



Bierwoche 2012
vom 28. Juli bis 5. August!

KULMBACHER Bierwochen Journal



Endlich wieder Stadlzeit!

Der Countdown läuft ... und die Fans der Kulmbacher Bierwoche zählen schon die Stunden bis zum legendären Anstich! Am Samstag beginnt die 63. Kulmbacher Bierwoche – nicht nur eines der schönsten Bierfeste der Welt,

sondern – wenn man die begeisterten Besucher fragt – auch das „reinrassigste“ Bierfest überhaupt. Gäste aus aller Herren Länder erobern den Stadl und freuen sich auf die köstlichen Festbiere. Denn die Bierwoche ist international

beliebt. Mehr dazu auf Seite 3! Apropos „reinrassiges Bierfest“: Zu den drei beliebten Festbieren und dem KAPUZINER Weißbier gesellen sich heuer noch zwei weitere, neue Bierspezialitäten. Freuen Sie sich darauf!



Neue Spezialitäten zur Bierwoche!

Exklusiver Spezialausschank
im Stadl-Außenbereich!

**KAPUZINER
Kellerweizen**

Urwüchsig und bernsteinfarben ist das neue KAPUZINER Kellerweizen im charmanten Nostalgie-Look. Ein besonderer Genuss für Weizen-Feinschmecker! Zur Bierwoche kommt diese Spezialität erstmals in den autorisierten Spezialausschank. Mehr auf Seite 5.



Senkrechtstarter des Jahres!
Maßkrug-Ausschank im Stadl

**MÖNCHSHOF
Natur Radler**

Bereits in den ersten Monaten hat MÖNCHSHOF Natur Radler unglaublich viele Freunde gefunden. Bierwochenfans können sich auf die naturtrübe Neuheit der Spezialitätenmarke Mönchshof freuen. Mehr auf Seite 5.



Gewinnerin 2012:
Renate Wienzek-Sanokowski



„Für die Freude am gemeinsamen Genuss!“

Der Bierwochen-Plakatwettbewerb 2012

Beflügelt von diesem Gedanken entwarf Renate Wienzek-Sanokowski aus Altenkunstadt ihr Motiv für die diesjährige Kulmbacher Bierwoche. Die Siegerin, die das Plakat gemeinsam mit ihrem Sohn ausgearbeitet hat, freut sich: „Mein Plakat soll in besonderer Art und Weise das Wesen der Bierwoche ausdrücken, nämlich die Freude des gemeinsamen Genießens des guten Kulmbacher Festbiers und der fränkischen Schmankerl.“ Das ist mehr als geglückt, finden wir – und gratulieren der glücklichen Gewinnerin!

Alle Bierwochen-Souvenirs gibt's im
Fan-Shop vor dem Bierstadl!



Passst scho'

Jetzt die neue Kulmbacher Fanseite entdecken und
Tankgutscheine gewinnen. Mehr auf Seite 5.





Tom Lange: Journalist, Bierwochenexperte und ein Kulmbacher Original.

Griechischer Wein? Kulmbacher Bier!

Warum die Bierwoche neben allen ihren sonstigen Vorzügen auch ein Ort internationaler Steuergerechtigkeit ist

Von Tom Lange

Griechischer Wein. Unseres Wissens gab es den nie auf der Kulmbacher Bierwoche. Allenfalls, wenn wir uns recht erinnern, in Form des gleichnamigen Lieds von Udo Jürgens, das die Bierwochen-Kapelle sintemalen ebenso intonierte wie die seltsame Weise vom Kornblumenblau, das angeblich die Farbe der Augen der Frauen beim Weine ist. Dies aber auch nur kurz, denn Griechischer Wein animierte die vom Kulmbacher Bier Beflügelten zum Sirtaki – oder jedenfalls zu dem, was sie dafür hielten. Das Problem beim Sirtaki ist, dass man sich zwar harmlos die Arme über die Schultern legt, aber dann meint, die Füße im Rhythmus nach vorn schlenkern zu müssen. Diese Darbietung fand vorzugsweise auf den Tischen statt, was den Bierkrügen nicht gut bekam. Also: kein Griechischer Wein.

