfass gereiftes Craftbier und der Holzfassausschank aus 50 Liter Holzfässern werden weitere Höhepunkte des Ulrichsfests 2018 sein.

AUF EINEN BLICK: DATEN, FAKTEN & BESONDERHEITEN DER BERG BRAUEREI

Name	Berg Brauerei Ulrich Zimmermann
Ort	Ehingen-Berg, ca. 23 km südwestlich von Ulm
Gründung	Im Jahr 1466 erhielt das Wirtshaus auf dem Berg das Recht „zu bachen, siedeln, brennen und andere Metzgerleien“. Mit über 550 Jahren ist die Berg Brauerei wohl die älteste Brauerei im Ländle.
Inhaber	Uli Zimmermann, Bierbrauer in der 9. Generation. Seit 1757 liegt die Berg Brauerei in den Händen der Familie Zimmermann. Sie zählt zu den ältesten Brauerfamilien Deutschlands.
Mitarbeiter	ca. 44 Mitarbeiter in Brauerei und BrauereiWirtschaft plus saisonale Kräfte
Biersorten	10 ganzjährige Biere, 5 saisonale Biere
Braumethoden	Traditionelle, seltene und zeitaufwändige Braumethoden: <ul style="list-style-type: none">• Langsames Maischen im Sudhaus• Zwei-Tank-Reifung• Original Offene Obergärung im offenen Bottich
Rohstoffvielfalt	<ul style="list-style-type: none">• Gerste aus integriertem, kontrollierten Anbau, von 36 Bauern aus der Region bezogen• 5 verschiedene Hopfensorten• 8 verschiedene Malzsorten
Erlebnisse	<ul style="list-style-type: none">• BrauereiWirtschaft mit BrauereiGarten• BrauereiGewölbe mit Eiskeller in 13 Metern Tiefe• BierBrauKurse und Brauereibesichtigungen• BrauereiLädele und BierKeller in der BrauereiWirtschaft• Historische Figur: Oberbrauer von Wtw. Zimmermann führt durch das BrauereiGewölbe• Berg Bier-Tour: Einzigartige Fahrradtour von Berg über die Schwäbische Alb, durch das schöne Lautertal und wieder nach Berg. Auf 112km und an zwei Tagen die schönsten Seiten unserer Heimat genießen.

ULRICHSFEST 6.– 9. JULI

Zu Ehren des Kirchenpatrons (Hl. Ulrich) wird das Ulrichsfest in Berg gefeiert. Vom 6. bis 9. Juli findet das traditionelle Fest in Berg mit Holzfassmarkt statt.

HOLZFASSMARKT 7./8. JULI

Der Holzfassmarkt wird Produkte zeigen, die im Holzfass reifen oder lagern, wie zum Beispiel: Essig, Whiskey und Destillate oder Wein. Die traditionelle Herstellung von Holzfässern wird vorgeführt, darüber hinaus wird eine Fasspicherei, wie auch eine Brennerei in Betrieb sein.

Marktzeiten: Sa., 7. Juli: 16 – 21 Uhr | So., 8. Juli: 11 – 18 Uhr

HOLZFASSAUSSCHANK UND CRAFTBIER

Im Brauereigarten zwischen Ulrichsfestplatz, Sudhaus und BrauereiWirtschaft wird Ulrichsbier aus großen 50 Liter Holzfässern ständig frisch gezapft. Die Fässer werden für alle Besucher sichtbar auf einem traditionellen Ganter mit Holzschlegel und Messingzapfzeug angestochen. Echte Handarbeit, die man schmeckt!

Zum Ulrichsfest brauen die Jungspunde der Brauerei drei Craftbiere ein. Die Craftbiere reifen in Holzfässern, in denen vorher Wein, Rum oder Whiskey lagerte, und erhalten ihren ganz eigenen Geschmack – kräftige und aromatische Biere, nach dem Reinheitsgebot gebraut, gibt's dann frisch vom Fass!

TAG DER OFFENEN TÜR

Schauen Sie bei offenen Führungen am Tag der offenen Tür hinter die Mauern der Brauerei. Als besonderen Höhepunkt wird am Sonntag Ulrichsbier ins Bügelverschlussfläschle abgefüllt.

Auf geht's nach Berg zum Ulrichsfest!

