WIRTSHAUS SEIT 1466

Berg

BergZeit

Aktuelles aus der kleinen Berg-Welt | Dez 2021

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN

DEZ 2021

110 JAHRE ULRICHSFEST & BRAUEREIWIRTSCHAFT

Seit jeher ein Synonym für Geselligkeit, Freude und Genuss – Seite 4

JUBEL-BIER UND SPEZIAL MIT BIOLAND-ZERTIFIZIERUNG

Und welche Rolle der Linsenanbau dabei spielt – Seite 9

HEREINSPAZIERT! HIER LÄSST ES SICH GUT GAST SEIN

Neuigkeiten und Rezepte von unseren Gastronomiepartnern – Seite 14

WERTSCHÄTZUNG

ist eine wohltuende Erfahrung – sowohl im Lebensmittelhandwerk wie in der Landwirtschaft, wo wir als enge Partner tief mit der Region verwurzelt sind. Deswegen freuen wir uns, dass unsere Produkte von so vielen Menschen geschätzt und mit Wertigkeit verbunden werden.

Da sich die Welt immer schneller zu drehen scheint, werden Fixpunkte jedes Jahr bedeutsamer. Wir zählen dazu geschäftliche Partnerschaften, unser Team und alle Menschen, die sich mit einem Berg Bier etwas Gutes tun. Unverändert bleibt auch unsere Philosophie: Bei der Führung unserer Brauerei bis zu Entscheidungen vom kleinen Gerstenkorn auf dem Weg zu frisch gezapftem Bier in der Gastronomie oder einer Kiste im Getränkemarkt. Dankbar und mit Demut denken wir an unsere Eltern und Großeltern, die eine Entscheidung trafen, der wir 110 Jahre Ulrichsfest und 40 Jahre Ulrichsbier im kleinen Bügelverschlussfläschle verdanken. Doch Tradition ist nicht allein die Bewahrung einer Asche, sondern hat auch die Aufgabe, ein Feuerle am Brennen zu halten. Mehr dazu finden Sie auf den folgenden Seiten.

Leider war auch das zurückliegende Jahr für Veranstalter, Gastronomen und Fachgroßhändler nicht einfach. Erneut schauen wir einer ungewissen Zeit entgegen. Wir ziehen zum Jahresende den Hut vor allen, die diese wirtschaftlichen wie mentalen Herausforderungen meistern. Bleiben Sie kraftvoll und zuversichtlich!

Viele Grüße vom Berg!
Ihre Beate und Ihr Uli Zimmermann

S. 4

BERG UND TRADITION

RUND UMS BIER

S. 6

S. 14

AUS DER REGION

BERG INSIGHTS

S. 23

GUT FEIERN UND ESSEN

1911—2021

110 JAHRE ULRICHSFEST & BRAUEREIWIRTSCHAFT

In Ehingen und Umgebung kann es einem durchaus passieren, dass Einheimische vom leckeren Bier und einem leckeren Essen im „Adler“ in Ehingen-Berg schwärmen. Nicht ganz so Ortskundige könnten allerdings Probleme haben, die Adler-Wirtschaft zu finden. Denen sei geraten, bei der BrauereiWirtschaft einmal genauer hinzusehen. Dann entdeckt man den „Adler“ auf dem Ausleger an der Wirtshausfassade.

Vor 110 Jahren wurde das Haus errichtet. Oben auf dem Berg stand seit 1466 ein Wirtshaus mitten im Brauereigelände. Für die damalige Brauereibesitzerin Ursula Zimmermann war es wichtig, die Gaststube direkt an der Straße zu bauen. Ihr Sohn Ulrich hatte in Stuttgart Bautechnik studiert und plante den Neubau. An einem Sonntag wurde bei „Metzlsuppe“ (wie man es damals noch schrieb) und einem „prima Doppelbier“ die neue Wirtschaft eingeweiht. Ein knappes halbes Jahr davor, am 04. Juli 1911, hatte es bereits ein weiteres wichtiges Ereignis für die weitere Geschichte der Berg Brauerei gegeben. Am 04. Juli wurde alljährlich ein Fest für den heiligen Ulrich von Augsburg gefeiert. Und für den Festtag 1911 gab es erstmals ein eigens dafür gebrautes Doppelbier, im Volksmund Ulrichsbier genannt.

Unten: 1911 zieht das Wirtshaus hinunter an die Straße, rechts: Inserat von 1927.

Berg. 10. Juli. Nächsten Sonntag 10. Juli. Berg.
St. Ulrich-Fest
Ausschank von 18%igem St. Ulrichs-Bock.
Eröffnung des
Kleinkaliberschützenstandes
mit schönen Geld- und Ehrenpreisen.
Beginn des Schießens vormittags 11 Uhr.
Kinderbelustigungen
aller Art. Ab 4 Uhr
großes Konzert
der Musikkapelle Kirchbierlingen im Bierzelt bei
Abends Tanz-Unterhaltung.
Ulrich Zimmermann Brauerei z. „Adler“ Berg.

Das Ulrichbier damals und heute. Landläufig auch bekannt als „Berg“ oder „Schnäpperles Bier“.

Ulrichsbier und Ulrichsfest – seit 110 Jahren ein Synonym für Geselligkeit, Freude und Genuss.

DAS ULRICHSBIER

Die Erfolgsgeschichte des Ulrichsbiers begann Anfang der 1980er-Jahre. Bis dahin braute man das Bier nur rund um den Ulrichstag am 4. Juli. Eine Krise im Brauereiwesen führte zum Umdenken. Das Ulrichsbier gibt es seitdem nicht nur ganzjährig, das „Ulli“ ist inzwischen ein absolutes Markenzeichen der Berg Brauerei geworden. Ein Kultbier in klassischer Form samt Bügelverschluss, der sich allen modischen Trends der letzten Jahre erfolgreich widersetzte. Ein Bier, das selbst zum kleinen Star im Biersortiment der Berg Brauerei geworden ist.

ERNEUERN UND ERLEBEN

2011 wurde der Gastraum komplett neu gestaltet. Ein offener Gastraum, eine moderne Fensterfront und Einblicke in Handwerk und Geschichte der Berg Brauerei. Seit 2015 hat sich die Gastwirtschaft beinahe grundlegend gewandelt, ohne ihren Charme und ihre Gemütlichkeit zu verlieren. Ein echtes Erlebnis für die Gäste ist beispielsweise der Rundtisch im alten Gastraum. Mit Freunden zapft man am „Tap-Table“ sein Bier selbst. Im BrauereiLädele nebenan findet man von Bierschokolade bis zum Berg T-Shirt unzählige Geschenkideen. Im kühlen BierKeller finden sich alle Berg Bier-Spezialitäten zum Verkauf. Vom 0,33 l Bügelverschlussfläschle bis zum 20 l Holzfass. Mitmachen, heißt es im ersten Stock: Beim eigenständigen Bierbrauen unter fachkundiger Anleitung oder einer Bierverkostung mit einem versierten Biersommelier und schließlich noch Bier & Brot. Das Brot und die Brezen zum Bier dürfen selber geschlungen und gebacken werden.

