WIRTSHAUS SEIT 1466

Berg

BergZeit

Aktuelles aus der kleinen Berg-Welt | Herbst/Winter 2023

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN

BERGZEIT: HERBST / WINTER 2023

HIGHTECH UND ECHTES HANDWERK

Ausbildung zum Brauer und Mälzer – ab Seite 4

ORTE ZUM WOHL-FÜHLEN UND FEIERN

Hier kann gut gefeiert werden – ab Seite 12

INVESTITIONEN FÜR DIE ZUKUNFT

Die Berg Brauerei baut – ab Seite 22

FÜR EIN STARKES MITEINANDER

Vor einigen Wochen hat Bundeskanzler Olaf Scholz zu einem Deutschlandpakt aufgerufen. Er hat darin vor allem das Miteinander betont, die große gemeinsame Anstrengung. Wir alle spüren immer wieder, wie wichtig dieses Miteinander ist: im Beruf, in der Partnerschaft, in der Familie, im Verein, der Stadt- und Dorfgemeinschaft. Nur wenn alle zusammenstehen und an einem Strang ziehen, kann etwas wirklich gelingen.

Das ist auch in der Berg Brauerei nicht anders. Wir haben deshalb unsere Firmenphilosophie ganz bewusst unter das Motto „Unser Berg Miteinander" gestellt. Darunter verstehen wir eine Vielzahl von Werten, die unser Handeln leiten. Um die Achtung vor Mensch und Natur geht es dabei, um Verlässlichkeit und Vertrauen, um Kundenorientierung, umweltbewusstes Handeln und ein besonderes Qualitätsbewusstsein, das wir pflegen.

Das trägt uns und gibt uns die Kraft, jeden Tag mit voller Energie und Zuversicht weiterzuarbeiten. Wir glauben fest daran, dass der Wirtschaftsstandort Deutschland eine Zukunft hat. Nachhaltigkeit ist dabei oberstes Gebot, ein verantwortungsvolles Handeln, das auch die Lebensgrundlagen kommender Generationen sichert.

Wir schaffen das – verantwortungsvoll und miteinander!

Beate Zimmer Uli Zimmermann

Viele Grüße vom Berg!
Ihre Beate und Ihr Uli Zimmermann

S. 4

BERG UND TRADITION

S. 6

RUND UMS BIER

S. 12

AUS DER REGION

S. 21

EINBLICKE IN BERG

BRAUER UND MÄLZER

HIGHTECH UND ECHTES HANDWERK

Mika Ottersdorf – Brauer und Mälzer im dritten Lehrjahr – war dieses Jahr bei der Hopfenernte in Tettnang dabei.

Brauer und Mälzer ist ein Ausbildungsberuf mit Tradition. Pro Jahr bildet die Berg Brauerei zwei Lehrlinge aus, die dort das Handwerk in all seinen Facetten kennenlernen – einmalig dabei ist die Brauweise in der seltenen Bottich-Gärung.

Hopfen und Malz sind die wichtigsten Zutaten des Bieres. Die Auszubildenden der Berg Brauerei gehen dorthin, wo die Rohstoffe wachsen. Sie sind bei der Getreideernte dabei, helfen in Tettnang eine Woche lang bei der Hopfenernte mit, verbringen mehrere Wochen in der Mälzerei und lernen dabei den natürlichen Prozess, wo aus der Gerste hochwertiges Braumalz wird.

SENSORIK IST GEFRAGT

Wer Brauer und Mälzer in Berg lernt, lernt gelebtes, traditionelles Brauhandwerk. In der Berg Brauerei kann man das ganz wörtlich nehmen, hier wird in der seltenen und aufwändigen Bottich-Gärung gebraut. Der Erhalt dieser Brauweise im offenen Bottich ist der Berg Brauerei eine Herzensangelegenheit – nicht, weil sie alt ist, sondern weil daraus ein richtig gutes Bier gebraut wird. Die Bottich-Gärung ist so etwas Seltenes, dass nur noch zwei Brauereien in Deutschland alle Biere in offenen Bottichen brauen.

Dabei muss Hand anlegt werden. Mit dem großen Sieblöffel wird die obergärige Hefe aus dem offenen Bottich geschöpft. Ein uraltes Verfahren, das in Berg gepflegt wird und den besonderen Geschmack ausmacht.

Drei Jahre dauert die Ausbildung zum Brauer und Mälzer. Jährlich stellt die Berg Brauerei zwei junge Leute ein, derzeit lernen sechs Azubis die hohe Kunst der Bierherstellung. So traditionell das klingt, so hochmodern ist die Technik, die dahintersteckt und die Brauer beim Umgang mit Zeiten, Mengen und Temperaturen unterstützt. Aber keine Steuerung kann etwas riechen oder schmecken, dazu braucht man den Menschen: „Der Brauer muss bei uns sehen, schmecken und riechen können, ob ein Bier fertig ist“, sagt Braumeister Marcel Schmid.

KNOW-HOW UND HANDS-ON-MENTALITÄT

Die Grundausbildung der Brauer und Mälzer ist denen der Verfahrens- und Steuerungstechniker ähnlich. Sie treffen sich zum Blockunterricht in der Berufsschule in Ulm. Mit dem chemisch-technischen Know-how sind die Auszubildenden fachlich so gut aufgestellt, dass auch in einer Molkerei oder in der Pharmaindustrie gearbeitet werden könnte.

JETZT FILM ZUR BOTTICH-GÄRUNG ANSCHAUEN.

Hannes Graf ist im dritten Lehrjahr. Hier beim Hefeabheben in der Bottich-Gärung.

