



Berg BERGZEIT

Aktuelles aus der kleinen Berg-Welt | Herbst/Winter 2025

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN



ECHTE QUALITÄT BRAUCHT ZEIT — UND MENSCHEN, DIE SIE LEBEN.

**„Alles, was dauerhaft sein soll, muss Zeit haben zu wachsen.“
(Antoine de Saint-Exupéry)**

Gute Arbeit zeigt sich nicht im schnellen Erfolg, sondern in dem, was Bestand hat.

Genau das treibt uns an – im Brauen, im Gestalten, im Miteinander. Mit dem Festservice aus unserem neuen Bier- und Festmateriallager haben wir in diesem Sommer einen weiteren Schritt gemacht: für mehr Qualität, Verlässlichkeit und Präsenz auf großen und kleinen Festen in der Region. Doch Qualität entsteht nur, wenn die Menschen, die sie leben, gute Bedingungen vorfinden. Deshalb stärken wir unsere Arbeitsplätze – mit Strukturen, die Leistungsfähigkeit fördern, und einem Umfeld, das Freude und Verantwortung verbindet. Ein Beispiel dafür sind das neue Bier- und Festmateriallager sowie die modernisierte Küche in der BrauereiWirtschaft – beides Investitionen, die unseren Teams bessere Arbeitsbedingungen und effizientere Abläufe ermöglichen.

Auch in unserem Sortiment zeigt sich diese Entwicklung deutlich:

Unsere drei beliebtesten Sorten Berg Original Hell, Ulrichsbier und Berg Hefeweizen finden immer mehr Zuspruch und in den letzten Jahren hat sich eine beeindruckende Vielfalt entfaltet.

Mit inzwischen sechs Bio-Bierspezialitäten, darunter die alkoholfreien Sorten Cyriakus und Berg Hefeweizen alkoholfrei, wächst ein Sortiment, das zeigt: Qualität bedeutet bei Berg nicht Stillstand, sondern stetige Weiterentwicklung im Sinne von Geschmack, Handwerk und Verantwortung.

Wir freuen uns mit Ihnen diesen Weg weiterzugehen.

Viele Grüße vom Berg!

Ihre Beate, Ihr Uli und Ihr Ulrich Zimmermann



EINBLICKE IN DIESE AUSGABE:

**BRAUER-AZUBIS BEI
DER HOPFENERNTE**

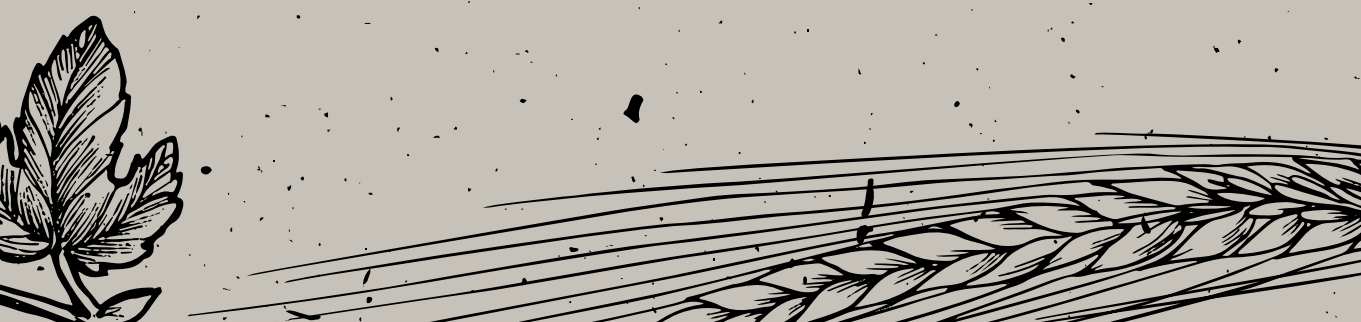
Das gibt's nur in Berg – ab Seite 2

**AUSFLUGSTIPPS
FÜR DAS GANZE JAHR**

Tipps zum Wandern und Einkehren – ab Seite 10

**BROT & BIER: MEHR ZEIT
GIBT MEHR GESCHMACK**

Echtes Handwerk mit Häyssler Backdorf – ab Seite 14





VOM FELD INS GLAS

UNSERE BRAUER-AZUBIS ERLEBEN DAS „GRÜNE GOLD“ HAUTNAH

Wenn im Spätsommer die Hopfenfelder rund um Tettang in sattem Grün stehen, beginnt für die Hopfenbauern die wichtigste Zeit des Jahres: die Ernte. Für unsere Brauer-Azubis Jonathan und David bedeutete das: raus aus dem Sudhaus, rauf auf den Traktor und hinein ins Herz des Hopfenguts No20 – eines Familienbetriebs, der seit fünf Generationen Hopfen anbaut und sich dem Motto „Altes wahren – Neues wagen!“ verschrieben hat.

Die Ausbildung hat bei der Berg Brauerei einen hohen Stellenwert. Denn Bierbrauer zu werden, bedeutet mehr, als Rezepte zu kennen – es heißt, die Rohstoffe zu verstehen, aus denen leckeres Berg Bier entsteht. Darum schicken wir unsere Azubis dorthin, wo alles beginnt: aufs Feld.

