



Berg BERGZEIT

Aktuelles aus der kleinen Berg-Welt | Sommer 2025

GROSSE BERG SAMMEL AKTION

Abziehen – Sammeln – 6 Gläser erhalten



ORIGINAL BERG
BIER GLÄSER
FÜR IHRE TREUE

S. 2



Die Berg
Feierabendtour

S. 3



Ein nachhaltiger
Verschluss

S. 5

10 JAHRE FREIBIER GEWINNEN

BergZeit
Gewinnspiel

S. 11

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN



WO WURZELN HEIMAT GEBEN

Wenn ich durch unser neues BierGartenHaus gehe und mich auf dem alten Foto als kleiner Bub im Garten entdecke, wird mir bewusst, wie viel sich verändert hat – und was dennoch bleibt: unsere Wurzeln, unser Anspruch und unser Miteinander.

Diese BergZeit steckt voller Begegnungen, Geschichten und Ideen, die uns am Herzen liegen – von der Sammelaktion bis zur Feierabendtour, von sozialem Engagement bis zum handwerklichen Detail. Und immer geht es um das, was uns als Familienbrauerei ausmacht: Verantwortung, Zusammenhalt und Freude am Gestalten.

Gerade in bewegten Zeiten, in denen vieles schneller, lauter und digitaler wird, tut es gut, sich auf das Wesentliche zu besinnen. Auf ehrliche Begegnungen. Auf nachhaltiges Arbeiten. Auf das „Plopp“ beim Öffnen eines Bügelverschlusses, das so viel mehr ist als nur ein Geräusch – es ist der Auftakt zum Genuss.

In allem, was wir tun, steckt dieselbe Haltung: Wir wollen nicht nur gutes Bier brauen, sondern auch gemeinsam etwas bewegen – für die Menschen in der Region, für den Genuss, für eine lebenswerte Zukunft.

Viele Grüße vom Berg
Uli mit Beate und Ulrich Zimmermann

GROSSE BERG SAMMEL AKTION

Abziehen – Sammeln – 6 Gläser erhalten



Sommer, Sonne, Berg Bier! Jetzt wird's doppelt gut: einfach Berg Original Hell genießen, Rückenetikett



MITMACHEN & SAMMELN
von Juni bis August

trocken abziehen und mit etwas Glück einen Sammel-Code erhalten. Online eingeben, Punkte sammeln – und wer 20 Punkte erreicht, bekommt 6 Original Berg Gläser gratis nach Hause. Die Aktion läuft noch bis zum 15. September. Also: mit Freunden anstoßen, Sammel-Codes entdecken und den Sommer mit Berg Bier in vollen Zügen genießen.

ABZIEHEN & SAMMELN



1.

Eine Kiste, 6er-Träger oder Flasche Berg Original Hell im Getränkemarkt kaufen und genießen.



2.

Rückenetikett trocken abziehen und mit etwas Glück einen Sammel-Code erhalten.



3.

QR-Code scannen, Sammel-Code eingeben, 20 Punkte sammeln und 6 Original Berg Gläser erhalten.

www.bergbier.de/sammelaktion



Folge uns
auf Instagram

Bis September wird jeden Montag ein Tipp in den Stories auf Instagram geteilt, wo der Oldtimer als nächstes hält.



EIN OLDTIMER-LKW VOLLER BIER UND VOLLER GESCHICHTEN

DIE BERG FEIERABENDTOUR

Wenn der Magirus zum Feierabendgruß wird.

„Wir haben den Berg Laster fahren sehen und fanden den so toll, dass wir gleich hinterher sind“, erzählt Assuntina Lorusso aus Öpfingen. Was sie da gesehen hat? Unseren restaurierten Magirus S4500 Oldtimer – 70 Jahre alt, liebevoll in Schuss gebracht – unterwegs auf unserer Berg Feierabendtour.

Jeden Mittwoch von 16 bis 18 Uhr bringt der Oldie ein Stück Brauerei-Gefühl direkt zu den Menschen vor Ort. Ziel: ausgewählte Getränkemärkte in der Region. Und im Gepäck: drei charakterstarke Berg Biere im 0,33 l Bügelverschlussfläschle – das kernig-malzige Ulrichsbier, das fruchtig-frische Natur-Radler und unser alkoholfreies Cyriakus.

Wer dem Magirus begegnet, darf sich auf ein kühles Fläschle freuen – geöffnet wird direkt vor Ort, angestoßen wird miteinander. Ganz unkompliziert, ganz entspannt. Mit Liegestühlen, Sonnenschirmen und dem Gefühl: Jetzt ist Feierabend.

