

WIRTSCHAUS



SEIT 1466

Berg

BERGZEIT

Aktuelles aus der kleinen Berg-Welt | Herbst/Winter 2024

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN



MIT TRADITION IN DIE ZUKUNFT: UNSERE BRAUEREI, UNSERE WERTE

2024 wurde der 300. Geburtstag des Philosophen Immanuel Kant gefeiert, dessen Worte uns dazu anregen, Ziele bewusst zu gestalten: „Der ziellose Mensch erleidet sein Schicksal, der Zielbewusste gestaltet es.“

Als Familienunternehmen mit langer Tradition wissen wir, wie wichtig es ist, klare Ziele zu verfolgen, sowohl wirtschaftlich als auch in unseren täglichen Entscheidungen. Doch neben den großen Zielen sollten wir auch die alltäglichen Dinge im Blick behalten: Werte wie Zusammenhalt, Gemeinschaft und Verantwortung füreinander. Nur wenn alle an einem Strang ziehen, kann etwas gelingen.

Dieses Miteinander ist der Kern unserer Firmenphilosophie „Unser Berg Miteinander“. Es steht für unsere enge Verbindung mit unserem Team, unseren Kunden und Lieferanten – geprägt von Vertrauen, Verlässlichkeit und dem Streben nach Qualität. Diese Werte spiegeln sich auch in zwei wichtigen Projekten wider: dem Bau unseres BierGartenHauses und unseres neuen Bier- und Festmateriallagers. Sie sind entscheidende Weichenstellungen für die Zukunft und verkörpern unseren Anspruch an höchste Qualität und Nachhaltigkeit.

Das „Berg Miteinander“ gibt uns die Kraft und Motivation, jeden Tag mit voller Energie und Zuversicht weiterzumachen. Wir sind fest davon überzeugt, dass der Wirtschaftsstandort Deutschland auch in Zukunft erfolgreich sein wird – vorausgesetzt, wir handeln verantwortungsbewusst und nachhaltig. Nachhaltigkeit ist für uns nicht nur ein Trend, sondern ein Gebot, um künftigen Generationen eine lebenswerte Zukunft zu sichern.

Gemeinsam gestalten wir die Zukunft.

Viele Grüße vom Berg!

Ihre Beate, Ihr Uli und Ihr Ulrich Zimmermann

EINBLICKE IN DIESE AUSGABE:

WIE DIE HEFE INS BIER KOMMT

Die Braukunst lernen – ab Seite 2

AUSFLUGSTIPPS FÜR DAS GANZE JAHR

Tipps zum Wandern und Einkehren – ab Seite 14

EIN STUHL MIT SPANNENDER GESCHICHTE

Handwerkskunst aus Tübingen – ab Seite 23



KONTROLLIERTER EINSATZ VON HEFE GARANTIERT BIER-QUALITÄT

HEFE: EIN UNSICHTBARER HELD IM BRAUPROZESS

Die Hefe sorgt für die Umwandlung des Malzzuckers in Alkohol und Kohlensäure. Eine kleine Bierzutat mit großer Wirkung, die in der Berg Brauerei wissenschaftlich begleitet zum Einsatz kommt.

Als das Reinheitsgebot im Jahre 1516 verfasst wurde, kam die Hefe darin gar nicht vor. Wasser, Hopfen und Malz – mehr war nicht vorgesehen. Der simple Grund war, dass man die Hefe als vierten Rohstoff noch überhaupt nicht kannte. Wirksam freilich war sie schon immer: ohne Hefe keine alkoholische Gärung. Hefe findet sich fast überall in der Natur, vor allem auf reifem Obst. Identifiziert wurde der

einzellige Organismus aber erst im 19. Jahrhundert dank der Forschungen von Louis Pasteur und anderen Wissenschaftlern.

VON DER NATUR ENTDECKT, VOM BRAUER GENÜTZT

Seither kommt die Hefe kontrolliert zum Einsatz. Aufmerksame Brauer beschrieben aber schon immer, wie sich das Gärbild veränderte, wenn sie einen Teil des vorherigen Sudes zum frischen gaben. Die Berg Brauerei bezieht ihre Hefe-Reinkulturen heute von der Hefebank der Technischen

Universität München-Weihenstephan. Dort sind unzählige obergärige und untergärige Hefestämme hinterlegt. Hier, wo seit Jahrhunderten auch Braumeister ausgebildet werden, werden die Hefezellen gepflegt, vermehrt und kultiviert. In gekühlten 500-Milliliter-Flaschen kommen sie dann in der Brauerei an und werden hier weitervermehrt.

Ein wissenschaftlich begleiteter Prozess, der für eine gleichbleibende Bierqualität sorgt. Behutsam wird der halbe Liter Hefe in einen Kolben mit 5 l frischer Bierwürze aus dem Sudhaus gegeben. Dank des aus dem Malz gewonnenen Zuckers und der richtigen Temperatur beginnen die Hefezellen, sich zu vermehren.

MODERNE WISSENSCHAFT FÜR GLEICHBLEIBENDE QUALITÄT

Nach 24 Stunden wird der erste Ansatz in den Hefe-Reinzuchtank überführt und dort immer wieder mit weiterer, frischer Bierwürze aufgefüllt. Durch den Malzzucker und gezielte Belüftung kann sich die Hefe vermehren, bis Millionen kleiner Hefezellen kräftig genug sind, um einen ganzen Sud zu vergären.

Die kontrollierte Vermehrung der Hefe sorgt heute dafür, dass beim Bierbrauen gleichbleibende Ergebnisse erzielt werden. Je nach Bierstil kommen zur Gärung unterschiedliche Hefestämme zum Einsatz, die ihr jeweils ganz eigenes Aroma erzeugen.



Der Braumeister gibt die Hefereinkultur in die frische Würze aus dem Sudhaus.

GÄRUNG IM OFFENEN BOTTICH: HANDWERK, DAS LEBT

Die Gärung erfolgt bei der Berg Brauerei im offenen Bottich, eine Rarität in Deutschland und Ausdruck einer Brauphilosophie, die auf alte Handwerkskunst setzt – nicht weil es alt ist, sondern wie es gut ist! Dort kann die Hefe nun ihre Wirkung entfalten und der Brauer kann die Arbeit der Hefe



Offene Bottich-Gärung: Die obergärige Hefe wird mit dem Schaumlöffel abgehoben.

mit allen Sinnen am sogenannten Gärbild verfolgen.

Die untergärige Hefe, die etwa beim Original-Hell oder Ulrichsbier zum Einsatz kommt, setzt sich gegen Ende der Gärung am Boden des Bottichs ab und wird von dort abgezogen. Hefeente nennt man das auch, denn tatsächlich bildet diese kräftige, vitale Hefe die Grundlage für weitere Sude. Die Braumeister überwachen permanent die Gärkräftigkeit der Hefen und ihre Vermehrung.

Die obergärige Hefe, mit der die Weizenbiere gebraut werden, bildet Sprossverbände und schwimmt so mit der entstandenen Kohlensäure oben im Bottich. Sie wird mit einem großen Schaumlöffel abgehoben und ebenfalls für die nächsten Sude gesammelt.

Obergärige Hefen vermehren sich bei etwas höheren Temperaturen, untergärige bei kühleren. Das wusste man in früheren Zeiten schon: Deshalb waren Weizenbiere Sommergetränke, während man andere Sorten fast nur im Winter trinken konnte.