Das Hopfengut wird von den Geschwistern Charlotte Müller und Lukas Locher mit viel Herzblut geführt. Seit 2020 ist der gesamte Betrieb Bioland- und Naturland-zertifiziert, arbeitet mit Kreislaufwirtschaft, eigener Mutterkuh-Herde und Nützlingen – für gesunde Böden und feinen Aroma-hopfen, der auch unser Berg Bier prägt.

EIN TAG AUF DEM HOPFENFELD

Nach der morgendlichen Einsatzbesprechung ging es für Jonathan und David direkt an ihre Station des Tages – ob bei der Fahrt mit dem Reißgerät hinaus in den Hopfengarten, beim Einhängen der Ranken in die Maschine, beim Befüllen und Überwachen der Darre oder beim Absacken der getrockneten Dolden in 50-Kilo-Ballen.

„Die beiden waren von Anfang an mitten im Team – sehr freundlich, engagiert und wirklich hilfreich“, lobt das Ernteteam.

Die Azubis durchliefen alle Stationen der Ernte: draußen beim Schneiden der bis zu sieben Meter langen Ranken, in der Maschinenhalle beim Pflücken und Sortieren, beim Trocknen der Hopfendolden und schließlich beim Absacken und Aufräumen, damit die Maschinen nicht ins Stocken geraten. „Die Maschinen nehmen einem viel Arbeit ab – trotzdem muss man bei jedem Schritt genau hinschauen und mithelfen“, erzählt Jonathan.

Morgens werden zunächst die getrockneten Dolden des Vortags versorgt – eine schweißtreibende Arbeit, bevor die Hitze in der Halle steigt. Bei rund 60 Grad trocknen die fri-

schen Hopfendolden auf etwa 10 % Feuchtigkeit herunter; dieser Prozess muss gut überwacht werden: „Es ist wie beim Kuchenbacken – der Moment muss einfach passen“, erklärt Lukas Locher.

LERNEN, ERLEBEN, ANPACKEN

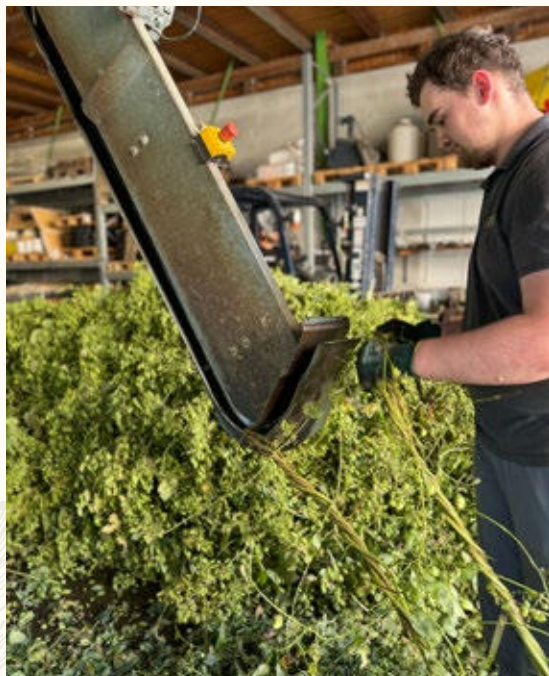
Für Jonathan war die Woche eine einmalige Erfahrung: „Am meisten Spaß hat mir das Traktorfahren gemacht. Aber auch das Gefühl, wirklich gebraucht zu werden. Man muss ständig aufpassen, überall mit anpacken – die Maschinen laufen nicht einfach so nebenher.“ Besonders eindrücklich war ein Unwetter, das während der Ernte über die Region zog: „Da hieß es schnell handeln – heruntergefallene Pflanzen wieder aufrichten, Schäden beheben. Das war echte Teamarbeit.“ Jonathan ergänzt: „So ein Praktikum macht sonst niemand aus meiner Berufsschulklasse. Gerade deshalb finde ich es wichtig, auch einmal die Praxis hinter der Theorie zu erleben. Man bekommt einen ganz neuen Respekt vor dem Hopfen.“

HOPFENWISSEN IM ALLTAG

Beim Arbeiten im Hopfengut haben die Azubis der Berg Brauerei auch viel über die einzelnen Sorten erfahren. „Perle heißt zum Beispiel so, weil die Dolden wie kleine Perlen aussehen“, erklärt David. „Callista ist eher länglich – und bringt fruchtige Noten ins Bier.“

VOM FELD INS GLAS

In Tett nang gedeihen besonders feine Aromahopfen Sorten wie Tett nanger Tradition, Perle, Callista, Mandarin oder Melon, aber auch Bitterhopfen wie Herkules. Aromahopfen



David

Jonathan



sorgt für die floralen und fruchtigen Nuancen in Bieren wie unserem Berg Original Hell oder dem 3-Korn-Hefeweizen, während Bitterhopfen etwa dem Berg Pils seine feinherbe Note verleiht. Dass unsere Azubis die Ernte selbst miterlebt haben, ist nicht nur ein Highlight ihrer Ausbildung, sondern stärkt auch ihr Verständnis für den Rohstoff, mit dem sie tagtäglich arbeiten.