Den ersten Hinweis, wo der Magirus als nächstes hält, gibt's immer montags auf Instagram – weitere

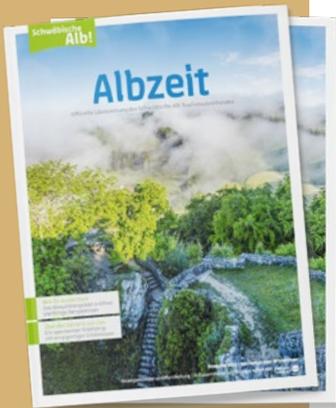


Tipps folgen bis Mittwoch. So wird aus der Tour eine kleine Schnitzeljagd mit großer Wirkung – und für viele längst zum festen Sommerritual. Und das Beste: Im Oktober wird unter allen Teilneh-

menden ein ganzer Oldtimer-LKW voller Berg Bier verlost. Feierabendkultur, wie sie besser nicht rollen könnte.

SCHWÄBISCHE ALB ENTDECKEN ALBZEIT

Die kostenlose Gästezeitung „Albzeit“ des Schwäbischen Alb Tourismus lädt mit spannenden Reportagen, Ausflugstipps und Veranstaltungshinweisen dazu ein, die Natur, Kultur und Vielfalt der Schwäbischen Alb neu zu entdecken. Sie kann kostenlos bestellt, digital heruntergeladen oder direkt online gelesen werden.



www.schwaebischealb.de/prospekte

MEHR ALS MALZ UND HOPFEN

WAS EIN BIER ZUM BERG BIER MACHT

Was macht unser Bier einzigartig? Es sind nicht nur Hopfen, Malz, Hefe und Wasser – es ist der Charakter dahinter.

Unser Ulrichsbier zeigt das seit 1911: bernsteingolden, malzbetont, mit hoher Stammwürze – genau das Gegenteil vom Massengeschmack. 1981 wurde es ganzjährig im Bügelfläschle eingeführt. Eine mutige Entscheidung, die uns gelehrt hat, Bier anders zu denken – mit eigenem Charakter. Heute setzen wir auf Vielfalt mit sieben Hopfensorten und acht verschiedenen Malzsorten. Doch zwei Rohstoffe sind es, die unser Bier wirklich einzigartig machen: der fünfte Rohstoff: Zeit. Denn gutes Bier braucht Geduld – beim Maischen im Sudhaus, beim Gären, beim Reifen, beim Genießen. Der sechste Rohstoff: unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Menschen, die mit Können und Begeisterung brauen.

Wer Berg Bier trinkt, schmeckt: Das ist nicht einfach nur Bier. Das ist Brauhandwerk mit Seele. Sechs besondere Rohstoffe, die unser Bier so charaktervoll, so besonders – und so lecker machen.



Seit 1911 steht unser Berg Ulrichsbier für bestes Bierhandwerk.

SEIT 1757: FAMILIE, HANDWERK, CHARAKTER.

CYRIAKUS: DER ALKOHOLFREIE DURSTLÖSCHER MIT CHARAKTER



Der Geburtsort von Cyriakus Zimmermann: der Ortsplan von Mühlhausen im Täle – mit der Oberen Mühle, in der alles begann. Ein Ausschnitt davon ziert das Etikett unseres alkoholfreien Bieres Cyriakus.

Manchmal braucht es einfach mehr: mehr Frische, mehr Geschmack, mehr Erfrischung. Nach dem Sport, einem heißen Tag oder einer langen Radtour ist unser alkoholfreies Bier Cyriakus genau der richtige Durstlöcher. Naturtrüb, vollmundig und mit Charakter – gebraut nicht durch Entalkoholisierung, sondern als eigene Sorte mit viel handwerklichem Können.



Helles Gerstenmalz und dunkles Caramelmalz sorgen für einen runden Körper und eine schöne Farbe im Glas. In die Sudpfanne geben wir Hallertauer Ahoja – einen Bio-Hopfen, der mit frischen Noten von Zitrus und Minze überrascht und durch eine leicht pfeffrig-krautige Würze ergänzt wird. Zusätzlich wird hopfengestopft – das heißt: Wir geben den Hopfen ein weiteres Mal, kalt, ins Bier. So entstehen besonders feine Aromen und ein extra frischer Geschmack.

Der Name Cyriakus erinnert an unseren Vorfahren Cyriakus Zimmermann, der 1757 Maria-Anna Weber aus Berg heiratete – und damit die Familientradition der Berg Brauerei begründete. Sein Geburtsort Mühlhausen im Täle ziert heute das Etikett.

Ein Bier mit Geschichte. Und mit ganz viel Geschmack.

REGIONAL. WIEDERVERWENDBAR. UNVERWECHSELBAR.