Biertasting mit Brezeln schlingen und Brot backen.

BIER UND ESSEN AUS DER REGION

Den Gast zu verwöhnen, ist für die Küche der BrauereiWirtschaft mehr als nur ein Wahlspruch. Schwäbische Küche, verfeinert und mit dem Versprechen, ganzjährig regionale Spezialitäten anzubieten, deren Rohstoffe nachweislich aus Baden-Württemberg stammen. Die genießt man im neuen, großzügigen Gastraum genauso wie an warmen Tagen auf der Sonnenterrasse oder im heimeligen Biergarten. Von den klassischen Linsen und Spätzle über den Brauer-Burger bis zum süßen Abschluss, der Gebrannten Biercreme. Der Genussführer Baden-Württemberg bewertet das mit der höchsten Auszeichnung, den drei Löwen.

BERG PILS — KEIN PILS WIE JEDES ANDERE

DIE BESONDERE 4-SORTEN-HOPFUNG

4-SORTEN HOPFUNG

Hopfen, der durch das sonnige Klima am Bodensee seine besondere Note erhält. Hopfen, der in seiner oberbayrischen Heimat Hallertau zur vollen Reife klettert. Aus solch exzellenten Rohstoffen entsteht in Berg etwas Besonderes. Mit der richtigen Braukunst ein Bier, im Speziellen ein Pils. Damit das Berg Pils seine ganz eigene Geschmacksnote bekommt, verwenden die Brauer nicht wie üblich ein oder zwei Sorten, sondern gleich vier Sorten dieser edlen Hopfen. Das Ergebnis kann sich sehen, pardon, schmecken lassen.

PRODUKTE AUS DER REGION

Wer einmal das Etikett beim Berg Pils genauer betrachtet, der entdeckt in Mitten einem saftigen Grün Hopfendolden. Genauer gesagt vier Hopfendolden, die auf der Rückseite des Etiketts genau benannt werden. Schon die Namen klingen nach allerhöchster Qualität. Hallertauer Magnum, Tettnanger Tradition, Tettnanger Aromahopfen, nicht zu vergessen die Tettnanger Perle. Sie verleihen mit ihren unterschiedlichen Aromen und Bitterstoffen dem Berg Pils seine einzigartige Note. Regionale Anbaugebiete, hohe Qualität der Hopfen, das sind wichtige Merkmale, auf die das Unternehmen setzt. Auch wenn der Hopfen der teuerste Rohstoff im Bier ist, gilt bei der Berg Brauerei aus guten Gründen nur höchster Standard bei der Herstellung.

DAS GEHEIMNIS DER VIER

Beim Berg Pils geht man hier seit vielen Jahren einen ganz besonderen, eigenen Weg in der Herstellung. Vier verschiedene, charaktervolle Hopfen in einer Biersorte sind schon mehr als außergewöhnlich. Und für die Verarbeitung der vier bei der Herstellung des Berg Pils haben sich die Brauer ebenfalls ihr ganz eigenes Rezept einfallen lassen. In die Sudpfanne kommen die Hopfensorten nicht alle gemeinsam. Verteilt auf vier Gaben werden sie zugegeben und sorgen so für die besonderen Hopfennoten in Aroma und Geschmack. Auch noch beim Malz punkten die Berg Brauer. Mit 100 % ALBKORN-Gerstenmalz, nachhaltig angebaut, direkt auf der Schwäbischen Alb. Ein weiterer regionaler Pluspunkt in der Brauphilosophie der Berg Brauerei. Selbstverständlich findet die Gärung beim Berg Pils, wie bei allen Bieren der Berg Brauerei, in der offenen Bottich-Gärung statt. Eine Handwerkstradition, die deutschlandweit nur noch sehr selten zu finden ist. Und die einmal mehr ein ganz besonderes Bier hervorbringt, wie das Berg Pils.

ZUSATZWISSEN

Damit angehende Brauer und Mälzer bei der Berg Brauerei schon früh ein Gespür dafür bekommen, wo und wie ihr Hopfen angebaut wird, gibt es richtige „Außeneinsatzzeiten“. Eine ganze Woche packen die Auszubildenden bei der Ernte im Hopfengarten in Tettnang mit an. Eine ziemlich einmalige Art von Praktikum, das die Brauerei hier anbietet. So schafft man es, ein noch besseres Gespür für den Umgang mit dem Hopfen in der Brauerei zu erhalten. Wichtige Zusatzinformationen für den Braunachwuchs, um die Qualität der Berg Biersorten noch ein weiteres Stück zu steigern.

Stammwürze 11,9 %
Alk. 5,0 %

REISEINFORMATION FÜR EINE TOUR IN DIE BIOLAND-LIEBLINGSBERGE

JUBELN & JODELN

Treffen der Initiatoren in Berg (v. l. n. r.): Wolfgang Wenzel, Lutz Mammel, Jörg Holzschuh, Uli Zimmermann, Woldemar Mammel, Andreas Häußler.

Hier rufen gleich vier Bioland-Lieblingsberge. Und das unaufhaltsam. Doch für einen noch größeren Genuss auf dem Weg zum Gipfel dürfen sich Wanderer noch ein paar Toureninformationen in den Vesperrucksack stecken.

Im Herbst 2021 gesellten sich zu den Bioland-Spezialitäten „Schäfleshimmel“ und „3-Korn-Hefeweizen“ zwei weitere Bio-Biere mit den Namen „Jubel-Bier“ und „Spezial“. Damit ist ein Berg Quartett komplett – langsam gemaischt und im Bottich vergoren.

BRAUGERSTE ALS STÜTZFRUCHT

Die Braugerste für diese Biere stammt aus dem Anbau der Alb-Leisa. Da die Linse zum Wachsen eine Stützfrucht braucht, bietet ihr die Gerste den entsprechenden Halt. 23 Landwirte um Lutz Mammel und die Erzeugergemeinschaft Kornkreis bauen Linsen mithilfe der Gerste an. Diese wird in der Berg Brauerei verbraut. Mammel, Lauteracher Alb-Feld-Früchte, erinnert an den historischen Linsenanbau, der heutigen Alb-Leisa-Anbauern ein Vorbild war bei der Wahl von Gerste als Stützfrucht. Er sagt: „Mit der Berg Brauerei haben die Linsenanbauer einen zuverlässigen Partner für die Verwendung ihrer Bioland-Braugerste gefunden.“ Gemeinsam würden damit die Potenziale der regionalen Bio-Landwirtschaft gestärkt.