„Bier brauen heißt für uns immer auch: die Herkunft der Zutaten kennen und wertschätzen. Deshalb ist es uns wichtig, dass unsere jungen Brauer erleben, wie viel Handarbeit und Sorgfalt im Hopfen steckt“, betont die Berg Brauerei.

INFO

HOPFENVIELFALT BEI BERG

Sieben ausgewählte Sorten prägen den Charakter der Berg Bier-Spezialitäten:

Hallertauer Akoja, Hallertauer Magnum, Hallertauer Tradition aus Tett nang, Tett nanger Aromahopfen, Tett nanger Herkules, Tett nanger Perle und Tett nanger Tradition.

Berg Pils – 4-Sorten-Hopfung

Ein Pils lebt von seiner Hopfennote – und die von Berg ist etwas Besonderes: Gleich vier Hopfensorten verleihen ihm sein feinherbes Aroma. Eine Rarität unter den Pils-Bieren, die es so kaum ein zweites Mal gibt.

Jubel Bier – hopfengestopft mit Charakter

Ein naturtrübes Bio-Bier mit hellem Gerstenmalz aus dem Alblinsenanbau. Zum Abschluss der Gärung wird Tett nanger Aromahopfen in den Tank gegeben – das sogenannte Hopfenstopfen. So entsteht ein besonders frisches und intensives Hopfenaroma.



LINSE TRIFFT

GERSTE

Bioland

BIOLAND-PARTNERSCHAFT AUF DER SCHWÄBISCHEN ALB

EINE SYMBIOSE MIT GESCHICHTE UND ZUKUNFT

Auf der Schwäbischen Alb hat die Linse seit Jahrhunderten ihre Heimat. Sie liebt den kargen Kalkboden, auf dem das Wasser schnell versickert. Doch weil die Linse ein zartes Pflänzchen ist, braucht sie Halt. Damit sie Wind und Regen standhält, säen die Landwirte der Erzeugergemeinschaft „Alb-Leisa“ traditionell Getreide dazu – meist Gerste oder Hafer. An den kräftigen Halmen hängt sich die Linse hoch.

Besonders passend ist die Kombination mit Braugerste: Beide Pflanzen können gleichzeitig gesät und geerntet werden. So entsteht eine alte, fast vergessene Symbiose, die den ökologischen Kreislauf stärkt. Aus genau dieser Braugerste



Linse und Gerste – ein starkes Duo

braut die Berg Brauerei heute ihre Bioland-Spezialitäten: Jubel Bier, Spezial, Schäfleshimmel, 3-Korn-Hefeweizen, alkoholfreies Hefeweizen – und Cyriakus, unser alkoholfreies Bier mit Charakter, erhältlich in 0,5 l und 0,33 l.

Die Tradition der Linse auf der Schwäbischen Alb reicht weit zurück. In den 1960er-Jahren jedoch verschwand sie fast vollständig von den Feldern. Erst in den 1980er-Jahren besannen sich engagierte Landwirte rund um Woldemar Mammel auf die alte Kulturpflanze und starteten den Anbau neu. Der Weg war beschwerlich: Original-Saatgut war kaum mehr vorhanden. Die Rettung kam 2007, als die „Linsenfreunde“ im Wawilow-Institut in St. Petersburg fündig wurden. Dort entdeckten sie die alten schwäbischen Sorten „Späth 1“ und „Späth 2“ – und brachten sie mühsam zurück auf die Alb.

Seitdem wächst die Linse wieder in ihrer Heimat. Gemeinsam mit Lutz Mammel und den Landwirten der Öko-Erzeugergemeinschaft „Alb-Leisa“ arbeiten wir Hand in Hand: Sie bauen die Braugerste für uns an, wir veredeln sie in der Brauerei zu charaktervollen Bioland-Bieren. So wird die Geschichte der Linse weitergeschrieben – und verbindet Landwirtschaft und Braukunst auf ganz besondere Weise.



Alb-Leisa – die wiederentdeckte Linse der Alb



3-KORN-HEFEWEIZEN

WO DIE HEFE DEN UNTERSCHIED MACHT

Gebraut mit Öko-Weizen, Öko-Dinkel und Gerste aus ökologischem Alb-Leisa-Anbau: Schon im Feld beginnt die besondere Geschichte des Berg 3-Korn-Hefeweizens. Denn die Braugerste gibt der zarten Alblinse Halt und dient als Stützfrucht – ein gelungenes Beispiel für gelebte Kreislaufwirtschaft auf der Schwäbischen Alb.

In der Berg Brauerei erhält das Bier seinen unverwechselbaren Charakter durch die offene Bottich-Gärung – eine heute selten gewordene Brauweise, die viel Geduld und Handarbeit erfordert. Während der Gärung steigt die Hefe langsam nach oben. Der restliche Gärschaum mit seinen Gerbstoffen und anschließend die Hefe werden mit dem großen Sieblöffel von Hand abgehoben. Die mit dem Sieblöffel abgehobene Hefe wird dem nächsten Sud zur Vergärung der

Würze zugegeben. Mit dieser Methode kommt der obergärige Charakter der Hefe zu seinem besonderen Ausdruck.