DER BERG BÜGELVERSCHLUSS

Er ploppt so schön beim Öffnen, liegt schwer in der Hand – und trägt das Berg Logo: unser Bügelverschluss aus echter Keramik. Was viele für eine nostalgische Spielerei halten, ist in Wahrheit ein hochpräzises Bauteil, das wir ganz bewusst einsetzen – als eine der letzten Brauereien in Deutschland. Denn hinter dem kleinen Verschlussknopf steckt eine große Geschichte.

Gefertigt wird er in einem Familienunternehmen mit langer Tradition im bayrischen Tettau. Jeder einzelne Keramikverschluss wird dreifach gebrannt. Das Ergebnis ist nicht nur besonders langlebig, sondern auch hygienisch überlegen. Und noch ein Vorteil: Die verwendeten Materialien lassen keinen Sauerstoff an das Bier. So bleibt unser Berg Bier frisch, aromatisch – und schmeckt genauso, wie

es aus dem Reifekeller kommt. Wie unsere offene Bottich-Gärung, bei der das Bier auf natürliche Weise gärt und atmet, steht auch der Keramikverschluss für unsere Haltung: Porzellan statt Kunststoff. Denn unser Anspruch endet nicht beim Brauprozess – er setzt sich bis zum Verschluss der Flasche fort.

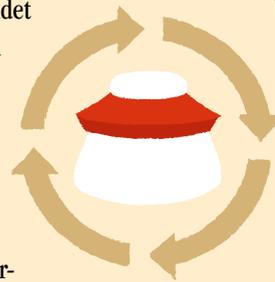
Unser Keramikverschluss bleibt im Schnitt zehn Jahre auf der Flasche – und dabei formschön, hygienisch und stabil. Selbst nach 50 Waschzyklen sieht er aus wie neu. Das ist nicht nur ein Vorteil fürs Bier, sondern auch für die Umwelt: Alte Verschlüsse werden bei uns nicht einfach entsorgt, sondern professionell recycelt. Der Draht wird ersetzt, die Dichtung erneuert – und der

Keramikkopf kommt zurück auf die Flasche.

Natürlich ist das aufwendiger – und teurer. Aber wir sind überzeugt: Wer Bier mit Sorgfalt braut, sollte es auch verantwortungsvoll verschließen.

Umso schöner, einen Partner an unserer Seite zu haben, der diese Philosophie seit Generationen teilt. Schon in den 60er-Jahren, als der Bügelverschluss fast vom Markt verschwunden war, wurde dort unbeirrt an dieser Technik festgehalten – aus Überzeugung und mit handwerklicher Konsequenz.

So wird der kleine Verschluss zum großen Symbol – für Qualität, Nachhaltigkeit und gelebtes Handwerk. Es ist herrlich, wenn mit dem „Plopp“ der Genuss seinen Anfang nimmt.



Grund fürs Recycling: Der Draht verliert an Spannung. ❶ Statt den ganzen Verschluss wegzwerfen, wird der Draht abgewickelt ❷ und kommt ins Metallrecycling. ❸ Der Porzellanverschluss bekommt einen neuen Draht und bleibt im Einsatz. ❹



Diese Ausstellungen bringen das Geschehen auf unterschiedlichen Wegen den Besuchern nahe.

500 JAHRE BAUERNKRIEG — FREIHEIT, GLAUBE, GERECHTIGKEIT

ZWÖLF ARTIKEL, DIE BIS HEUTE BEWEGEN

Im Frühjahr 1525 verfassten aufständische Bauern in Memmingen die „Zwölf Artikel“ – ein revolutionäres Schriftstück, in dem sie mehr Rechte, Mitbestimmung und soziale Gerechtigkeit forderten. Es gilt als eines der ersten Dokumente für Freiheitsrechte in Europa. Was als Bauernkrieg begann, wurde zum Meilenstein der Demokratiegeschichte.

Auch in unserer Region, etwa in Ehingen, erinnert man an diese bewegte Zeit. Oberbürgermeister Alexander Baumann betont beim Großen Zapfenstreich auf dem Ehinger Marktplatz: „Die Zwölf Artikel hatten Zukunftsweisendes zu bieten, was uns bis heute berührt, vielleicht sogar prägt.“ Sie forderten bereits gemeindliche Selbstbestim-

mung, würdigen Lohn und eine gerechte Verteilung von Gemeingütern – Themen, die bis heute relevant geblieben sind.

Zwei große Ausstellungen – die Bayernausstellung in Memmingen und eine Landesausstellung im Kloster Bad Schussenried – greifen diese Gedanken auf und schlagen den Bogen zur Gegenwart. Auch der Baltringer Haufen erinnert in unserer Region mit Veranstaltungen an den Aufbruch für mehr Gerechtigkeit.