DAS EIGENE BIER BRAUEN

Die Azubis der Berg Brauerei sind keine passiven Beobachter. Sie dürfen selbst ran: Unter fachkundiger Anleitung werden die Anlagen in der Brautechnik oder der Flaschenfüllerei bedient oder auch mal individuelle Kreationen hergestellt. Im Minisudhaus dürfen sie nach eigenem Gusto eine Bierspezialität brauen, die die Kolleginnen und Kollegen dann bei der Jahresfeier verkosten und beurteilen dürfen.

Die Azubis aus der Brauerei zeigen an vielen Stellen, was sie können. Sie präsentieren sich auf Ausbildungsmessen, betreiben gemeinsam einen Stand am verkaufsoffenen Sonntag, tauschen sich mit den Lehrlingen der BrauereiWirtschaft aus oder zapfen ganz traditionell am Ulrichsfest aus 50-l-Holzfässern. Um ihre Zukunft muss ihnen nicht bange sein: Die Chancen für eine Übernahme stehen sehr gut.

BESTE ZUKUNFTSAUSSICHTEN

Ein Beruf mit Perspektive und Abwechslung also. Wer ihn ganz unverbindlich kennenlernen möchte, kann in der Berg Brauerei ein Schüler- und Schnupperpraktikum machen. Ein wertvoller Blick hinter die Mauern der Brauerei, der bei der Berufswahl überaus hilfreich sein kann.

MIT GANZ VIEL BIERGARTEN

ULRICHSFEST 2024

Vom 6. bis 8. Juli 2024 wird wieder das Ulrichsfest gefeiert. Die Gäste dürfen sich statt auf ein Festzelt auf ganz viel Biergarten freuen.

Das Ulrichsfest der Berg Brauerei ist ein Großereignis. Hier wird die Tradition zusammen mit gutem Bier gefeiert. Der Patron der Kapelle auf dem Berg war Namensgeber, das Rezept geht auf das Jahr 1911 zurück, als erstmals auf dem Brauereihof gefeiert wurde. Der Großvater des heutigen Brauereibesitzers hatte die Idee dazu, seit 1981 gibt es das Ulrichsbier im kleinen Bügelverschlussfläschle ganzjährig. Es wird von vielen liebevoll nur Uli genannt und ist längst Kult.

Das Ulrichsfest beginnt mit dem Anstich eines 50-Liter-Holzfasses!

TOLLE NEUERUNGEN

Kult ist auch das Fest selbst, ein mehrtägiges Ereignis rund um den Brauereihof, mit Bier, regionalen Speisen und einem vielfältigen Bühnenprogramm. 2024 dürfen sich die Gäste dabei auf eine Vielzahl von tollen Neuerungen freuen: Beim Berger Käpelle, auf dem ehemaligen Burghof und auf einer Wiese Richtung Brauereihof, entstehen mehrere Biergärten.

Brandneu ist auch das Bier- & Festmateriallager, das derzeit seiner Vollendung entgegengeht: Darin wird künftig das unterhaltsame Abendprogramm stattfinden, der Neubau ersetzt das Festzelt, das an dieser Stelle stand. Die verschiedenen Grünflächen und Gärten, die künftig bewirtet werden, werden durch Wege und Treppen verbunden.

Die Bierverkostung in der Brau-&Back-Stube gehört zum vielfältigen Rahmenprogramm während des Ulrichsfests.

06.–08. JULI 2024

Rund um die Brauerei entstehen mehrere Biergärten unter anderem beim Käpelle und auf dem Burghof.

EIN FEST MIT VIELEN HIGHLIGHTS

An zahlreichen Ständen und Foodtrucks gibt es ein herrliches kulinarisches Angebot. Der Musikverein Kirchbierlingen wird federführend bei der Ausrichtung des Ulrichfests sein. Wie schon seit Jahrzehnten bewirten die Berger Vereine. Feuerwehr und DRK sorgen für einen reibungslosen Ablauf. Wichtig ist der Berg Brauerei, dass dabei auch dessen Tradition und Bedeutung im Bewusstsein der Menschen bleiben: So gehört zu den Höhepunkten auch ein Festgottesdienst in der Kapelle auf dem Berg, die dem heiligen Ulrich geweiht ist.

SO SCHÖN WAR DAS ULRICHSFEST 2022: JETZT FILMLE ANSCHAUEN

ZWEI BOCKBIERE UND EIN WEIHNACHTSSUD

STARKE SACHE

NUR WENIGE WOCHEN

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 verdarben, 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.

BOTTICH GÄRUNG

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 leckereren 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.

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 Bier, nicht süß und nicht zu herb. Der feine Malzkörper ist in eine schöne Hopfennote gepackt.

Leckere Festtagsbegleiter – Berg St. Ulrichsbock und Berg Weizen-Bock

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 ein bockstarkes Ulrichsbier, 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 aufgekräust, 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 fünf 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.

Herzlich willkommen im Berg Club!

AUF IN DEN BERG CLUB!

GEMEINSCHAFT DER GENIESSER

Wer die Bier-Spezialitäten der Berg Brauerei liebt, ist in ihrem Club genau richtig.

Als Mitglied weiß man stets, wann Märzen angestochen und Bockbier verkauft wird und die BrauereiWirtschaft Bierwoche feiert. Dazu und auch zum Ulrichsfest kommen die Mitglieder gerne nach Berg und verbringen in ihrer Genussgemeinschaft gesellige Stunden.

Darüber hinaus bietet die Brauerei Clubmitgliedern zehn Prozent Rabatt im BrauereiLädele. Neben vier Freibieren erhalten sie jedes Jahr ein Geschenk. 2023 konnten sie sich über einen rustikalen Berg-Wandflaschenöffner freuen, wie es ihn schon 1969 gab. Als damals in Berg der Kronkorken eingeführt wurde, waren Flaschenöffner in Wirtschaften und zu Hause eine Seltenheit. Damit der Verschluss dem Biergenuss nicht im Weg stand, wurden solche Wandflaschenöffner ausgeliefert, die man direkt am Kühlschrank befestigen konnte.