KLARE BIERE ODER VOLLE HEFEAROMEN

Nach der Gärung und einer zweiten Reifung, bei der durch das sogenannte Aufkräusen die Hefe – ähnlich wie bei der Champagner-Herstellung – durch die entstehende Kohlensäure für das feine Prickeln im Bier sorgt, wird bei der Filtration den meisten der Biere die Hefe wieder entzogen. Biere wie das Berg Original-Hell oder das Ulrichsbier sind deshalb kristallklar und strahlen im Glas.

In einigen Sorten, wie dem Berg Hefe-Weizen oder dem Jubel-Bier, verbleiben die Hefezellen jedoch im Bier. Sie verleihen diesen Bieren nicht nur ihre charakteristische Trübung, sondern auch ein volles, unverwechselbares Aroma, das sie so besonders macht. In der Berg Brauerei vereint sich damit traditionelle Handwerkskunst mit modernsten wissenschaftlichen Standards – das Ergebnis sind Biere, die einfach leckerer schmecken.



JULIUS UND CECILE LERNEN BRAUEN UND MÄLZEN

EINE AUSBILDUNG MIT EINBLICKEN IN DIE BRAUTRADITION

Wer sich für eine Ausbildung bei der Berg Brauerei entscheidet, kann sich auf eine abwechslungsreiche und praxisnahe Erfahrung freuen, die weit über das Bierbrauen hinausgeht – hier wird echtes Brauhandwerk

gelebt. Ein tolles Beispiel dafür sind Cecile Demuth und Julius Melchert, die beide aktuell die Ausbildung zum Brauer und Mälzer absolvieren.



Die Ausbildung zum Brauer und Mälzer: Vielseitig & praxisorientiert

Vom kleinen Gerstenkorn zum würzigen Bier: Die Ausbildung zum Brauer und Mälzer in der Berg Brauerei ist besonders vielseitig. Hier lernen die Azubis, jede Phase des Brauprozesses sorgfältig zu beobachten – von der passenden Temperatur und den richtigen Zeiten bis hin zur genauen Abstimmung der Rohstoffe. Dabei entstehen Biere, die auf natürliche Weise, mit viel Zeit und handwerklichem Geschick gebraut werden.

In der Berg Brauerei bekommen die Auszubildenden immer wieder die Möglichkeit, praktische Erfahrungen über den üblichen Rahmenplan hinaus zu sammeln. So steht das Brauen mit allen Sinnen wie in der Bottich-Gärung heute in kaum mehr einem Lehrbuch. Doch das gilt keineswegs nur für die Abläufe in der Brauerei selbst, sondern auch für die Rohstoffe, mit denen gearbeitet wird.

So durfte Azubi Julius Melchert kürzlich eine Woche bei der Hopfenernte in Tettang dabei sein. Im Hopfengut No20 lernte der angehende Brauer und Mälzer, wie auf ökologisch nachhaltige Weise Hopfen angebaut wird und die wertvollen Hopfendolden geerntet und verarbeitet werden, damit sie ihr volles Aroma entfalten können.

HOPFENERNTE — DAS GRÜNE GOLD

Julius war begeistert, wie modern und traditionell zugleich der wichtige Bierrohstoff kultiviert wird. Ohne den Tettninger Aromahopfen wäre das Berg Bier nicht das, was es ist. Die Berg Brauerei bezieht 80 Prozent ihres Hopfens direkt aus Tettang. Ein erstklassiger Rohstoff aus der Region, der dem Bier seine herbe und fruchtige Note verleiht.

Zuvor hatte der Azubi im dritten Lehrjahr schon bei der Getreideernte des Bioland-Landwirts Franz Häussler in Schwörzkirch mitgeholfen und mehrere Wochen in einer Mälzerei in Baustetten verbracht. Das Handwerk von Grund auf zu lernen, mit einem Verständnis dafür, woher die Rohstoffe kommen und wie sie verarbeitet werden: eine Erfahrung, die Julius in seiner späteren Berufspraxis zugutekommen wird.

HANDWERK MIT HERZ: EINE JUNGE FRAU ALS BRAUERIN

Mit Cecile Demuth hat im September zum ersten Mal eine junge Frau bei der Berg Brauerei die Ausbildung zur Brauerin und Mälzerin begonnen. Schon immer wollte Cecile einen handwerklichen Beruf erlernen – etwas, das nicht alltäglich und vor allem vielseitig ist. Nachdem sie in ihrem Schnupperpraktikum bei der Berg Brauerei erste Erfahrungen gesammelt hatte, war für sie klar, dass sie ihre Ausbildung hier machen möchte. „Es ist ein tolles Gefühl, das Bier zu brauen, das meine Familie und Freunde so gerne trinken“, erzählt sie begeistert. Besonders fasziniert sie die Arbeit an den offenen Gärbottichen – eine echte Rarität in Deutschland und Ausdruck einer Brauphilosophie, die auf alte Handwerkskunst setzt.

Gleichzeitig schätzt sie die moderne Ausrichtung des Traditionsbetriebs und das Zusammenspiel von Handwerk und Technik in ihrem neuen Beruf. Nach den ersten Wochen ist Cecile Demuth sehr angetan von ihrer Arbeit und freut sich auf die vielfältigen Aufgaben und die kollegiale Unterstützung, die sie jeden Tag erfährt.

PRAXIS UND THEORIE GUT KOMBINIERT

Der klare Wechsel zwischen sechs Wochen Blockunterricht und Praxisphasen ermöglicht es der Auszubildenden, sich intensiv auf beide Bereiche zu konzentrieren.

Im Laufe ihrer Ausbildung wird auch sie noch die Arbeit in der Mälzerei kennenlernen und bei der Hopfenernte mithelfen. Hopfen und Malz – an dieser Kombination hat sich in vielen Jahrhunderten Brautradition rein gar nichts verändert.

INFO

AUSBILDUNG BEI BERG

Ob in der Berg Brauerei oder in der BrauereiWirtschaft: Als Azubi lernst du bei uns dein Handwerk in allen Facetten kennen. Sammle deine Erfahrungen als Teil eines starken Teams in einem traditionellen Familienunternehmen.

Für das Ausbildungsjahr 2025 bieten wir Ausbildungsplätze (m/w/d) in verschiedenen Bereichen an.

- FACHMANN/-FRAU FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE
- KÖCHIN/KOCH
- BRAUER/-IN UND MÄLZER/-IN
- FACHKRAFT FÜR LAGERLOGISTIK
- KAUFFRAU/-MANN FÜR BÜROMANAGEMENT

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

**KOMM ZUM
SCHNUPPER
PRAKTIKUM**





BERG-SPEZIALITÄTEN ZUR WINTERZEIT

ZWEI BOCKSTARKE KLASSIKER

**NUR WENIGE
WOCHEN**



Der Winter ist die Zeit der Bockbiere. Die Berg Brauerei hat gleich zwei dieser leckeren Saisonbierspezialitäten im Angebot: den Weizenbock und den St. Ulrichsbock.

Bockbiere sind das passende Getränk für gemütliche Winterabende. Die stark eingebrauten Berg Bier-Spezialitäten sind der ideale Begleiter für herzhaftes Essen, sei es nun ein Wildgericht, ein Braten oder Knödel. Denn zu einem starken Bier passt auch eine herzhaftes Mahlzeit.

