



Berg BERGZEIT

Aktuelles aus der kleinen Berg-Welt | Sommer 2023



Unterwegs im großen Lautertal

S. 6



Grillzeit
ist BergZeit

S. 3



Einkehren
und genießen

S. 8



Arbeiten
bei Berg

S. 11

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN



WIR BAUEN FÜR DIE ZUKUNFT

Die Zeiten sind für uns alle nicht einfach. Flaschen, Kisten, Verpackungsmaterial und Rohstoffe unterliegen enormen Kostensteigerungen. Das ist belastend und wirtschaftlich schwierig.

Dankbar und froh sind wir über unseren guten Bierabsatz. Die Partnerschaften mit dem Getränkehandel, den Getränkemärkten, den Vereinen und der Gastronomie stärken uns.

Vielen Dank dafür!

Ein großes Dankeschön freilich gebührt auch Ihnen, unseren treuen Kunden. In all den Jahren haben Sie uns gezeigt, dass wir mit unseren handwerklich gebrauten Berg Bier-Spezialitäten aus der Bottich-Gärung goldrichtig liegen. Sie sind es, die den leckeren Unterschied schmecken und die uns das auch immer wieder wissen lassen.

Deshalb blicken wir auch voller Zuversicht nach vorn und bauen für eine erfolgreiche Zukunft. So entstehen ein Bier- und Festmateriallager und im Brauereigarten ein Biergartenhaus für jedes Wetter. Beides soll pünktlich zum nächsten Ulrichsfest 2024 fertig sein, damit wir wieder gemeinsam richtig feiern können.

Darauf freuen wir uns mit Ihnen und wünschen Ihnen alles Gute.

Beate Zimmermann
Uli Zimmermann

Viele Grüße vom Berg!
Ihre Beate und Ihr Uli Zimmermann

GROSSE VERLOSUNG

GRILLZEIT IST BERGZEIT

Die Berg Brauerei verlost in diesem Sommer tolle, leckere und hochwertige Gewinne, die viel Freude beim Grillen bereiten. Noch im Juli und August werden jeden Monat ein handgefertigter Berg-Smoker und 250 weitere Preise verlost. Jetzt mitmachen & gewinnen!

Die Chancen steigen mit jeder Flasche Berg Original Hell, Berg Ulrichsbier und Berg Hefeweizen. Wer das Rückenetikett abzieht und einen Teilnahme-Code findet, kann mitmachen. Zur mehrfachen Teilnahme wird geraten, denn mit jedem eingelösten Teilnahme-Code rücken die hochwertigen Gewinne näher.

MITMACHEN & GEWINNEN



1.

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



2.

Rückenetikett abziehen und mit etwas Glück einen Teilnahme-Code erhalten.



3.

QR-Code scannen, Teilnahme-Code eingeben und an der Verlosung teilnehmen.

www.bergbier.de/grillzeit



Mit Berg Bier in der Hand ist das Grillen erst richtig schön. In diesem Sommer können mit etwas Glück tolle Preise gewonnen werden.

GENIESSEN & GEWINNEN

Mitmachen lohnt sich: Jeden Monat werden 250 hochwertige Gewinne verlost, mit denen das Grillen doppelte Freude macht. Alle Preise stammen von Herstellern der Region, die Genuss und hochwertiges Handwerk genauso wichtig nehmen wie die Berg Brauerei.



SMOKER IM BERG DESIGN

GRILLEVENT IM ALBGUT

Vier Smoker im exklusiven Berg Design werden jeden Monat verlost. Sie sind von Hand aus hochwertigem Stahl gefertigt, hitzebeständig lackiert und mit vielen nützlichen Details ausgestattet.

Ein BBQ-Erlebnis der Extraklasse: Zum Grillevent in der einzigartigen Atmosphäre des Albguts in Münsingen, das es jeden Monat zu gewinnen gibt, darf man gleich neun Freundinnen und Freunde mitbringen.