Der Tettlinger Bio-Aromahopfen verleiht dem Berg 3-Korn-Hefeweizen seine feine Würze und Frische. Dank der Bottich-Gärung bleiben Mineralien, Vitamine und Aromastoffe als wertvolle Bestandteile im Bier erhalten. Im Glas zeigt das 3-Korn-Hefeweizen einen kräftigen Körper, malzige Tiefe und nussige Nuancen vom Dinkel – abgerundet von einer dezenten Hopfenblume.

Mit 12,7 % Stammwürze und 5,1 % vol. Alkohol ist es ein dunkles Hefeweizen, das Herkunft, Handwerk und Genuss auf unverwechselbare Weise vereint.



DAS WINTERGARTENHAUS

STILVOLL FEIERN MIT BLICK IN DEN WINTERLICHEN GARTEN



Das WinterGartenHaus bietet von November bis März den schönsten Rahmen für besondere Anlässe



**RESERVIERUNG UND
NÄHERE INFOS:
07391 7717-44**

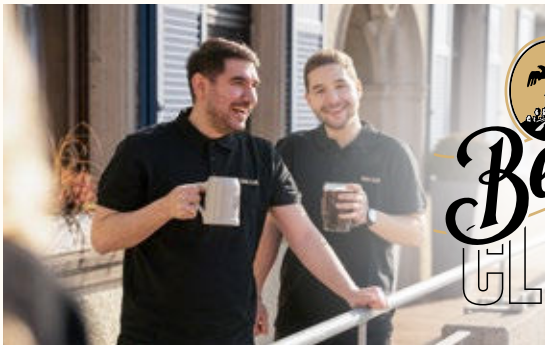
Von November bis März lädt das WinterGartenHaus der Berg Brauerei zu Festen mit besonderem Flair ein. Die großen Fenster öffnen den Blick in den winterlichen Apfelgarten, drinnen sorgen Holzvertäfelung, warme Farben und Fotos aus den Alben der Familie Zimmermann für eine gemütliche, fast private Atmosphäre.

Hier verbinden sich Natur und Geschichte zu einem Ort, an dem man gerne beisammensitzt – ob bei der Weihnachtsfeier, einem Jubiläum oder der Taufe. Das Team der BrauereiWirtschaft deckt liebevoll die Tische, serviert schwäbische Gerichte und Berg Bier-Spezialitäten frisch vom Fass. Wer seiner Feier etwas Besonderes verleihen möchte, wählt den TapTable zum Selberzapfen, eine knisternde Feuerschale im Garten oder eine Bierverkostung mit unserer Biersommelière.

So wird aus jedem Anlass ein stimmungsvolles Erlebnis – stilvoll, herzlich und mitten im winterlichen Garten.

GEMEINSAM NÄHER DRAN

DER BERG CLUB – EIN MITEINANDER, DAS BLEIBT



Berg Club – Gemeinschaft erleben, Bier genießen.

Der Berg Club steht für echte Gemeinschaft, besondere Erlebnisse und die Liebe zum handwerklich gebrauten Bier. Wer Mitglied ist, ist mittendrin – bei allem, was Berg Bier besonders macht.

Mit Jahregabe, Freibier-Gutscheinen, Rabatten im Brauereilädele und exklusiven Einblicken hinter die Kulissen

genießen Mitglieder viele Vorteile. Vor allem aber verbindet der Club Menschen, die das Gleiche schätzen: ehrliches Handwerk, regionale Verbundenheit und das Miteinander. Ein besonderes Highlight in diesem Jahr war der Herbstgoldanstich. Zahlreiche Clubmitglieder feierten mit uns den Spätsommer bei frisch gezapftem Berg Herbstgold, Live-Musik und gemüthlicher Stimmung. Für zusätzlichen Spaß sorgte die Foto-Button-Aktion, bei der viele originelle Erinnerungstücke entstanden sind – echte Unikate, genau wie unser Bier.

Ob bei Veranstaltungen, Verkostungen oder Führungen – der Berg Club bietet regelmäßig besondere Momente. Und wer dabei ist, merkt schnell: Hier geht es um mehr als Bier.

Jetzt Mitglied werden:

WWW.BERGBIER.DE/BERG-CLUB

HOCH HINAUS UND LECKER GENIESSSEN



DOLOMITI BOULDERBOX

KLETTERN & GENUSS AUF DER ALB

Mitten in Albstadt-Tailfingen liegt Deutschlands höchstgelegene Boulderhalle auf 889 m ü. NN: die Dolomiti Boulderbox. Auf 1.700 m² erwarten Kletterfans abwechslungsreiche Routen, Slackline- und Fitnessbereiche sowie eine gemütliche Gastronomie. Wer nach dem Training neue Kraft schöpfen möchte, genießt hier regionale Snacks und ein frisch gezapftes Berg Bier – der perfekte Abschluss für sportliche Abenteuer auf der Alb.

📍 72461 Albstadt

www.dolomiti-boulderbox.de/gastronomie

DIE SONNE BUXHEIM

WO GASTFREUND- SCHAFT ZU HAUSE IST

Ein Ort zum Wohlfühlen: In der Sonne Buxheim wird mit Leidenschaft gekocht und mit Herz serviert. Familie Vokic verbindet traditionelle Balkan-Rezepte mit internationalem Geschmack – ehrlich, frisch und voller Aromen. Im Frühjahr wurde das Spezialitäten-lokal stimmungsvoll neu eingerichtet: Mit rund 70 Sitzplätzen bietet die Sonne nun noch mehr Raum für gemütliche Abende, Familienfeiern und gesellige Runden. Ein Lieblingsplatz für gutes Essen, herzliche Gastfreundschaft – und natürlich ein frisch gezapftes Berg Bier.

