

WIRTSCHAUS



SEIT 1466

Berg

BERGZEIT

Aktuelles aus der kleinen Berg-Welt | Herbst/Winter 2022

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN



BERGZEIT: HERBST/WINTER 2022

**DAS GEHEIMNIS DER
BÖTTICH-GÄRUNG.**

Seltene und aufwändige Brauweise – Seite 4

**WAS MACHT EIGENTLICH
EINE BIRSOMMELIÈRE/
EIN BIRSOMMELIER?**

Vom Spiel mit den Aromen – Seite 9

**HEREINSPAZIERT! HIER LÄSST
ES SICH GUT GAST SEIN.**

Neuigkeiten und Rezepte von unseren Gastronomiepartnern – ab Seite 12





WIR BLEIBEN ZUVERSICHTLICH!

Die Zeiten fordern uns heraus: der Krieg in der Ukraine, die Folgen der Corona-Pandemie, die Engpässe in den Lieferketten. Auch wir in der Berg Brauerei bekommen das zu spüren: Die Energiekosten steigen, die für uns wichtige Kohlensäure wird knapp. Das sind Herausforderungen, denen wir uns stellen und die wir meistern werden.

Wir bleiben zuversichtlich, gerade auch, weil wir uns auf unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verlassen können. Mit Einfallsreichtum und Erfahrung finden wir in schwierigen Situationen Lösungen.

Schön ist auch, das Vertrauen der Lieferanten und Kunden zu spüren. Gewachsene Beziehungen, die mehr sind als reine Zahlen. Mehr denn je wissen die Menschen unsere authentischen Bierspezialitäten zu schätzen, erzeugt aus Rohstoffen, die aus der Region stammen. Das zahlt sich in Zeiten einer internationalen Krise aus. Unser Hopfen und unsere Braugerste werden nicht knapp. Einmal mehr danken wir dafür unseren engagierten Landwirtschaftlichen Familien.

Unsere Berg Bier-Spezialitäten sind das Ergebnis bester Zutaten und einer soliden handwerklichen Braukunst. Wir setzen auf ein nachhaltiges Brauverfahren und die Bottich-Gärung, weil man am Ende den Unterschied schmeckt.

Bleiben auch Sie hoffnungsfroh zuversichtlich! Alles Gute und ein glückliches neues Jahr wünschen Ihnen

Beate Zimmermann *Uli Zimmermann*

Viele Grüße vom Berg!
Ihre Beate und Ihr Uli Zimmermann



RUND UMS BIER

BERG UND TRADITION



S. 6



S. 12

AUS DER REGION

EINBLICKE IN BERG



S. 21



DAS GEHEIMNIS DER BOTTICH-GÄRUNG

ERHALT ALTER, SELTENER BRAUWEISEN

Das ist in Deutschland eine echte Rarität: In der Berg Brauerei reifen sämtliche Biere im offenen Gärbottich. Ein uraltes Verfahren in einer hochmodernen Brauerei, das den feinen Unterschied ausmacht.

In offenen Gärbottichen blubbert das Jungbier. Sude in unterschiedlichen Reifegraden gären darin, man kann sie dabei förmlich beobachten: Die Gärung in der Berg Brauerei ist ein ebenso offener wie öffentlicher Vorgang, hinter einer Glasscheibe können Besucherinnen und Besucher einen Blick auf die faszinierende Brauweise werfen.

EINZIGARTIGE BRAUWEISE

Sämtliche Biere der Berg Brauerei dürfen im offenen Gärbottich reifen. Der Erhalt und die Pflege von alten, seltenen Brauweisen, wie der Bottich-Gärung, ist der Berg Brauerei eine Herzensangelegenheit – nicht, weil sie alt sind, sondern weil daraus ein leckereres Bier gebraut wird. Die Bottich-Gärung ist so etwas Seltenes, dass nur noch zwei oder drei Brauereien in Deutschland alle Biere in offenen Bottichen brauen.

Eine Brauweise, die keineswegs nur auf Traditionspflege beruht: „Es schmeckt einfach leckerer“, sagt Brauereichef Uli Zimmermann, der davon hundertprozentig überzeugt ist. Sie verlangt den Brauern allerdings einiges ab und ist erheblich aufwändiger, als wenn nur geschlossene Gefäße zum Einsatz kommen.

BRAUEN MIT ALLEN SINNEN

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. Brauen mit allen Sinnen, von Menschen, die ihr Handwerk verstehen – und die in der Lage sind, ein Gärbild fachgerecht zu beurteilen. Technik und Augenmaß, Wissenschaft und Brauerfahrung sind hier gleichermaßen gefordert.

Acht Tage gärt das Bier im offenen Bottich. Beim Umlagern werden die Gerbstoffe am Edelstahlbottich zurückgelassen beziehungsweise bei obergärigen Bieren mit dem Sieblöffel abgehoben. Die zweite Gärung findet dann im geschlossenen Tank statt: Auch das gehört zu den Berger Brauweisen, dass sämtliche Biere einen doppelten Reifungsprozess (Zweifach-Reifung) erfahren. Berg Biere bekommen die Zeit zum Reifen, die sie brauchen. Ein nachhaltiges Brauverfahren, das letztlich auch in der Qualität des Produkts seinen Niederschlag findet.

SCHMECKT EINFACH LECKERER

Das Schöne an der Bottich-Gärung ist, dass man den Unterschied schmecken kann. Es ist das gewisse Etwas, das dem Bier seinen außergewöhnlichen Charakter verleiht. Die individuelle Geschmacksnote, die das Berg Bier so lecker macht. Man muss es verkostet und erlebt haben. Bei einem Besuch in Berg darf man hinter die Mauern der Brauerei und tatsächlich auch in die offenen Gärbottiche blicken. Danach wird man sein Bier womöglich mit ganz anderen Augen betrachten und zufrieden feststellen, dass in Berg überall dort an Traditionen festgehalten wird, wo es besser und leckerer ist.