HOCHWERTIGE GRILLSCHÜRZE

LECKERE GRILLBOX

5-L-PARTYFÄSSE ULRICHSBIER

Damit machen Grillmeister immer eine gute Figur: Monatlich werden 200 Berg Bier-Grillschürzen aus Baumwolle verlost. Die hochwertige Schürze sitzt dank verstellbarer Hosenträger perfekt.

Wer Chutney, feine Gewürze, Schwaben Ketchup und andere Köstlichkeiten zum Grillen genießen will, ist mit der Grillbox von „Gutes von Hier“ bestens ausgestattet. 25 davon werden jeden Monat verlost.

Das Grillfest mit Freunden kann beginnen: Mit dem 5-l-Partyfässer können Berg Bier-Fans feinstes Ulrichsbier selbst frisch zapfen. Jeweils 25 dieser Partyfässer gibt es monatlich zu gewinnen.



OBERSCHWÄBISCHER HOF IN SCHWENDI LEICHT, LECKER UND KREATIV

Esszimmer, das klingt privat und gemütlich. Der Name des Gourmetrestaurants im Oberschwäbischen Hof in Schwendi ist auch kein Zufall. Hier wird man in ganz persönlicher Atmosphäre verwöhnt. Fisch und Krustentiere sind die Spezialitäten von Küchenchef Julius Reisch. Für seine lecker-leichten Kreationen hat er vor wenigen Wochen einen Michelin-Stern bekommen. Der 30-Jährige ist bei der Sterne-Gastronomie in die Lehre gegangen, in Baiersbronn, Salzburg und auf Sylt. 2020 kam er in den elterlichen Betrieb zurück und zieht dort nun sämtliche Register seiner Kochkunst. Hier wird alles selbst gemacht: das Brot, die Soßen, die Maultaschen. Kein Wunder, dass der Küchenchef deshalb auch das handwerklich gebrauchte Bier aus der Berg Brauerei schätzt. „Es geht um Qualität“, sagt er, „auch beim Bier.“ Im zweiten Restaurant des Hauses, der Lazarus-Stube, können auch diejenigen speisen, die es schwäbischer und deftiger mögen. Service-Chefin ist Ehefrau Anna Reisch, eine ausgebildete Hotelfachfrau, die ihr Fach versteht.

www.oberschwaeabischer-hof.de

Der Oberschwäbische Hof in Schwendi hat 2023 seinen ersten Michelin-Stern bekommen. Das Haus hat ein Gourmetrestaurant und eine traditionelle schwäbische Stube.



Perfekter Festbegleiter: In der seltenen und aufwändigen Bottich-Gärung entsteht das Uracher Schäferlaufbier mit 13,4 % Stammwürze und 5,7 % Alkohol.

300 JAHRE SCHÄFERLAUF IN BAD URACH EIN KÖNIGLICHES VERGNÜGEN

Ein Zunfttreffen wurde zum großen Volksfest: Vom 21. bis 24. Juni feiert Bad Urach die 300-jährige Geschichte seines Schäferlaufs, den die deutsche UNESCO-Kommission ins Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes aufgenommen hat. Wenn das kein Grund zum Anstoßen ist! Am Besten mit einem Schäferlaufbier der Berg Brauerei – nicht nur wegen des herrlichen Geschmacks: Die handwerklich arbeitende Brauerei und das Heimatfest in Bad Urach sind beides hervorragende Beispiele für gelebte Tradition. Dabei schmücken die Etiketten des Festbiers aus Berg wichtige Schäferlauf-Figuren: tanzende Metzgerpaare, die nach der Auflösung der Schäferzunft im 19. Jahrhundert das Fest organisiert haben. Die Schäferlies ist die Hauptperson im gleichnamigen Theaterstück, das seit 100 Jahren gespielt wird. Das dritte Etikett zeigt den Schäferreigen, der zu Ehren des neu gekrönten Schäferkönigspaares getanzt wird.