📍 87740 Buxheim

www.restaurant-sonne.eatbu.com





BIERWANDERWEG EHINGEN

BIERVERSORGUNG GEFÄHRDET!

Was heute nostalgisch wirkt, war 1949 bitterer Ernst: Glas war knapp, neue Flaschen kaum verfügbar – und wer sein Leergut nicht zurückbrachte, riskierte, dass in der Brauerei der Nachschub stockte. Entlang dem Ehinger Bierwanderweg erinnern jetzt zwei originalgetreu nachgebaute Schilder an diese Zeit. Sie erzählen ein Stück Biergeschichte zum Anfassen – und sind zugleich ein starkes Plädoyer für das Mehrwegsystem, damals wie heute. Also: Flasche leer? Dann bitte zurück – für volle Gläser morgen! Der Bierwanderweg wird derzeit erweitert und neu gestaltet – mit Erlebnisstationen, die Geschichte, Bildung und Genuss auf besondere Weise verbinden.

HEIMAT TRÄGT HÄS

Handwerk, Heimat, Fasnet – Tradition hat bei uns viele Gesichter. Zahlreiche Berg-Mitarbeitende engagieren sich in den Narrenzünften der Region und zeigen: Gelebtes Brauchtum verbindet – auch über die Brauerei hinaus.

KÜGELE HOI

LANDSCHAFTSTREFFEN DONAU

Die Narren der Schwäbisch-Alemannischen Fasnet kommen zum großen Landschaftstreffen und Umzug am 18. Januar 2026 nach Ehingen.



Berg-Mitarbeitende aus den Narrenzünften: Feuerhexen Bad Buchau, Muckenspritzer – NZ Spritzenmuck Ehingen, Kesslertreiber – NZ Allmendingen und NZ Schandgrabahupfer Schaiblishausen

ZEITREISE DURCH DIE GESCHICHTE VON BERG



CYRIAKUS ZIMMERMANN

Zum 300. Geburtstag am 06. März 2026

Als Maria-Anna Weber aus Berg 1757 den Brauer Cyriakus Zimmermann heiratete, legten die beiden den Grundstein für die lange Familientradition von Berg Bier. Ihm zu Ehren trägt die alkoholfreie, hopfengestopfte Spezialität seinen Namen. Auf dem Etikett ist der Ortsplan von Mühlhausen im Täle zu sehen – dem Geburtsort von Cyriakus Zimmermann.

HEIMAT ERLEBEN — MONAT FÜR MONAT UNTERWEGS

UNSERE SCHÖNSTEN AUSFLUGSTIPPS AUS DEM BERG-STREIFENKALENDER

CO
N
O
N



*Winterzauber an der Blau: Die Klosterkirche
Blaubeuren im Glanz von Frost und Morgensonne.*

Unser Streifenkalender begleitet viele von Ihnen schon seit Jahren durchs Berg Bier-Jahr. Zwischen den Monatsblättern steckt aber noch viel mehr als Daten und Termine: Jede Seite erzählt von einem Ort, der uns hier in der Region besonders am Herzen liegt – Orte, die wir selbst gern besuchen und die zeigen, wie vielfältig unsere Heimat ist.

Im Winter locken die snowsicheren Loipen der Schwäbischen Alb – herrlich, wenn die Landschaft glitzert und die Luft klar ist – oder eine Fahrt mit der historischen Alb-Bahn durchs romantische Lauter- und Schmiechtal.





03

Die Kartause Buxheim beeindruckt mit kunstvollem Chorgestühl und prachtvollen Stuckarbeiten.

Wer Kultur liebt, wird in der Kartause Buxheim staunen, im Hohle Fels Schelklingen auf 40.000 Jahre alte Kunst treffen oder im stillen Kloster Blaubeuren zwischen Blautopf und Kreuzgang die Zeit vergessen.

Für alle, die gern aktiv sind, bietet der M3ELF Adventure Park in Obermarchtal Spiel und Spaß für die ganze Familie. Naturfreunde zieht es ins seltene Schopflocher Moor oder auf den spektakulären Traufgang "Hossinger Leiter" mit grandiosen Ausblicken.

Wenn die Tage wärmer werden, lohnt sich gemütliche Stocherkahnfahrten in Tübingen, ein Besuch im traditionsreichen Haupt- und Landgestüt Marbach oder ein Aufstieg zum markanten Schönbergturm Pfullingen, der hier liebevoll „Pfullinger Unterhose“ genannt wird. Auch das Theater "Die Tonne" in Reutlingen, das für seine inklusiven Inszenierungen bekannt ist, lohnt sich.

Ob sportlich, kulturell oder einfach zum Genießen – unsere Tipps im Streifenkalender laden ein, die Heimat neu zu entdecken ... und sich danach vielleicht ein frisch gezapftes Berg Bier zu gönnen.



06

Natur pur auf der Schwäbischen Alb – unterwegs auf den Stegen durchs Schopflocher Moor.