Die damalige Bewegung wurde zwar niedergeschlagen – doch wie Baumann sagt: „Der Gedanke von Freiheit und Gerechtigkeit festigte sich. Auf Grundlage dieser einst revolutionären Ideen konnte viel später unsere freiheitliche Demokratie erwachsen.“



WO BRAUCHTUM LEBENDIG BLEIBT

DREI FESTE, DREI STÄDTE — UND EIN GEFÜHL VON HEIMAT



Die Gruppe des Baltringer Haufens ist Teil des historischen Festzugs und feiert in diesem Jahr ihr 50-jähriges Bestehen und 500 Jahre Bauernkrieg.

Termin: 18.–27. Juli 2025
www.biberacher-schuetzenfest.com



Der Schäferreigen tanzt zu Ehren des neu gekrönten Schäferkönigspaares.

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



Rund 1.200 Memminger fischen mit traditionellen „Bären“ im Stadtbach und versuchen, die schwerste Forelle zu fangen.

Termin: 26. Juli 2025
www.fischertagsverein.de

SOZIALES ENGAGEMENT, DAS WÄCHST

STOLZ, BEIM GÜTEN BIER ZU ARBEITEN

„Wenn wir in der BrauereiWirtschaft einkehren, haben wir unsere Arbeit direkt vor uns“, sagen die Beschäftigten der Landschaftspflege von der St. Elisabeth-Stiftung Heggbacher Werkstattverbund Niederlassung WfbM Ehingen. Seit vielen Jahren schneiden die Menschen mit Behinderung die Hecken auf dem Gelände der Brauerei, beseitigen das Unkraut und mähen die Wiesen.

Die Berg Brauerei hat ganz viel Grün rund um die Brauerei: 11.000 m² Wiesen und Garten, 36 Bäume und 250 Hecken – das alles will gepflegt sein. Die Landschaftsgruppe übernimmt diese Arbeit und leitet sie mit großem Einsatz. Die

eingeschworene Gruppe von 15 Leuten kommt ausgesprochen gerne nach Berg. „Unsere Beschäftigten mögen das wechselnde Arbeitsumfeld und schätzen auch sehr die Anerkennung, die sie hier bekommen“, berichtet einer der Gärtner, der die Gruppe begleitet.

Und noch etwas macht sie stolz: dass sie dort arbeiten dürfen, wo das gute Bier herkommt. Das soziale Engagement der Berg Brauerei wird seit Jahren durch die zuverlässige und engagierte Arbeit der Landschaftspfleger bereichert – eine Partnerschaft, die von Wertschätzung, Vertrauen und gegenseitigem Respekt geprägt ist.



Mit Stolz im Einsatz: Die Landschaftspflegegruppe der St. Elisabeth-Stiftung rund um die Berg Brauerei.

VIEL HOLZ. VIEL HERZ. UND EIN HAUCH VON FRÜHER.

DAS BIERGARTENHAUS: EIN ORT MIT GESCHICHTE UND GENUSS

Es ist ganz neu – und erzählt doch von alten Zeiten. Unser BierGartenHaus liegt zwischen der Brauerei-Wirtschaft und dem Sudhaus im Grünen und verbindet moderne Einfachheit mit echter Geschichte. Innen an den Wänden: historische Aufnahmen aus dem Leben der Familie Zimmermann. Auf einem Bild zu sehen: Uli Zimmermann als kleiner Junge, spielend im Garten – genau dort, wo heute das BierGartenHaus steht.

So wird aus einem schlichten Ort ein besonderer. Reduziert im Design, offen zur Natur – mit viel Holz, klaren Linien und einem Dach über dem Kopf. Die große Fensterfront lässt sich öffnen oder schließen – je nachdem, wie der Sommer sich zeigt.

Rund um das Haus wachsen Apfelbäume – eine Erinnerung an die alten Streuobstwiesen, die früher für die Landschaft typisch waren. Sie schlagen Wurzeln, wo früher schon Leben war – und bringen Natur und Geschichte zusammen.

An lauen Sommerabenden erfüllt Musik den Garten: Bei unseren MusikMomenten bringen regionale Kapellen Klang, Stimmung und Leichtigkeit ins BierGartenHaus. Alle zwei Jahre wird hier außerdem das Ulrichsfest gefeiert – mit vielen Besuchern, die den Garten zum Leben erwecken.

Ein Ort zum Verweilen, zum Schauen, zum Zusammensein – mit gutem Essen, frisch gezapftem Bier und einem Gefühl von Zuhause.