Anlässlich des 300-jährigen Jubiläums wurde eine Ausstellung in der Klostermühle und entlang der Elsach eröffnet, die tiefe Einblicke in die Historie gibt und durch die Epochen seit der Gründung des Traditionsfests 1723 führt. Die Informationen zum Schäferlauf sind bei freiem Eintritt noch bis zum 30. Juli ausgestellt.

www.badurach-schaeferlauf.de

BI-BRAUD IN ULM DOPPELT AUSGEZEICHNET

Alina Meissner-Bebrount konnte sich in diesem Frühjahr über zwei Auszeichnungen freuen: Ihr kleines Restaurant bi:braud in Ulm hat einen Michelin-Stern bekommen und die 33-jährige Küchenchefin wurde für ihre modernen Gerichte mit dem „Young Chef Award“ geehrt.

Dabei geht es bei ihr locker zu. „Wir sind kein steifes Fine-Dining-Restaurant“, sagt sie, „die Gäste sollen bei uns einen entspannten Abend verbringen.“ Dazu trägt auch das Ambiente bei. Das Restaurant war einst eine Metzgerei. An der Wand sind noch Fliesen zu sehen und an der Decke denkmalgeschützte Malereien, die Tierköpfe zeigen. Auf dem Teller können Gäste aber zwischen einem Menü mit und ohne Tier wählen. Die Basis ihrer Kreationen ist dabei die französische Küche, in die sie alles einfließen lässt, was ihr Spaß macht. Auch Bier gehört für sie zur Sterneküche – als Begleiter für Gerichte mit kräftigen Aromen. „Außerdem ist es ein beliebter Aperitif.“

www.bebrount.com



Vor acht Jahren hat Alina Meissner-Bebrount alleine angefangen und der Michelin-Stern lag noch in weiter Ferne. 2023 wurde sie nun ausgezeichnet!

WEITERHIN VIEL SPASS BEIM FESTEN MUSIKFESTE IN DER REGION

Die Berg Brauerei unterstützt zahlreiche Musikvereine bei ihren herrlichen Festveranstaltungen. Im ersten Halbjahr 2023 wurde unter anderem in Westerheim und Emerkingen gefeiert.



Herzlichen Glückwunsch: Der Musikverein Griesingen gewann an Fronleichnam die 3. Berg Bier-Talentparade im Rahmen der Musikertage Emerkingen. Der Musikverein Upfingen und die Jedesheimer Musikanten freuten sich über den zweiten Platz.

250 Jahre Musikkapelle Westerheim: Ganz Westerheim und drumherum feierten 4 Tage lang das Kreismusikfest mit großem Umzug, hervorragenden Wertungsspielen, Gesamtchor und Partys im Festzelt.



So schön war das Kreismusikfest in Westerheim!



Ein Stück Schwäbische Alb!

BURGEN UND BIERGÄRTEN

UNTERWEGS IM GROSSEN LAUTERTAL

Das Große Lautertal ist ein Ausflugsziel für Genießer. Hier gibt es schöne Rad- und Wanderwege, Burgen, einen kleinen Fluss, der malerisch durch die Landschaft wandert, und vor allem herrliche Gastronomie.

PFERDE IM LANDGESTÜT

Es wiehert auf der Wiese. Auf den Weiden rund um das Haupt- und Landgestüt Marbach hat es Nachwuchs gegeben. Die Fohlen stehen noch etwas wackelig neben ihren Müttern, ein bezauberndes Bild, das vor allem Familien mit Kindern jedes Jahr aufs Neue entzückt.

Das Haupt- und Landgestüt Marbach ist eine der großen Attraktionen des Lautertals. Eine über 500 Jahre alte staatliche Pferdezucht mit Kalt- und Warmblütern, Vollblutarabern und Alt-Württembergern. Die jährliche Hengstparade ist ein imposantes Erlebnis, das die Menschen in Scharen anlockt, in den Ferien gib es spezielle Fohlenführungen für Familien.