Im Streifenkalender 2026 sind viele Ausflugstipps gesammelt, die Bierfreunde auf schöne Weise durchs Jahr begleiten.

Seit Mitte November liegt er vielen Kisten Berg Bier gratis bei.

NEUE PARTNERSCHAFT AM SPIELFELDRAND

BERG BIER UNTERSTÜTZT DEN FV ILLERTISSEN



Jubel in Blau-Weiß: Der FV Illertissen feiert – mit Leidenschaft und Teamgeist.

Seit diesem Jahr schlägt das Berg-Bier-Herz auch in Illertissen: Die Berg Brauerei ist neuer Sponsor des FV Illertissen 1921 e.V. und blickt voller Vorfreude auf viele gemeinsame Fußballhighlights mit dem traditionsreichen Verein aus dem Illertal.

Der FVI ist seit 1921 fest in der Region verwurzelt und gehört als Spitzenteam der Regionalliga Bayern zu den besten 100 Mannschaften Deutschlands. Seine weiß-blauen Farben stehen für Leidenschaft, Teamgeist und Fairplay – Werte, die perfekt zur Berg-Philosophie passen. Im Vöhlinstadion fiebern die Fans bei jedem Heimspiel mit und erleben regelmäßig sportliche Glanzmomente. Für Aufsehen sorgte der FVI in diesem Sommer mit dem sensationellen Sieg gegen den 1. FC Nürnberg im DFB-Pokal.



Mit ihrem Engagement zeigt die Berg Brauerei nicht nur am Spielfeldrand Flagge, sondern stärkt auch den regionalen Sport und die Nachwuchsförderung des Vereins. Denn echter Fußball lebt – wie gutes Bier – von Menschen, die mit Herzblut dabei sind. Auf viele spannende Spiele, zahlreiche Tore – und ein herzliches „Zum Wohl!“ nach dem Abpfiff.

INFO

www.fvi1921.de

GEMEINSAM AM BALL

PARTNERSCHAFT MIT DEM SSV REUTLINGEN 05

Tradition trifft Leidenschaft: Die Berg Brauerei unterstützt den SSV Reutlingen 1905 Fußball e.V. – einen Verein, der seit über einem Jahrhundert für Teamgeist, sportliche Begeisterung und regionale Verbundenheit steht.

Bekannt ist der ehemalige Fußball-Zweitligist SSV Reutlingen 05 für seine Erste Mannschaft, die aktuell in der Oberliga Baden-Württemberg spielt und ihre Heimspiele im traditionsreichen Stadion an der Kreuzeiche austrägt. Dort sorgen Fans aus der ganzen Region für eine einzigartige Atmosphäre und große Emotionen.

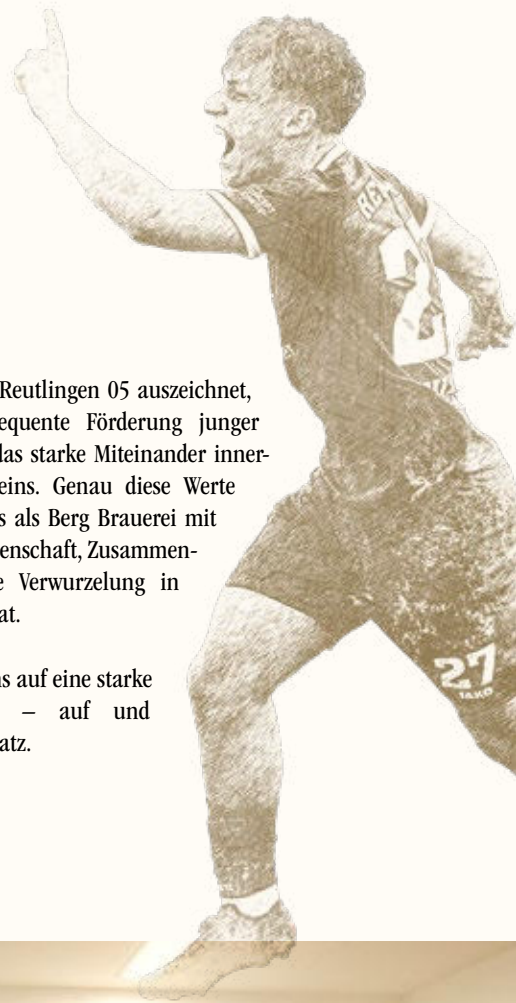
Was den SSV Reutlingen 05 auszeichnet, ist die konsequente Förderung junger Talente und das starke Miteinander innerhalb des Vereins. Genau diese Werte verbinden uns als Berg Brauerei mit dem SSV: Leidenschaft, Zusammenhalt und die Verwurzelung in unserer Heimat.

Wir freuen uns auf eine starke Partnerschaft – auf und neben dem Platz.

INFO

www.ssv-reutlingen-fussball.de

Echte Leidenschaft in Rot – der SSV Reutlingen 05 lebt Teamgeist.