ORTE ZUM FEIERN UND WOHLFÜHLEN

LANDGASTHOF ADLER RAMMINGEN

HOCHZEIT IM ADLER-NEST

Im historischen Ambiente einer Fachwerkscheune kann man stilvoll Hochzeiten, Geburtstage und Firmenjubiläen feiern. Jan Bimboes und der Landgasthof Adler in Rammingen sind bekannt für ausgezeichnete Küche und hervorragenden Service. Kein Wunder: Bimboes stammt aus einer Gastronomie-Familie und ist mit Leib und Seele Gastgeber!

89192 Rammingen bis 140 Personen

www.adlerlandgasthof.de

HOFGUT HOPFENBURG IN MÜNSINGEN

ZWISCHEN SCHEUNE UND BACKHAUS

Auf dem Hofgut Hopfenburg findet man für jeden Anlass das passende Plätzchen: Nach der Trauung unter freiem Himmel vergnügt sich die Hochzeitsgesellschaft in der Festscheuer. Zum Geburtstagsfest im urigen Backhaus gibt's Gutes aus dem Holzbackofen. Firmen können in Seminarräumen und Jurten tagen und Familien im umgebauten großen Zirkuswagen feiern.

72525 Münsingen bis 160 Personen

www.hofgut-hopfenburg.de

ALBGUT IN MÜNSINGEN

FEIERN IN DER ALTEN KASERNE

Das alte Kasernengelände der Deutschen und Franzosen in Münsingen ist heute ein Ort zum Feiern, Einkehren und Einkaufen. Albgut heißt es, dort gibt es Veranstaltungsräume in mehreren Größenordnungen: die charmante Königliche Post etwa, das Offizierskasino mit dem Namen Württemberg Palais, die Alte Schmiede und den rustikalen Getreidespeicher.

72525 Münsingen bis 350 Personen

www.albgut.de

HÜLESHOF IN UTTENWEILER

FEIERN MIT FACHWERKFLAIR

Wo früher Pferde standen, wird heute gefeiert. Das Ehepaar Braig hat auf dem Hüleshof, der seit 15 Generationen von der Familie bewirtschaftet wird, im Sommer 2023 ihre umfassend renovierte Event-Scheuer eröffnet. Zum rustikalen Fachwerkflair gibt's eine moderne Ausstattung – und obendrein eine tolle Aussicht über die Ahlener Riedlandschaft.

88524 Uttenweiler bis 220 Personen

www.hueleshof.de

TAGUNGSZENTRUM BLAUBEUREN

EVENTS IM GROSSEN STIL

Events fast jeder Größenordnung sind im Tagungszentrum Blaubeuren möglich. Es gibt eine Vielzahl von unterschiedlichen Räumen für bis zu 1.200 Personen. Hier sind auch große Firmenveranstaltungen möglich. Ein Außenbereich mit zahlreichen Sportmöglichkeiten steht ebenso zur Verfügung wie ein Festzelt und Übernachtungszimmer.

89143 Blaubeuren bis 1.200 Personen

www.tagungszentrum-blaubeuren.de

ACHALM HOF IN REUTLINGEN

PARTY IN DER ALMHÜTTE

Vor der großen Eventscheune glitzert das Wasser eines hübschen Naturteichs und gleich hinter dem Achalm Hof beginnt der Wald, der zu einem Spaziergang einlädt. Auch eine gemütliche Almhütte gibt es auf dem Gelände, das alles bietet, was es für ein entspanntes Fest braucht – ob in kleiner Runde oder als große Sause mit 300 Gästen.

72766 Reutlingen bis 300 Personen

www.achalmhof.de

Auf dem ersten Kalenderblatt des 2024er Streifenkalenders findet sich die Winterlandschaft um Schloss Mochental, Ehingen.

KALENDER DER BERG BRAUEREI FÜR 2024

AUSFLUGSTIPPS FÜRS GANZE JAHR

Auf der Schwäbischen Alb und in Oberschwaben liegen viele tolle Ausflugsziele – und schöne Gasthäuser. Einige davon stellt die Berg Brauerei in ihrem Kalender für 2024 vor. Neben der Beschreibung der Ziele gibt's QR-Codes, die zu weiteren Infos, zu Wander-, Radwegen, zur Einkehr und zu einem frisch gezapften Berg Bier führen.

Die Vorschläge passen zur jeweiligen Jahreszeit: Das herrschaftliche Schloss Mochental, in dem Barock und moderne Kunst aufeinandertreffen, lohnt auch im Winter einen Besuch. Ebenso im Schloßstüble der Familie Mauz und im weltweit ersten Besenmuseum.

2024

Die Donauschleife umrahmt die Donaustadt Munderkingen.

Hoch oben thront das Schloss Lichtenstein über dem Echaztal bei Honau.

GEHEIMNISVOLLE ABENTEUER

Das Bad Blau in Blaustein mit seinem Saunabereich ist ebenso ein Ziel für die kühle Jahreszeit. Jüngere Gäste freuen sich dort über das Abenteuerbecken und eine lange Rutsche. Faszinierend für Groß und Klein ist auch der nahe gelegene Blautopf, eine Karstquelle mit mystisch blauem Wasser. Zu den Familienzielen im Kalender gehören darüber hinaus die Karls- und Bärenhöhle in Sonnenbühl-Erpfingen, in der man in die Unterwelt eintauchen kann, und das Märchenschloss Lichtenstein, das auf einem Felsen über dem Ort Honau liegt. Ein besonderes Erlebnis ist auch die Fahrt mit einem historischen Dampfzug ab Münsingen, der selbst im Winter auf der Strecke der Schwäbischen Alb-Bahn fährt.