Dass eine Brauerei gleich zwei Bockbier-Spezialitäten im Programm hat, ist eine Seltenheit. In einem aufwändigen Brauverfahren stellt die Berg Brauerei sowohl ein obergäriges als auch untergäriges Starkbier her: den Weizen-Bock und den St. Ulrichsbock.



BRAUEN MIT ALLEN SINNEN — EIN UNTERSCHIED, DEN MAN SCHMECKT.

Qualität und Handwerkskunst werden in der Berg Brauerei großgeschrieben: Die Faktoren Mensch und Zeit sind das, was den Familienbetrieb schon immer prägt. Das beginnt bereits im Sudhaus mit dem langsamen Maischen.

Stammwürze

16,4%

Alkohol

7,1%

Maischen kommt von mischen: In der Maischpfanne werden Gerstenmalz und Wasser erwärmt. Ganz langsam wird die Stärke aus dem Korn gelöst und zu Malzzucker abgebaut. Gerade die Bockbiere werden hier etwas stärker eingebraut.

Im offenen Gärbottich dürfen die Bierspezialitäten dann reifen. Bei der Bottich-Gärung ist der Braumeister ganz

nah an seinem Bier dran. Er kann es riechen, schmecken, sieht wie die Hefe atmet und die Würze zu Alkohol und prickelnder Kohlensäure wird. Eine Brauweise, die zur Brauphilosophie der Berg Brauerei zählt und heute nur noch selten zu finden ist.

Das Besondere an Bockbieren ist der damit entstehende höhere Alkoholgehalt. Die Berg Bockbier-Spezialitäten haben beide einen Alkoholgehalt von 7,1 Prozent. Das macht sie vollmundig und gibt ihnen einen warmen Geschmack – in der kalten Jahreszeit sehr willkommene Eigenschaften.

MALZ IM MITTELPUNKT

Der untergärige St. Ulrichsbock wird mit hellem Gerstenmalz, Gerstenröstmalz sowie hellem und dunklem Caramelmalz eingebraut. Diese wurden bei höheren Temperaturen längere Zeit gedarrt. Das gibt dem untergärigen Bock seine bernsteingoldene Farbe und seinen Charakter von Malz, Karamell und Honig.

Für den Weizen-Bock verwenden die Berger Brauer Weizen- und Gerstenmalz sowie dunkles Caramel- und Weizen-caramelmalz. Das ergibt einen honigsüßen Körper und die obergärige Hefe verleiht ihm eine fruchtig-spritzige Note.

DAS TRIO FÜR DIE FESTTAGE

Neben den beiden Bockbieren rundet das Berg Weihnachtsbier das winterliche Trio ab. Dieses Festbier aus vier verschiedenen Malzen mit kräftigem Körper und ausgewogenem Aroma ist leichter als die Bockbiere und passt perfekt zu den Schlemmereien an den Weihnachtstagen.

Stammwürze 13,6%

Alk. 5,8% vol



KREATIVER BOCKBIER-GENUSS FÜR ZU HAUSE



ZUM REZEPT
UND VIDEO



REZEPT
TIPP

GLÜHBIER-REZEPT

Gerade an kalten Wintertagen ist ein Glühbier in geselliger Runde ein toller Begleiter. Durch den höheren Alkoholgehalt und die Süße der Biere bilden St. Ulrichsbock und Weihnachtsbier die perfekte Kombination für das besondere Wintergetränk.

Mit dem St. Ulrichsbock und Weihnachtsbier und weiteren Zutaten lässt sich ein hervorragendes Glühbier zaubern.

BIERSTACHELN

Beim Stacheln wird dem Bier ein besonderes Aroma entlockt. Dazu braucht man einen Stahlstab, genannt Bierstachel, einen Bunsenbrenner, ein Berg Bier Gourmetglas und ein St. Ulrichsbock.

Das gestachelte Bier schmeckt ausgesprochen weich und wohltemperiert. Eine ausgeprägte Karamellnote gibt dem Bier ein ganz besonderes Winteraroma.



ZUR VIDEO
ANLEITUNG



Bierstacheln mit dem Berg St. Ulrichsbock



MIT GANZ VIEL BIERGÄRTEN

ULRICHSFEST RÜCKBLICK 2024

Gute Stimmung, mitreißende Konzerte und geselliger Genuss prägten das traditionsreiche Ulrichsfest, das in Berg dieses Jahr wieder Tausende Besucher zusammenbrachte.

Alle zwei Jahre strömen Besucher aus nah und fern herbei, wenn die Berg Brauerei im Juli zum traditionellen Ulrichsfest einlädt. Auch 2024 genossen unzählige Gäste die einmalige Atmosphäre, das abwechslungsreiche Programm und die Berg Bierspezialitäten, die sie über vier Festtage hinweg in geselliger Runde erleben konnten.

Die Berg Brauerei, der Musikverein Kirchbierlingen und die Berger Vereine sorgten dabei wieder für einige Überraschungen und Neuerungen: In gleich drei Biergärten konnte dieses Jahr gefeiert werden. Food Trucks boten eine Vielfalt regionaler Spezialitäten, während das Ulrichsbier wie immer frisch aus den Eichenfässern floss – extra für das Ulrichsfest sorgfältig gepicht.

FEIERLICHE ERÖFFNUNG UND FESTPROGRAMM

Schon seit 1911 wird das Ulrichsfest zu Ehren des Kirchenpatrons, des heiligen Ulrichs, gefeiert. Den traditionellen

Auftakt bildet der feierliche Fassanstich durch Ehingens Oberbürgermeister Alexander Baumann, der das Fest gebührend eröffnet. Im Festprogramm durften natürlich auch Brauereiführungen nicht fehlen: Besucher konnten die aufwändige, seltene Bottich-Gärung kennenlernen und miterleben, wie das Ulrichsbier ins beliebte Bügelverschlussfläschle abgefüllt wird.



Historisches Handwerk hat Tradition auf dem Ulrichsfest.

FESTIVALSTIMMUNG MIT „POMM FRITZ“

Musikalische Unterhaltung boten auch in diesem Jahr wieder zahlreiche Musikkapellen aus der Region, die an allen Tagen für beste Stimmung sorgten. Zum „Jahr der Tuba“ kamen über 80 Tubisten aus verschiedenen Vereinen in ihren Heimatuniformen zusammen und zeigten das beeindruckende Klangspektrum der Tuba. Für echte Festivalstimmung sorgte der Auftritt der Kult-Band Pomm Fritz: Mit ihrer energiegeladenen Mischung aus Rock und schwäbischem Dialekt begeisterten sie das Publikum, das von der untergehenden Abendsonne in warmes Licht getaucht wurde. Die vielen Fans jedes Alters stimmten begeistert mit ein und machten den Auftritt zu einem echten Highlight des Ulrichsfests.

Ein weiterer Höhepunkt war die Party im Bierlager, bei der am Samstagabend ein DJ von Donau3FM den Besucher mit aktuellen Hits und Klassikern einheizte und für Partystimmung sorgte.



Ein Genuss! Das Ulrichsbier fließt frisch aus den Eichenholzfässern.



Bands wie Pomm Fritz sorgten für ausgelassene Festivalstimmung beim Ulrichsfest.