Marianne und Uli Zimmermann im Obstgarten neben dem Schützen- und Gartenhaus.

REGIONAL GENIESSEN. NATÜRLICH ENTDECKEN.

MIT ALLEN SINNEN DURCH DIE ALB

Im Biosphärengebiet Schwäbische Alb setzen alle Akteure auf ihren größten Schatz: die Natur. Mit viel Engagement wird sie gepflegt, bewahrt und für Besucher erlebbar gemacht. 15 Hoteliers und Gastronomen haben sich als Biosphärenpartner zusammengeschlossen – darunter auch die BrauereiWirtschaft in Berg. Mit Leidenschaft und Kreativität zeigen die Gastgeber täglich ihre Verbundenheit zur Region. Sie servieren albtypische Spezialitäten, zubereitet mit frischen, saisonalen Zutaten aus nächster Nähe.

Ob Albbüffel oder Bachforelle, Streuobst oder feine Destillate: Die Biosphärenpartner bringen das Beste der Alb auf den Teller – und verbinden Genuss mit echter Heimatverbundenheit. Wer hier einkehrt, genießt nicht nur mit dem Gaumen, sondern mit allen Sinnen – eingebettet in eine einzigartige Kulturlandschaft, die zum Entdecken und Innehalten einlädt. Entdecken, was die Alb besonders macht – aktiv, naturnah und zu jeder Zeit.

www.biosphaerengastgeber.de



Für das leibliche Wohl: schwäbische Leckereien auf der Terrasse der BrauereiWirtschaft.

DIE BERG BIER-TOUR

RADELN MIT GESCHMACK

Ein Erlebnis für alle Sinne ist die Berg Bier-Tour: eine 115 Kilometer lange Radrunde durch die schönsten Täler der Schwäbischen Alb – ausgezeichnet mit vier ADFC-Sternen. Zwischen Albhochfläche und Talblick verbindet die Tour Bewegung an der frischen Luft mit landschaftlichem und kulinarischem Genuss. Entlang der Strecke laden zahlreiche Einkehrmöglichkeiten zur Pause ein – mit regionalen Spezialitäten und erfrischendem Berg Bier.

Wer mit dem E-Bike unterwegs ist, profitiert von gut ausgebauten Wegen und vielen Lademöglichkeiten – ideal für eine entspannte Tour in Etappen oder an einem Tag.

www.bergbiertour.de



Für die Sinne unterwegs: Genuss und Orientierung auf der Berg Bier-Tour.

GASTFREUNDSCHAFT, DIE MAN SCHMECKT



www.wald-vogel.de

BIO-GENUSS MIT FESTLICHEM FLAIR

WALDVOGEL LEIPHEIM — FEIERN, WO REGIONALITÄT ZU HAUSE IST

Der Waldvogel in Leipheim verbindet seit vier Generationen herzliche Gastlichkeit mit gelebter Nachhaltigkeit. Geführt von den Familien Ihle und Pröbstle steht der Betrieb für verantwortungsbewusste Küche und echtes Engagement. In der Bioland-zertifizierten Küche kommen über 50 % der Zutaten aus eigener Gärtnerei. Wer Wert auf Regionalität legt, wird hier fündig – ob bei feiner vegetarischer Küche oder schwäbischen Klassikern. Dazu bietet der Waldvogel außergewöhnliche Räume für besondere Anlässe: zünfitge Scheunen, hochmoderne Tagungsräume und Gewächshäuser für stilvolle Feiern.

NEUSTART MIT TRADITION

FISCHERHEIM ULM — DONAUTAL-GENUSS IN NEUER FRISCHE

Nach dem Hochwasser im Sommer 2024 stand das Fischerheim still. Doch Marco Konirsch und seine Familie haben nicht aufgegeben. Mit viel Herzblut wurde renoviert, neu aufgebaut und liebevoll gestaltet. Seit März 2025 sind die Türen wieder geöffnet – und mit ihnen kehrt das vertraute Gefühl zurück. Schwäbische Küche, echte Gastfreundschaft und ein Platz, an dem man sich willkommen fühlt. Ob zum Feierabendbier im Grünen, zur Familienrunde oder zur großen Feier mit bis zu 130 Gästen: Das Fischerheim ist bereit. Und für alle, die den Genuss lieber nach Hause holen möchten: Auch Catering wird angeboten – herzlich, hausgemacht und regional.



www.restaurant-fischerheim.de



www.marktschenke-tuebingen.de

REGIONAL VERWURZELT, STILVOLL UMGESETZT

MARKTSCHENKE TÜBINGEN — EIN LIEBLINGSPLATZ MITTEN IN DER ALTSTADT

Mit Blick auf das historische Rathaus bietet die Marktschenke einen besonderen Ort für alle, die echte Gastfreundschaft und handgemachten Genuss schätzen. Ob zum Frühstück, für den kleinen Hunger zwischendurch oder beim Nachmittagskaffee mit hausgemachtem Kuchen – hier stimmt nicht nur der Geschmack, sondern auch das Ambiente. Die Zutaten kommen, wo möglich, aus der Region – direkt vom Markt vor der Tür. Hinter der Marktschenke steht Gastgeberin Anna Hammer, die mit viel Herzblut und Sinn für Qualität einen feinen Ort für bewussten Genuss geschaffen hat – mitten in Tübingen.