REGIONALITÄT BEI DER BRAUGERSTE

Andreas und Franz Häussler aus Schwörzkirch sind der Meinung, dass dieser Schritt der Familie Zimmermann zu noch mehr Bio aus Berg, Mut und Verantwortungsbewusstsein zeigt. Nur so sei es möglich, dass auch Bäuerinnen und Bauern Mut für eine Umstellung zum Ökolandbau fänden.

Im Jahr 2003 war die Berg Brauerei die erste in Baden-Württemberg, die mit dem Qualitätszeichen Bio-Bier in Flaschen gebraut hat. Mit diesen vier Bierspezialitäten ist sie jetzt die Brauerei mit der größten Nachfrage zu Bio-Biermarken in Baden-Württemberg. „Daran erkennt man, wie klein dieses Segment noch ist. Bleibt zu hoffen, dass der Bio-Bier-Gedanke ebenso erstärkt, wie das Thema „Regionalität bei der Braugerste“, sagt der Inhaber der Brauerei Berg, Uli Zimmermann. Erfreut reagiert auch der Bioland Landesverband Baden-Württemberg e.V. in Esslingen: Nach Bioland-Richtlinien zu wirtschaften bedeutet laut Dorothee Blank ein Nein zur Gentechnik, Massentierhaltung, Pflanzenschutzmitteln und chemisch-synthetischen Stickstoff-Düngern. Wolfgang Wenzel von der Kornkreis Erzeugergemeinschaft in Herbrechtingen fügt hinzu: „Die Bioland-Braugerste für die Berg Brauerei wird regional angebaut und stammt vor allem aus den Regionen Alb-Donau und Oberschwaben.“

DIE SCHWABEN UND DIE LINSEN

Geht es beim Schwaben um „Linsen“, überzieht sich sein Gesicht mit einem Grinsen: „Linsen und Spätzle mit Saitenwürstle“ – das ist DIE Mahlzeit, die für lange Warteschlangen bei Mittagsangeboten sorgt, Gaststätten füllt und besonders in Werkskantinen „der absolute Renner“ ist. Linsen sind und bleiben ein fester Bestandteil schwäbischer Hauptnahrung. Die unscheinbare Hülsenfrucht hat einen enormen Nährwert und gleicht einer kleinen Eiweißbombe. Allerdings sind Mühe und Aufwand bei Anbau und Ernte eine Herausforderung. Nicht immer mit gutem Ertrag. Im 19. Jahrhundert war die Schwäbische Alb noch Hauptanbaugebiet für Hülsenfrüchte. Das lag am sandig-kalkhaltigen und lockeren Lehmboden, mit dem die Linse zufrieden ist. Außerdem verträgt sie Frost. An anderen Orten konnte die Erde aber so feucht werden, dass sie in kürzester Zeit schimmelte, wenn es zu viel regnete. Ein großes Ärgernis für die Landwirte nach beschwerlichem Anbau und vergeblicher Schinderei. Um das Jahr 1960 verschwand die Linse von den heimischen Äckern.

Bioland

Frisch geerntetes Linsen-Gerste-Gemisch.

Braugerste und Linsen in guten Händen.

DER LINSENPAPST

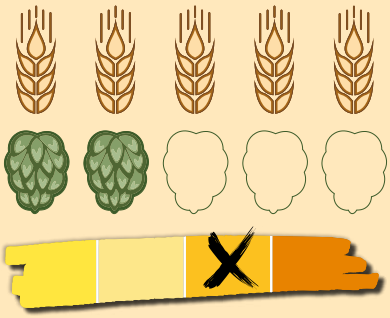
In den 1980er-Jahren beschäftigte sich Woldemar Mammel intensiv mit dem Linsenanbau. Der ehemalige Biologielehrer und spätere Öko-Bauer startete im 600-Seelen-Dorf Lauterach im Alb-Donau-Kreis. Vergeblich suchte er anfänglich mit Gleichgesinnten nach dem Original-Saatgut. Also behalfen sich die Landwirte mit italienischen und französischen Sorten, die der Originalsorte des Haigerlocher Pflanzenzüchters Fritz Späth ähnelten. Die Suche hatte sich in der Branche herumgesprochen und so kam eines Tages der Hinweis, dass die Linsensorte im Wawilow-Institut in Sankt Petersburg überlebt habe. Dort nahmen die schwäbischen Linsenfreunde im Jahr 2007 einige Hundert keimfähige Samen der Sorte Späth 1 und Späth 2 entgegen und vermehrten sie in mühsamer Arbeit.

NUR WENIGE WOCHEN

ZWEI BOCK STARKE

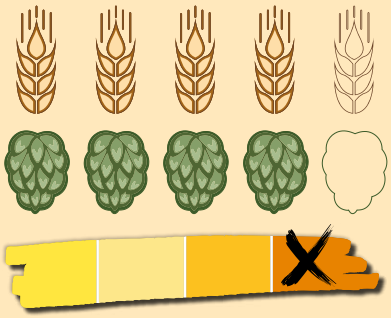
WEIZEN-BOCK

GERSTE/MALZ	Weizen-, Gerstenmalz, dunkles Caramelmalz und Weizencaramelmalz
HOPFUNG	Tettnanger Perle
BOTTICH-GÄRUNG/ REIFUNG	Im offenen Gärbottich steigt die Hefe nach oben, wird mit dem großen Sieblöffel abgehoben und in den nächsten Sud gegeben.
ALKOHOL	7,1 %
STAMMWÜRZE	16,4 %



ST. ULRICHSBOCK

GERSTE/MALZ	Helles Gerstenmalz, Röstmalz, helles und dunkles Caramelmalz
HOPFUNG	Hallertauer Magnum, Tettnanger Perle
BOTTICH-GÄRUNG/ REIFUNG	Bottich-Gärung und Zweifach-Reifung durch Aufkräusen von 9 °C auf -1 °C fallend
ALKOHOL	7,1 %
STAMMWÜRZE	16,4 %



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

REZEPT TIPP

VON KÜCHENCHEF ROBERT POLLAK
RESTAURANT ROSENGARTEN, RIEDLINGEN

SCHWEINEFILET-MEDAILLON IM TEIGMANTEL

Das ganze Rezept zum Nachkochen finden Sie auf bergbier.de

Empfehlung unserer Biersommeliere:

BERG HEFEWEIZEN

Stammwürze 12,7 %
Alk. 5,1 %

Anbau mit Blick auf die Außenterrasse mit Außenausschank.

RESTAURANT ROSENGARTEN IN RIEDLINGEN MIT NEUER PÄCHTERIN

„WEIL ICH DIE MENSCHEN LIEBE“

Seit September führt Petra Huber mit ihrem Mann Wolfgang das Restaurant in der Gammertinger Straße. Petra Huber ist in der Region keine Unbekannte, denn schließlich führte sie 14 Jahre lang eine große Gaststätte in einer touristisch beliebten Gegend. Nach Beendigung ihres Pachtvertrages fand sie in Riedlingen das eingesessene und mit viel Geschmack renovierte Restaurant: „Es ist stilvoll eingerichtet, herrlich offen und vielseitig“, beschreibt sie ihren neuen Wirkungsort. Das Haus gefiel ihr schon immer, jetzt ist sie die neue Pächterin.