Stefan Reisacher von Pomm Fritz spielt Tuba, Gitarre und singen kann er auch.

HANDWERKSKUNST UND REGIONALE SPEZIALITÄTEN

Das Ulrichsfest ist aber nicht nur ein musikalisches, sondern auch ein handwerkliches Gemeinschaftserlebnis. Auch 2024 stellten über 30 Handwerker und Aussteller aus der Umgebung, darunter ein Küfer, ein Goldschmied und ein Maskenschnitzer, ihre traditionsreichen Fertigkeiten vor und boten regionale Spezialitäten an.

Für Gartenfreunde gab es auf dem Samen- und Jungpflanzenmarkt eine reiche Auswahl an historischen Zier- und Nutzpflanzen. Diese gelungene Kombination aus Handwerk und Festkultur ist es, was das Ulrichsfest so besonders macht. Ein großes Dankeschön gilt allen Ausstellern, den vielen Helfern und den treuen Besuchern, die das Fest zu einem echten Erlebnis für Jung und Alt gemacht haben.



**SO SCHÖN WAR DAS
ULRICHSFEST 2024:
JETZT FILMLE
ANSCHAUEN**

VORFREUDE AUF DAS NÄCHSTE ULRICHSFEST

Die Berg Brauerei freut sich schon jetzt auf das nächste Ulrichsfest, das vom 3. bis 6. Juni 2026 erneut in Berg gefeiert wird.



TUBISTENTREFFEN BEIM ULRICHSFEST

KÖNIGSINSTRUMENT TUBA

Das waren Klänge, die man nicht jeden Tag zu hören bekommt. Rund 80 Musiker des größten Blasmusik-instruments kamen zum Tubistentreffen beim Ulrichsfest der Berg Brauerei. Sie formten einen Klangkörper, der es in sich hatte – und wurden dem Motto „Wir blasen euch den Marsch“ voll und ganz gerecht.

Unterstützt wurden sie von der Musikkapelle Mehrstetten. Unter der engagierten Leitung von Kreisverbandsdirigentin Elisabeth Maier brachten sie das Stück „Them Basses“ zu Gehör. Ein kraftvoller Massenchor, der die Tuba als Fundament der Blasmusik zur Geltung brachte und das Publikum zu Begeisterungstürmen hinriss. Da war das durchwachsene Wetter ganz schnell vergessen.

Eröffnet wurde die Veranstaltung von Guido Wolf, dem Präsidenten des Blasmusikverbands Baden-Württemberg. Die Instrumentenbaumeisterin Caroline Ulmer stellte anschließend die Tuba mit ihrem gesamten Tonumfang vor. Mit bis zu elf Kilogramm ist sie das tiefste und schwerste aller Blechblasinstrumente und wird oft als Königsinstrument bezeichnet. Ihre brummelnden Töne sorgen für das sonore Fundament eines jeden Klangkörpers.

Tubisten sind oft ganz besondere Persönlichkeiten, unverwechselbare Typen mit viel Witz und Humor, die das

Orchester prägen. Das konnten die Zuschauer an diesem Tag hautnah erleben. Ein schwergewichtiger Auftritt der Extraklasse, bunt gekleidet in der Uniform des Heimatvereins. Für die Freunde traditioneller Blasmusik beim Ulrichsfest ein Ereignis, das sie so schnell nicht wieder vergessen werden.



Die Tuba: Mit bis zu elf Kilogramm das schwerste Blechblasinstrument



Ein Hoch auf den Club: Der Herbstgoldanstich bot die Gelegenheit zu einem geselligen Treffen.

TREFFEN DER CLUBBER UND STAMMTISCHE

ZUM HERBSTGOLDANSTICH NACH BERG

Beim traditionellen Herbstgoldanstich freut sich die Berg Brauerei jedes Jahr aufs Neue über die vielen Mitglieder ihres Berg Clubs, die das Ereignis mit Begeisterung feiern. Im Brauereigarten spielt Musik, es gibt leckeres Essen und dazu die saisonale Bierspezialität: das Herbstgold. Dieses Bier ist nur für wenige Wochen und ausschließlich als Fassbier in Wirtshäusern, Landgasthöfen und Kneipen der Region erhältlich. Umso schöner, dass der Fassanstich den Fans der Brauerei die Gelegenheit bietet, als Erste das Herbstgold zu kosten.

FEIERN IM CLUB-SHIRT

Auch in diesem Jahr kamen viele Mitglieder zum Fest, leicht zu erkennen an ihren Club-Shirts, die jeder erhält, der Mitglied



im Berg Club wird. 43 der insgesamt über 100 Stammtische waren ebenfalls vor Ort. Sie konnten sich an diesem Tag zudem über ein kleines Geschenk – eine Fahne – freuen. Und falls sich das noch nicht zu allen Fans herumgesprochen haben sollte: Bereits ab sechs Mitgliedern kann ein Stammtisch gegründet werden. Sobald sie einen Namen gewählt haben, wird dieser auf einen Wimpel gedruckt, der fortan bei Besuchen in der Berg Brauerei oder auch daheim beim Stammtischtreffen auf dem Tisch steht.



Der Federseesteg ist eines der Motive auf dem Streifenkalender 2025.

NEUER KALENDER DER BERG BRAUEREI

HERRLICHE AUSFLUGSTIPPS FÜR DIE REGION

Viele übersehen im Alltag die wunderschönen Ausflugsziele direkt vor der Haustür. Der Streifenkalender der Berg Brauerei erinnert im Jahr 2025 jeden Monat daran, diese Schätze neu zu entdecken.

Er führt zu beliebten Sehenswürdigkeiten wie dem Uracher Wasserfall, dem Federsee bei Bad Buchau und der Burg Hohenzollern. Doch auch weniger bekannte Orte haben ihren Reiz: die idyllisch gelegene Lauterquelle bei Offenhäusern und die Burgruine Hiltenburg bei Bad Ditzgenbach, die die Ausstellung „Geschichte im Turm – 1000 Jahre Hiltenburg“ und fantastische Aussichten bietet.

Der Kalender lädt zu einer Wanderung auf dem Ehinger Besinnungsweg ein. Radfahrer freuen sich über den Tipp für die aussichtsreiche Berg Bier-Tour und wer Oberschwaben und die Schwäbische Alb von oben genießen möchte, kann



Die Burgruine Hiltenburg thront über Bad Ditzgenbach.



Der Besinnungsweg in Mundingen vereint Natur mit Kunst.

2025

eine Fahrt mit dem Berg Bier-Ballon unternehmen.

Mehr über die landschaftlichen Besonderheiten erfahren Besucher im Biosphärenzentrum Münsingen. Dabei stellt der Streifenkalender 2025, der vielen Berg Bier Kisten beilag, jedes Ziel mit Text und Bild vor. QR-Codes führen zu weiteren Informationen.

Er zeigt, dass unsere Region auch kulturell viel zu bieten hat, wie das Theater Lindenhof in Melchingen oder die keltische Heuneburg, die als älteste Stadt nördlich der Alpen gilt. Das Urgeschichtliche Museum URMU in Blaubeuren wiederum zeigt die ältesten Kunstwerke der Menschheit.

Nutzen Sie unseren Streifenkalender als Inspiration für den nächsten Wochenendausflug direkt vor der Haustür.