Mehr als ein Spiel – hier zählt jeder fürs Team.

BERG BRAUEREI FÖRDERT VEREINSSPORT IN DER REGION AMERICAN FOOTBALL — DER TEAMGEIST EINES EXTREMSPORTS

Als Brauerei mit tiefen Wurzeln in der Region liegt uns der Vereinssport besonders am Herzen. Wir fördern mit Überzeugung viele Sportarten und Vereine, die mit ihrem Engagement Gemeinschaft stärken, Menschen begeistern und Werte vermitteln. Dieses Mal richten wir den Blick auf eine noch junge, aber kraftvoll wachsende Sportart in unserer Heimat: American Football.

American Football ist eine der jüngsten Sportarten in unserer Region – und eine der dynamischsten. Was einst als „Randsport“ galt, begeistert heute immer mehr Menschen: mit Tempo, Taktik, Härte – und einem einzigartigen Mannschaftsgefühl. Jeder Spieler hat eine präzise Aufgabe. Erfolg gibt es nur, wenn alle perfekt zusammenspielen. Genau das fördern Vereine wie die Biberach Beavers, die mit viel Engagement Jugendmannschaften aufbauen, Trainingsstrukturen schaffen und den amerikanischen Sportsgeist auf unsere Felder holen.

Wir begleiten diese Entwicklung mit Begeisterung – denn Football vereint, was auch uns als Brauerei ausmacht: Leidenschaft, Zusammenhalt und das Miteinander in der Region.

UNESCO-WELTERBE ZUM STAUNEN UND VERWEILEN

DER HOHLE FELS IN SCHELKLINGEN — EIN FENSTER IN DIE URZEIT



Hier beginnt die Geschichte – der Hohle Fels, UNESCO-Welterbe auf der Schwäbischen Alb.

Im Biosphärengebiet Schwäbische Alb begegnet man der Natur in ihrer ursprünglichsten Form – und der Menschheitsgeschichte auf Schritt und Tritt. Besonders eindrucksvoll zeigt sich das im Hohlen Fels bei Schelklingen, einer der bedeutendsten Fundstätten der Eiszeitkunst weltweit.

In der 15 Meter hohen Höhle wurde unter anderem die älteste bekannte Frauenfigur der Welt entdeckt: die Venus vom Hohlen Fels, rund 40.000 Jahre

alt. Auch Flöten aus Vogelknochen und Mammut-Elfenbein zeugen von der frühen kulturellen Ausdruckskraft unserer Vorfahren. Seit 2017 gehört der Hohle Fels deshalb zum UNESCO-Welterbe „Höhlen und Eiszeitkunst der Schwäbischen Alb“.

Die Höhle ist bequem zu Fuß erreichbar, familienfreundlich erschlossen und im Rahmen von Führungen zugänglich – ein Ausflug, der Forschergeist, Naturerlebnis und Staunen verbindet. Wer noch tiefer eintauchen

möchte, kann im nahegelegenen Urgeschichtlichen Museum (URMU) in Blaubeuren Originalfunde bestaunen und mehr über das Leben der ersten Künstlerinnen und Künstler erfahren. Und weil große Entdeckungen hungrig machen, ist auch für Genuss gesorgt: Regionale Spezialitäten und ein kühles Berg Bier machen den Höhlenbesuch zum runden Erlebnis.

INFO

Höhlen der Schwäbischen Alb – Entdeckungsorte für Groß und Klein

Neben dem Hohlen Fels laden viele weitere Höhlen zu spannenden Ausflügen ein:

- Sontheimer Höhle – älteste erschlossene Schauhöhle Deutschlands
www.sontheimer-hoehle.de
- Tiefenhöhle Laichingen – Deutschlands tiefste begehbbare Schachthöhle
www.tiefenhoehle.de
- Wimsener Höhle – einzige mit dem Boot befahrbare Schauhöhle Deutschlands
www.tressbrueder.de/wimsener-hoehle
- Karls- und Bärenhöhle – ideal für Familien, kombiniert mit dem Traumland Freizeitpark
www.sonnenbuehl-tourismus.de
- Nebelhöhle – geheimnisvoll und geschichtsreich, nahe Lichtenstein
www.sonnenbuehl-tourismus.de
- Schertelshöhle – mit eindrucksvollen Tropfsteininformationen
www.schertelshoehle.de



DIE NACHT DER OFFENEN BRAUEREIEN

EIN FEST FÜR ALLE SINNE

Mitreführender Brass-Sound: Die Streetband Moscht Mega sorgte mit Trompete, Tuba & Co. für Stimmung – und richtig gute Laune.