Gleich zum Start spielte ihr das Wetter in die Karten und brachte so viele Gäste auf die große Terrasse, dass sie es kaum glauben konnte. Aber auch die Räume im Restaurant sind vielseitig nutzbar. So befindet sich rechts neben dem Eingang der Stammtischraum: „Das ist die frühere Wirtschaft, an die ich mich noch aus meiner Kindheit erinnere“, erzählt sie. Gegenüber bietet ein zweiter Raum Platz für Konferenzen oder Feiern mit großem Bildschirm. Im Flur geht es vorbei an der Theke mit Sitzbank in den Wintergarten. Hier können bis zu 80 Leute Platz finden. „Dazu kommt noch die Terrasse mit Außenausschank. Ein Geschenk, gell?“ – Petra Huber strahlt, plaudert über die Septembertage, die ihr am Anfang so gut taten, während Gäste den selbst gebackenen Kuchen zu zarter Rosendeko loben.

Warum hat sie sich als Angestellte im gehobenen Dienst bei der Agentur für Arbeit für diese Branche entschieden? „Weil ich die Menschen liebe. Ich lebe Gastfreundschaft. Dieser Job ist herrlich vielseitig und spiegelt unglaublich viele Charaktere.“ Mittlerweile ist sie Betriebswirtin der Gastronomie und auch Ehemann Wolfgang stieg 2014 um. Der gelernte Bauzeichner ist für die Gastronomin als Partner im Rosengarten nicht mehr wegzudenken. Außerdem halte das die Ehe aufrecht. „Wir wissen beide, wovon wir am Abend reden, können uns austauschen und gemeinsam planen. In diesem Geschäft gibt es keine geregelte Arbeitszeit und es wäre schlimm, wenn ständig einer auf den anderen wartet. Wie will man das denn erklären?“ Dann verrät sie, dass sie in Riedlingen das Berg Bier neu eingeführt hat: „Die Leute fragen danach. Also hab ich es auf der Karte. Und die Gäste freuen sich richtig darüber.“

INFO www.rosengarten-riedlingen.de

REZEPT TIPP

VON EBERHARD LAEPPLE, KAFFEE- UND SCHOKOLADENMANUFAKTUR LAGERHAUS IM ALBGUT

ROSTBRATEN MIT EINER SCHOKOLADEN-BALSAMICO-SAUCE AUF SÜSSKARTOFFEL-PÜREE

Dieses Rezept sowie ein Kürbiscremesuppe-Rezept von Christian Hoffmeister von „Leib & Seele" finden Sie auf bergbier.de

Empfehlung unserer Biersommeliere:

BERG ULRICHSBIER

Stammwürze 12,7%
Alk. 5,3%

GASTRONOMIE IM ALTEN LAGER – „ALBGUT“

NATUR, TRADITION, HANDWERK UND GESCHICHTE ZUM EINATMEN

Das Albgut lädt wunderbar zum Spazierengehen ein.

Natur, Tradition, Handwerk und Geschichte lassen sich in der „Kakao- und Kaffeerösterei im Lagerhaus im Albgut“ und im Gasthaus „Leib & Seele“ erleben.

NEUERÖFFNUNG „LEIB & SEELE“

„Leib & Seele“ zogen im Oktober im wahrsten Sinne des Wortes in das Gebäude der einst königlichen Post im Alten Lager. Eine Kürbiscremesuppe steht auf der Speisekarte, Kuchen wird angeboten, dazu Getränke von Kaffee bis zum Bier. Christian Hoffmeister ist der neue Küchenchef, den Franz Tress, Geschäftsführer des Albguts, als „absoluten Glücksgriff“ bezeichnet. „Klein und überschaubar“ sei sein Speiseangebot, denn „alles ist selbst gekocht, gebacken und hergestellt“. Ob Suppe oder Brot, Salate, Dips oder die Nudelgerichte. Der gelernte Koch stammt aus Norddeutschland. Mit der schwäbischen Sprache klappt es schon gut, wobei er bei der Bestellung von Rinderknochen für eine Brühe länger als gewohnt mit der Metzgersfrau ringen musste, um sie zu verstehen. Das Konzept von „Leib und Seele“ vergleicht Tress mit den alten Dorfgaststätten: „Dort gab es ein Gericht. Und das war gut und ehrlich.“ Im Alten Lager soll sich der Gast, ebenso wie in der Wirtschaft, auf das Wesentliche besinnen und traditionelle Werte spüren.
Das 72 Hektar große Areal verbindet Kultur und Natur mit der Qualität von ehrlichem Handwerk. Die Berg Bier-Spezialitäten im Ausschank passen wunderbar dazu. „Alles ist aus der Region und frisch zubereitet. Es darf auch mal eine Schüssel auf den Tisch gestellt werden zum Rausschöpfen“, sagt Tress, für den „weniger einfach mehr“ ist.

Die ganze Vielfalt der Kakao- und Kaffeebohnen.

KAKAO- UND KAFFEERÖSTEREI

Zu einer Tasse mit duftendem Kaffee serviert Eberhard Laepple eine glänzende Kugel in der Größe einer Murmel. Dezent ist sie neben dem Kaffeelöffel platziert. Dem ersten Schluck aus der Kaffeetasse folgt die mit weißer Schokolade ummantelte Himbeere – das nennt man Verführung!
Viele Gäste der Kaffee- und Schokoladenmanufaktur Lagerhaus im Albgut erliegen den hier angebotenen Produkten. Neben der Kakao- und Kaffeerösterei haben sich in der ehemaligen Mannschaftsbaracke eine Chocolaterie und ein Café mit RÖSTaurant niedergelassen. In der gläsernen Manufaktur beglückt Eberhard Laepple seine Gäste bei der Herstellung von Nuss- und Schokoladencremes, denn er hat sein Herz an Kakaobohnen verloren. Seinem Publikum zeigt er Schritte vom Rösten der Bohne bis zur fertigen Schokolade. Als weitere Spezialität gilt der Lagerhaus-„Muckefuck“, der nach alter Rezeptur aus heimischem Getreide entsteht, aus Lupinen, Malz und Zichorie. Er ist regional, nostalgisch, gesund und nachhaltig. Tochter Mareike ergänzt das Sortiment als Röstmeisterin und Kaffeesommeliere mit dem Duft der großen weiten Welt: aus nachhaltigem Anbau und über persönliche Kontakte zu Farmern und Produzenten. Darunter feinste Arabicas von äthiopischen Plantagen, aus Sumatra, Guatemala, Honduras, Peru oder Ecuador. Zu besonderen Kuchensorten gibt es Kaffee, Tee, Schokolade und allerlei Getränke bis zum Bier. Von Berg natürlich, weil's besonders lecker und aus der Region ist. Regional trifft hier international, berührt Geschmacksnerven und zaubert ein Lächeln ins Gesicht der Gäste.