BEEINDRUCKENDE LANDSCHAFTEN

Manche Tipps können Radler mit der Berg Bier-Tour verbinden wie beispielsweise die Burgruine Hohengundelfingen. Sie eröffnet einen einzigartigen Blick über das Große Lautertal. Auch die Donauschleife liegt auf der Radtour: Besucher erleben dort einen Fluss, der durch wilde Naturlandschaft und am sehenswerten Städtchen Munderkingen vorbeifließt.

Beim Wandern lassen sich ebenfalls einige Ausflugsziele erkunden. Den Filsursprung in Wiesensteig erreicht man auf dem Löwenpfad „Filsursprung-Runde", einem von 16 zertifizierten Qualitätswanderwegen des Landkreises Göppingen. Rund um den Bussen, den heiligen Berg Oberschwabens, führt der Schöpfungsweg. Der Kalender verrät außerdem, wo man klösterliche Gastfreundschaft genießen kann: Das Kloster Obermarchtal, eine der schönsten Anlagen Süddeutschlands, können Gäste bei Führungen erleben und sogar dort übernachten.

Im Streifenkalender 2024 sind viele Ausflugstipps gesammelt, die Bierfreunde auf schöne Weise durchs Jahr begleiten.

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

FASNET, FASTNACHT UND FASCHING SIND AUSDRUCK VON GROSSER LEBENSFREUDE.

FASNET – DIE 5. JAHRESZEIT

Ledige Bürgersöhne werden für den Jahrhundertealten Brunnensprung in Munderkingen geheim ausgewürfelt!

In kaum einer Region wird die Fasnet so gelebt und gefeiert wie in der Region rund um Ehingen und Munderkingen. Die beiden Städte sind mit ihren Narrenzünften auch Mitglieder der Vereinigung Schwäbisch-Alemannischer Narrenzünfte (VSAN), die im kommenden Jahr 100 Jahre alt wird.

Zudem gibt es viele Zünfte in der Region, die sich unter das Dach der VFON (Vereinigung Freier Oberschwäbischer Narrenzünfte) oder VAN (Verband Alb-Bodensee-oberschwäbischer Narrenvereine) gesellt haben. Eng verknüpft mit der Fasnet sind das Brauchtum und die Tradition und die damit verbundene Liebe zur Heimat. Die Narrenzünfte aus Munderkingen und Ehingen stellen wir vor:

Von Dreikönig bis Aschermittwoch wird Fasnet gefeiert, die Hochzeit der schwäbisch-alemannischen Fasnet ist zwischen dem Glombigen Doschdig und Aschermittwoch. Die Trommgesellenzunft Munderkingen feiert den Glompigen, der dort auch mit „p“ geschrieben wird, bereits eine Woche früher als alle anderen Zünfte – und bewahrt sich somit einen eigenen kleinen Schatz. Denn der Glompige ist in Munderkingen ganz klar der Haupttag der dortigen Hausfasnet. „Fasnet ist für mich einfach Brauchtum, Heimat und Tradition“, sagt Munderkingens Zunftmeister Ralf Lindner, der schon auch stolz darauf ist, dass in Wuselingen, wie Munderkingen an der Fasnet genannt wird, eben alles ein bisschen anders ist.

AUF DEM WEG ZUM IMMATERIELLEN WELTKULTURERBE

Als „pure Lebensfreude“ bezeichnet auch Volker Raiber, Zunftmeister der Ehinger Narrenzunft Spritzenmuck, die Fasnet mit all ihren Ausprägungen. „Fröhlichkeit, tolle Begegnungen und Spaß am Leben – das sind für mich neben Tradition und Brauchtum feste Bestandteile der Fasnet“, erklärt Raiber, der natürlich auch stolz darauf ist, dass die schwäbisch-alemannische Fastnacht auf dem Weg ist, immaterielles Weltkulturerbe der UNESCO zu werden. Auf der Liste des deutschen immateriellen Kulturerbes ist die VSAN bereits, nun soll zusammen mit dem rheinischen Karneval der Antrag zum immateriellen Weltkulturerbe der UNESCO gestellt werden.

Der Groggadäler und seine Dämonen

Höhepunkte der Fasnet in Ehingen sind der Glombige Doschdig, bei dem die Narren gleich mehrere Brauchtumsvorführungen haben. Los geht es mit dem Schulaustreiben in den Ehinger Schulen. Bei Furio s’brennt gibt es den berühmten Löschangriff auf die Liebfrauenkirche zu bewundern, gefolgt vom Kügelestand und bei Einbruch der Dunkelheit säumen meist mehr als 6.000 Menschen den Groggensee, um dort die Ausgrabung des Groggadälers zu bestaunen, bevor der Hexensprung und die Schlüsselübergabe des Oberbürgermeisters an den Spritzenmuck folgen. An gleich vier Fasnetsbällen in der Ehinger Lindenhalle unterhalten die Programmakteure der Narrenzunft das Publikum. Zum krönenden Abschluss steigt dann am Fasnetsdienstag der große Umzug durch Ehingen, bei dem auch viele befreundete Narren der Freien Zünfte aus der Region Jahr für Jahr ihre Häser präsentieren.

HEIMATTAGE 2023 IN BIBERACH

EIN BUNTES FEST FÜR DIE REGION

HEIMATTAGE Baden-Württemberg BIBERACH 2023

Das ganze Jahr wurden in Biberach die Heimattage gefeiert. Ein Fest für Vielfalt, Heimat und Kultur!

Copyright: Stadt Biberach

Ein ganzes Jahr lang hat Biberach mit einem ebenso traditionsreichen wie modernen Programm die „Heimattage Baden-Württemberg 2023“ gefeiert.

Und dabei gezeigt, dass Heimat alles andere als angestaubt ist – sondern auch poppig und tanzbar sein kann wie beim Konzert „Gig’Berg Open Air“ im Mai. Beim Bundeswettbewerb „Jugend jazzt South-West“ bewiesen Big Bands ebenfalls, wie cool Heimat klingen kann.