Im Streifenkalender 2025 sind viele Ausflugstipps gesammelt, die Bierfreunde auf schöne Weise durchs Jahr begleiten.

Im November lag er vielen Kisten Berg Bier bei.



LECKERES ZU ENTDECKEN



ALB-GOLD „SONNE“ IN TROCHTELFINGEN

Gäste können werktags in der gläsernen Produktion von ALB-GOLD sehen, wie ihre Spätzle und Nudeln hergestellt werden – und sie im hauseigenen Restaurant genießen. Dabei bringen die Köche neben traditionellen schwäbischen Gerichten auch mediterrane und exotische Spezialitäten auf den Tisch. Die „Sonne“ ist an sieben Tagen die Woche geöffnet und mit durchgehender Küche ein ideales Ziel für Ausflügler, die nach ihrer Wanderung, Radtour oder einem Bummel durch den ALB-GOLD Naturgarten einkehren wollen.

www.alb-gold.de



RESTAURANT & LANDHOTEL WINTER IN OFFENHAUSEN

Vater und Sohn gehen gemeinsam auf die Jagd, was die Wildgerichte im Restaurant der Familie Winter besonders beliebt macht. Sie legt allgemein großen Wert auf regionale Zutaten und eine moderne deutsche Küche. Das Landhotel mit Restaurant befindet sich in Offenhausen im Lautertal und ist somit ein idealer Ausgangspunkt für Wanderungen und Radtouren über die Schwäbische Alb. Im kommenden Jahr wird der Familienbetrieb außerdem einen eigenen Wellnessbereich mit Schwimmbad eröffnen.

www.restaurant-landhotel-winter.de

PEACH PIT IN BIBERACH

Seit Oktober bringt das Peach Pit einen Hauch von Amerika nach Biberach, direkt ins Cineplex-Kino. Mit Neon-Leuchtschildern und typischer Diner-Atmosphäre erinnert das Lokal an einen klassischen American Diner. Auf der Speisekarte stehen Burger und Sandwiches, die mit Potato Wedges und French Fries serviert werden. Auch Steaks und Cocktails wie der beliebte „Peach Pit Painkiller“ gehören zum Angebot. Die gepolsterten Sitze im Retro-Stil erinnern an die Kinossessel des Hauses und sorgen für das passende Ambiente.

www.peachpitdiner.de



ÖHLIS SPORTGAST- STÄTTE IN ULM

Ein familienfreundliches Restaurant mit bodenständiger Küche, in dem es schmeckt wie bei Oma: Genau das ist Tim Öhlschlägers Ziel. Besonders beliebt sind seine Maultaschen, die er nach dem Rezept seiner Oma Linde zubereitet. Darüber hinaus kreiert der erfahrene Koch viele eigene Gerichte aus regionalen Zutaten. Nach seiner Ausbildung hat er lange in Österreich gearbeitet, bis er in seine Heimatstadt zurückkehrte. Dieser Einfluss spiegelt sich auch im Ambiente wider: Kuhfelle sorgen für eine gemütliche Hüttenatmosphäre, die sich ideal für Feste und gesellige Abende eignet.

www.oehlis.de



EXKLUSIVER RABATT FÜR BERG KUNDEN

SLOW FOOD MAGAZIN



THEMEN DER AKTUELLEN AUSGABE:

- „Weihnachtsbäckerei – daheim und in aller Herren Länder“: Entdeckt festliche Backtraditionen aus der ganzen Welt.
- „Küchen-Know-How“: So kocht man die perfekte Sauce – Tipps und Tricks für mehr Geschmack in der Küche.
- „Nachhaltigkeit bei Haushaltsgeräten“: Wie moderne Technik zu einem umweltfreundlicheren Haushalt beiträgt.

AKTION

Wir freuen uns, Ihnen etwas ganz Besonderes anbieten zu können: Mit dem exklusiven Rabattcode **BERG30** sparen Sie 30% auf das Jahresabo des Slow Food Magazins! Statt 41 € zahlen Sie nur 28,70 € für 6 Ausgaben pro Jahr – das ist bewusster Genuss zum Vorteilspreis.



Für großes Aufsehen sorgte die spontane „Laurentia“, die auf dem abendlichen Times Square abgehalten wurde.

Die New Yorker trauten ihren Augen kaum, denn auf dem Times Square bot sich ein ungewöhnliches Schauspiel: Menschen in Trachten musizierten mit Blasinstrumenten und bewegten sich im Rhythmus ihres Liedes. „Laurentia“ heißt der Titel, den man in Bad Urach gut kennt. Alle zwei Jahre, wenn die Stadt ihren Schäferlauf feiert, strömen Tausende auf den Markt, um beim nächtlichen Gemeinschaftstanz dabei zu sein. Auch in New York verfolgten viele das Geschehen.

Der Uracher Schäferlauf, zu dem die Berg Brauerei eigens ein Schäferlaufbier braut, ist eines der größten und traditionsreichen Brauchtums- und Heimatfeste im Land und gehört zum immateriellen Kulturerbe der UNESCO. Im September 2024 war der Schäferlauf zu Gast bei der New Yorker Steubenparade. Und zu diesem deutsch-amerikanischen Freundschaftsfest gehört ein großer Umzug.

D'SCHÄFERLIES AUF DER FIFTH AVENUE

Solche Besuche gab es bereits 1977 und 2008 – und nun war es wieder so weit: D'Schäferlies und Vertreter der Kreisreiter, des Schäferreigens und der Schäfermusik marschierten in ihren Trachten über die Fifth Avenue. Gemeinsam bildeten die 80 Mitwirkenden des Schäferlaufs die größte und farbenprächtigste Gruppe im Festzug und ernteten entsprechend viel Applaus.

Nach der Parade tanzten sie beim Oktoberfest im Central Park und beim Ompah-Fest, das von Vereinen ausgerichtet wird, in denen sich deutschstämmige Amerikaner zusammengeschlossen haben. Doch der Höhepunkt der Reise war das spontane Spektakel auf dem Times Square: die abendliche „Laurentia“, mit der die Schäferlauf-Delegation die Zuschauer begeisterte.

Der nächste Schäferlauf wird wieder in der Heimat in Bad Urach gefeiert, und zwar vom 25. bis 28. Juli 2025.



Die Steubenparade führte über die Fifth Avenue entlang dem Central Parks.

INFO

Termin: 25.–28. Juli 2025
www.badurach-schaeferlauf.de

MEMMINGER FISCHERTAG

UNESCO-KULTURERBE UND JAHRHUNDERTALTE TRADITION IM HERZEN DER STADT

Der Memminger Fischertag ist ein traditionelles Heimatfest, das jedes Jahr im Juli stattfindet und seit 2024 zum „Immateriellen Kulturerbe“ der UNESCO gehört. Im Mittelpunkt des Festes steht das Ausfischen des Memminger Stadtbachs, der seit dem Mittelalter einmal jährlich abgelassen und gereinigt wird. Rund 1.200 Teilnehmer springen morgens um 8 Uhr mit großen Keschern, den sogenannten „Bären“, in den Bach, um die schwerste Forelle zu fangen.

Derjenige, der die „Königsforelle“ fängt, wird noch am selben Vormittag zum Fischerkönig gekrönt. Am 26. Juli 2025 ist es wieder so weit: Dann wird am Fischertag auch sein 125-jähriges Bestehen gefeiert – und die Berg Brauerei ist ebenfalls wieder mit dabei.