Direkt zur Website von „Leib & Seele“

Direkt zur Website vom Lagerhaus im Albgut

NATUR PUR RUND UM DEN REUSSENSTEIN

LÖWENPFAD ZUR RUINE REUSSENSTEIN UND ZUM FILSURSPRUNG

Der Landkreis Göppingen bietet Wanderfreunden 16 zertifizierte Wanderwege der Marke Löwenpfade. Sie sind zwischen 3 und 24 km lang. Abwechslungsreich und besonders sind sie alle! Zu jeder Jahreszeit Wandererlebnisse für die ganze Familie bietet die Filsursprung-Runde.

Los geht's an der Papiermühle. Hier können wir uns auf einer Tafel einen Überblick über die Wanderung verschaffen. Zusätzlich kann man die Tour im Tourenportal auf dem Smartphone öffnen. Wer keine Lust auf diesen technischen Schnickschnack hat, kann darauf auch getrost verzichten, denn die Wanderung ist in beide Wegrichtungen eindeutig mit dem grünen Löwenkopf ausgeschildert. Nach dem Wegstudium folgen wir für ein paar Meter der Straße Richtung Wiesensteig und biegen dann ins Autal ab. Der Name ist trügerisch, denn jetzt geht es ordentlich bergauf. Ratsam ist es, die Jacke zu öffnen oder gar auszuziehen, und zwar, bevor alle unteren Schichten komplett nass geschwitzt sind.

Oben angekommen stehen wir fast automatisch mitten auf dem Ziegelhof und hören das Muhen der Kühe. Auf den Höhen führt unser Wanderweg zum Knaupenfelsen und schon bald entdecken wir nach einigen Metern auf einem schmalen Trail die mystische Ruine Reußenstein aus dem 13. Jahrhundert auf ihrem Sporn. Ganz ohne Eintritt zu zahlen, können wir die Ruine von allen Seiten erkunden und sollte es nicht zu kalt sein, nicht erschrecken: Es könnten auf einmal Kletterer aus den Tiefen der Felsen auftauchen.

EINKEHREN IN WIESENSTEIG UND BERG BIER GENIESSEN:

- Gasthaus zum Löwen
- Gasthaus zum Adler, Westerheim
- Hotel-Gasthof Selteltor
- Gasthof zum Filsursprung
- Gaststätte Hofgut Reußenstein
- Gasthof zum See
- Albhotel Malakoff
- Mühlwerk

TOUR BEI OUTDOORACTIVE:

ECKDATEN:

- **Start- und Endpunkt:** Wanderparkplatz Papiermühle Wiesensteig
- **Länge:** 14 km
- **Auf- und Abstieg:** 262 hm
- **Ausrüstung:** Klamotten im Zwiebellook, eventuell Wanderstöcke, feste, wasserabweisende Schuhe, ausreichend zum Trinken (Tee in der Thermoskanne), Kopfbedeckung für zugige Tage

WAS MACHT DIESE TOUR BESONDERS?

- Naturnahe Pfade zum Beispiel durchs Autal
- Tiere hautnah auf dem Ziegelhof
- Die Ruine Reußenstein mit großartiger Aussicht ins Lenninger Tal
- Sage des Riesen Heim
- Entspannte Wege zum Schlendern und Quatschen
- Schertelshöhle und Höhle Steinernes Haus
- Kneipp-Spaß am Filsursprung
- Einkehrmöglichkeiten in Wiesensteig

Im weiteren Wegverlauf am Waldrand entlang und durch den Wald treffen wir auf Hinweise zur Besichtigung der Schertelshöhle. Die 212 m lange Horizontalhöhle mit unzähligen beeindruckenden Tropfsteinen ist über den Winter jedoch für Besucher geschlossen und den Fledermäusen als Winterquartier reserviert. Gegenüber können wir zu einer weiteren Höhle aufsteigen. Sie nennt sich Steinernes Haus. Sie ist 17 m breit und 8 m hoch. Die Halle, die wir betreten können (Vorsicht, rutschig!), ist ganze 35 m lang. Ein wahres Naturschauspiel, welches exemplarisch für so viele Höhlen der Schwäbischen Alb steht.

Von hier ab ist es nicht mehr weit bis ins Hasental und zum Namensgeber der Tour: dem Filsursprung. Wie aus dem Nichts taucht das Wasser auf. Bänke laden zum Verweilen ein. Die ganz Harten ziehen Schuhe und Socken aus und kneippen eine Runde durch den sanften Bach. Nach 63 km mündet die Fils übrigens bei Plochingen in den Neckar. Noch ca. 30 Minuten und wir sind wieder am Ausgangspunkt angelangt.

Auf der Wanderung gibt es viel zu entdecken.

„Beliebte Ausflugsziele auf der Alb hat man an ungemütlichen Tagen ganz für sich allein zum Genießen."

— Autorin Susi Reiser

instagram.com/heimat-verliebt

VIER BRAUGERSTENLANDWIRTE KOMMEN AUS DÜRRENSTETTEN

KLEINES DORF, GROSSE VERBUNDENHEIT

Unsere Braugerste kommt von 36 Landwirten, die ihre Felder nach den Regeln des integrierten Anbaus bewirtschaften.

Die Berg Brauerei kauft seit Jahrzehnten die Braugerste direkt bei Landwirten aus der Region. Bereits seit 25 Jahren bauen 36 Landwirte ausschließlich Braugerste in höchster Qualität nach dem Gütesiegel „QZBW“ an, das an die Berg Brauerei geliefert und dort verbraut wird. Darunter sind vier Landwirte aus Dürrenstetten. Gerade in einem unruhigen Jahr des Getreidemarktes wie diesem beweist sich dann gegenseitige Verlässlichkeit.

DIE GANZE FAMILIE HILFT MIT

„Noch nie was von Dürrenstetten gehört?“, fragt Rudolf Kley (61). Mit seinen 100 Einwohnern liegt der kleine Ortsteil von Münsingen etwa 15 Kilometer von der Kernstadt entfernt. Der Nebenerwerbslandwirt erzeugt Braugerste, Raps, Weizen und Ackerfutter. Dazu betreibt er eine Kalbs- und Rindermast auf einem Betrieb, den er von seinen Eltern übernommen hat. Ehefrau Hannelore ist voll mit dabei. Das sei sein Glück, betont er. Schon in dritter Generation liefern die Kleys Braugerste nach Berg. „Es funktioniert seit Jahren, ohne dass man schwätzt. Wenn mal was nicht passt, telefoniert man eben. Aber das braucht man nicht, weil es passt.“ In den Siebzigern sei „der Zimmermann Senior oft in der Gegend gewesen“ und habe nach Braugerste Ausschau gehalten. Andere Landwirte im Dorf lieferten schon, der elterliche Betrieb dann auch. „In Berg hat der Seniorchef persönlich die Ware überprüft. Mitten in der Nacht. Schon damals bewunderte Kley dessen „Auge für das Getreide. Ein absoluter Kenner und immer freundlich“. Seit über 30 Jahren ist die Berg Brauerei auch für Rudolf Kley ein verlässlicher Partner.