Bei Themenführungen lernten Besucher die heimischen Naturschätze kennen, ein Wochenende der Stadtteile gab es und eine enorme Fülle an Veranstaltungen rund um die Biberacher Heimat, Vergangenheit und Zukunft.

Biberach mit seinen 34.000 Einwohnern nutzte die Heimattage, die seit 1978 jedes Jahr von einem anderen Ort im Ländle ausgerichtet werden, und präsentierte das bunte Leben in der oberschwäbischen Stadt. An den beiden Wochenenden – den Baden-Württemberg-Tagen und den Landesfesttagen – ging es besonders hoch her: 100 Trachten-, Volkstanz- und Musikgruppen aus Baden-Württemberg und den Partnerstädten bildeten einen großen Festumzug. Ein fröhliches Stadtfest wurde mit einer großen Gewerbe- und Leistungsschau gefeiert – dazu gehört natürlich auch ein regionales Bier. Die Berg Brauerei unterstützte deshalb gerne dieses besondere Jahr in Biberach.

MATTHIAS DOLPP WILL DIE JUGEND BEGEISTERN

„BLASMUSIK IST HEUTE WIEDER IN“

Er spielt Trompete, liebt böhmisch-mährische Blasmusik und hat auch schon Bierflaschen zum Instrument gemacht: Der Realschullehrer Matthias Dolpp (44) ist seit 2015 Vorsitzender des Blasmusik-Kreisverbands Ulm/Alb-Donau.

Wie sind Sie zur Blasmusik gekommen, Herr Dolpp?

Durch meinen Vater. Er hat Tenorhorn gespielt, war Jugendleiter im Musikverein und hat mich und meine Schwester ausgebildet: Sie hat Klarinette gelernt und ich Trompete.

Sind Sie Ihrem Instrument bis heute treu geblieben?

Ja, ich spiele immer noch Trompete – und seit über 30 Jahren im selben Verein in Reutlingendorf. Leider habe ich nicht mehr so viel Zeit zum Üben, was nicht nur, aber auch an meiner Arbeit für den Blasmusik-Kreisverband liegt.

Was treibt Sie als Vorsitzenden des Kreisverbands derzeit besonders um?

Wir müssen schauen, dass wir unsere Musikerszene erhalten. In der Summe sind die Mitgliedszahlen unserer 69 Vereine zwar recht konstant. Die Corona-Jahre gingen aber nicht spurlos an uns vorbei. In der Jugendausbildung ist in der Zeit gar nichts gelaufen. Welche Folgen das für die Mitgliederzahlen hat, wird sich erst in einigen Jahren zeigen. Hinzu kommt: Das Angebot für Jugendliche ist groß, sie können aus verschiedenen Vereinen auswählen.

Was spricht denn für einen Musikverein?

Bei uns kommen im Gegensatz zu anderen Vereinen verschiedene Generationen zusammen und beim Zusammenspiel lernen die jungen Menschen, Rücksicht zu nehmen. Wobei ich sagen muss, dass es grundsätzlich für ihre Entwicklung gut ist, wenn sie sich in einem Verein engagieren.

Was kann man tun, um junge Menschen zu begeistern?

Vereine müssen attraktiv sein und Ausflüge, Freizeiten und andere Programme anbieten. Wir als Verband geben den Vereinen Tipps und unterstützen sie dabei. Außerdem haben junge, ausgewählte Musiker die Möglichkeit, in unserem Kreisverbandsjugendblasorchester auf allerhöchstem Niveau zu musizieren.

Was gehört darüber hinaus zu Ihren Aufgaben?

Als Vorsitzender vertrete ich den Verband auf Landesebene. Wir besuchen die Konzerte unserer Vereine und ehren die Menschen, die sich seit vielen Jahren dort engagieren. Für die Bläserjugend sind wir zuständig und unterhalten auch ein Kreisseniorenorchester. Außerdem organisieren wir das Kreismusikfest, unser Höhepunkt im Jahr.

Hat die Blasmusik ein anderes Image als vor 20 Jahren?

Die Dirndl- und Lederhosenbegeisterung, die wir anfangs für ein kleines Flämmchen hielten, ist mittlerweile ein loderndes Feuer, das ist der Wahnsinn. Tausende besuchen Festivals wie das „Woodstock der Blasmusik“ in Österreich. Man sieht es außerdem an den vielen jungen, talentierten Formationen wie in unserer Region die „Ehgnerländer“. Blasmusik ist heute wieder in und das gilt auch für die böhmisch-mährische Richtung, die klassische „Humpta“-Musik.

Ist das auch Ihr Favorit?

Auf jeden Fall. Es macht mir Spaß, beim Frühschoppen gute Unterhaltungsmusik zu spielen. Aber mir gefällt auch die Vielfalt: Im Frühjahr und Sommer spielen wir in Bierzelten und bei Frühschoppen, im Herbst kommt das Jahreskonzert mit schöner Literatur.

Sind Sie schon mal bei der Berg Brauerei aufgetreten?

Ja, beim Ulrichsfest im Biergarten, ein tolles Ambiente! Der Kontakt zur Brauerei ist ohnehin eng: Beim Frühlingsfest unseres Vereins in Reutlingendorf wird seit Jahrzehnten Berg Bier ausgeschenkt.

Sie haben auch schon Bierflaschen zum Instrument gemacht: 2001 waren Sie bei der TV-Show „Wetten, dass..?“ und haben gewettet, die Füllmenge einer Flasche am Pfeifton zu erkennen. Wie sind Sie darauf gekommen?