INFO

Termin: 26. Juli 2025
www.fischertagsverein.de



Mit seiner 2.530 Gramm schweren Königsforelle holte sich Ruben Freisinger 2024 den Titel.

SPENDEN STATT WEIHNACHTSPRÄSENTE

MITEINANDER FREUDE SCHENKEN

Vor einigen Jahren hat sich die Berg Brauerei entschieden, auf Weihnachtsgeschenke für ihre Kunden zu verzichten. Stattdessen werden unter dem Motto „Miteinander Freude schenken“ jährlich 37 gemeinnützige Einrichtungen in der Region mit Spenden unterstützt. Diese finanzielle Hilfe kommt Organisationen zugute, die einen wichtigen Beitrag zum Allgemeinwohl leisten.

Zu den geförderten Einrichtungen gehören Hospize und Hospizgruppen, die Sterbende auf ihrem letzten Weg begleiten; Lebenshilfen, die Menschen mit Einschränkungen fördern; Tafelläden, in denen Bedürftige Lebensmittel erhalten; Ortsvereine des Roten Kreuzes, die Leben retten; der Kinderschutzbund, der sich für die Belange von Kindern einsetzt.

SOZIALE EINRICHTUNGEN PROFITIEREN

Jährlich werden gezielt andere Orte in der Region ausgewählt, sodass im Laufe der Jahre eine Vielzahl von lokalen Gruppen in ihrer wertvollen Arbeit unterstützt wird. Für die Kunden gibt es wie immer eine schöne Weihnachtskarte der Marienpflege Ellwangen, ein Kinder- und Jugenddorf, das ebenfalls zu den geförderten Einrichtungen gehört.

Die Erfahrung zeigt, dass die Kunden mit großem Verständnis auf die Idee „Spenden statt Geschenke“ reagieren. Symbolisch können sie ihr Geschenk dadurch weitergeben und ein schönes Zeichen der Nächstenliebe setzen.

*Das Wunder der Weihnacht, das heilige Licht,
 es ist dir ein Zeichen, das Hoffnung verspricht.*

Gudrun Zydek

BERG BRAUEREI UNTERSTÜTZT VEREINE

EINE STARKE PARTNERSCHAFT

Die Unterstützung von Vereinen ist der Berg Brauerei sehr wichtig. Sie leisten einen bedeutenden Beitrag in der Gesellschaft. Der SSV Ehingen-Süd in Kirchbierlin-

gen und die Basketball-Kooperation der TSG Ehingen, der TSG Söflingen und der Urspring Basketball-Akademie sind dafür nur zwei schöne Beispiele.



Berg auf dem Trikot: Die erfolgreiche Fußballmannschaft des SSV Ehingen-Süd

Mit über 800 Mitgliedern gehört der SSV Ehingen-Süd zu den größten Vereinen in der Region. Besonders seine Fußballabteilung sorgt für Aufsehen: Seit 2017 spielt die erste Mannschaft in der höchsten württembergischen Spielklasse, der Verbandsliga. Trainiert wird sie von dem ehemaligen Profi Michael Bochtler, der zahlreiche Bundesligaspiele für den VfB Stuttgart absolviert hat.

Die Berg Brauerei unterstützt den Verein als einer der Hauptsponsoren. Stolz tragen die Spieler das Logo der Brauerei auf ihrem Trikot – ein Symbol für die tiefe Verbundenheit zwischen dem Verein und der Brauerei. Beide haben ihre Wurzeln in der sogenannten „Pfarrei“.

HÖCHSTLEISTUNGEN UND BREITENSPORT

Die Berg Brauerei ist immer wieder Ziel von Vereinsausflügen. Man trifft sich gerne auf ein Bier in der BrauereiWirtschaft und wirft bei Bauereiführungen einen

Blick hinter die Kulissen. Ebenso verfolgt die Brauerei mit Interesse den Spielbetrieb des SSV Ehingen-Süd.

Dabei geht es dem Sportverein Ehingen-Süd nicht nur um Höchstleistungen, sondern auch um die Förderung junger Talente. „Es ist uns wichtig, Spieler aus der Umgebung zu integrieren“, betont Vorstand Helmut Schleker. Auch der Breitensport spielt eine wichtige Rolle im Vereinsangebot – einem Programm, das vom Kinderturnen über Nordic Walking bis hin zu diversen Fitnessgruppen reicht. Das alles ist nur dank vieler ehrenamtlicher Helfer möglich.

Die Berg Brauerei ist stolz auf diese Partnerschaft: „Der SSV Ehingen-Süd steht für sportliche Spitzenleistungen, aber auch für Werte wie Regionalität und Gemeinschaft, die uns besonders am Herzen liegen.“

INFO

www.ssv-ehingen-sued.de

BERG BRAUEREI FÖRDERT BASKETBALL-JUGEND

SPORTLICH ENG VERBUNDEN

Sportförderung ist der Berg Brauerei wichtig – eine Herzensangelegenheit! Das gilt ganz besonders für Jugendmannschaften. Zu den ambitioniertesten Projekten in der Region gehört die Basketball-Kooperation der TSG Ehingen, der TSG Söflingen und der Urspring Basketball-Akademie.

Dabei werden Jugendliche aller drei Vereine gezielt gefördert mit Trainingsmöglichkeiten, die weit über das hinausgehen, was ein Einzelner leisten könnte. Basketball-Dreieck wird diese besondere Verbindung auch genannt. Gemeinsame Trainer und Trainingseinheiten dienen dabei als Schnittstellen. An allen drei Standorten ist man aktiv und die Trainer fungieren als Co-Trainer in der Jugend-Basketball-Bundesliga (JBBL) in Urspring.

ERFOLGE DURCH KOOPERATION

Dank dieser Kooperation haben talentierte Spieler die Möglichkeit, in höhere Leistungsklassen aufzusteigen. Immer wieder kommt es vor, dass Jungen aus Söflingen und Ehingen zum Bundesliga-Kader in Urspring zählen. Über 120 junge Basketballer profitieren aktuell von dieser Zusammenarbeit.

Die Berg Brauerei ist stolz darauf, dieses Projekt seit über 25 Jahren zu unterstützen. Es wird ein intensives Miteinander gepflegt. So bieten die Basketballer beim Ulrichsfest einen Wurfkorb an, bei dem die Teilnehmer attraktive Preise gewinnen können. Eine Partnerschaft auf Augenhöhe, die zeigt, was möglich ist, wenn alle an einem Strang ziehen.

INFO

www.ehingen-urspring.de

Das ProB TEAM EHINGEN URSPRING steht vor einer richtungsweisenden Saison.





AUSSERGEWÖHNLICHE ATMOSPHÄRE IM WINTERGARTENHAUS

UNVERGESSLICHE FESTMOMENTE

Das Haus steht inmitten alter Apfelbäume im Grünen. Über der Holzfassade leuchten die roten Ziegel zwischen den Ästen hervor. Im Inneren schaffen der Dielenboden und die Wandvertäfelung eine besonders heimelige Atmosphäre. Ein solches Haus wie aus vergangenen Zeiten kann man auch heute noch entdecken – im Garten der Berg Brauerei, direkt neben dem Sudhaus. Und das Beste daran: Gäste können darin unvergessliche Feste feiern!