Pferde gehören zum Großen Lautertal wie das Wasser seines Flusses und die Burgen auf seinen Felsspitzen. 45 Kilometer lang windet sich das naturnahe Gewässer durch die Höhenzüge der Alb. Die Lauter entspringt in Offenhausen, gleich hinter dem Gestütsmuseum, das einmal ein Kloster war, und mündet bei Lauterach in die Donau. Dazwischen liegt ein Tal der Superlative voller Natur und Kultur und genussreicher Erlebnismöglichkeiten.



Hengstparade im Haupt- und Landgestüt Marbach.



Blick von der Ruine Maisenburg ins Tal.

VIELE SCHÖNE WANDERWEGE

Vor allem Wanderfreunde schätzen die Region. Eine Vielzahl von Wegen findet sich entlang der Lauter. Man kann über die Höhenzüge gehen oder durchs Tal, Burgruinen besteigen oder steile Hangpfade erklimmen. Bestens beschilderte Premiumwanderwege helfen dabei, gleich mehrere der hochgeh-Pfade führen durch die Region.

Auch Radfahren ist im Lautertal ein Vergnügen. Ein 45 Kilometer langer Weg verläuft von der Quelle bis zur Mündung. Hier kann man rasten und einkehren, die Füße im Wasser der Lauter baumeln lassen und sogar an ein paar Stellen wie in alten Zeiten flussbaden.

BERG SEIT FAST 100 JAHREN

Es war der Großvater des heutigen Brauereichefs Uli Zimmermann, der im Lautertal erfolgreich auf Kundensuche ging. Mit Erfolg: Viele der Berg Partner beziehen dort seit fast 100 Jahren ihr Bier von der Brauerei in Berg und weitere sind über die Jahre dazu gekommen, weil die Gäste sich darüber freuen und weil es Ausdruck familiärer Partnerschaft ist. Bis heute ist die gastronomische Vielfalt im Tal der

Lauter enorm: Es gibt Landgasthöfe, Biergärten und Cafés, ein Paradies für Ausflügler, die nach ihrer Tour schön einkehren möchten. Im nächsten Jahr wird der Gestütsghasthof in Offenhausen neu eröffnet.

In Bichishausen beginnen die Kanutouren auf der Lauter, ein überaus beliebtes Wasservergnügen, das auch für Anfänger problemlos machbar ist. Vom 3. Juli bis 29. September dauert die Saison, immer von Montag bis Freitag.



Wer dem Lauf der Lauter lauscht, entdeckt auch manche wilde Stelle.

Das Lautertal ist darüber hinaus ein interessantes Ziel für Kulturinteressierte. Buttenhausen war eine der bedeutendsten jüdischen Gemeinden Württembergs. Unter anderem das sehenswerte Museum erzählt von dieser Epoche. Überdies wurde in Buttenhausen Matthias Erzberger geboren, Finanzminister in der Weimarer Republik und Unterzeichner des Waffenstillstands nach dem Ersten Weltkrieg. In einer lohnenswerten Erinnerungsstätte kommt man diesem außergewöhnlichen Politiker aus Deutschlands erster Demokratie näher. Das Gestütsmuseum in Offenhausen und das Schloss Grafeneck mit Gedenkstätte lassen ebenso tief in die Geschichte blicken.

Schließlich darf noch über ein Zollhäuschen geschmunzelt werden: Es steht in bunten Farben an der Hauptstraße von Bichishausen und markierte einst den Übergang vom protestantischen Württemberg ins katholische Vorderösterreich. Heute hält hier der Bus für alle, die einen genussreichen Tag lieber ohne Auto erleben möchten.