**JETZT FILM ZUR
BOTTICH-GÄRUNG
ANSCHAUEN.**





Stammwürze 16,4 %
Alk. 7,1 %



Stammwürze 16,4 %
Alk. 7,1 %



Der Winter ist die Zeit der Saisonbiere. Biergenießer dürfen sich dabei auf drei kernige Berg Bier-Spezialitäten freuen: den Weizen-Bock, den St. Ulrichsbock und das Weihnachtsbier.

Die Einbecker verstanden sich aufs Bierbrauen. Ihre Brauerzeugnisse galten im Mittelalter als Luxusware. So war es kein Wunder, dass sie auch ein Exportschlager wurden. Bis nach Italien gingen die Biere aus der Hansestadt Einbeck. Damit sie auf der langen Reise nicht verderben, braute man sie mit einem hohen Stammwürze- und Alkoholgehalt.

Irgendwann ließen sich auch die Bayern damit beliefern. Und weil es ihnen so ausgezeichnet mundete, warben sie gleich den Braumeister ab: Fortan gab es in München Bier nach „Ainpöckischer“ Art. Daraus wurde im Laufe der Zeit „Ain Pöck“ und schließlich „ein Bock“. Mit dem Ziegenbock hat das Bockbier also rein gar nichts zu tun.

BOCKBIER UND TRADITION

Bockbier ist heute eine gefragte Bierspezialität. Schon die Mönche wussten es zu schätzen, weil es ideal in die Fastenzeit passte: kalorienreich und nahrhaft, eine ganz besondere Mischung. Die freilich erforderte ein hohes Maß an handwerklichem Können, weshalb sich nur wenige an die hohe Kunst des Bockbierbrauens wagen.

In der Berg Brauerei gibt es gleich zwei saisonale Bockbiere, die wie alle Berg Bier-Spezialitäten in der seltenen und aufwändigen Bottich-Gärung ihren edlen, feinen und leckeren Geschmack erhalten: den obergärigen Weizen-Bock und den untergärigen St. Ulrichsbock. Eine Rarität in der Brauereilandschaft, zumal das Verfahren aufwändig ist. Bei keinem Bier ist der Hopfenanteil höher und Hopfen ist nun mal der teuerste aller Rohstoffe.

ZWEI BOCKBIERE UND EIN WEIHNACHTSSUD

STARKE SACHE

**NUR WENIGE
WOCHEN**

VIelfalt, die man schmeckt

Dessen ist sich auch Uli Zimmermann, Inhaber der Berg Brauerei, bewusst. Dennoch sagt er: „Wir beleuchten die saisonalen Spezialitäten wie die beiden Bockbiere nicht wirtschaftlich. Wir brauen sie aus Überzeugung, wegen der herrlichen Vielfalt und weil uns die Biere selbst so gut schmecken.“

Über 16 Prozent Stammwürze und 7,1 Prozent Alkohol haben die Bockbier-Spezialitäten aus Berg. Ihr Geschmack ist kräftig und kernig, das Ergebnis einer raffinierten Mischung der besten Hopfen- und Malzsorten.

Gleich vier Malze verfeinern den Weizen-Bock. Neben den klassischen Weizen- und Gerstenmalzen wird Weizencaramelmalz und Cara-Spezialmalz zugeschrotet. Zusammen mit der edlen Tettnanger Perle als Hopfengabe wird daraus ein kerniges Gebräu, nicht zu süß und nicht zu herb, der ideale Begleiter für herzhaftere Speisen.



Die Gerstenmalze des St. Ulrichsbocks: Helles Gerstenmalz, Röstmalz, helles und dunkles Caramelmalz.

Das gilt auch für den St. Ulrichsbock. Sein bernsteingoldenes Aussehen ist eine Augenweide, sein würzig-fruchtiger Charakter ein vollmundiges Trinkerlebnis. Auch hier werden mit vier Malz- und gleich zwei Hopfensorten gearbeitet. Der St. Ulrichsbock ist die Mutter des kleinen Ulrichsbiers aus dem kleinen Bügelverschlussfläschle, gewidmet dem Kirchenpatron der Kapelle in Berg.

LECKERES BIER FÜR DIE FESTTAGE

Zu den beiden Bockbieren gesellt sich das Weihnachtsbier. Wie die Bockbiere ist es in der kalten Jahreszeit erhältlich und vergärt in der Bottich-Gärung. In der zweiten Gärung, der Zweifach-Reifung, werden die Biere mit frischer Würze und Hefe aufgekraust, wodurch sich die Kohlensäure ganz fein an die Biere bindet. Das Festtagsbier wird mit einer Stammwürze von 13,6 % eingebraut und ist eine Komposition aus den vier feinen Spezialmalzen – Gerstenmalz, Röstmalz sowie hellem und dunklem Caramelmalz. Als Hopfengabe finden sich dort Hallertauer Magnum und Tettnanger Perle wieder.

Eine herrliche Rezeptur der Berger Braumeister, dezent und kräftig zugleich, der ideale Begleiter zu den Schlemmereien an den Festtagen.

Die Bockbiere und das Weihnachtsbier zählen zu den sechs saisonalen Spezialitäten, die in Berg übers Jahr verteilt gebraut werden. Sie ergänzen die zwölf ganzjährigen Bierspezialitäten mit ihrem eigenen Charakter. Die Bockbiere bekommt man bis ins Frühjahr kistenweise und im 6er-Träger im Lebensmittel- und Getränkehandel. Das Weihnachtsbier gibt es zusätzlich bis Jahresende in gemütlichen Wirtshäusern, herrlichen Landgasthöfen, noblen Restaurants, Kneipen und Bars frisch vom Fass.