Ganz gleich, ob ein Geburtstag, eine Taufe oder Hochzeit, eine Weihnachtsfeier oder ein Firmenevent geplant ist: Die Festgesellschaft hat das ganze WinterGartenHaus für sich allein. Das gemütliche Ambiente sorgt für den perfekten Rahmen, sodass sich alle wohlfühlen, miteinander ins Gespräch kommen und einzigartige Momente erleben.

NOSTALGISCHES FLAIR

Schwarz-Weiß-Fotos aus den Alben der Familie Zimmermann zeigen die Arbeit im Obstgarten und in der Landwirtschaft. Sie schmücken die Wände und unterstreichen ebenso wie die von Malern angebrachte Bordüre das nostalgische Flair. Weitere Beispiele traditioneller Handwerkskunst, die die Berg Brauerei auch bei ihren Bieren pflegt, sind die Tübinger Wirtshausstühle. Darauf dürfen die Gäste Platz nehmen und Köstliches aus der Küche zusammen mit frisch gezapften Berg Bier-Spezialitäten genießen.

Von November bis März steht das WinterGartenHaus exklusiv für geschlossene Gesellschaften zur Verfügung. In den Sommermonaten wird die Lokalität zum BierGartenHaus und ist von April bis Oktober für alle geöffnet.



Stimmungsvolles Ambiente für Feste und Events



MEHR INFOS AUF
BERGBIER.DE MIT
ANFRAGEFORMULAR

TÜBINGER STUHL IM BIERGARTENHAUS

MIT LIEBE ZUM ALTEN HANDWERK

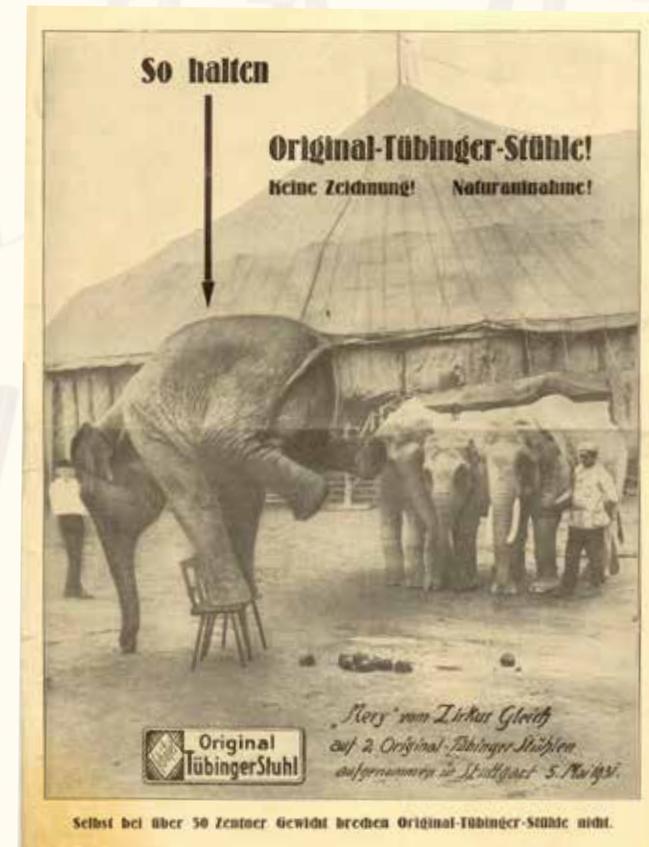
Der Erhalt alter Handwerkskunst ist der Berg Brauerei eine Herzensangelegenheit – nicht, weil sie alt ist, sondern weil sie besser ist. Und was für das Brauen in der traditionellen Bottich-Gärung gilt, hat auch Bedeutung für den Bau des BierGartenHauses – und seiner Inneneinrichtung, zu der der „Tübinger Stuhl“ gehört. Er ist ein ebenso einfaches wie stabiles Möbelstück, das Wirtshausgeschichte geschrieben und Generationen von Gästen getragen hat – auch in der BrauereiWirtschaft der Berg Brauerei.

Der Stuhl stammt aus der Stuhl- und Tischfabrik Schäfer in Tübingen, die Ende der 1920er-Jahre den Bauhaus-Architekten und Designer Gustav Schneck mit der Überarbeitung ihres Modells beauftragte. Schneck, damals Professor an der Stuttgarter Kunstgewerbeschule und beteiligt am Bau der dortigen Weißenhofsiedlung, entwarf auch das bekannte „Haus auf der Alb“ in Bad Urach. Dank seiner Expertise entwickelte sich der „Tübinger Stuhl“ zum Kult-Klassiker, der über Jahrzehnte die Ausstattung in Wirtschaften und Festsälen prägte.

ROBUST UND STABIL GEARBEITET

Der „Tübinger Stuhl“ ist nicht nur ein Symbol der „Neuen Sachlichkeit“, sondern auch ein besonders robustes Modell. Um das zu beweisen, ließ der Hersteller Schäfer in den 1950er-Jahren sogar werbewirksam einen Elefanten darauf balancieren, wie ein Prospektfoto aus damaliger Zeit zeigt.

Alte Handwerkskunst – passend zum nostalgischen Flair im BierGartenHaus



Werbefoto des Tübinger Stuhls vom 5. Mai 1931
„Selbst bei über 50 Zentnern Gewicht brechen original Tübinger Stühle nicht.“

Dabei sind es insbesondere die schräg ausgestellten Beine, die dem Möbel seine Stabilität verleihen. Das hochwertige Rotbuchenholz, das verarbeitet wurde, stammt aus dem Schönbuch und wurde für den Stuhl in klassischer Handwerkskunst gedrechselt, verzapft und geleimt.

Jetzt kommen neue „Tübinger Stühle“ in das BierGartenHaus der Bergbrauerei. Nach ihrem Vorbild wurden Nachbauten angefertigt, die wie das Original ohne eine einzige Schraube auskommen und nur durch traditionelle Holzverbindungen gehalten werden. So dürfen Gäste auf Stühlen Platz nehmen, die nicht nur eine ganz besondere Geschichte erzählen, sondern auch perfekt zum nostalgischen Ambiente des BierGartenHauses passen.

Die Garantie wird besonders dafür geleistet, daß Füße und Rücklehnen nicht wackelig werden!



GUTES AUS DER BRAU-&BACKSTUBE

EINE KÖSTLICHE VERBINDUNG: BROT UND BIER



ALLE INFOS ZUR
BIER-&BROT
BACKZEIT

Brot und Bier haben vieles gemeinsam. Beide basieren auf traditioneller Handwerkskunst und benötigen Getreide, Hefe – und vor allem Zeit. Gibt man einem Brotteig ausreichend Ruhe, entfalten sich die Aromen optimal. Genauso verhält es sich beim Bier: Die Berg Brauerei braut ihre Biere deshalb mit viel Zeit, um den vollen Geschmack zu erreichen.

Mehr über die Verbindung von Brot und Bier erfahren



Handwerkliches Brotbacken – ein geschmackvolles Erlebnis

Gäste bei der „Bier- und Brotbackzeit“. Etwa, dass Rumpelstilzchens Spruch „Heute back ich, morgen brau ich“ nicht aus der Luft gegriffen ist. Früher wusste man zwar noch nichts von Hefen, aber die Menschen erkannten, dass dort, wo Brot gebacken wurde, auch alkoholische Gärung stattfand.