AUS DER REGION, FÜR DIE REGION

Als Peter Ziegler (52) vor rund 20 Jahren den Hof übernahm, sprach er Rudolf Kley auf die Braugerste für Berg an. „Ich erfüllte alle Kriterien der Qualitätskontrolle und wollte, dass meine Produkte in der Region bleiben. Also liefere ich bis heute Braugerste nach Berg. Ich trinke das Bier ja selbst gerne.“ Die Geschichten vom „alten Zimmermann“ hätten ihm die Brauerei sympathisch gemacht. Heute komme die Ware aber über den Landhändler nach Berg. „Ich kann sie auch dem Großhändler geben, aber dann geht sie nach Frankreich. Das will ich nicht.“ 15 Hektar Fläche treibt er als Nebenerwerbslandwirt um. Die Hälfte davon Braugerste, der Rest ist verpachtet. „Nicht viel, da lachen andere“, weiß er, aber die Landwirtschaft sei Teil seines Lebens. Deswegen gab er sogar seinen Beruf als Heizungsinstallateur auf und schichtet jetzt in einer größeren Firma. Dieses Jahr wäre gar nicht schlecht für Braugerste gewesen, meint er noch und sagt: „Der Senior Zimmermann sprach immer von bestem Boden in Dürrenstetten.“

WEIL´S SCHMECKT

Christoph Kley ist „erst später eingestiegen“, wie er sagt. Der frühere Heizungsinstallateur habe mit seinem Kollegen und Nachbarn Peter Ziegler darüber gesprochen, die Braugerste nach Berg zu liefern. Seit 10 Jahren liefert der reine Ackerlandwirt jetzt direkt an die Berg Brauerei. „Damit will auch ich die Regionalität der Biersorten von Berg unterstützen. Das finde ich wichtig und dazu stehe ich.“ Der verheiratete Familienvater von drei Kindern habe schon früher, im Jugendclub Bremelau, sein Berg Bier getrunken. „Damit bin ich quasi aufgewachsen. Wenn ich heute ein Bier trinke, dann sowieso von Berg.“ Die Landwirtschaft betreibt er im Nebenerwerb, hauptberuflich ist er jetzt in der Immobilienbranche tätig.

MIT VERBINDUNG NACH BERG

Das Ehepaar Daniel und Simone Stefan ist in der Landwirtschaft groß geworden, hat eine zweijährige Tochter und einen sieben Wochen alten Buben. Gemeinsam betreiben die Agraringenieurin und der Elektroingenieur ihren Hof im Nebenerwerb, die Eltern unterstützen. Dass ihre Braugerste nach Ehingen geht, ist seit 60 Jahren selbstverständlich. Die Großeltern brachten die Ware noch direkt nach Berg und erzählten häufig vom Seniorchef, der die Säcke persönlich im Dorf abholte. Auch über die verwandtschaftliche Verbindung zu Dürrenstetten wird bis heute berichtet: Schullehrer Schmid und Ulrich Zimmermann (1884 – 1935) fuhren oft gemeinsam über die Alb, wodurch viele bis heute existierende Geschäftsverbindungen entstanden. Bei der Hochzeit (1952) von Ulrichs Sohn und seiner Frau Maria war auch der Lehrer Schmid zu Gast. Dessen Sohn war als Fahrer dabei und verliebte sich in die Schwester der Braut. Ein Jahr später feierten sie ebenso Hochzeit und wurden Onkel bzw. Tante des heutigen Brauereiinhabers Uli Zimmermann.

Von links nach rechts: Christoph Kley, Peter Ziegler, Rudolf Kley, Daniel und Simone Stefan.

BASKETBALL IN EHINGEN UND BIBERACH

AM BALL BLEIBEN MIT DEN GROSSEN

Der Power Forward Kevin Stangmayer kämpft sich am Korb durch. Foto © Fotoatelier Emmenlauer

DAS TEAM VON MORGEN

Ein paar Klassen tiefer, in der Kreisliga A Süd (Alb-Bodensee), basteln die Basketballer der TG Biberach schon jetzt am Team von morgen. Noch aktive oder ehemalige Spieler kümmern sich hier ehrenamtlich um die Förderung des Nachwuchses. Mit viel Engagement, Eigeninitiative und mit Unterstützung durch die Berg Brauerei. Sportvereine in der Region zu fördern, die Kleinen wie die Großen, bedeutet für ansässige Firmen wie die Berg Brauerei, Verantwortung zu übernehmen.

Es sind Gegner mit teilweise großen Namen in dieser Basketball-Liga, darunter ehemalige BBL-Teams. Aus Tübingen, Bremerhaven, Leverkusen. Und mittendrin das Team Ehingen Urspring. In der zweithöchsten deutschen Basketball- Spielklasse, der 2. Basketball-Bundesliga ProA. Ein Sportverein, der mit der Internatsschule Urspring kooperiert, eeinem offiziell anerkannten Basketball-Internat. Felix Czerny spielte 2001 als Talent von der Urspringschule erstmals mit einer sogenannten Doppellizenz für Ehingen. Zwanzig Jahre später steht Czerny wieder in Ehingen an der Seitenlinie, als Coach. Und fördert in seinem Team junge Talente.

DIE REGION ALS TALENTSCHMIEDE

Wie bei der Berg Brauerei wird auch beim Team Ehingen Urspring das Thema Regionalität hochgehalten. „Die Regionalität bei uns zu leben“, betont Felix Czerny, „bedeutet, dass wir junge Spieler in die Region durch das Internat in Urspring holen können. Ihnen hier die Möglichkeit zur Entwicklung zu geben und sie diese auch wieder hinaustragen in die Welt.“ Noch etwas liegt dem Coach ganz besonders am Herzen: mehr junge Menschen direkt vor Ort für den Basketballsport zu gewinnen. Die schon bestehenden Angebote für kleine Korbjäger wolle man zukünftig noch attraktiver gestalten, unterstreicht Czerny.

Die Basketballer der TG Biberach sind bereit für die Saison 2021/2022.

INFO

www.ehingen-urspring.de

www.tgbiberach-basketball.de

Hier lässt es sich gut aushalten, in den neu renovierten Mitarbeiterräumlichkeiten.