RADFahren UND WANDERN IM GROSSEN LAUTERTAL

- M Marbacher Gestütsradweg
- L Lautertal Radweg
- A TransAlblust-Radweg
- B Berg Bier-Tour
- Schwäbischer Alb-Radweg
- hochgehberge
- Burgfelsentpfad, Eiszeitpfad im Lautertal
- Aussichtspunkte und Türme
- Schauhöhlen
- Schlösser, Burgen
- Historische Türme
- Ausflugstipps
- Kanufahren

GASTRONOMEN ENTLANG DEM LAUTERTAL

- Restaurant und Landhotel Winter, Offenhausen
- Gasthof zum Lamm, Gomadingen
Mühlenscheuer, Gomadingen
- Gestütsghasthof, Marbach
- Gasthof zum Hirsch, Dapfen
Lagerhaus an der Lauter, Dapfen
- Adler, Buttenhausen
- Gasthof Rössle, Hundersingen
- Bootshaus an der Lauter, Bichishausen
- Landhotel Gasthof Wittstaig, Gundelfingen
- Flair-Hotel Gasthof Hirsch, Indelhausen
- Gasthof und Gasthaus Adler, Anhausen
- Café Wolfshöhle, Lauterach

GASTRONOMEN OBERHALB DES LAUTERTALS

- Hotel-Gasthof Herrmann, Münsingen
Albfezt, Münsingen
Café Moritz, Münsingen
Eiscafé Pinocchio, Münsingen
- Gasthaus Schützen, Münsingen-Auingen
Gasthof zum Hirsch, Münsingen-Auingen
Albgut, Münsingen-Auingen
- Landgasthof Hotel Hirsch im Grünen, Mehrstetten
- Gasthaus Adler, Münsingen-Bremelau
- Gasthaus Löwen, Erbestetten
- Gasthof Adler, Hayingen
- Biohotel und Restaurant Rose, Hayingen-Ehestetten
- Bio-Gasthof Friedrichshöhle, Hayingen-Wimsen

WEITERE INFORMATIONEN:

- Stadt Münsingen
- BierKulturStadt Ehingen
- Stadt Hayingen
- hochgehberge
- TransAlblust
- Berg Bier-Tour

Quelle: Geschäftsstelle Biosphären- gebiet Schwäbische Alb. Vielen Dank für die Bereitstellung der Karte.

GASTRONOMEN UND



M3ELF LOUNGE IN OBERMARCHTAL ABENTEUERLAND FÜR GENIESSER

Curling, Dart, Golf oder Billard: Im M3ELF Lounge & Adventure Park in Obermarchtal kann man viele schöne Stunden verbringen. Die Adventure-Golfanlage mit Miniaturwelt zeigt unter anderem das Ulmer Münster, Pfahlbauten, die Öchsle-Bahn, einen Zeppelin und sogar die BrauereiWirtschaft. Die Küche ist modern, mit leichten Leckerbissen von Risotto bis Flammkuchen. Ab Herbst 2023 gibt es eine Restaurant-Lounge und eine Terrasse mit Südwestblick. Hier kann man tagen, feiern und genießen – wahlweise sogar in Eventfässern für private Feierlichkeiten.

www.m3elf.de

REUSCHWALD IN KIRCHHEIM/TECK EIN PARADIES IM GRÜNEN

Zwischen Streuobstwiesen, Burgen und Hügeln liegt das Restaurant Reuschwald in Kirchheim/Teck-Nabern. Ein kleines Paradies im Grünen mit einem Restaurant (125 Plätze) und riesengroßen Biergarten für 600 Personen. Hier kann man sitzen und genießen, mehrmals in der Woche gibt es Livemusik. Zu den kulinarischen Spezialitäten zählen Gerichte vom Galloway-Rind, das hier auf den Wiesen des Albvorlandes grasst. Ein idealer Ort auch für große Feiern, drinnen und draußen, hier ist man in lauschiger Umgebung ganz für sich.

www.reuschwald.de



GESTÜTSGHOF IN MARBACH SCHWÄBISCHES HAUSGEMACHT

Hier kann man in schöner Umgebung gut schwäbisch essen: Im Gestütsghof in Marbach ist alles selbst gemacht, die Maultaschen, die Spätzle und natürlich der Kartoffelsalat. Der Traditionsgasthof, der bereits seit 1896 existiert, liegt nur 400 Meter vom Haupt- und Landgestüt entfernt. Er ist auch eine ideale Einkehrstation auf dem Radwanderweg durchs Lautertal. Seit 2021 kann man hier in einem neuen Gästehaus übernachten und sich mehrtägig Zeit zum Erkunden des Lautertals lassen. Zwei der 14 Doppelzimmer sind barrierefrei.