EXPERTENWISSEN DER BIERSOMMELIÈREN UND BIERSOMMELIERS

VOM SPIEL MIT DEN AROMEN



Wenn Gäste ein frisch gezapftes Berg Bier vor sich haben, fällt es ihnen schwer, nicht gleich zuzugreifen und den ersten Schluck zu genießen. Doch es lohnt sich, wenn man sich Zeit nimmt und sich von einer Kennerin oder einem Kenner erst einmal alle Sinne für das Getränk öffnen lässt. Das macht den Genuss umso größer und sorgt für manch überraschende Erkenntnis, wie zum Beispiel, dass ein qualitativvolles Hefeweizen immer einen Hauch Bananenaroma haben sollte.

Claudia Leichtle ist eine dieser Expertinnen der Berg Brauerei. Sie und Anja Hutzel leiten vorwiegend die Erlebnisse – BierBrauKurse, Bierverkostungen und Bier-&BrotBack-Zeiten – in der Brau-&BackStube. Ihre Kolleginnen Elfriede Maier und Gertrud Hauler sind vor allem bei den Brauereiführungen und auf Messen anzutreffen. Alle vier haben eine Ausbildung zur Biersommelière absolviert. Claudia Leichtle ist zwar in Tettwang „mit dem grünen Gold aufgewachsen“, wie sie erzählt. Trotzdem konnte sie viel Neues in der Ausbildung über Herstellung, Schanktechnik und die Beurteilung eines Bieres erfahren.

Mit dem passenden Glas zum perfekten Biergenuss

AUF DEN SPUREN DES BIERES

Das und noch viel mehr Wissen zu Glaskultur, Sensorik und Bierpräsentation vermittelt die Ausbildung zum Biersommelier. Der Begriff ist ursprünglich eher vom Wein her bekannt, doch man hat längst erkannt, dass auch im Bier viel drinsteckt, das sich zu vermitteln lohnt.

Dabei betrachtet ein Sommelier oder eine Sommelière zunächst die Farbe: Gleicht sie Strohgold, Bernstein oder Marone? Dann geht es um die Frage, ob einem eher fruchtige, rauchige oder Karamell-Noten in die Nase steigen. Schließlich ist die Sensorik an der Reihe: Das Bier kann sich im Mund zum Beispiel weich moussierend oder vollmundig anfühlen. Zum Schluss sollte man noch darauf achten, ob süße, fruchtige oder herbe Nachtöne am Gaumen bleiben. Bei den Erlebnissen in der Brau-&BackStube vermitteln die Biersommeliären all diese Schritte auf interessante Weise ihren Gästen.



Biersommelière Anja Hutzel erklärt den Besuchern bei der Bierverkostung die Besonderheiten der unterschiedlichen Biere.



Unsere Biersommeliären und Biersommeliers: Claudius Rapp, Gertrud Hauler, Michael Weis, Elfriede Maier, Benjamin Felka, Claudia Leichtle und Thomas Graf (v. l. n. r.).

MIT EXPERTISE ZUM RICHTIGEN BIER

Benjamin Felka, Claudius Rapp und Michael Weis, die im Außendienst den Kontakt zu Wirten und Händlern pflegen, sind ebenfalls Biersommeliers. Dasselbe gilt auch für Thomas Graf, den Leiter der BrauereiWirtschaft. Seine Kollegin und Serviceleitung, Heike Schilling-Naumann, ist Bierbotschafterin, die Vorstufe zur Biersommelière. Weitere vier Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter absolvieren eine Ausbildung zum Bierbotschafter. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei der Berg Brauerei und der BrauereiWirtschaft wissen eben, wovon sie sprechen, und können ihren Gästen und Kunden erklären, worin die besondere Qualität der Berg Brauerei liegt und was die aufwändige und handwerkliche Bottich-Gärung mit dem Geschmack zu tun hat.

Die größte Überraschung in der Sommelier-Ausbildung bot für Claudia Leichtle und Benjamin Felka das Thema Foodpairing, also die Frage, welches Gericht mit welchem Bier harmoniert. „Es wird oft unterschätzt, dabei ist Bier so ein toller Essensbegleiter“, erklären beide.

So empfiehlt Claudia Leichtle ein St. Ulrichsbock zu Wildgerichten und Maronensuppe. Das Original Hell ist für sie ein idealer Begleiter zu schwäbischen Gerichten wie Linsen und Spätzle. Und Benjamin Felka rät, zum Nachtisch am besten ein Ulrichsbier zu trinken. Da beides so gut zusammenpasst, hat die BrauereiWirtschaft sogar ein Eis aus Ulrichsbier auf ihrer Speisekarte.

Die Mitarbeiter im Außendienst nutzen ihr Know-how als Biersommelier auch dann, wenn es darum geht, Gastronomiekunden zu unterstützen und ihnen und ihren Gästen die besondere Qualität der Berg Bier-Spezialitäten vorzustellen. Viele sind überrascht, wie viele Aromen sich entdecken lassen – und welche. Manche stellen zum ersten Mal fest, dass Weizenbier nach Banane riecht und schmeckt. Das Aroma ist ein Lob für den Brauer, wie Benjamin Felka ihnen erklärt. „Durch die Bottich-Gärung erhalten unsere Weizenbiere ein ganz tolles Bananenaroma – ein Zeichen für ein frisches, handwerklich gebräutes Weizenbier.“

REZEPT TIPP

RESTAURANT PASSARELLI, EHINGEN



SPAGHETTI ALLA PESCATORA



Das ganze Rezept
zum Nachkochen
finden Sie auf
www.bergbier.de



Empfehlung unserer
Biersommeliere:

**BERG
ORIGINAL
HELL**

Stammwürze 11,9%
Alk. 5,0%



Das stilvolle Restaurant mit Café und Bar kann auch für Feiern gebucht werden.

ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN BEI PASSARELLI IN EHINGEN

BUON APPETITO!

Schwungvoll geht der Chef des Hauses durchs Lokal, serviert Pasta und wünscht freundlich „Buon Appetito“. Marco Passarelli ist gelernter Restaurantfachmann, arbeitet seit seinem 16. Lebensjahr in der Gastronomie und ist Geschäftsführer des Restaurants Passarelli in Ehingen. Als dort die Planungen für das Ensemble der Volksbank Höfe begannen, wurde er aufmerksam. Die Lage am Marktplatz gefiel ihm und zu Ehingen hatte er schon immer eine besondere Verbindung: Als sein Vater vor 50 Jahren nach Deutschland kam, war die Stadt seine erste Station. „Der Kreis schließt sich“, sagt Marco Passarelli.

In seinem Lokal blicken die Gäste durch raumhohe Fenster nach draußen auf den Marktplatz. Sie sitzen im Restaurant, im Bistrobereich und in der Lounge unter großen Pendelleuchten und genießen die klassische italienische Küche: Pizza gibt es den ganzen Tag, mittags und abends außerdem Salate, Pasta, Fleisch und viele weitere Gerichte. Besonders beliebt sind die „Spaghetti al Pescatore“ mit Meeresfrüchten.

Außerdem bietet die Familie Spezialitäten wie die Nudelsorte Strascinati aus ihrer Heimat an, der Region Basilikata. Das Bier, das der Wirt dazu ausschenkt, stammt von der Berg Brauerei. Die Qualität hat Marco Passarelli überzeugt: „Auch das Feedback meiner Gäste ist sehr positiv“, sagt er.

Das Restaurant in Ehingen ist das dritte der Brüder Marco, Guisepppe und Enzo Passarelli: 2009 eröffneten sie das erste in Bad Waldsee, 2015 kam eines in Warthausen dazu und in Ehingen liegt nun seit 2021 ihr größtes Lokal. Durch Regale und andere Raumteiler wurden die 500 Quadratmeter in gemütliche Bereiche gegliedert, dennoch ist der offene Charakter erhalten geblieben.

Das Rot der Hausfassade an ihrem ersten Restaurant wurde inzwischen zum Markenzeichen und ist auch in Ehingen zu finden: als Farbe der Sitzbänke, der Pendelleuchten und Lounge-Sessel. Und natürlich gibt's auch Rotwein. „Bier“, sagt Marco Passarelli, „ist aber genauso beliebt. Zur Pizza ein Bier ist längst ein Klassiker!“

INFO

www.ristorante-passarelli.de

REZEPT TIPP

CAFÉ-LOUNGE-BAR NOAHS, BALINGEN



GESAR SALAT



Das ganze Rezept
zum Nachkochen
finden Sie auf
www.bergbier.de



Empfehlung unserer
Biersommeliere:

BERG ULRICHSBIER

Stammwürze 12,7%

Alk. 5,3%

NOAHS UND AMSELSTÜBLE AUF DER ZOLLERNALB EIN STARKES DUO



Imposante Bar mit Berg Bier frisch vom Fass.

Ingrid und Alexander Aberle sind **Gastronomen mit Herz und Leidenschaft** und betreiben das „Noahs“ in Balingen und das „Amselstüble“ in Streichen. Hier lassen sich **leckeres Essen und tolle Ausflugsziele der Zollernalb wunderbar kombinieren**.

TREFFPUNKT FÜR JEDE TAGESZEIT

Das Noahs ist ein beliebtes Ziel für jede Tageszeit: Am Eingang liegt ein Cafébereich mit modernen Sesseln und Bistrotischen. Weiter hinten haben ein paar Gäste zum Mittagessen auf Holzstühlen Platz genommen. Hinter der langen Theke und der Zapfanlage, aus der vier verschiedene frische, leckere Berg Bier-Spezialitäten fließen, erstreckt sich eine verspiegelte Bar. Mit ihren 200 Flaschen Gin, Rum und Spirituosen aus aller Welt ist sie ein echter Hingucker. Vor dieser Kulisse trifft man sich auch abends zum Essen, auf einen Cocktail oder Whisky in der gemütlichen Lounge mit den gepolsterten Lederbänken – oder auf ein frisch gezapftes Berg Bier.

„Wir arbeiten schon lange sehr gut mit der Berg Brauerei zusammen“, sagt Wirtin Ingrid Aberle. Deshalb war es keine Frage, wer sie beliefern sollte, als sie mit ihrem Mann 2020 Pächter des Noahs wurde. Kurz darauf kam der Lockdown, doch sie haben die Zeit genutzt, die Küche optimiert, Wände eingezogen, die Bar eingerichtet und so lange geschuftet, „bis es so ausgesehen hat, wie wir uns das vorgestellt haben“, erklärt die Chefin.

Die Köche sind durchgehend von 10 bis 22 Uhr am Werk und bereiten die Gerichte frisch zu. Ihre bunt gemischte Gästeschar hat die Wahl zwischen Salaten, Nudelgerichten,



Mit tollem Ausblick in den idyllischen Hinterhof.

schwäbischen Klassikern, Fladenbrotten und anderen Spezialitäten. Frühstücken kann man im Noahs auch – und sich dabei an Namen wie „Hans Dampf“ mit Bratwurst und Sandwich und „Fischers Fritz“ mit Lachs und Garnelen erfreuen.

VESPERN MIT VERGNÜGEN

Das Amselstüble serviert Gerichte, die viele von früher kennen, wie die Streichener Hochzeitsbratwurst. Das Brot ist selbst gebacken und das Bier stammt aus Ehingen-Berg: Das in Streichen gelegene Lokal ist ein beliebtes Ziel bei Einheimischen und Ausflüglern.