Eine Schnapsidee, die mir unter der Dusche eingefallen ist. Aber es war eine spannende Erfahrung, hinter die Kulissen einer solchen Show zu blicken. Die Wette kommt sogar heute noch ab und zu zur Sprache. Wahrscheinlich googeln mich meine Schüler, denn immer wieder fragt einer, ob es tatsächlich stimmt, dass ich mal bei „Wetten dass..?“ war.

Bier und Blasmusik passen einfach gut zusammen, oder?

Natürlich, das ist eine gute Kombination. Ein Bierzelt ohne Blasmusik geht gar nicht.

Große Musikertreffen:

- Kreismusikfest Ummendorf
  06. – 09. Juni 2024, www.kmf2024.de
- Verbandsmusikfest Kusterdingen
  19. – 21. Juli 2024, www.mv-kusterdingen.de

ZUR PERSON

Matthias Dolpp hat als Achtjähriger angefangen, Trompete zu lernen. Seit 1993 spielt er in der Musikkapelle in Reutlingendorf. Er hat verschiedene Lehrgänge absolviert, ist Stimmführer und befähigt auszubilden. Lange engagierte er sich als Jugendleiter in Reutlingendorf, seit 2015 ist er Vorsitzender des Kreisverbands. Der 44-Jährige lebt mit seiner Familie in Schemmerhofen und unterrichtet Mathematik und Erdkunde an der Realschule in Biberach.

JUBILÄUM 2024

Das Kreismusikfest mit Wertungsspiel findet vom 20. bis 23. Juni in Seißen statt. Außerdem wird das 50-jährige Bestehen des Blasmusik-Kreisverbands Ulm/Alb-Donau mit einem Festabend im April gefeiert und Ende 2024 ist ein Konzert mit der Big Band der Bundeswehr geplant.

SPORTFÖRDERUNG IN DER REGION

SCHMETTERN UND PRITSCHEN IN BIBERACH

Volleyballerin Jana Gönner greift für die TG Biberach in der Oberliga an! (Foto: © Malte Missoweit)

Die Berg Brauerei unterstützt viele Sportvereine in der Region. Beispielhaft stellen wir die Volleyball-Damen der TG Biberach vor, die zu den erfolgreichsten Damenmannschaften darunter gehören.
Sie sind ausgefeilte Technikerinnen. Schlagen kunstvoll den Ball übers Netz, erhaschen ihn bei einem gegnerischen Angriff gerade noch, bevor er den Boden berührt. Mit einer gezielten Steilvorlage bringen sie ihre Mitspielerinnen in Position, pritschen und schmettern heißt das eigentlich in der Volleyball-Sprache. Nur wenn das Teamwork funktioniert, kann es auch Erfolg geben.

INFO www.tg-biberach.de

DIE DAMEN DER TG BIBERACH

Volleyball ist eine der weltweit am meisten verbreiteten Mannschaftsportarten. Hierzulande steht er ein wenig im Schatten des Fußballs, dabei gibt so viele tolle Teams in der Region. Erfolgreich ist die Damenmannschaft der TG Biberach, in der Oberliga spielt sie derzeit, das ist die sechsthöchste Klasse. Es ist ein Genuss, ihr zuzuschauen, ihre elegante Ballbeherrschung und Zielgenauigkeit aus nächster Nähe zu erleben. Von Oktober bis April geht es rund in den Hallen.

Trainer Dirk Lafarre betreut eine Gruppe von Spielerinnen, die mit Spannung die neue Saison erwartet. Dieses Jahr soll es wieder nach oben gehen, die sportliche Herausforderung ist groß. Das Team ist motiviert, besteht aus ganz jungen (16 Jahre) und sehr erfahrenen Spielerinnen (41 Jahre). In der Jugendarbeit kooperiert man mit dem SV Ochsenhausen, formt Spiel- und Leistungsgemeinschaften für die Zukunft.

TRIKOTS FÜR DIE JUGEND

Zu Beginn der Saison 2023/2024 übergab die Berg Brauerei zehn Trikotsätze an zehn verschiedene Fußballvereine in der Region. Die gelben Trikotsätze sind für die Jugendmannschaften der Vereine bestimmt und wurden von der Berg Brauerei mit dem Logo des Partners FRUCADE bedruckt. Ziel dabei ist es, die Jugendarbeit in den Vereinen zu unterstützen.

Daniel Cyrus (im Bild rechts) vom SV Lautertal freut sich mit Benjamin Felka von der Berg Brauerei (im Bild links) über den Trikotsatz für die Jugendmannschaften.

1869 erbaut und 2023 renoviert: Der Schulzes Hof in Berg bietet Wohnraum mitten im Dorf.

EINBLICKE IN ÜBER 550 JAHRE AUF DEM BERG

STILVOLLE RENOVIERUNG

SCHULZES HOF WURDE RENOVIERT

Ehingen gehörte von 1343 bis 1805 zum Kaiserreich Österreich. In diese vorderösterreichische Epoche fallen auch die erste urkundliche Erwähnung des Wirtshauses auf dem Berg im Jahr 1466 und die Ära der Familie Braig, die über 150 Jahre den Bürgermeister in Berg stellte. Damals auch „Ammann“ oder schwäbisch „Schultes“ genannt.

Über mehrere Generationen hatte damals die Familie Weber das Erblehen des Wirtshauses, das im Besitz des österreichischen Kaiserhauses war, inne. 1683 setzten sich Ammann Bartholomäus Braig und später dessen Nachfolger Ammann Adam Braig um 1720 für das Recht der Familie Weber ein und traten den Pfandinhabern des Kaiserhauses und deren Neuerung des Umgelds entgegen.

SCHULZES HOF

Die Hofstelle dieser Familie Braig wurde und wird im Dorf „Schulzes Hof“ genannt. Schulze ist eine Variante zu Schultes und war somit die Hofstelle des Bürgermeisters – der Familie Braig. 2016 starb Georg Braig, der letzte Eigentümer vom „Schulzes Hof“, kinderlos. Nachkommen der Braigs leben heute in Berg, der Region und in den USA.