RENOVATION DES SCHALANDERS

WERTSCHÄTZUNG, DIE MOTIVIERT

Motivation und Freude an der Arbeit sind wichtige Faktoren für ein angenehmes Arbeitsklima. Das wird unter anderem durch die Attraktivität eines Arbeitsplatzes gefördert. Die Brauerei Berg bietet Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in allen Abteilungen ein gepflegtes und ansprechendes Arbeitsumfeld. Als Zeichen der Wertschätzung wurde jetzt der „Schalander" modernisiert – was auch höchste Zeit wurde. In dem kleinen Gebäude auf dem Firmengelände sind jetzt richtig schicke Aufenthalts- und Sozialräume entstanden. Schon immer diente ein „Schalander" der Unterkunft von Brauern und Mälzern, die sich dort aufhielten und umzogen, eben das eine oder andere Feierabendbier genossen. Auch heute nutzen Mitarbeiter das attraktive Angebot: nicht nur zum Umziehen mit genug Platz in ihren zweiteiligen Spinten oder mit dem Komfort von Stiefeltrocknern. Hier macht jetzt eine topmoderne Miniküche das Zubereiten oder Aufwärmen von Speisen möglich. Dabei wird der Kaffeeautomat für die Stärkung in der Pause ebenso gelobt wie der volle Kühlschrank mit Getränken für den Austausch nach der Arbeit. Ein zentraler Hingucker ist das tickende, sichtbare Uhrwerk, das die BERG-ZEIT anzeigt. Denn schließlich, so steht dort beispielhaft, ist in einer Uhr jedes Zahnrad elementar. Genauso, wie in der Brauerei jeder elementar für das Berg Miteinander ist.

Komm ins Berg Team

Damals wie heute sind die Menschen in der Brauerei entscheidend – genauso wie jedes Zahnrad bei einer Uhr.

UNSER 5. ROHSTOFF: UNSERE MITARBEITERINNEN UND MITARBEITER

WILLKOMMEN IM TEAM DER AZUBIS

Jonas Schmidt (3. Lehrjahr, Koch) und Mika Ottersdorf (1. Lehrjahr, Brauer und Mälzer) lernen in Berg.

MIT FEUEREIFER DABEI

„Spätzle, Spätzle gehen immer"! Natürlich kommt so ein Statement aus dem Munde eines angehenden schwäbischen Kochs. Aber wie es Jonas Schmidt sagt, mit welcher Leidenschaft und Überzeugung, da muss einfach mehr dahinter sein. Als Auszubildender in der BrauereiWirtschaft hat er seinen Liebling der schwäbischen Küche schließlich schon verfeinern und neu erleben dürfen. Als Bärlauchspätzle oder Haselnuss-Spätzle. Kreationen, die natürlich umgehend auf dem Berg Brauerei-Instagram Kanal gepostet werden. Handwerk immer wieder neu zu definieren, Teil eines funktionierenden Teams zu sein, ein überzeugendes System in der Küche hinter sich zu wissen: So sieht Jonas Schmidt seinen Beruf und seinen Arbeitsplatz. Ist mit Feuereifer dabei, wie bei seinem Hobby. Als Mitglied der Freiwilligen Feuerwehr in Blaustein.

COOLER BERUF

Wenn Mika Ottersdorf im Freundeskreis erzählt, er starte gerade eine Ausbildung als Brauer und Mälzer in der Berg Brauerei, ist die Reaktion fast immer dieselbe. „Das ist ja voll der coole Beruf!", bekommt er nicht nur einmal zu hören. Als Nächstes kommen Fragen, wie man ein Bier braut, wie es ihm in der Berg Brauerei gefällt. Mika kann da viel Positives erzählen. Was er in seiner noch relativ kurzen Ausbildungszeit bereits gelernt hat, woran man Biersorten unterscheiden kann. Vor allem aber kann er von einem täglich aufs Neue motivierten Team erzählen, in dem er sich wohlfühlt. Quasi einer Familie in einem Familienunternehmen. Das liegt Mika Ottersdorf, der seine Freizeit am liebsten mit seinem Freundeskreis verbringt.

Julian Deufel (3. Lehrjahr) und Hannes Graf (1. Lehrjahr) lernen in Berg das handwerkliche Brauen.

DER BRAUER ALS ERNTEHELFER

Auch in seinem 3. Ausbildungsjahr als Brauer und Mälzer hat Julian Deufel beruflich noch einiges dazugelernt. Erst ging es für Julian zwei Wochen in die Mälzerei nach Baustetten, von der Annahme der Braugerste bis zur Malzanalyse im Labor. Um den Weg vom kleinen Gerstenkorn zum würzigen Bier noch besser zu verstehen. Richtig mit angepackt hat Julian Deufel in Tettnang bei der Hopfenernte. So lernt man als angehender Brauer seinen wichtigen Rohstoff noch näher kennen. Alles Erfahrungen, die ihn in seiner Ausbildung noch ein Stück weiter gebracht hätten, verrät er.

ALS AUSGLEICH IN DIE NATUR

Hannes Graf entdeckte die Liebe zum Brauereiwesen während eines Schulpraktikums in der Berg Brauerei. Danach stand für ihn fest: Das ist es! Seit September gehört er zum Team, hat schon jetzt viele neue Eindrücke sammeln können. Und fühlt sich bestätigt, genau die richtige Berufswahl und den dazu passenden Arbeitsplatz gefunden zu haben. Nur bei seiner bislang bevorzugten Freizeitbeschäftigung, dem Kampfsport, tritt er im Moment etwas kürzer. Packt dafür lieber in seinem Handwerk zu und als Ausgleich geht es mit Familie oder Freunden zum Wandern in die Natur.

Team Berg Brauerei

Team BrauereiWirtschaft

INFO

AUSBILDUNG BEI BERG

Hast auch du Interesse, einen handwerklichen Beruf, der alle Sinne anspricht, zu erlernen? In einem Unternehmen wie der Berg Brauerei haben die Auszubildenden große Chancen, übernommen zu werden. Für das Ausbildungsjahr 2022 haben wir noch freie Ausbildungsplätze zu vergeben:

BRAUER/-IN UND MÄLZER/-IN (M/W/D)
KOCH/KÖCHIN (M/W/D)
FACHKRAFT IM GASTGEWERBE (M/W/D)
KAUFFRAU/-MANN FÜR BÜROMANAGEMENT (M/W/D)

Schnuppere doch mal bei uns rein! Wir freuen uns auf deine Bewerbung an team@bergbier.de

BIERIG GUT UND VIELFÄLTIG

DAS ERLEBNISPROGRAMM IN DER BRAU-&BACKSTUBE

BIERBRAUKURS

Wie wäre es, mal ein eigenes Bier zu brauen? Das ist in einer Gruppe bis zu 20 Leuten im kleinen 20-Liter-Sudhaus möglich. Vom Schroten über das Maischen zum Biersieden bis zum Abfüllen kann hier jeder Schritt zur Herstellung verfolgt werden. Zwischendurch wird die Brauerei besichtigt mit einer Zwickelprobe direkt vom Reifetank und einem zünftigen Bierbrauer-Vesper. Das gebraute Ulrichsbier füllen die Teilnehmer als Flaschengärung ab und nehmen es später mit nach Hause. Aber erst gibt's noch eine knusprige Schweinshaxe oder Kässpätzle mit Alb-Berg-Käs und zur Verkostung das Bier Quartett.