Dabei hätte der doch den Vorzug, dass er nicht besteuert wird. Gleiches gilt für italienischen und spanischen Wein. Bevor es aber nun sofort wieder heißt, ja ja, die Südländer: Auch in Deutschland gibt es keine Weinststeuer. Wie das möglich ist, das wissen vielleicht die Götter, in diesem Fall Bacchus, und die Lobbyisten der Weinbauern.

Denn: Es gibt zwar keine Weinststeuer, aber sehr wohl eine Biersteuer und eine Schaumweinststeuer. Letztere wurde von Kaiser Wilhelm II. zur Aufrüstung seiner Hochseeflotte eingeführt. Die nahm ein unrühmliches Ende, denn sie versenkte sich nach dem Ersten Weltkrieg selbst im schottischen Marinehafen Scapa Flow. Die Sektsteuer aber gibt es heute noch.

Aber wir schweifen ab. Zurück zur Bierwoche und zu ihren Gästen, denen die Sektsteuer ziemlich wurscht

ist. Nicht aber die Biersteuer, denn sie macht die Maß teurer. Dies war schon immer ein Ärgernis, auch wenn, wie hier betont werden muss, der Bierpreis bei der Kulmbacher Bierwoche längst nicht an der Spitze anderer bayerischer Traditionsfeste rangiert, die hier nicht namentlich erwähnt werden sollen. Dennoch: Der Staat trinkt mit von der Maß, und wer mag das schon.

Die Biersteuer ist noch älter als die Sektsteuer, und der Aufschlag auf ein Grundnahrungsmittel galt gerade den Bayern einschließlich der Bierfranken stets als Unverschämtheit. In einem Bamberger Antiquariat fand sich ein schöner Spruch, der den Unmut der Biertrinker an die richtige Adresse lenkte. Leider wollte der Händler sehr viel Geld für den alten Rahmen, aber wir wollten nur den Spruch. Also haben wir den Rahmen nicht gekauft, sondern uns den Spruch gemerkt, und wir geben ihn aus der Erinnerung hier hoffentlich korrekt wieder:

Wenn Dir zu hoch die Bierpreis scheinen, dann darfst Du nicht dem Wirte greinen. Du sollst nicht mit dem Wirte zanken, sondern beim Reichstag Dich bedanken. Anstatt zu Schimpfen und zu Zetern beschwer Dich bei den Volksvertretern, die Du in Weisheit und Verstand im Vorjahr nach Berlin entsandt. Bezahle die neue Steuer heiter und sei das nächste Mal gescheiter.

Dies ist, um es gleich zu sagen, kein Wahlauffruch für irgendeine Partei. Erstens wüssten wir keine, die die Streichung der Biersteuer in ihr Programm geschrieben hat (siehe kaiserliche Hochseeflotte: Steuern werden nie abgeschafft, auch wenn ihr ursprünglicher Zweck längst versunken ist), und zweitens sind die Wahlen zum bayerischen Landtag (mittlerweile kassiert der Freistaat die bayerische Biersteuer) und zum

Bundestag erst im Herbst kommenden Jahres.

Jetzt aber ist Kulmbacher Bierwoche, und mit jedem Schluck vom köstlichen Festbier zahlen wir die Steuer leichter, oder, genauer gesagt: Wir denken überhaupt nicht daran. Warum auch, in geselliger bierseliger Runde im festlich geschmückten und luftigen Stadl, bei einer frischen Maß, deftiger Brotzeit und in angenehmer Gesellschaft?

Allenfalls könnte uns auffallen, dass der freundliche Tischnachbar beim Zuprosten mit einem kräftigen „Salute!“ antwortet. Es ist so: Die Bierwoche, einst das Fest der Kulmbacher, ist längst nicht nur eine Attraktion für Franken und Altbayern, sondern zieht zunehmend ein internationales Publikum an.

Griechischen Wein gibt es dennoch nicht. Aber, ihr Griechen, Spanier und vor allem ihr Italiener und Chinesen: Verkostet alle Festbiere und trinkt, liebe Freunde, trinkt! Nirgendwo anders ist das Steuerzahlen ein solcher Genuss.