BROT & BIER

GENUSS MIT ZEIT UND HANDWERK



Brot und Bier nehmen mit Getreide und Hefe ihren Anfang. In der Backstube lässt der Bäcker den Teig mit viel Zeit und Ruhe gehen; im Sudhaus maischt der Brauer langsam und lässt die Würze und das Jungbier ebenso mit Geduld gären und reifen. Der Geschmack entsteht durch die Zeit, die man dem Lebensmittel lässt. Viel Zeit gibt viel Geschmack – das verbindet beide Handwerke seit Jahrhunderten.

Für das Jahresmotto 2026 „Brot“ hat die Berg Brauerei mit dem Häussler Backdorf in Heiligkreuztal, Europas größter Erlebniswelt rund ums Backen und Genießen, einen Partner gefunden, der diese Werte teilt.

Zwei, die das Handwerk leben: Ulrich Zimmermann und Rosemarie Häussler



Das Familienunternehmen, das seinen Ursprung in einer kleinen Dorfschmiede hat, steht heute für traditionelles Backen in hochwertigen Holz- und Elektrosteinbacköfen aus eigener Manufaktur. Im Backdorf selbst können diese Öfen besichtigt werden, in zahlreichen Kursen und Vorführungen wird darüber hinaus das Wissen rund ums Backen weitergegeben.

BROT & BIER BEIM ULRICHSFEST

Im Mittelpunkt des Jahres steht die Verbindung von Brot und Bier. Beim Ulrichsfest vom 3. bis 6. Juli 2026 dreht sich auf dem Land- und Handwerkermarkt alles um das Brot – vom Korn über das Mehl bis zum duftenden Laib, der frisch im Häussler-Backofen gebacken wird. Über das gesamte Jahr hinweg sind zudem weitere Aktionen geplant, die das harmonische Zusammenspiel von Brot und Bier auf genussvolle Weise erlebbar machen. Gutes Brot und gutes Bier verbindet mehr, als man denkt: ehrliche Zutaten, echtes Handwerk und die Zeit, die beiden ihren besonderen Geschmack schenkt – und am Ende auch ein gutes Bauchgefühl.



3. – 6. Juli 2026

Mit dem Sonderthema Brotbacken am Samstag und Sonntag beim Land- und Handwerkermarkt.

EXKLUSIVES BERGZEIT GEWINNSPIEL

BACKKURS GEWINNEN

Wir verlosen einen Backkurs im Backdorf Heiligkreuztal nach Wahl für 2 Personen im Wert von 270 Euro.



Jetzt mitmachen unter
bergbier.de/bergzeit-gewinnspiel

MITMACHEN UND GEWINNEN!

Teilnahmeschluss: 1. Feb. 2026

Es kündigt sich etwas an ...



ES MACHT WIEDER PLOPP

... kleiner und damit frischer!

Gewinner aus dem BergZeit Gewinnspiel 06/2025: Daniel P. aus Erbach

ÜBERLIEFERTE HAUSMANNSKOST AUS OMAS KOCHBUCH

MAULTASCHEN IN RINDERBRÜHE

Maultaschen gehören zu den Klassikern der schwäbischen Küche. Das Rezept hat Geschichte: Es stammt von Maria Kehrle, der Großmutter von Brauereichef Uli Zimmermann, die es um 1903 im Jordanbad in Biberach niederschrieb, als sie dort das Kochen erlernte. Über Generationen hinweg wurde es in der Familie weitergegeben – echt schwäbisch, ehrlich und herzlich im Geschmack.

BIEREMPFEHLUNG: ST. ULRICHSBOCK

Als kräftiger Begleiter passt unser St. Ulrichsbock perfekt zu den herzhaften Maultaschen. Die Berg Bier-Spezialität mit 7,1 % vol. Alkohol und 16,4 % Stammwürze überzeugt mit malzig-karamelligen Noten, feiner Süße und einem runden, kräftigen Körper. Serviert bei 9 °C unterstreicht sie den vollen Geschmack der kräftigen Rinderbrühe und macht das schwäbische Traditionsgericht zu einem ganz besonderen Genusserebnis.

Das komplette Rezept zum Nachkochen finden Sie auf

WWW.BERGBIER.DE/DOWNLOADS/REZEPTE

REZEPT TIPP



ZUM VIDEO

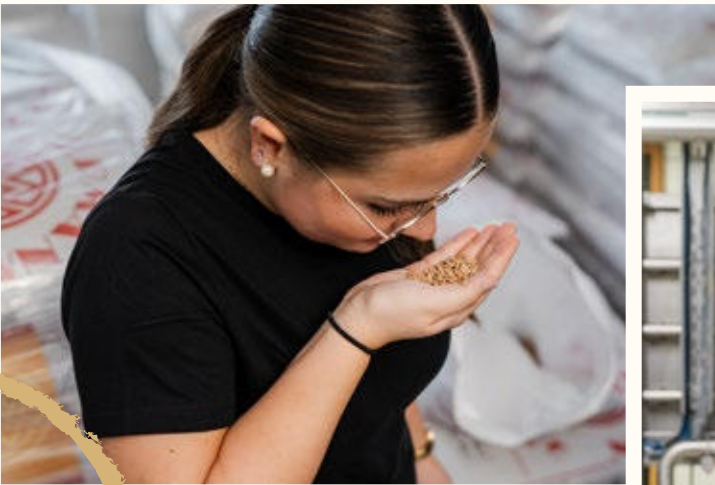
BROT & BIER — HANDWERK, DAS VERBINDET

AZUBIS TAUSCHEN IHR HANDWERK

Beim Azubi-Tausch zwischen der Berg Brauerei und der Bäckerei Glocker in Gomadingen wurde genau das erlebbar. Die Brauer-Azubis Lukas und Cecile tauschten für einen Tag den Sudkessel gegen die Backstube, während Bäcker-Azubi Cedric und Konditorin-Azubi Michelle ins Sudhaus wechselten. Was dabei sichtbar wurde: Ob Teig kneten oder Maische rühren – beides braucht Gefühl, Geduld und Leidenschaft für echtes Handwerk.