Mit rund 700 Metern ist das schicke Streichen der höchste Teilort und wird auch „Balingens Tirol“ genannt. Auf den Bänken des gemütlichen Lokals liegen rot-weiß gemusterte Kissen wie in einer Alpenhütte. Zum zünftigen Vesper mit Schmalzbrot und Schinkenbrettchen, den Pfannengerichten und knusprigen Flammkuchen passt das Berg Bier hervorragend.

Ingrid und Alexander Aberle haben lange Zeit ein Café in Bad Urach betrieben und dort bereits seit 2009 Berg Bier-Spezialitäten ausgeschenkt. Auf der Suche nach einer neuen Herausforderung kehrten sie vor zwei Jahren in die Heimat von Alexander Aberle zurück, wurden nicht nur Pächter des Noahs, sondern auch Besitzer eines Wohnhauses samt kleinem Restaurant in Streichen – mit im Gepäck die Berg-Spezialitäten aus Berg. Ein tolles Kompliment für die ganze Brauerei!

Zwischen Weihnachten und April 2023 liegt das Amselstüble im Winterschlaf. Ab dem Wonnemonat Mai freuen sich die Aberles auf ihre Gäste.

INFO

www.noahs-balingen.de

INFO

www.amselstueble-streichen.de



TRAVEL
TIPP

Hinterlassen Sie am Remmesstein einen Hosenknopf mit fünf Löchern und die Pfullinger Urschel hilft auch Ihnen!

GESCHICHTE UND HERRLICHE AUSSICHTEN

PFULLINGER SAGENWEG MIT MYSTISCHEN GESTALTEN AUS HOLZ

Die Wanderung über den Ursulaberg ist kurz, dafür knackig. Wir starten am Friedhof. Wer sich ein paar schweißtreibende Höhenmeter sparen möchte, kann die Tour am Wanderparkplatz Ursulaberg beginnen und abkürzen.

Die Idee hinter diesem Wanderweg ist, die Geschichten rund um die Pfullinger Sagenwelt lebendig werden zu lassen. An elf Stationen liest man sie in wenigen Zeilen, verfasst von Stadtrat Martin Fink, begleitet von Kunstwerken aus der Kettensäge von Billy Tröge. Die Pfullinger glauben an ihre Urschel, die heute noch tief im Berg wohnt und auf ihre Erlösung wartet. So lange ist sie die gute Seele der Stadt, beschützt und wacht über die Bürger und Bürgerinnen.

Nach dem Anstieg auf den Ursulaberg durch ein Wohngebiet hat man die Möglichkeit, auf einer geschwungenen Bank zu rasten, den Blick und die Seele ins Echaztal schweifen zu lassen, bevor es „tief“ in den Wald hineingeht. Hier wird man vom Gesicht der Urschel begrüßt. Die Ausschilderung des Weges wird übrigens von einem Knopf als Symbol begleitet. Was es mit diesem auf sich hat, erfährt man erst kurz vor dem Verlassen des Waldes. So viel sei verraten: Es lohnt sich, einen übrigen Hosenknopf aus Holz mit fünf Löchern dabeizuhaben.

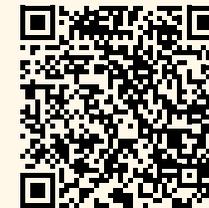
Unterwegs auf schmalen und breiteren Waldwegen trifft man auf den Pilzmichel, das Waldmännle, den Haule, den schlafenden Grafen, die Nachtfräulein der Urschel und natürlich



EINKEHREN IN PFULLINGEN UND BERG BIER GENIEßEN:

- Ristorante Da Gaetano
- Gaststätte Eierbach
- Fritz & Waldcafé
- Rosenkranz „Genuss“
- Klostergarten Pfullingen
- Gasthof Südbahnhof

TOUR BEI OUTDOORACTIVE:



auf die Urschel selbst. Damit einen diese auf allen weiteren Wegen beschützt, sollte man am Remmesstein oder auf die riesige hölzerne Hand, die aus dem Boden ragt, seinen Knopf ablegen. Dies taten schon früher die Fuhr- und Bauersleute mit dem Wunsch: „Urschel, hilf m'r au!". Wer irdischer unterwegs ist und den Wunsch nach einem kühlen Getränk nach dem Verlassen des Waldes hat, der bestellt besser bei der Bedienung im Fritz & Waldcafé ein gutes Berg Bier.

Und wie kann die in den Berg verbannte und verwunschene Urschel erlöst werden? Ein Gemälde in der Wilhelm-Blos-Straße erklärt es. Danach sind es nur noch wenige Meter und wir erreichen unseren Ausgangspunkt, den Pfullinger Friedhof, wieder. Mehr Geschichten über die Stadt und ihre früheren Bewohner erfährt man bei einem Spaziergang über den Friedhof. 14 Gräber und Gedenkstätten sind per QR-Code markiert und die Geschichten über Bürgermeister, Sportler und Unternehmer kann man am eigenen Smartphone nachlesen. Besondere Bürger waren zum Beispiel die Brüder Laiblin und ihre Söhne. Die Papierfabrikanten finanzierten unter anderem den Schönbergturm, wegen seiner Form auch Pfullinger Onderhos genannt – ein weiteres beliebtes Ausflugsziel.

ECKDATEN:

- **Start- und Endpunkt:** Parkplatz am Friedhof in Pfullingen
- **Länge:** 5,5 km
- **Auf- und Abstieg:** 232 hm
- **Ausrüstung:** Klamotten im Zwiebellook, eventuell Wanderstöcke, feste Schuhe, ausreichend zum Trinken

WAS MACHT DIESE TOUR BESONDERS?