Trotz grauer Wolken war die Stimmung bei der Nacht der offenen Brauereien am 25. April einfach großartig!

Viele Bierfreunde ließen sich vom Wetter nicht abhalten und machten sich auf den Weg nach Berg – um gemeinsam mit uns das Reinheitsgebot, die regionale Braukultur und das Miteinander zu feiern. Bei Führungen durch Sudhaus, Brauereigewölbe und unser neues Bierlager gab es spannende Einblicke in unser Handwerk – vom offenen Bottich bis zur historischen Flaschenabfüllung. Draußen sorgten Livemusik, frisch gezapftes Berg Bier und schwäbische Spezialitäten für beste Stimmung.

Ob beim Probieren der Bierspezialitäten, beim Erkunden der Brauerei oder beim Verweilen im Biergarten – die Freude an der Braukunst war überall spürbar. Ein Abend voller Begegnungen, Musik und Genuss, der noch lange nachklingen wird.



TERMIN VORMERKEN

3. – 6. Juli 2026 mit dem Sonderthema Brotbacken am Samstag und Sonntag beim Land- und Handwerkermarkt.

20 JAHRE BERG CLUB

GEMEINSAM MEHR ERLEBEN



Die Berg Club Jahresgabe 2025: Ulrichsbiersocken aus Bio-Baumwolle für echte Fans.

Der Berg Club steht für echte Gemeinschaft, besondere Momente und die Liebe zum handwerklich gebrauten Bier. Seit 20 Jahren bringt er Menschen zusammen, die mehr wollen als nur ein gutes Bier – nämlich Nähe zur Brauerei, exklusive Einblicke und besondere Erlebnisse.

Ob bei Veranstaltungen, Brauereiführungen oder Verkostungen – wer dabei ist, spürt: Hier geht es um mehr als Bier. Eine Jahresgabe, Freibiere, 10% Rabatt im BrauereiLädele und der persönliche Austausch machen den Club zu etwas ganz Besonderem.

Zum Jubiläum bekommt das Ulrichsbier Füße: Die Jahresgabe 2025 ist ein Paar hochwertige Bio-Baumwollsocken – bestickt mit dem klassischen Ulrichsbier-Fläschle. Stylish, bequem und typisch Berg.

EIN HIGHLIGHT IM JUBILÄUMSJAHR:

Bei der Nacht der offenen Brauerei ging es für unsere Mitglieder auf eine besondere Entdeckungstour: eine Stempeltour quer durch die Brauerei mit spannenden Stationen, liebevoll gestalteten Einblicken und einem Club-Gewinnspiel. Der glückliche Gewinner ist Markus H. aus Illerrieden – herzlichen Glückwunsch!

Und die nächsten besonderen Momente stehen schon bevor: Beim Herbstgoldanstich am 29. August feiern wir gemeinsam den Spätsommer – mit frisch gezapftem Berg Herbstgold, guter Stimmung und hoffentlich vielen bekannten Gesichtern aus dem Club. Wer Teil des Berg Clubs ist, bekommt nicht nur Informationen und kleine Extras – sondern vor allem das Gefühl, näher dran zu sein. An der Brauerei, an der Braukunst – und an allem, was Berg Bier besonders macht.



UNSER WICHTIGSTER ROHSTOFF:

DAS TEAM

BERG TEAM

Stolz und engagiert, so wird in der BrauereiWirtschaft Hand in Hand zusammengearbeitet.

Vier Rohstoffe braucht es für ein gutes Bier: Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Doch was unsere Biere wirklich besonders macht, ist der fünfte Rohstoff – der Mensch. Es sind die Menschen hinter der Braukunst, die mit Wissen, Handwerk und Herz das Bierbrauen bei Berg prägen.

Unser Team vereint jahrzehntelange Erfahrung mit junger Begeisterung. Ob in der Produktion, Bierlager oder Verwaltung – bei uns zählt der

Mensch mit seiner Idee und seiner helfenden Hand. Denn gutes Bier entsteht nur, wenn man gemeinsam anpackt und sich aufeinander verlassen kann. Und genau das macht auch stolz: Teil eines Teams zu sein, das gemeinsam für Qualität, Genuss und echte Braukunst steht.