www.gestuetsghofmarbach.de

IHRE NEUEN PROJEKTE



RESTAURANT 1821 IN TÜBINGEN TRADITION TRIFFT MODERNE

Jugendstilsäulen, Parkettboden und viele hübsche Details stammen aus der Zeit, als das Haus der Museums-gesellschaft Tübingen erbaut wurde. Familie Jehle hat es mit trendigen Sesseln, Leuchten im Retro-Design und einem hängenden Garten kombiniert. Ein Spagat zwischen Tradition und Moderne, der gut ankommt und sich auch auf der Karte spiegelt: Zwiebelrostbraten, Burger und Red Thai Curry gehören zu den beliebtesten Gerichten. Sein Berg Bier kann man beim Essen am Tisch, an der schicken Bar und draußen im großen Biergarten genießen.

www.1821tuebingen.de

KOKOSCHINSKI IN ULM KULTUR UND KULINARIK

„Mein lieber Kokoschinski“ ist eine Redewendung aus dem Ruhrgebiet und drückt Erstaunen aus. In der Tat erleben Gäste hier Überraschendes. Neben Kaffee und Kuchen, schwäbischen Tapas, Wein und Berg Bier werden Konzerte, Lesungen und Theater serviert. Für die kulinarischen Genüsse ist Dennis Blunk verantwortlich, einst Küchenchef im Lago in Ulm. Gastraum, Lounge und ein großer Garten gehören zum Kokoschinski, das mit seinem besonderen Konzept längst zum entspannten Treffpunkt geworden ist.

www.kokoschinski.com



ALBFETZ IN MÜNSINGEN LOUNGE MIT LIVEMUSIK

Jung und Alt fühlen sich wohl im 2023 eröffneten Albfetz. Dafür sorgt das Restaurant mit seinem modernen Ambiente und Gerichten, die von klassischer schwäbischer Küche bis zur veganen Bowl reichen. Kaffee und Kuchen gibt es, Fingerfood und erfrischendes Berg Bier. Beim Essen können die Gäste Pläne schmieden: An der Wand des Lokals finden sich die Namen besonderer Ausflugsziele auf der Schwäbischen Alb. Fetzig geht's in der Lounge mit Livemusik zu und im Sommer lockt eine Terrasse nach draußen.

www.albfetz.de



SCHÜTZENFEST BIBERACH

WIE HEILIG WIRD MIR JEDE STÄTTE



Bewährte Partnerschaft seit mehr als 15 Jahren: Das offizielle Schützenfestbier der Berg Brauerei wird mit Hallertauer Magnum und Tettmanger Tradition gehopft, in der Bottich-Gärung vergoren und für die zweite Gärung nochmals aufgekraußt.

Es ist ein besonderer Moment, wenn die Menschen auf dem Marktplatz gemeinsam das Schützenfestlied anstimmen und „rund um mich her ist alles Freude“ singen. Erleben kann man das, wenn Biberach vom 14. bis 23. Juli 2023 sein traditionelles Schützenfest feiert – das Großereignis für die Stadt. Alle sind auf den Beinen, Kinder, Jugendliche und Erwachsene

tanzen, musizieren und machen bei Umzügen, Konzerten und beim Schützentheater, wohl Deutschlands größtem und ältestem Kindertheater, mit.

Die Berg Brauerei serviert das offizielle Festbier: eine Spezialität mit 13,4 Prozent Stammwürze und 5,7 Prozent Alkohol. Die Etiketten zieren Standardreiter, wie sie beim Umzug zu sehen sind, sowie

1 JAHR FREIBIER

JETZT QR-CODE SCANNEN UND GEWINNEN!