Die Biersteuer? Wir zahlen sie alle, und zwar eine Woche lang mit wachsender Begeisterung. So gesehen ist die Kulmbacher Bierwoche, neben allen sonstigen Vorzügen, auch ein Ort internationaler Steuergerechtigkeit. Prost! Auf die Kulmbacher Bierwoche!



Unser Herz schlägt für die Kulmbacher Bierwoche

Die Festbiere der 63. Kulmbacher Bierwoche

Das Besondere ist unsere Tradition. Ergänzt von erstklassigen Zutaten, althergebrachten Rezepturen und sorgfältiger Handwerkskunst.



Zu einer einzigartigen Woche wie der Kulmbacher Bierwoche gehören im Bierstadl besondere Festbiere. Um schmackhafte und abgerundete Biere zu erhalten, wachen laut Dr. Peter Pöschl, Vorstand Technik der Kulmbacher Brauerei, „alle unsere Braumeister mit größter Sorgfalt über das Werden der Bierwochen-Festbiere der Kulmbacher Brauerei“. Für die Festbiere gibt es traditionelle Rezepte und sie werden wirklich nur zur und für die neun Tage der Kulmbacher Bierwoche eingebraut. Für den perfekten Geschmack sorgen wie immer auch hochwertige Zutaten, wie beste Braugerste aus Franken, das weiche Wasser aus den Quellen des Fichtelgebirges und feiner Hallertauer Aromahopfen.

Ein Genuss: Die drei Festbiere und das KAPUZINER Weißbier

Die Festbiere von KULMBACHER, MÖNCHSHOF und EKO und das KAPUZINER Weißbier werden während der Kulmbacher Bierwoche in den vier Ecken des Bierstadls ausgeschenkt und sind auch der

Grund, warum jährlich tausende Besucher nach Kulmbach strömen.

Keines der Festbiere lässt sich mit dem anderen vergleichen

Sie unterscheiden sich auch untereinander sowohl in Farbe als auch im Geschmack. Deshalb lieben die einen das leicht bittere Festbier von KULMBACHER, das goldenbernsteinfarben schimmert, die anderen sind vom MÖNCHSHOF Festbier begeistert, bei dem die Hopfengabe sehr spät erfolgt. Es ist das hellste und weichste der drei Festbiere. Das EKO Festbier hingegen hat einen herberen Geschmack. Hier geben die Braumeister den Aromahopfen schon früh in die Sudpfanne, um die charakteristische Hopfenbittere zu gewinnen. Und auch die Weißbier-Liebhaber kommen auf ihre Kosten: Das KAPUZINER Weißbier überzeugt mit goldgelber Farbe, leichter Trübung und fruchtig-süffigem Geschmack. Ganz gleich, für welche Bierspezialität Sie sich entscheiden: Die Festbiere der Kulmbacher Bierwoche sind ein echter Genuss!

... und für zu Hause: das Festbier in der Flasche!

Passionierte Bierwochen-Besucher machen den Stadl neun Tage lang zum Wohnzimmer. Wie wäre es, sich ein wenig Stadl-Genuss ins Wohnzimmer zu holen? Geht ganz einfach: schnell einen Kasten im nächsten Getränkemarkt mitnehmen, nette Freunde einladen – und genießen! Ab sofort im Handel – wie immer nur für kurze Zeit.

AB SOFORT IM HANDEL!



HÖFNER GmbH · Seelach 2 · 96317 Kronach
Tel. 09261 2324 Fax 09261 95278



Als langjähriger und zuverlässiger Lieferant für Bügelverschlüsse wünschen wir der Kulmbacher Brauerei anlässlich der 63. KULMBACHER BIERWOCHE viel Erfolg



WWW.FASS-FOR-FUN.DE
die Partyfass-Website



KULMBACHER Bierwochen Journal



Welcome & benvenuti

Alljährlich besuchen Gäste aus der ganzen Welt die Kulmbacher Bierwoche. Das internationale Flair gehört zum Stadl wie die Festbiere und garantiert ausgelassene Stimmung über alle Grenzen hinweg.