DURCH DAS BIER- UND BRAUJAHR 2018

5.1. **Drei-Königs-Jazz**

Der Dreikönigsjazz mit der Jazzband47 hat mittlerweile Kultstatus. Der Jazz am Vorabend von Dreikönig mit der Jazzband 47 ist für Musikfreunde in der Region ein „Muss“. Knallvoll war es in der BrauereiWirtschaft, die Stimmung großartig, nachdem die Jungs ihre Instrumente ausgepackt und mit der „Bourbon Street Parade“ gleich ordentlich eingeheizt hatten (so stand es das letzte Mal in der Tagespresse). Damit dieses Jahr jeder Gast auch garantiert einen Sitzplatz bekommt, gibt es wie letztes Jahr einen limitierten Kartenvorverkauf. Die Karten gibt es ab 1. Dezember in der BrauereiWirtschaft oder übers Internet www.jazzband47.de zu kaufen.

Dieses Jahr mit Special Guest "Gentlemen of Dixieland". Die Musiker der Band sind gestandene Jazzer aus verschiedenen Bands aus Oberschwaben. Eintritt 10 €, Beginn 20 Uhr, Einlass 18:30 Uhr, freie Platzwahl

9.1. | 6.3. | 3.4. | 9.10. | 6.11. | 4.12.

Bierfass-Stammtisch

Bräuwirtin Antonia und ihr Bierkutscher Gottlieb alias Hillu und Franz laden zu einem schwäbisch-kultigen Feierabend-Stammtisch in der BrauereiWirtschaft in Berg ein. Dazu immer das passende Bier aus der Berg Brauerei und Feierabendspezialitäten aus der Küche der BrauereiWirtschaft.

Einlass 18.00 Uhr, Beginn 19.00 Uhr

Karten sind im Vorverkauf in der BrauereiWirtschaft für 13 Euro erhältlich.

26.1. – 7.2. **Betriebsferien in der BrauereiWirtschaft**

Die Kolleginnen und Kollegen der BrauereiWirtschaft schnaufen nach dem Weihnachtsgeschäft durch. Ab dem Glombigen Doschtig 8.2. öffnet die BrauereiWirtschaft wieder wie gewohnt, täglich ab 10 Uhr.

3. – 7.2. **Intergastra Stuttgart**

8.2. **Glombiger Doschtig – Fasnet in der BrauereiWirtschaft**

Zeit zum Feiern ab - 14.30 Uhr lädt die BrauereiWirtschaft zum Verweilen ein. Hier sitzt man gut – bei Fasnetsküchle und Blechkuchen, aber auch besonderen Maultaschenvariationen. Abends gibt's bis 22 Uhr tolle Unterhaltung.

14.2. **Aschermittwoch**

Die BrauereiWirtschaft verwöhnt mit frisch gezapftem St. Ulrichsbock und leckeren Fischgerichten.

23.2. **Märzenanstich in der BrauereiWirtschaft in Berg**

Als es früher noch keine technische Kühlung gab, brauten die Brauer vor Beginn der wärmeren Jahreszeit nochmals ein Bier mit höherer Stammwürze und mehr Hopfen. Auch wenn es heutzutage Kühlung gibt, erfreut sich jedermann über das Märzen der Berg Brauerei. Ab Anfang Februar ist das Märzen wieder im Handel und der Gastronomie erhältlich. In der BrauereiWirtschaft wird das erste Fass am 23.2. angestochen. Beginn 19 Uhr

DURCH DAS BIER- UND BRAUJAHR 2018

5. – 8.4. Slow Food Messe Stuttgart

20.4. Nacht der offenen Brauereien in Ehingen

Ehingen ist Bierkulturstadt! Alle zwei Jahre öffnen die Brauereien ihre Türen und gewähren den Besuchern einen Blick hinter die Mauern der Brauereien. Bei offenen Führungen, frisch gezapftem Bier, laufendem Abfüllbetrieb, stimmungsvoller Musik, Craftbier und feinen Schlemmereien gelingt ein einzigartiger Abend in der Brauerei. Ein Shuttelbus verbindet Ehingen und Berg, sodass überall hineingeschnuppert werden kann. Fassanstich ist am Groggensee um 18 Uhr mit offizieller Feier zur Zertifizierung des Bierwanderwegs zum ersten zertifizierten Stadtwanderweg in Baden-Württemberg.

23. – 29.4. Bierwoche in der BrauereiWirtschaft

Vor 502 Jahren, am 23.4.1516 wurde das deutsche Reinheitsgebot proklamiert. Feiern Sie mit der Berg Brauerei und der BrauereiWirtschaft in wechselnden Veranstaltungen, wie Buchlesung, BierQuiz und vielem mehr diesen Geburtstag.