- Kettensägekunst von Billy Tröge
- Geschichten der Pfullinger Sagenfiguren zum Nachlesen
- Überraschende Gestalten
- Verwunschene Pfade über den Ursulaberg
- Herrliche Aussichten
- Bänke zum Verweilen
- Noble Einkehrmöglichkeit
- Variationen zum Abkürzen
- Die Chance auf besonderes Glück
- Kombination mit weiteren Erlebnissen



Bild links: Das Gesicht der Urschel begrüßt die Wanderleute auf ihrem Berg. Bild rechts: Die Nachtfräulein der Pfullinger wohnen der Sage nach im Ursulaberg.



„Pfullingen mit seiner kulturellen Vielfalt ist ein unterschätztes Ausflugsziel im Reutlinger Landkreis.“

— Autorin Susi Reiser

[instagram.com/heimat-verliebt](https://www.instagram.com/heimat-verliebt)



01

Kalenderblatt Januar: Franz Vopper prüft in Justingen das Wachstum der Braugerste.

QUALITÄT DURCH VERTRAUEN VOM BAUERN FÜR DEN BRAUER

MIT DEN BRAUGERSTEN-LANDWIRTEN DURCHS JAHR

Die Nacht der offenen Brauereien im April in Ehingen, Mai-Bock-Anstich im Brauereigarten, BrauerSilvester im September und Start der Bockbier-Saison im Oktober: Mit dem Kalender der Berg Brauerei für 2023 verpassen Bierfreunde garantiert keine wichtigen Termine mehr. Er informiert über Veranstaltungen in- und außerhalb der Brauerei und darüber, wann man die saisonalen Spezialitäten, auf die viele schon warten, wieder genießen kann.

Darüber hinaus stellt der Kalender eine Auswahl der Braugerstenlandwirte vor, mit denen die Berg Brauerei zusammenarbeitet. Sie sind auf ihren Feldern und Betrieben oder beim Dreschen und Abladen der Braugerste zu sehen. Andere Fotos zeigen, wie sie sich zur Pause um den Gartentisch versammeln oder auf einer Bank im Grünen auf die gute Ernte anstoßen. Momentaufnahmen aus dem Alltag der Braugerstenfamilien, die der Berg Brauerei ihre hervorragenden Erzeugnisse liefern.



11

Kalenderblatt November: Vater Manfred und Sohn Patrick Schmelcher bauen für die Berg Brauerei in Dapfen Albkorn-Braugerste an.



07

Kalenderblatt Juni: Auf eine gute Ernte 2023. Familie Ott baut für die Berg Brauerei in Niederhofen Bioland-Braugerste an.

2023

REGIONALE GERSTE

Die Berg Brauerei arbeitet mit insgesamt 36 Landwirten auf der Alb und in Oberschwaben eng zusammen – zum Teil schon seit mehreren Generationen. Die Brauerei bezieht ihre Rohstoffe ausschließlich aus der Umgebung. Regionalität und Nachhaltigkeit sind für sie nichts Neues, sondern schon lange fest im Familienunternehmen verankert.

GEPRÜFT UND ZERTIFIZIERT

Das Miteinander ist geprägt von gegenseitigem Vertrauen, Respekt und Verlass. Die Braumeister der Berg Brauerei können jederzeit darauf vertrauen, dass die Landwirte für Gerste, Weizen und Dinkel in höchster und bester Qualität sorgen. Auf ihren Feldern folgen sie den Grundsätzen des integrierten und kontrollierten Anbaus und ihre Ernte trägt das Qualitätszeichen Baden-Württemberg QZBW. Einige sind Mitglied der Erzeugergemeinschaft Albkorn, die sich weitere Kriterien der Nachhaltigkeit auferlegt hat, wie das Einsähen von Blühstreifen oder wiederkehrende Schulungen zum Getreideanbau der Landwirte. Ihr gehört auch die Berg Brauerei an. Bioland-Landwirte haben sich der Erzeugergemeinschaft Kornkreis angeschlossen, die der Berg Brauerei Gerste aus dem Alblinsen-Anbau für die vier Bio-Bierspezialitäten – Jubel Bier, Spezial, Schäfleshimmel und 3-Korn-Hefeweizen – liefern. Die Braugerste dient der Linse dabei als notwendige Stützfrucht.



Auch 2023 sind wieder einige der Landwirte im Streifenkalender versammelt, der Bierfreunde auf schöne Weise durchs Jahr begleitet.

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



BERG BIER ALS PARTNER DER MUSIKVEREINE

DAS KLINGT GUT!

Berg Bier ist Partner von knapp 70 Musikvereinen. Sie sind fester Teil der kulturellen Tradition, aber auch ein Magnet für viele junge Menschen.

Blasmusik boomt seit vielen Jahren. Wo Vereine sonst mit Nachwuchsproblemen kämpfen, können hier die meisten über einen Mangel an jungen Leuten nicht klagen. Unter 30 ist oft das Durchschnittsalter in den Orchestern. Eine gelungene Verbindung von Tradition und Moderne, alten und neuen Klängen, Polka, Konzertantem und Unterhaltungsmusik.

Höhepunkte sind die Kreismusikfeste. Die Musikkapelle Zwiefaltendorf hat im Oktober 2022 gefeiert. Ein Großereignis anlässlich des 125-jährigen Bestehens. 2.500 Musiker ließen ihre Instrumente erklingen. Beim Gesamtchor spielten alle zusammen, beim Wertungsspielen zeigt jede einzelne Gruppe ihr Können.

Zu einem Kreismusikfest gehört auch ein Umzug. Der Festwagen der Berg Brauerei ist dann mit von der Partie. Ein Pferdegespann mit Bierkutscher, wie in alten Zeiten. Auch beim Kreismusikfest des Musikvereins Hochdorf/Riß im Juni 2022 war Berg Bier präsent. Als Partner und Sponsor, materieller und ideeller Unterstützer.

Die Berg Brauerei fühlt sich der Region und der Tradition besonders verbunden, einige ihrer Mitarbeiter sind selbst aktive Mitglieder in den Blaskapellen. Dabei macht ihr Engagement vor Landesgrenzen nicht halt: So durften auch die Dorfmusikanten im bayerischen Aufheim bei ihrem Bezirksmusikfest auf die Unterstützung von Berg Bier zählen.