BREZELN SCHLINGEN UND BIER VERKOSTEN

Dieses Erlebnis bietet nicht nur Theorie, sondern auch viel Genuss: Es wird gebacken, geschlemmt und natürlich Bier verkostet. Ein Bäcker steht zur Seite, wenn die Teilnehmer in der Brau- und Backstube Brezeln schlingen und Brot im Steinofen backen. Das weckt nicht nur Hunger, sondern auch Durst, der jederzeit an der Theke mit einem selbst gezapften Bier gelöscht werden kann. Ein Biersommelier stellt an dem Abend außerdem vier Berg Bier-Spezialitäten vor und die Gäste lernen deren feine Aromen kennen.

Obwohl Bier gerne als „flüssiges Brot“ bezeichnet wird, darf auch ein herzhaftes Essen nicht fehlen: Zum Abschluss der dreieinhalbstündigen „Bier- und Brotbackzeit“ wird ein saftiger Bierkrustenbraten aus dem Steinbackofen mit Ulrichsbiersößle, Semmelknödeln, Spätzle und knackigem Gemüse serviert.

BERGZEIT GEWINNSPIEL

WIR VERLOSEN:
BIERBRAU
KURS
FÜR ZWEI
PERSONEN



MITMACHEN UND
GEWINNEN!

Teilnahmeschluss: 1. Feb 2025



WORIN UNTERSCHIEDEN
SICH OBERGÄRIGE UND
UNTERGÄRIGE BIERE?

- a) Hefe
- b) Hopfen
- c) Gerste

JUBILÄUM:
250 JAHRE

EINBLICKE
IN ÜBER
550 JAHRE
AUF DEM BERG

ANTON ZIMMERMANN

Geboren: 8.12.1774

Gestorben: 31.3.1838

Verheiratet mit Anna Maria Maunz
von Griesingen, Sohn von Cyriakus Zimmermann

ILLUSTRATHOMAS



UND
WAS GENAU
TRANSPORTIERT
DIE VERSORGENGS-
RAKETE FÜR DIE
ISS NOCHMAL?

BIERIG GUT UND VIELFÄLTIG

DAS ERLEBNISPROGRAMM IN DER BRAU-&BACKSTUBE

**GUTSCHEIN
VERSCHENKEN**


BIERVERKOSTUNG



BRAUEREIBESICHTIGUNG



BIERBRAUKURS



BIER-&BROTBACKZEIT



TAPTABLE

BIERGARTENHAUS/
WINTERGARTENHAUS

BERG BIER-TOUR



BIERWANDERWEG



BERG BIER-BALLON

ANMELDUNGEN UND TERMINE

Für alle Erlebnisangebote sind Anmeldungen und Termine einzeln oder in der Gruppe möglich. Buchungen direkt online oder über einen Gutschein unter www.bergbier.de
Termine: Montag bis Samstag nach Vereinbarung, Telefon 07391 7717-44, erlebnis@bergbier.de



Online bestellbar

SCHAUEN & STÖBERN

Berg Bier ist Kult – nicht nur als kühler, schaumgekrönter Genuss. In unserem BrauereiLädele findet man viele gute und schöne Dinge rund um den Gerstensaft: Biergelee und Braumalzsenf, Kapuzenpullis mit Berg Schriftzug und vieles mehr. Dort darf nach Herzenslust gestöbert werden. Wer ein besonderes Geschenk oder Mitbringsel sucht, wird garantiert fündig. Im BrauereiLädele kann man zu den Öffnungszeiten der BrauereiWirtschaft einkaufen.



DAS SCHMECKT



BRAUEREIWIRTSCHAFT

Bier. Essen. Vesper. Trinken. Die BrauereiWirtschaft bietet mit ihrem traditionellen Charme in gemütlicher Atmosphäre leckere schwäbische Gerichte aus regionalen Zutaten an. Hier findet jeder etwas nach seinem Geschmack. Außerdem macht das „Berg Probier Quartett“ eine leckere Verkostung möglich: In 0,1-Liter-Gläsern können die Unterschiede der Sorten Ulrichsbier, Original Hell, Hefeweizen und Pils am Tisch verkostet werden.

Öffnungszeiten: täglich ab 11 Uhr.
Dienstag Ruhetag. Reservierungen sind telefonisch unter 07391 7717-33 möglich oder online über OpenTable.



Tischreservierung

KOMM INS BERG TEAM

**JETZT
BEWERBEN**

Wir suchen für unsere BrauereiWirtschaft Mitarbeiter/-innen in Vollzeit, Teilzeit und auf Minijob-Basis. Hier geht's zu unseren offenen Stellen:

[WWW.BERGBIER.DE/
KARRIERE](http://WWW.BERGBIER.DE/KARRIERE)



Online bewerben



WIRTSHAUS



SEIT 1466

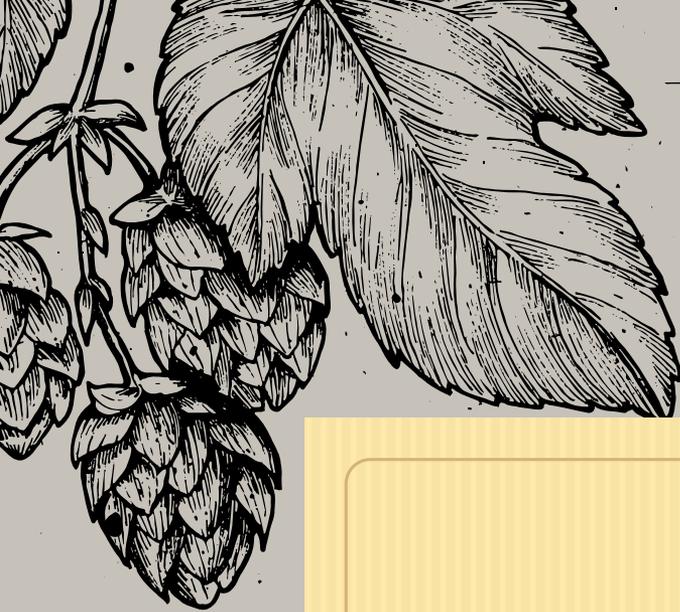
Berg

ZWEI BOCK STARKE



Stammwürze 16,4 %
Alk. 7,1 % vol

**NUR WENIGE
WOCHEN**



TERMINE DURCH DAS BRAUJAHR 2025

18. – 26. Januar	CMT, Stuttgart
01. März	Märzenanstich Biberach, Schadenhofplatz
07. März	Märzenanstich, BrauereiWirtschaft
21. – 26. April	Bierwoche, BrauereiWirtschaft
24.– 27. April	Messe Slow Food, Stuttgart
25. April	Nacht der offenen Brauerei
26. und 27. Juni	Ehinger Marktplatz Open Air mit Santiano
18. – 27. Juli	Schützenfest, Biberach
25. – 28. Juli	Schäferlauf, Bad Urach
26. Juli	Fischertag, Memmingen

Aktuelle Infos zu den Veranstaltungen gibt es bei  



Biosphärengebiet
Schwäbische Alb



© 2024 BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN
BRAUHAUSSTRASSE 2 | 89584 EHINGEN-BERG
willkommen@bergbier.de | www.bergbier.de