Exklusives Gewinnspiel dieser BergZeit-Ausgabe

die beiden Schützenfestabzeichen der Jahre 2022 und 2023. Eines der beiden Abzeichen zeigt die erste Strophe des offiziellen Festlieds. Nicht ganz Textsichere können dann auf dem Schützenfestbierfläschle spickeln.

www.biberacher-schuetzenfest.com

DER HEILIGE UND DAS BIER

ULRICH VON AUGSBURG



St. Ulrich in Berg – von Papst Leo IX. im Jahr 1051 geweiht. 860 Jahre später wird Ulrichsbier erstmals ausgeschenkt!

Ulrich von Augsburg (890-973) war eine außergewöhnliche Persönlichkeit. Bereits mit 33 Jahren – vor 1.100 Jahren – wurde er Bischof von Augsburg und machte sich auch als Heerführer im Kampf gegen die Ungarn einen Namen. Ein Mann des Glaubens und des Schwerts, der als Nationalheld verehrt und heiliggesprochen wurde. Vor 1.050 Jahren starb er, zahlreiche Kirchen wurden ihm zu Ehren geweiht. Zu ihnen zählte auch das Mitte des 11. Jahrhunderts erbaute Kapelle in Berg, sein Patronatium wird jedes Jahr an Ulrichs Namenstag, dem 4. Juli, gefeiert.

EINZIGARTIGE ERFOLGSGESCHICHTE

Die Menschen in Echingen und Umgebung blieben katholisch, da sie Mitte des 14. Jahrhunderts bis Anfang des 19. Jahrhunderts zu Österreich gehörten. 1911 feierten sie den Kirchenpatron erstmals mit einem Fest auf dem Brauereigelände. Dazu wurde ein ihm gewidmetes Bier eingebracht.

Es war der Beginn einer außergewöhnlichen Erfolgsgeschichte. Ein Ulrichsbier, wie es die Zeitungen nannten, sollte es nun zu jedem Fest geben, ein passender Name, zumal auch viele der Braumeister in Anlehnung an den Heiligen Ulrich hießen und heißen.

Ab 1981 ließ ein weiterer Ulrich Zimmermann das Festbier im kleinen Bügelverschlussfläschle ganzjährig abfüllen.

Mit seinem kernigen Malzkörper und einer Spur Röstmalz begeistert es seither die Bierfreunde zwischen Alb und Allgäu. „Uli“, wird es liebevoll genannt, das Original etikettiert von 1911 findet sich bis heute in der Gestaltung wieder. Das Ulrichsfest wird noch immer gefeiert, künftig stößt man dabei alle zwei Jahre auch auf den berühmten Namensgeber aus dem Mittelalter an.



Stolz und engagiert, so wird in der BrauereiWirtschaft und in der Berg Brauerei Hand in Hand zusammen gearbeitet.

In der Berg Brauerei und der BrauereiWirtschaft gibt es eine Vielzahl attraktiver Arbeitsplätze. Die Mitarbeiter sind für die leckeren Berg Bier-Spezialitäten ein genauso wichtiger Rohstoff wie Hopfen, Malz, Hefe und Wasser.

Die Palette der beruflichen Möglichkeiten, die es in einer Brauerei mit eigener Gastronomie gibt, ist groß. Rund 75 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Vollzeit sind in Berg beschäftigt, etliche von ihnen seit Jahrzehnten.

GROSSE VERBUNDENHEIT

Das hat mit den handfesten Vorteilen zu tun, die die Tätigkeit bei einem traditionsreichen und erfolgreichen Mittelständler mit sich bringt. Verbunden fühlt sich die Familie Zimmermann nicht nur mit der Region, sondern auch mit den Menschen, die hier arbeiten. Ein Arbeitsplatz bei der Berg Brauerei ist solide und sicher. „Hire and fire“ wie in manchen Großunternehmen gibt es hier nicht.

Die Sozialleistungen sind gut, die Fünf-Tage-Woche ebenso garantiert wie Sonn- und Feiertagszuschläge. Wer bei Berg arbeitet, schätzt die persönliche Atmosphäre eines Familienbetriebs. Der Weg zur Arbeit ist kurz und die Schönheit der dörflichen

Umgebung famos: Dort zu arbeiten, wohin andere ihren Ausflug machen, das hat was.

es oft. Stets ist das Hallo groß, wenn der Bierfahrer auf den Hof einbiegt. Leckerer Nachschub, ganz frisch aus der Brauerei, herzlich Willkommen!