Wo Fremde Freunde werden. Willkommen auf der Bierwoche!

Wenn man die Gäste der Bierwoche fragt, was die Kulmbacher Bierwoche vielen anderen, bekannten und großen Bierfesten voraus hat – dann kommt unisono eine Antwort (und die aus vollem Herzen): Die Bierwoche ist einzigartig! Weil sie viel familiärer ist, viel gemütlicher, nicht ganz so riesig und bei weitem nicht so kommerziell. „In Kulmbach“, meint ein leidenschaftlicher Bierwochenfan, „in Kulmbach, da hat man das Gefühl, wirklich willkommen zu sein! Die Menschen sind freundlich, herzlich und man spürt einfach echten Zusammenhalt und bayerische Gemütlichkeit!“ Und er muss es wissen, denn schließlich kommt unser Bierwochenfreund aus den USA und hat natürlich auch schon das Oktoberfest besucht – aber noch öfter (und lieber) besucht er Kulmbach während der Bierwoche. Überhaupt: Unsere Gäste sind international!

Bella Bierwochella! Beliebt in Italien.

Apropos „unisono“ ... besonders die italienischen Gäste schwärmen von der Bierwoche. Alljährlich folgen an die 100 Handelspartner, Verkäufer und natürlich Gastwirte aus Italien der Einladung der Kulmbacher Brauerei. Und sie setzen



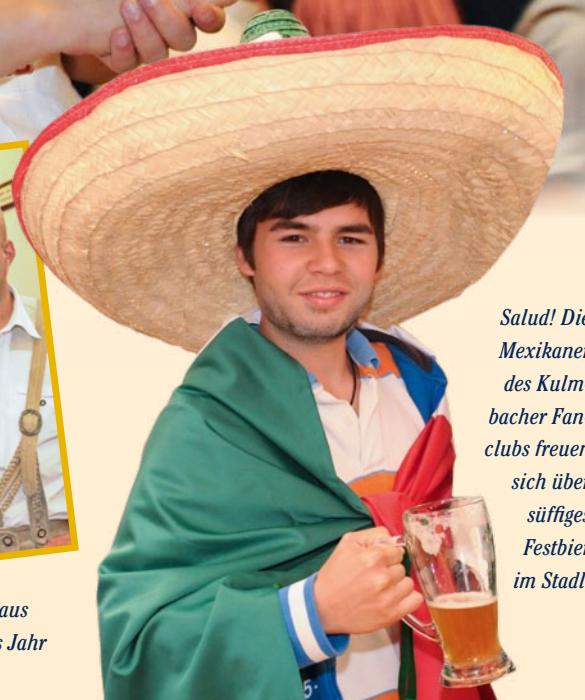
*Fränkisch-chinesische Freundschaft:
Der Stadl bringt alle Nationen zusammen.*

ihrer Begeisterung auch ein weithin sichtbares Zeichen, denn sie kommen mit eigens entworfenen Bierwochen-T-Shirts! Ebenfalls ein guter Bekannter aus dem Süden ist unser Importeur aus Galizien, der den Stadl und das köstliche Festbier als unvergesslich schildert. Jedes Jahr sind auch die Sheltons aus den USA vertreten, um die fantastische Kulmbacher Stimmung

live zu erleben. Selbst bis nach China dringt der Ruf der Bierwoche. 2011 reiste Zhu Zhenwei aus dem Reich der Mitte in die heimliche Hauptstadt des Bieres. Damals noch solo, dieses Jahr will er die einmalige Stimmung mit einigen seiner Kunden genießen. Und dann dürfen beim Thema international natürlich auch die Fan-Clubs nicht fehlen, die tatsächlich weltweit vertreten sind: Besonders weitgereist sind die Fans aus Mexiko, die dank Sombrero im Stadl nicht zu übersehen sind!



Die Shelton-Brüder aus den USA reisen jedes Jahr gemeinsam an.



Salud! Die Mexikaner des Kulmbacher Fan-clubs freuen sich über süßiges Festbier im Stadl.



Auf der Bierwoche daheim!