Zeitraum: 6 Stunden
Preis: 99 Euro pro Person
Preis mit Übernachtung: 159 Euro (Einzelzimmer im Landgasthof & Hotel Rose Berg, 400 Meter entfernt von der Brauerei)

BIERVERKOSTUNG MIT BIERSOMMELIER

Für eine Neuentdeckung im Bierglas garantiert eine Bierverkostung in der Brau-&Backstube. Hier vermitteln Biersommeliere Wissen auf höchstem Niveau. Sei es der Einfluss unterschiedlicher Brauweisen und Rohstoffe auf das Bier oder der Einsatz aller Sinne, denn durch Riechen, Sehen und Schmecken wird die Vielfältigkeit des Gerstensafts ein erstaunliches Erlebnis. Jede der vier verschiedenen Berg Bier-Spezialitäten hat ihr eigenes Kennzeichen: in der Farbgebung und in Aromen, die man kaum im Bier vermutet. Selbstverständlich auch im Geschmack.

Info: Bierverkostung mit Biersommelier, Biergenuss zum Selbstzapfen von vier verschiedenen Fassbieren und einem Steinbackofen-Essen mit kräftigem Ulrichsbiersößle
Zeitraum: 2,5 Stunden
Preis: 44,80 Euro

BIER-&BROTBACKZEIT

Wer sich für die Wurzeln und Gemeinsamkeiten von Brotbacken und Bierbrauen interessiert, kann sich bei der Bier-&BrotbackZeit voll einbringen: In Begleitung eines Bäckers gelingt nicht nur der eigene Laib Brot im Steinbackofen, sondern auch Brezeln werden mit dem richtigen Kniff kunstvoll geschlungen und gebacken. Überraschende Geruchs- und Geschmackserlebnisse sorgen bei der Verkostung von 4 Berg Bier-Spezialitäten für eine Überraschung. Das Erlebnis wird am Schluss mit einem Steinbackofen-Essen mit Ulrichsbiersößle gekrönt.

Zeitraum: 3,5 Stunden
Preis: 59,90 Euro pro Person

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

DAS BEEINDRUCKT

BRAUEREIGEWÖLBE

Im BrauereiGewölbe schlägt für alle Besucher die BergZeit. Sie spiegelt die Entwicklung der Braukunst, setzt historische Geräte in Szene, erzählt die Geschichte der Berg Brauerei und auch des Bierbrauens. Ein Highlight sind die 13 Meter tief liegenden Eis-, Gär- und Lagerkeller mit der Geschichte zu handwerklicher Bierreifung.
Eintritt: 6 Euro und ein Freibiergetränk

BRAUEREIBESICHTIGUNG

Den Braumeistern über die Schulter schauen, eine Probe direkt vom Reifetank zwickeln und im Gärkeller erleben, was eine Bottich-Gärung bedeutet. Alles im Wissen, wie aus kleinen Gerstenkörnern ein würziges Bier wird.
Teilnahmebeitrag zur Führung durch die Brauerei und das BrauereiGewölbe mit Zwickelprobe und Freibier: 9,80 Euro

Das macht's günstiger: Für Besitzer der AlbCard sind Einlass ins BrauereiGewölbe und zur Brauereibesichtigung, neben vielen weiteren Erlebnissen auf der ganzen Schwäbischen Alb, kostenfrei!

AlbCard

DAS SCHMECKT

BRAUEREIWIRTSCHAFT

Bier. Essen. Vesper. Trinken. Die BrauereiWirtschaft bietet jeden Tag 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 getestet werden. Bei schönem Wetter bieten eine wetterfeste Terrasse und ein BrauereiGarten unter alten Obstbäumen viel Platz im Freien.
Öffnungszeiten: täglich ab 11 Uhr. In den Monaten von Oktober bis März ist am Dienstag Ruhetag. Reservierungen sind telefonisch unter 07391 7717-33 möglich oder online über OpenTable.

Tischreservierung

DAS MACHT LAUNE

TAP TABLE

Einen unterhaltsamen Abend in einer Runde zwischen 4 bis 16 Personen garantiert die 360-Grad-Schanksäule. Hier kann sich jeder selbst sein Ulrichsbier frisch vom Fass zapfen. Ein super Erlebnis mit, zum und über Bier.
Buchungen über die BrauereiWirtschaft (07391 7717-33). Oder die 360-Grad-Schanksäule für Freitag oder Samstag online buchen.

WIRTSHAUS SEIT 1466

Berg

BERG BIER-SPEZIALITÄTEN

UNTERGÄRIG

ULRICHSBIER

ORIGINAL HELL

JUBEL BIER

SPEZIAL

PILS

SCHÄFLESHIMMEL

ST. ULRICHSBOCK

MÄRZEN

MAI-BOCK

HERBSTGOLD

WEIHNACHTSBIER

NATUR-RADLER

OBERGÄRIG

HEFE-WEIZEN

3-KORN-HEFEWEIZEN

KRISTALL-WEIZEN

WEIZEN-BOCK

ALKOHOLFREIE BRAUSPEZIALITÄTEN

CYRIAKUS

MARIA-ANNA

HEFE-WEIZEN

TERMINE
DURCH DAS BRAUJAHR 2022

05. – 09. Feb.	Messe Intergastra
21. Feb. – 03. März	Betriebsferien in der BrauereiWirtschaft
04. März	Märzenanstich in der BrauereiWirtschaft
05. März	Märzenanstich Biberach, Schadenhofplatz
19. – 23. April	Bierwoche in der BrauereiWirtschaft
21. – 24. April	Messe Slow Food
22. April	Nacht der offenen Brauerei
01. Mai	Mai-Bock-Antich im BrauereiGarten
13. – 16. Mai	Kreismusikfest Zwiefaltendorf
15. – 19. Juni	Kreismusikfest Hochdorf
09./10. Juli	Ulrichsfest

Aktuelle Infos zu den Veranstaltungen gibt es bei

FSC www.fsc.org RECYCLED Papier aus Recyclingmaterial FSC® C051199

BLAUER ENGEL DAS UMWELTZEICHEN

Diese Broschüre wurde mit mineralölfreien Farben auf Recyclingpapier gedruckt.
Für eingeschweißte Broschüren gilt: Folie ist recycelbar.

© 2021 BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN
BRAUHAUSSTRASSE 2 | 89584 EHINGEN-BERG
willkommen@bergbier.de | www.bergbier.de