- **23.4.** Quiznacht mit Alwin Hagel und vielen bierigen Gewinnen.
 - **26.4.** Oberbrauer von Wtw. Zimmermann führt durch das Brauerei-Gewölbe (17 und 19 Uhr)
 - **28.4.** Fassanstich auf dem Marktplatz mit anschließender Wanderung des Bierwanderwegs nach Berg. (14Eur/Pers.)
-

23.4. Buchlesung in der Berg Brauerei

Am 23.4. feiern die Brauer den Tag des Bieres. Am selben Tag feiert man jedoch auch den Tag des Buches. Die Berg Brauerei bringt beide Feierlichkeiten zusammen und veranstaltet die Buchlesung im Sudhaus der Brauerei mit Zwickelbier direkt vom Reifetank.

1.5. MaiJazz in der BrauereiWirtschaft

Peter Bühr mit seinem Flat Foot Stompers. Karten gibt's in der BrauereiWirtschaft.

10. – 13.5. Garden Life Reutlingen

8. – 11.6. Kreismusikfest Kirchen

DURCH DAS BIER- UND BRAUJAHR 2018

6. – 9.7. **Ulrichsfest**

An vier Tagen wird zu Ehren des Kirchenpatrons (Hl. Ulrich) das traditionelle Ulrichsfest in Berg mit Holzfassmarkt gefeiert. Der Holzfassmarkt zeigt Produkte, die im Holzfass reifen oder lagern, wie zum Beispiel: Most, Apfel- oder Bieressig, Whiskey und Destillate und auch Schnaps. Ebenso wird die traditionelle Herstellung der Fässer durch einen Küfer vorgeführt und eine Fasspicherei wird im Betrieb sein. Im Holzfass gereiftes Craftbier und der Ulrichsbier-Ausschank aus dem Holzfass sind weitere Höhepunkte des Ulrichsfests.

Holzfassausschank: Im BrauereiGarten zwischen Ulrichsfestplatz, Sudhaus und BrauereiWirtschaft wird Ulrichsbier aus großen 50l Holzfässern ständig frisch gezapft. Die Fässer werden für alle Besucher sichtbar auf einem traditionellen Ganter mit Holzschlegel und Messingzapfzeug angestochen. Echte Handarbeit, die man schmeckt!

Craftbier: Zum Ulrichsfest brauen die Jungspunde der Brauerei drei Craftbiere ein. Die Craftbiere reifen in Holzfässern, in denen vorher Wein, Rum oder Whiskey lagerte und erhalten ihren ganz eigenen Geschmack – kräftige und aromatische Biere, nach dem Reinheitsgebot gebraut, gibt's dann frisch vom Fass!

Tag der offenen Tür am Ulrichsfest: Schauen Sie bei offenen Führungen am Tag der offenen Tür hinter die Mauern der Brauerei. Als besonderen Höhepunkt wird am Sonntag Ulrichsbier ins Bügelverschlussfläschle abgefüllt.

Darüber hinaus ist das Museum der Berg Brauerei, das BrauereiGewölbe, mit direktem Zugang zu den Eiskellern, geöffnet. Abends bebt das Festzelt mit Live-Musik.

- Holzfassmarkt mit vielen Produkten aus dem Holzfass
- Tag der offenen Tür
- Sonntag: Abfüllung Ulrichsbier ins Bügelverschlußfläschle
- Mittelalterliches Lager auf dem Burghof mit Rittern, Gauklern und edlen Damen, sowie der Gruppe Schnarrensack
- Aufregende Kinder-Erlebnisswelt
- BrauereiGarten zwischen Ulrichsfestplatz, Sudhaus und Brauerei-Wirtschaft geöffnet
- Radlertreff – Jeder Radler erhält ein Freibier

16.7. – 3.8. **Theater auf dem Berg**

„Theater auf dem Berg“, das ist pure Unterhaltung – unter freiem Himmel, zwischen alten schattigen Bäumen und mitten in der Natur. Theatergruppen aus der Region präsentieren Deftiges, Heiteres und Urschwäbisches in ihren Stücken und Sketchen auf dem historischen Burghof neben der St. Ulrichkapelle.

DURCH DAS BIER- UND BRAUJAHR 2018

5.8. Hopfenwandertag

Der Hopfenwandertag - Tettgangs Bierfestival findet am Sonntag, 5. August 2018 entlang des Hopfenpfades in Tettngang am Bodensee statt. Ist der Hopfenpfad mit dem Hopfengut N°20 am Endpunkt für sich schon einzigartig, so gibt es am Hopfenwandertag entlang des Hopfenpfades einiges zu entdecken und zu erleben.