Das nächste Großereignis wartet 2023 auf die Liebhaber der Blasmusik. Vier Tage lang, vom 6. bis 9. Juli 2023, feiert dann die Musikkapelle Westerheim ihr Kreismusikfest. Mit vielfältigen Klängen und leckeren Bierspezialitäten aus Berg.

**SCHÄTZE
AUS ÜBER
550 JAHREN
AUF DEM BERG**



Erinnerung an Josef Zimmermann über dem Eingang der BrauereiWirtschaft.

ZUM 175. GEBURTSTAG VON JOSEF ZIMMERMANN

GENERATIONEN HINTERLASSEN SPUREN

Josef Zimmermann (1847–1893) war der Urgroßvater des heutigen Brauereichefs. In den 46 Jahren seines kurzen Lebens hat er Erstaunliches geleistet.

„Josef Zimmermann Brauerei zum Adler“ ist über dem Eingang der BrauereiWirtschaft zu lesen. Es erinnert an einen Mann, der mit Weitsicht die Geschicke der Brauerei lenkte. Er modernisierte den Betrieb, die Landwirtschaft, legte eigene Hopfengärten an. Schließlich kaufte er auch jenes Grundstück im Tal, auf dem heute die BrauereiWirtschaft steht.

Die hieß damals noch „Adlerbrauerei Berg“ oder „dr Adler“ und sollte mit der Verlagerung der BrauereiWirtschaft Platz auf dem Berg bekommen. Vor 175 Jahren, am 21. Februar 1847, wurde Josef Zimmermann geboren. Ein unermüdlicher Arbeiter, der sich mit ganzer Kraft für die Brauerei einsetzte:

In seiner Zeit wurden ein Mälzhaus, neue Lagerkeller und ein Hopfenhaus errichtet.

Mit nur 46 Jahren starb Josef Zimmermann an einer Lungentzündung, sein Sohn war da gerade neun Jahre alt. Die Brauerei führte deshalb zunächst seine Witwe Ursula ganz alleine weiter. 1911 eröffnete sie mit dem zwischenzeitlich erwachsenen Sohn Ulrich die BrauereiWirtschaft am jetzigen Standort. Sie war es auch, die vor 111 Jahren ihrem verstorbenen Mann ein steinernes Denkmal über dem Eingang setzte.

Die Erinnerung an ihn bleibt freilich auch auf andere Weise vielfältig wach. So auch beim heutigen Brauereichef Uli Zimmermann, dessen zweiter Vorname nicht ohne Grund „Josef“ lautet.



**VIELEN DANK
FÜR DAS RIESEN
ENGAGEMENT**

**AUSSENDIENSTLER KARL-HEINZ MILLAN
GEHT IN DEN RUHESTAND**

GANZ NAH AM KUNDEN

Über 20 Jahre beriet Karl-Heinz Millan Gastronomie, Getränkemärkte, Fachhandel und Vereine. Jetzt geht der Außendienstler der Berg Brauerei in den Ruhestand.

„Ab wann gibt es denn wieder Märzen?“ Den erwartungsvollen Gesichtsausdruck seiner Kunden wird Karl-Heinz Millan nicht vergessen. Die Vorfreude, die ihm entgegengebracht wurde, das gute Gefühl, den Menschen etwas verkauft zu haben, das sie wirklich schätzen. Es gab kaum eine Frage, die Karl-Heinz Millan nicht beantworten konnte: Den Wirtsleuten half er bei der Schanktechnik, den Vereinen bei der Planung ihrer Feste, den Händlern bei der Präsentation ihres Bier-sortiments.

*„Mein Beruf hat mir
immer Spaß gemacht“*

Millan war das Bindeglied zwischen der Brauerei und den Kunden. Einer, der mit Herzblut für die Biere warb, auch weil er sie selbst gerne trinkt. „Mein Beruf hat mir immer Spaß gemacht“, sagt er. 22 Jahre lang hat er Berg Bier vertreten. Ganz am Anfang schrieb man die Listen noch von Hand. Später wurde der Laptop sein ständiger Begleiter. Rund 35.000 Kilometer im Jahr verbrachte er auf den Straßen rund um Ehingen. Millan suchte die Kunden im Kerngebiet auf. In der Region war er so verwurzelt wie die Brauerei selbst. Viele seiner Ansprechpartner kannte er seit Jahren, es sind sogar Freundschaften entstanden.

Mit seinen Kollegen Christian Breckel, Benjamin Felka, Walter Härter, Roland Kley, Claudius Rapp und Michael Weis war Karl-Heinz Millan das Gesicht der Berg Brauerei. Ein Gesicht, das man vermissen wird, denn nun geht Karl-Heinz Millan in den Ruhestand. Langweilig wird es dem Sportbegeisterten nicht werden. Zumal er der Berg Brauerei verbunden bleiben will und mit Rat und Tat zur Seite steht, wo immer er auch gebraucht wird.

IN BERG GEHT'S UM MEHR ALS NUR UMS ARBEITEN

DER MENSCH ALS WICHTIGER ROHSTOFF



**BERG
TEAM**



Das i-Tüpfelchen, das die Arbeit bei der Berg Brauerei krönt, ist der Hastrunk: Jeden Monat dürfen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter 8 Kisten Berg Bier kostenlos mit nach Hause nehmen – eine uralte Tradition in der Branche.

Die Berg Brauerei hat ihrem Team aber natürlich weit mehr zu bieten. Dazu gehört die vertraute Atmosphäre eines Familienbetriebs, der von Beate und Uli Zimmermann in der neunten Generation geführt wird. Sie fühlen sich in ihrem Tun der Region und dem traditionellen Brauhandwerk verpflichtet. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter spielen dabei eine genauso zentrale Rolle für ihr Bier wie die Rohstoffe Hopfen, Malz, Wasser, Hefe und Zeit – viel Zeit.