Brezeln schlingen, Handwerk erleben: Cecile und Lukas erfahren, was Brot und Bier verbindet – mehr Zeit, mehr Geschmack.





Michelle prüft die Qualität des gelieferten Malzes – mit allen Sinnen fürs Handwerk.



Cedric beim Spindeln – er kontrolliert den Restextrakt eines Lagertanks.

locker
Bäckerei & Konditorei



GESCHWISTER IM GESCHMACK

Cecile und Lukas formten bei Glocker Brote, schlangen Brezeln und genossen den Duft frisch gebackener Laibe. Im Gegenzug erlebten Michelle und Cedric in der Berg Brauerei, wie Malz geschrotet, Maische gerührt und Hefe von Hand abgeschöpft wird. Beim Kneten wie beim Maischen zeigt sich: Es sind dieselben natürlichen Prozesse, die Stärke in Zucker verwandeln und Geschmack entstehen lassen. Brot und Bier sind gewissermaßen Geschwister – sie leben von denselben Zutaten, von Ruhe und von der Leidenschaft, aus einfachen Rohstoffen etwas Besonderes zu schaffen.

Brot und Bier – zwei Handwerke, die auf den ersten Blick verschieden wirken, aber denselben Ursprung teilen: das Korn, die Hefe und die Zeit.

ECHTE HANDWERKSKUNST VON DER ALB

Die Bäckerei Glocker steht seit 1955 für echtes Bäckerhandwerk auf der Schwäbischen Alb. Unter dem Motto „Onser Alb, onser Korn, mei Brot!“ backt Familie Glocker mit regionalem Albkorn-Mehl, das von 23 Landwirten auf der Reutlinger, Münsinger und Ehinger Alb angebaut und in der Mühle Luz im Lautertal gemahlen wird. Kein Fertigteig, keine Zusätze – stattdessen Holzofen, Handarbeit und viel Erfahrung.

Auch in der Berg Brauerei spielt Zeit eine zentrale Rolle: langsames Maischverfahren, offene Bottich-Gärung und natürliche Reifung. Was in der Backstube die Ruhezeit des Teigs ist, ist in der Brauerei die Geduld im Gärkeller. Diese Haltung prägt auch die Ausbildung – denn wer hier lernt, erfährt, dass mehr Zeit am Ende auch mehr Geschmack bedeutet und dass Qualität aus Wissen, Sorgfalt und Leidenschaft entsteht.

Der gemeinsame Tag war für alle vier eine wertvolle Erfahrung. Der Perspektivwechsel zeigte, wie ähnlich sich beide Handwerke sind – und wie viel Stolz, Leidenschaft und Können in Brot und Bier stecken. Eine Begegnung, die bleibt – und beweist, dass Ausbildung mehr ist als Lernen: Sie lebt vom Mitmachen, Miterleben und vom Austausch auf Augenhöhe.

INFO

AUSBILDUNG BEI BERG

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

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

**KOMM ZUM
SCHNUPPER
PRAKTIKUM**



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.

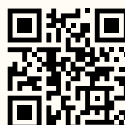


Tischreservierung

KOMM INS BERG TEAM

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**



Online bewerben

**JETZT
BEWERBEN**





WIRTSHAUS



SEIT 1466

Berg



ZWEI BOCK STARKE



Stammwürze 16,4 %
Alk. 7,1 % vol

**NUR WENIGE
WOCHEN**



TERMINE DURCH DAS BRAUJAHR 2026

17. – 18. Januar	Landschaftstreffen, Ehingen
17. – 25. Januar	CMT, Stuttgart
07. – 11. Februar	Intergastra, Stuttgart
27. Februar	Märzenanstich, BrauereiWirtschaft
07. März	Märzenanstich Biberach, Schadenhofplatz
09. – 12. April	Messe Slow Food, Stuttgart
20. – 25. April	Bierwoche, BrauereiWirtschaft
01. Mai	Maibockanstich, BrauereiWirtschaft
13. – 17. Mai	Kreismusikfest, Schmiechen
22. – 25. Mai	Kreismusikfest, Schemmerberg
06. – 07. Juni	Ehinger Marktplatz Open Air mit Fäaschtbänkler und Nena
03. – 06. Juli	Ulrichsfest
17. – 26. Juli	Schützenfest, Biberach
26. Juli – 02. August	Wallenstein, Memmingen

Aktuelle Infos zu den Veranstaltungen gibt es bei



Biosphärengebiet
Schwäbische Alb



© 2025 BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN
BRAUHAUSSTRASSE 2 | 89584 EHINGEN-BERG
willkommen@bergbier.de | www.bergbier.de