Wie jedes Jahr freuen sich natürlich auch viele „Exil-Kulmbacher“ auf die Bierwoche. Auch wenn sie heute in Russland, England oder Frankreich wohnen: Auf der Bierwoche fühlen sich alle zu Hause!

Azzuri auf der Bierwoche: Die Gäste aus Italien kamen ganz in Blau – in T-Shirts, die speziell für die Kulmbacher Bierwoche bedruckt wurden!

Fan-Shop

Die Bierwoche zum Mitnehmen und Sammeln

Sichern Sie sich rechtzeitig Ihr Bierwochen-Souvenir!

Zum Glück kann man sich immer ein kleines Stück Stadl-Atmosphäre mit nach Hause nehmen. Und zwar in Form eines exklusiven Bierwochen-Souvenirs:



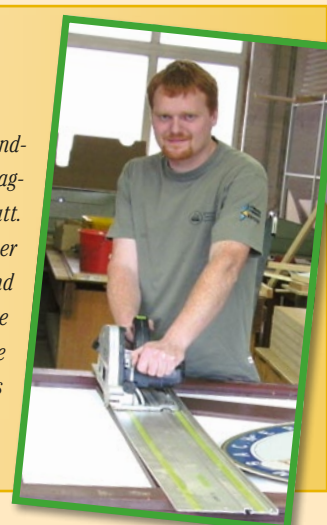
Auch 2012 gibt's wieder die begehrten Sammlerkrüge, T-Shirts und das Poster mit dem neuen Motiv.

Alle Bierwochen-Souvenirs gibt's im Fan-Shop vor dem Stadl und im Online-Shop unter www.kulmbacher-bierwoche.de!

Helden im Hintergrund

Seit vielen Jahren kümmert sich die Schreinerei Jahreis auf der Bierwoche „um alles, was aus Holz ist“. Im vergangenen Jahr übernahm Frank Jahreis diese Aufgabe von seinem Vater. Von den Holzelementen im Stadl bis zum Aufbau des Biergartens sorgt er mit seinem Team dafür, dass alles am richtigen Platz steht. Die Handwerker-Ehre gebietet, dass der Stadl alljährlich dem Sturm der Gäste standhält ... und dass er blinkt und blitzt, wenn die Verantwort-

lichen der Kulmbacher Brauerei ihren Rundgang starten. „Das findet immer am Freitag-nachmittag vor dem Eröffnungssamstag statt. Da sind wir schon ein bisschen nervös – aber bislang hat immer alles super geklappt. Und wenn dann alles steht und die ersten Gäste kommen, sind wir schon stolz auf unsere Arbeit“, freut sich Frank Jahreis. 2012 gibt's zwei neue Ausschank-Ecken für EKU und KULMBACHER – „made by Jahreis“.



Kulmbacher Braukunst steht für Tradition und beständigen Fortschritt!

Könnte sie reden, die Plassenburg, hätte sie viel zu erzählen! Von schweren Zeiten und schönen, vom Adel und vom Bürger. Vieles würde uns vielleicht überraschen –

„Neuzugänge“ im Biersortiment KAPZUINER Kellerweizen und MÖNCHSHOF Natur Radler, die wir Ihnen auf der nächsten Seite vorstellen.

*Qualität als oberste Maxime:
Für ein Bier der Kulmbacher
Brauerei kommen nur ausgesuchte
Rohstoffe in Frage.*



aber nicht, wenn sie von der Braukunst erzählen würde. Denn dass die in Kulmbach seit vielen, vielen Generationen zu Hause ist und die Stadt und ihre Bewohner geprägt hat – das ist kein Geheimnis! Kulmbach ist stolz auf diese Tradition, auf das Handwerk und den Ruf der heimlichen Bierhauptstadt. Schon früh war die kleine Stadt am Zusammenfluss des Mains weit über die regionalen Grenzen hinaus für ihr „flüssiges Gold“ bekannt. Bis heute hat die Kulmbacher Brauerei festgehalten an den guten, ehrwürdigen Traditionen – auch in Zeiten, als Bier nicht mehr „ganz so in“ war. Aber sie hat dabei auch stets den Zeitgeist im Blick: Denn Trends und Vorlieben machen auch vor Getränken nicht halt. Geschmack und Zielgruppen verändern sich. So steht die Kulmbacher Brauerei auch für Bierinnovationen, die auf ganzer Linie überzeugen – wie zum Beispiel die