Die Brauerei und die BrauereiWirtschaft bieten sichere und moderne Arbeitsplätze in einem Unternehmen, das seit über 550 Jahren erfolgreich wirtschaftet und dazu noch in herrlicher Umgebung liegt. Fairness wird bei Beate und Uli Zimmermann großgeschrieben und jeder Mitarbeiter wichtig genommen. Alles in allem ein Arbeitsklima, in dem man sich wohlfühlt. Das zeigt auch die langjährige Betriebszugehörigkeit vieler Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die bei einigen sogar über den Renteneintritt hinaus geht.

Über 70 Vollzeitkräfte sind in der Berg Brauerei und der BrauereiWirtschaft tätig, dazu viele in Teilzeit oder als Mini-jobber. Die Berufsfelder sind vielfältig – handwerklich, kaufmännisch, gastronomisch und touristisch. Den enormen Erfahrungsschatz geben die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gerne an fleißige und engagierte Jugendliche weiter, die in fünf verschiedenen Berufen in Berg durchstarten können. Neue Kräfte sind im Team herzlich willkommen! Auf der Webseite der Berg Brauerei kann man sich über offene Stellen in der Brauerei und der BrauereiWirtschaft, in der eine hervorragende, regionale Küche gepflegt wird, informieren. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dürfen sich dort ebenfalls über ein i-Tüpfelchen freuen: Sie können zu vergünstigten Konditionen essen, Gutscheine erwerben und im Brauerei-Läden einkaufen.

INFO

AUSBILDUNG BEI BERG

Hast auch Du Interesse, einen handwerklichen Beruf, der alle Sinne anspricht, zu erlernen? In Berg haben die Auszubildenden große Chancen, übernommen zu werden.

Für das Ausbildungsjahr 2023 haben wir freie Ausbildungsplätze zu vergeben (m/w/d):

- KÖCHIN/KOCH
- RESTAURANTFACHFRAU / MANN
- FACHKRAFT IM GASTGEWERBE

Für das Ausbildungsjahr 2024 haben wir freie Ausbildungsplätze zu vergeben (m/w/d):

- BRAUER/-IN UND MÄLZER/-IN
- BÜROKAUFFRAU / MANN

Schnuppere doch mal bei uns rein!
Wir freuen uns auf deine Bewerbung.



EXKLUSIVES BERGZEIT-GEWINNSPIEL

**WIR VERLOSEN
1 JAHR
FREIBIER**



**JETZT QR-CODE
SCANNEN UND
GEWINNEN!**

BIERIG GUT UND VIELFÄLTIG

DAS ERLEBNISPROGRAMM IN DER BRAU-&BACKSTÜBE



BIERVERKOSTUNG



BRAUEREIBESICHTIGUNG



BIERBRAUKURS



BIER-&BROTBACKZEIT



TAPTABLE



BRAUEREIGEWÖLBE



BERG BIER-TOUR



BIERWANDERWEG

TIPP
GUTSCHEIN
VERSCHENKEN

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 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 leckere schwäbische Gerichte an. 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. Bei schönem Wetter bieten eine wetterfeste Terrasse und ein BrauereiGarten unter alten Obstbäumen viel Platz im Freien.

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 450 € Basis. Hier geht's zu unseren offenen Stellen:

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



Online bewerben

**JETZT
BEWERBEN**



WIRTSCHAUS



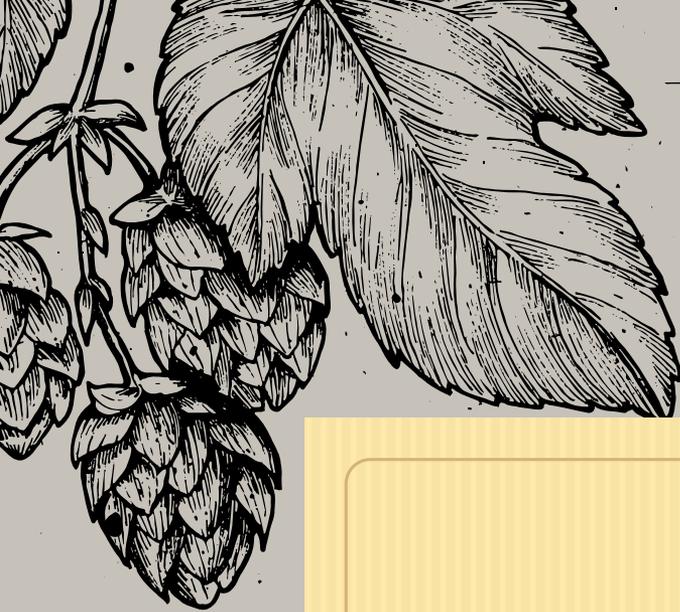
SEIT 1466

Berg

ZWEI BOCK STARKE



**NUR WENIGE
WOCHEN**



TERMINE DURCH DAS BRAUJAHR 2023

24. Februar	Märzenanstich in der BrauereiWirtschaft
4. März	Märzenanstich Biberach, Schadenhofplatz
13. – 16. April	Messe Slow Food
17. – 23. April	Bierwoche in der BrauereiWirtschaft
21. April	Nacht der offenen Brauerei
1. Mai	Mai-Bock-Anstich in der BrauereiWirtschaft
6./7. Mai	Heimattage Baden-Württemberg in Biberach
6. – 9. Juli	Kreismusikfest Westerheim

Aktuelle Infos zu den Veranstaltungen gibt es bei  



© 2022 BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN
BRAUHAUSSTRASSE 2 | 89584 EHINGEN-BERG
willkommen@bergbier.de | www.bergbier.de