31.8. Herbstgoldanstich in der BrauereiWirtschaft

Der Auftakt des Saisonbieres Herbstgold wird im BrauereiGarten, zwischen Ulrichsfestplatz, Sudhaus und BrauereiWirtschaft gefeiert. Zum Fassanstich gibt es das mild gehopfte Bier mit strahlendem goldgelbem Farbton und dezentem Malzaroma frisch von Fass mit passender musikalischer Unterhaltung.

22.9. – 7.10. Oktoberfestwochen in der BrauereiWirtschaft

Festbier aus dem Lederhosen- und dem Dirndlglas und bayrischen Schmankerln in der BrauereiWirtschaft.

28.9. BrauerSilvester

Ende September feiern die Brauer Silvester. Mit Beginn des Oktobers konnte man früher die Bierproduktion bei kälteren Temperaturen und mit Hopfen und Getreide aus der frischen Ernte wieder aufgenommen werden. In den warmen Sommermonaten war dies nicht möglich, sodass der letzte Septembertag ein Stichtag war, der Anlass zu feiern bot. Die Berg Brauerei feiert diesen Stichtag mit frisch gezapftem Bier und schwäbischer Comedy in der BrauereiWirtschaft in Berg.

1. – 4.11. Schön und Gut

9.11. Bockbieranstich bei Martin und Ulrich

Am 9.11. werden in der BrauereiWirtschaft Berg zwei verschiedene Bockbiere angestochen – St. Ulrichsbock und Weizen-Bock – dazu gibt es leckere Gänsespezialitäten.

18. – 26.11. Familie & Heim Messe Stuttgart

SO VIELSEITIG SCHMECKT REINHEIT- BRAUWEISEN UND SORTIMENT

Der Biermarkt ist hart umkämpft. 25 große Brauereien produzieren 50% des Gesamtvolumens, den Rest teilen sich 1050 kleinere Brauereien. Daneben drängen ausländische Marken und Craft-Biere in den Markt. Die Berg Brauerei hat sich mit ihrem Biersortiment, das durch aufwändige, traditionelle Brauartens hergestellt wird, gut positioniert.

„Erfahrene Brauer sind in der Lage, aus den vier Grundstoffen Hopfen, Malz, Hefe und Wasser eine Vielzahl von Geschmacksrichtungen herzustellen“, so Diplom- Braumeister und Bierbrauer Uli Zimmermann. Untergärige Biere erhalten zum Beispiel durch das Aufkräusen und die Zwei-Tank-Reifung eigene Charaktere. „Das Verfahren ähnelt der Champagnerproduktion.“ Zumal die Berg Brauerei das Reinheitsgebot um zwei weitere Faktoren ergänzt hat: den Menschen und den Faktor Zeit. Biere, die aus erlesenen Zutaten lange, langsam und schonend zur Reife gebracht werden, entwickeln ein völlig anderes und fülligeres Geschmacksspektrum als Biere, die im Schnellverfahren gebraut werden. Bieren lässt man auf dem Berg Zeit – viel Zeit. Zum Gären, Reifen, Atmen. Das beliebte Ulrichsbier benötigt 40 Tage von der Gärung bis zur Abfüllung. Ein Prozess, den Großbrauereien in sechs Tagen abhandeln. Auf dem Berg bleiben durch das langsame Maischen im Sudhaus wertvolle Inhaltsstoffe erhalten, während sich der Geschmack durch die aufwändige und zeitintensive Zwei-Tank-Reifung oder die Original Offene Obergärung harmonisch entfalten kann.

TRADITIONELLE BRAUWEISEN UND VIEL ZEIT

Die Berg Brauerei praktiziert in ihrem Sudhaus das langsame Maischverfahren, bei dem natürliche Enzyme die Getreidestärke nach und nach in Zucker verwandeln und die Maische ein zweites mal verzuckert. Dies ruft einen vollmundigen Malzcharakter hervor. Bei der seltenen Original Offenen Obergärung werden im offenen Gärbottich Gärschaum und Hefe mit einem großen Sieblöffel per Hand abgehoben. Diese Hefe wandert zur Vergärung in den nächsten Sud. Ein weiteres zeitintensives Verfahren ist die Zwei-Tank-Reifung. Die Hauptgärung erfolgt drucklos fallend von 9,5°C bis 6°C. Das daraus entstandene Jungbier wird nach acht Tagen aus dem Tank entnommen, an dessen Innenwänden die Gerbstoffe zurückbleiben. Im zweiten Tank wird das Bier mit frischer Hefe und Würze aufgekraust, die Nachgärung findet bei 6°C bis -1°C statt. Auf diese Art bindet sich die Kohlensäure ganz fein ans Bier, der Geschmack überzeugt durch Frische und Fülle.