In der Berg Brauerei ist das Miteinander mehr als nur ein Wort – es ist die Grundlage für alles, was hier entsteht.

INFO

STARTE BEI UNS DURCH!

Du willst mehr als nur einen Ausbildungsplatz? Bei uns wirst du Teil eines Teams, das mit Herz und Hand zusammenarbeitet – ob im Sudhaus oder im Service. Lerne dein Handwerk, wachse mit deinen Aufgaben und erlebe echte Brauerei-Kultur.

Für das Ausbildungsjahr 2026 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**

Teil des Berg-Teams werden? Hier gibt's Einblicke und offene Stellen:

www.bergbier.de/karriere

**JETZT
BEWERBEN**



EXKLUSIVES BERGZEIT GEWINNSPIEL

GEWINNE 10 JAHRE FREIBIER

*Gewinner aus dem BergZeit Gewinnspiel 11/2024:
Moritz K. aus Hüttshelm*



Jetzt mitmachen
unter [bergbier.de/
bergzeit-gewinnspiel](http://bergbier.de/bergzeit-gewinnspiel)

**MITMACHEN UND
GEWINNEN!**

Teilnahmeschluss: 1. Okt. 2025

PARTNERSCHAFTEN

4 x 100 JAHRE



Gastronomen feiern 100 Jahre Partnerschaft in Berg – Familie Frey (Adler, Anhausen) fehlt auf dem Bild.

Manche Verbindungen halten ein Leben lang. Andere gehen noch weiter. Seit 1925 beliefern wir vier Wirtshäuser, deren Inhaberfamilien unserer Brauerei seit Generationen treu sind: die Familien Mayer (Adler, Buttenhausen), Schrade (Lamm, Gomadingen), Frey (Adler, Anhausen) und Kirsamer (Engel, Magolsheim). Was sie verbindet, ist mehr als Geschäft – es ist ein Miteinander, geprägt von Vertrauen, Respekt und gegenseitiger Wertschätzung.

Was unser Großvater mit Handschlag begann, lebt bis heute weiter. Danke für 100 Jahre Partnerschaft, Vertrauen und Wertschätzung!



JETZT FILM ZUR
BOTTICH-GÄRUNG
ANSCHAUEN.



AUF GEHT'S NACH BERG

SONNENTERRASSE

Schwäbische Küche & Berg Bier – Genuss drinnen wie draußen in der gemütlichen BrauereiWirtschaft mit Sonnenterrasse.

BIERGARTENHAUS

Offen, hell, modern: Das BierGartenHaus zwischen BrauereiWirtschaft, Bottich-Gärung und Sudhaus mit ganz viel Wiese, Obstgarten – mitten im Grünen.

TAPTABLE

An der TapTable wird der Tisch zum Zapfhahn – für gesellige Runden mit Ulrichsbier in der BrauereiWirtschaft.

BRAU-&BACKSTUBE

Bei Führungen, Verkostungen oder Braukursen kann man erleben, was Berg Bier so besonders macht: Zeit, Leidenschaft und die Menschen dahinter.

TERMINE 2025

- 18. – 27. Juli Schützenfest Biberach
- 20. Juli MUSIK MOMENTE: Jugendkapelle MV Oberdischingen-Öpfingen, BierGartenHaus
- 25. – 28. Juli Uracher Schäferlauf, Bad Urach
- 26. Juli Fischertag, Memmingen
- 27. Juli MUSIK MOMENTE: Jugendkapelle MV Sontheim, BierGartenHaus
- 02. Aug. MUSIK MOMENTE: Rebel Guns, BierGartenHaus
- 29. Aug. Herbstgoldanstich, BrauereiGarten
- 12. – 13. Sep. FreeFlow Festival, Biberach
- 14. – 15. Sep. Faszination Food, Stuttgart
- 26. Sep. Brauersilvester, BrauereiWirtschaft
- 28. Sep. BioSüd, Augsburg
- 15. – 19. Okt. Oberschwabenschau, Ravensburg
- 30. Okt. – 02. Nov. Schön & Gut, Münsingen
- 07. Nov. Bockbier-Anstich, BrauereiWirtschaft
- 20. – 23. Nov. Food & Feines, Stuttgart
- 3. – 6. Juli 2026 Ulrichsfest in Berg

2026

Aktuelle Infos zu den Veranstaltungen gibt es auf bergbier.de

© 2025 BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN

BRAUHAUSSTRASSE 2 | 89584 EHINGEN-BERG | willkommen@bergbier.de | www.bergbier.de