Bierbrauer Ronald Vöst bei der Abfüllung von Ulrichsbier im Flaschenkeller.

NEUES BIERGARTENHAUS

Berg investiert in seine Zukunft und das kommt auch den Mitarbeitern zugute. So entsteht im BrauereiGarten ein überdachtes Haus, damit der Betrieb auch bei ungünstiger Wetterlage weitergehen kann. Ein großer Vorteil für die Gäste und das Personal, das verlässlich beschäftigt werden kann. Auch vom neuen Bier- und Festmateriallager werden die Mitarbeiter profitieren: Die Logistik erhält darin neue Büroräume und die LKWs können von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern unter Dach be- und entladen werden.

Bereits vor zwei Jahren wurde der „Schalander“ von Grund auf renoviert. So heißt traditionell der Mitarbeiter- und Aufenthaltsraum einer Brauerei, in dem es nun eine sehr gut ausgestattete Miniküche, Stiefeltrockner, moderne Waschräume und stets gefüllte Kühlschränke gibt. Damit die Mitarbeiter nach Feierabend auch das genießen können, was sie tagtäglich mit Hingabe und Stolz produzieren: Berg Bier!

www.bergbier.de/karriere

STOLZ AUF DIE ARBEIT

Die Mitarbeiter erfüllen es mit Stolz, dass sie für Berg arbeiten. Wo immer sie erzählen, dass sie bei der Berg Brauerei beschäftigt sind, ernten sie ein Lächeln. „Ein schöner Beruf, das ist ja cool“, heißt



JETZT FILM ZUR
BOTTICH-GÄRUNG
ANSCHAUEN.



AUF GEHT'S NACH BERG

SONNENTERRASSE

Leckere schwäbische Küche und ein frisch gezapftes Berg Bier: Das gemütliche Ambiente der BrauereiWirtschaft ist ein Hochgenuss für Gäste, ob drinnen in der Gaststube oder draußen auf der Sonnenterrasse.

TAPTABLE

Eine gemütliche Runde mit Freunden, bei der sich jeder selbst am Tisch ein frisches Ulrichsbier zapfen kann: Der TapTable in der BrauereiWirtschaft macht's möglich.

ERLEBNISSE

Leckeres Berg Bier lässt sich nicht nur genießen, sondern auch erleben: bei Führungen, Verkostungen, Braukursen und sogar beim Wandern und Radeln auf speziellen Berg Bier-Touren.

TERMINE 2023

- 14. – 23. Juli Schützenfest Biberach
- 21. – 24. Juli Schäferlauf Bad Urach
- 22. – 24. Juli Stadtmusikfest Ehingen
- 5. – 8. Aug. Ehinger Marktplatz Kino
- 25. Aug. Herbstgoldanstich in Berg
- 8. – 10. Sep. Heimattage/Landesfesttage in Biberach
- 9./10. Sep. Kirbe Ehingen
- 23./24. Sep. Landestreffen historischer Bürgerwehren in Ehingen
- 24. Sep. | Hengstparade im Gestüt Marbach
- 1. Okt. | 3. Okt.
- 29. Sep. BrauerSilvester in der BrauereiWirtschaft
- 29. Sep. – 3. Okt. Ehinger Genussmomente
- 10. Nov. Bockbieranstich in der BrauereiWirtschaft
- 28. Nov. Bierfass-Stammtisch mit Hillu's Herzdrops in der BrauereiWirtschaft

5.–8. Juli 2024 Ulrichsfest in Berg

2024

Aktuelle Infos zu den Veranstaltungen gibt es auf bergbier.de

© 2023 BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN
BRAUHAUSSTRASSE 2 | 89584 EHINGEN-BERG | willkommen@bergbier.de | www.bergbier.de