Das 1869 erbaute Wohnhaus und die ehemalige Stallung wurden nun renoviert und erhalten. Jetzt bietet die ehemalige Hofstelle stilvoll renovierte 1- bis 2-Zimmer-Appartements mit moderner Ausstattung mitten im Dorf und unweit des Stadtkerns, die auch für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Brauerei und BrauereiWirtschaft zu mieten sind.

Uli Zimmermann und Sohn Ulrich mit dessen Braumeister-Diplom in Weihenstephan von der Technischen Hochschule.

DREI GENERATIONEN – EIN HÖRSAAL

Eine Besonderheit in Berg ist, dass die Brauereiinhaber seit drei Generationen Bierbrauer und Diplom-Braumeister sind. Ulrich Zimmermann (1920 – 2006) machte 1947 den Anfang, Uli Zimmermann wird 1981 Diplom Braumeister, Sohn Ulrich bestand 2021 die Prüfung in Weihenstephan. Alle drei wurden im selben Hörsaal Nr. 6 unterrichtet.

DIE BERG BRAUEREI BAUT

INVESTITIONEN FÜR DIE ZUKUNFT

Die Berg Brauerei investiert in die Zukunft: Ein neues Bier- & Festmateriallager entsteht ebenso wie ein Biergartenhaus und eine neue Küche in der BrauereiWirtschaft.

BIER-&FESTZELT-MATERIALLAGER: DIE BAUPHASE IM ZEITRAFFER

Mit dem neuen Bier- & Festmateriallager gleich hinter dem Brauereihof entsteht ein zentrales Gebäude. Was bisher auf viele Stellen und unter freiem Himmel auf dem Brauereihof verteilt war, ist nun unter einem einzigen Dach: ein großer Fortschritt für die Mitarbeiter und die Kunden aus dem Getränkehandel.

HOCHMODERNE LOGISTIK

Die LKW werden zügiger be- und entladen und sind dabei nicht dem Wetter ausgesetzt. Im Gebäude untergebracht sind auch Büroräume für eine moderne Logistik, von wo das Team mit allerneuester Software die Abläufe steuern wird. Überdies bietet der Neubau Platz für alles, was man zum Festen braucht: Gläser, Sitzgarnituren, Sonnenschirme oder Kühlvorrichtungen.

Es ist nicht der einzige Ort, an dem die Berg Brauerei kräftig investiert. Die Familienbrauerei macht sich fit für die Zukunft und investiert in der BrauereiWirtschaft.

WETTERGESCHÜTZT IM BIERGARTENHAUS

Dort entsteht ein Biergartenhaus mit rund hundert Plätzen. Wettergeschützt sitzt man darin umgeben von alten Obstbäumen, eine tolle Atmosphäre. So kann selbst bei einem Regenguss der Biergartenbetrieb weitergehen, ein unschätzbarer Vorteil auch für das Personal, das bei einem plötzlichen Wetterwechsel problemlos weiterarbeiten kann.

NEUE KÜCHE

Für das Küchenteam entsteht ein Erweiterungsbau für bessere Arbeitsplatzqualität und bessere Arbeitsabläufe. Auch in Zukunft wird mit Zutaten und Rohstoffen, die zu 90 % aus der Region stammen, gekocht. Die BrauereiWirtschaft ist damit eine von nur 26 Gasthäusern, die in Baden-Württemberg mit 3 Löwen zertifiziert sind.

Suppen, Saucen, Schmorgerichte und Gulasch, alles wird von den Köchinnen und Köchen eigenhändig angesetzt und das braucht eben Platz. „Wir setzen auf echtes Handwerk, so wie in der Brauerei eben auch“, sagt Betriebsleiter Thomas Graf.

NEUER LANDMARKT IM BIERKELLER

Im Untergeschoss der BrauereiWirtschaft entsteht ein Landmarkt mit einer Vielzahl regionaler und besonderer Produkte. Zu denen werden auch Erzeugnisse aus der eigenen Küche gehören, die man dann zusammen mit den Bierspezialitäten mit nach Hause nehmen kann.

Wer auf ein schnelles Bier vorbeikommen möchte oder auf einen Sitzplatz wartet, kann künftig im Stehbereich mit Blick auf die Theke zuschauen, wie sein leckeres Berg Bier gezapft wird.

BIERGARTENHAUS: DIE BAUPHASE IM ZEITRAFFER

Zwischen der BrauereiWirtschaft und dem Biergarten entstehen ein Biergartenhaus und die Erweiterung der Küche.

BERG TEAM

ARBEITEN IN BERG

STOLZ AUFS BIER – STOLZ AUF DEN JOB

Im Hirsch in Ehingen-Kirchen gibt's für Bierfahrer Ronald Gentsch bei Familie Fiesel einen Kaffee und es bleibt Zeit für ein Schwätzchen.

Die Berg Brauerei ist ein attraktiver Arbeitgeber. Mit vielfältigen Ausbildungsmöglichkeiten und besonderen Arbeitsplätzen wie dem des Bierfahrers.

Wenn Ronald Gentsch mit seinem LKW durchs Große Lautertal fährt, dann ist das ein landschaftlicher Hochgenuss. Seine Kunden sind die Gasthäuser und Getränkefachmärkte in einer sehr ländlichen Region, ob nun im Lautertal oder in anderen Ecken der Schwäbischen Alb.

ALLES VERTRAUENSSACHE

Die beliefert er mit Berg Bier-Spezialitäten, täglich ist er rund 120 Kilometer unterwegs. Er liebt seine Arbeit, den persönlichen Kontakt mit den Kunden, die ihn oft auch ins Haus lassen, wenn sie gerade nicht da sind. „Alles Vertrauenssache", sagt er, der die meisten Lieferadressen und deren Räumlichkeiten auswendig kennt.