BERG ZEIT

Zeit gehört zu gutem Bier: Eine lange Brautradition leben, bei Investitionen mit der Zeit gehen, Partnerschaften mit unseren Landwirten über Generationen pflegen, dem Bier bei der Reifung Zeit geben oder sich einfach nur Zeit nehmen, die der Genuss einer feinen Bierspezialität braucht. Die Berg Brauerei nennt es die „Berg Zeit“. Sie geht seit nunmehr 550 Jahren mit ihr.

WISSENSWERTES ÜBER DAS BIERSORTIMENT DER BERG BRAUEREI

Das Sortiment umfasst 10 ganzjährig erhältliche Biere und 5 saisonale Sorten:

Ganzjährig

- Berg Original Hell
- Berg Hefe-Weizen
- Ulrichsbier
- Schäfleshimmel
- Bräumeister Pils
- Berg Kristall-Weizen
- Berg 3-Korn-Hefeweizen
- Berg Jubel Bier
- Berg Hefe-Weizen alkoholfrei

Saisonal

- Berg Märzen
 - Berg Herbstgold
 - Berg Weizen-Bock
 - St. Ulrichsbock
 - Berg Weihnachtsbier
-

BESONDERE BRAUMETHODEN

1. Langsames Maischverfahren im Sudhaus, die Maische wird zweimal verzuckert.
2. Zwei-Tank-Reifung: Das Jungbier wird nach 8 Tagen umgelagert, die Gerbstoffe bleiben in den Innenwänden des Tanks zurück. Langsam fallende, kalte Reifung.
3. Original Offene Obergärung: Im offenen Bottich werden der Gerbschaum und die Hefe mit einem großen Sieblöffel abgeschöpft, die Hefe wird dem nächsten Sud beigesetzt.

ERLESENE ROHSTOFFE

- Gerste aus integriertem, kontrolliertem Anbau von 36 Landwirten aus der Region
- 8 Malzsorten, vom Röstmalz zum hellen Caramellmalz, teils in Bio-Qualität
- 5 Hopfensorten wie Tettnanger Perle und Aromahopfen
- Wasser aus dem 190 Meter tiefen Brunnen zwischen Griesingen und Gamerschwang
- Zeit – viel Zeit
- Unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen

**Wir brauen nicht nur mit den Rohstoffen: Hopfen, Malz, Hefe und Wasser.
Unser 5. Rohstoff ist der Mensch, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die sich mit großem Einsatz für ihr Bier einsetzen und die von Generation zu Generation weitergegebene Brauerfahrung handwerklich pflegen.
Und schließlich der 6. Rohstoff: Zeit – viel Zeit.**

ANSPRECHPARTNER UND PRESSEFOTOS

Ihr Ansprechpartner für den Bereich Presse lautet:

Franz Weisser
Sekretariat, Presse und Marketing
Tel: 07391 7717-65
Mail: f.weisser@bergbier.de
Web: www.bergbier.de

BergBrauerei
Brauhausstraße 2
89584 Ehingen-Berg
Tel: 07391 7717-10
Fax: 07391 7717-50
Mail: willkommen@bergbier.de

Über Ihr Interesse an einem Interview mit Inhaber und Diplom-Braumeister Uli Zimmermann freuen wir uns sehr. Bitte vereinbaren Sie dafür einen Termin über Herrn Weisser.

PRESSEFOTOS MIT SELTENHEITSWERT DIREKT DOWNLOADEN IM INTERNET

In unserem Presseportal finden Sie allerlei Bilder unserer Brauerei, von historischen Gerätschaften oder dem BrauereiGewölbe. Daneben Fotos von der Bierherstellung und unseren Örtlichkeiten (z.B. BrauereiWirtschaft, BrauereiGarten, BrauereiLädele und BierKeller), sowie das Schaubild zur Bierherstellung.

www.bergbier.de/presse.html

Gerne beantworten wir Ihre Fragen oder senden Ihnen auf Wunsch weitere Fotos zu.