Bei manchen sind die Wege ganz kurz, bei anderen geht es durch historisches Gemäuer in den Keller, da muss man auch anpacken. Bierfahrer ist eine schöne Arbeit, aber auch eine, für die man Kraft braucht. Die hat Ronald Gentsch, ein Mann mit 30 Jahren Berufserfahrung, der es schätzt, dass die täglichen Fahrstrecken nicht mehr ganz so weit sind wie bei früheren Arbeitgebern. Zu schätzen weiß er auch den Haustrunk, den er als Mitarbeiter der Brauerei bekommt, „überhaupt", sagt er, „ist die Bezahlung hier sehr gut".

STOLZ AUF DEN JOB

Zwischen den Zeilen hört man den Stolz eines Bierfahrers heraus, der gemütliche Wirtshäuser, herrliche Landgasthöfe, noble Restaurants, Kneipen und Bars mit leckerem Berg Bier beliefert. Ein Schulterklopfen für das tolle Zusammenschaffen und das richtig gute Bier bleibt dabei nicht aus und ist zugleich Bestätigung für die tägliche Arbeit!

Ronald Gentsch beim Verräumen der bestellten Biere.

SOLIDE AUSBILDUNG ALS GRUNDLAGE

Derzeit sind elf Auszubildende in der Berg Brauerei und der BrauereiWirtschaft tätig. Sie lernen sämtliche Abläufe in Theorie und Praxis kennen: die Bürokaufleute unter anderem in der Buchhaltung und der Logistik, die Brauer und Mälzer in der Herstellung der vielfältigen Berg Bier-Spezialitäten, die Gastronomen in der BrauereiWirtschaft, wo von à la carte bis Bankett die gesamte Bandbreite einer modernen Gastronomie bedient wird, und die Fachkraft für Lagerlogistik in der Lagerwirtschaft.

Ihre Berufsaussichten sind ausgezeichnet, ob nun draußen in der Welt oder in der Berg Brauerei selbst. Eine solide Ausbildung bei einem Traditionsunternehmen mit gutem Ruf – darauf kann man aufbauen.

Sophie Laut (Kauffrau für Büromanagement) und ihre drei Brauerazubi-Kollegen: Hannes Graf, David Wuchenauer, Jonathan Scheffold

Jonathan Taubner lernte Fachkraft für Lagerlogistik.

Josephina Böhm und Moritz Stolz werden in der Küche der BrauereiWirtschaft ausgebildet.

Moritz Gaus, Lea Dußler und Julius Melchert starteten ihre Ausbildung 2022.

KOMM ZUM SCHNUPPER-PRAKTIKUM

GROSSES SPEKTRUM DER BERUFE

Die Berg Brauerei ist ein attraktiver Arbeitgeber mit einer Vielzahl von Leistungen für die Mitarbeiter und einer breiten Palette von beruflichen Möglichkeiten. Das gilt nicht zuletzt für den Bereich Ausbildung. In der Brauerei werden Kaufleute für Büromanagement ausgebildet, ebenso Brauer und Mälzer (m/w/d). Nach der Fertigstellung des neuen Bier- & Festmateriallagers wird darüber hinaus auch die Ausbildung zur Fachkraft für Lagerlogistik aktiv angeboten. In der BrauereiWirtschaft sind es sogar vier verschiedene Berufe: Koch (m/w/d), Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (m/w/d), Fachkraft für Gastronomie (m/w/d) und Fachkraft Küche (m/w/d).

INFO

AUSBILDUNG BEI BERG

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

- **FACHMANN/-FRAU FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE**
- **KÖCHIN/KOCH**
- **FACHKRAFT KÜCHE**
- **FACHKRAFT FÜR GASTRONOMIE**
- **BRAUER/-IN UND MÄLZER/-IN**
- **FACHKRAFT FÜR LAGERLOGISTIK**

Für das Ausbildungsjahr 2025 haben wir freie Ausbildungsplätze zu vergeben (m/w/d):

- **KAUFFRAU/-MANN FÜR BÜROMANAGEMENT**

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

BIERIG GUT UND VIELFÄLTIG

DAS ERLEBNISPROGRAMM IN DER BRAU-&BACKSTUBE

GUTSCHEIN VERSCHENKEN

BIERVERKOSTUNG

BRAUEREIBESICHTIGUNG

BIERBRAUKURS

BIER-&BROTBACKZEIT

TAPTABLE

BRAUEREIGEWÖLBE

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 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

JETZT BEWERBEN

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

WWW.BERGBIER.DE/KARRIERE

Online bewerben

WIRTSHAUS SEIT 1466

Berg

ZWEI BOCK STARKE

BOTTICH GÄRUNG

NUR WENIGE WOCHEN

TERMINE
DURCH DAS BRAUJAHR 2024

03. – 07. Feb.	Messe Intergastra in Stuttgart
23. Feb.	Märzenanstich in der BrauereiWirtschaft
02. März	Märzenanstich Biberach, Schadenhofplatz
08. März	Nachts in der Berg Brauerei mit Linse, Lein & Buchweizen
04. – 07. April	Messe Slow Food, Stuttgart
22. – 27. April	Bierwoche in der BrauereiWirtschaft
30. Mai	Berg Bier-Talentparade im Rahmen der Musikertage Emerkingen
06. und 08. Juni	Ehinger Marktplatz Open Air mit Ben Zucker, Status Quo und Spider Murphy Gang
06. – 09. Juni	Kreismusikfest Ummendorf
06. – 08. Juli	Ulrichsfest in Berg

Aktuelle Infos zu den Veranstaltungen gibt es bei

MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C100493
www.fsc.org

Biosphärengebiet Schwäbische Alb

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