Über 165 Jahre Brautradition

Und dieses sichere Gespür für herausragenden Geschmack kommt nicht von ungefähr, sondern hat über 165 Jahre Tradition. Ein kleiner Rückblick in die Geschichte: 1846 wird in Kulmbach die Reichelbräu gegründet. Der Unternehmer Johann Wolfgang Reichel – und nach seinem Tod 1857 seine Frau Eva Margaretha Reichel – führen die Brauerei zum Erfolg. Das Bier der Anfangsjahre war zum größten Teil für den Export bestimmt und wurde vornehmlich außerhalb der bayerischen Landesgrenzen verkauft. Anfang der 1930er Jahre gelang mit dem Rezept unseres EDELHERB ein großer Wurf. Und heute? Kümmert sich schon die nächste Generation Kulmbacher Brauer aus unserer Heimat, der Region mit der weltweit höchsten Brauereidichte, um großartige, vielfältige Bierspezialitäten.

Bier ist nicht nur zum Trinken da. Immer mehr renommierte Köche entdecken Bier als köstliche Zutat für Braten, Soßen und sogar Desserts. Und weil Qualität dabei eine entscheidende Rolle spielt, erobern die hervorragenden Biere der Kulmbacher Brauerei die Küchen (und Herzen) von Genießern.

Bier in aller Munde!

Bier ist ein hervorragendes Würzmittel und gibt vielen traditionellen und modernen Gerichten den letzten Schliff! Für echt pfiffig-oberfränkische Rezeptideen eben. Sehr häufig findet man Bier als Zutat in Soßen: als kräftig-köstliche Dunkelbiersoße oder zum knusprigen Hax'n mit Kloß, aber auch als erfrischend-würziges Salatdressing zum knackigen Gartensalat. Bier ist buchstäblich in aller Munde. Woran liegt's? Bier betont das Aroma der einzelnen Zutaten, mit denen gekocht wird, ohne sie zu überdecken. So bevorzugt die moderne, leichte Bier-Küche ein helles Bier, wenn ein besonderer Sud für junges Gemüse gefragt ist. Zum Fisch passt eine Bier-Senfsoße und als Nachtisch kommen Bier-Pfannkuchen mit Blaubeeren auf den Tisch.

Doch nicht nur das Bier selbst dient kreativen Köchen als beliebte Zugabe, sondern auch die einzelnen Zutaten des Bieres: Zum Beispiel der, nicht nur unter Feinschmeckern bekannte und beliebte, Hopfenspargel: das sind die frischen, noch sehr zarten Wurzeltriebe des Hopfens, die unter der Erde liegen. Um den Hopfen kräftiger und gesünder zu halten, werden nämlich im Frühjahr alle überzähligen Wurzeltriebe entfernt – diese Triebe sind dann eben der Hopfenspargel. Für einige Zeit geriet die Delikatesse in Vergessenheit – bis sie von findigen Hopfenpflanzern wiederentdeckt wurde. Durch die aufwändige Ernte – für ein Kilogramm benötigt man ungefähr knappe zwei Stunden – und die kurze Wachstumszeit wird das köstliche Gemüse zu einer seltenen Rarität. Aber auch, wenn Sie gerade keine seltenen Hopfensprossen zur Hand haben, lohnt es sich, bierige Rezepte ein-

mal auszuprobieren. Der Deutsche Brauer-Bund hat dafür eigens eine Broschüre herausgegeben: „Köstliche Bierküche“ mit über 20 leckeren Rezepten! Die Broschüre können Sie zum Beispiel auf www.brauer-bund.de kostenlos herunterladen. Ein Rezept daraus stellen wir Ihnen hier vor:

Rotbarsch oder Kabeljau im Bierteig

Zutaten: Teig: 4 Eigelb, 2 Eiweiß, 60 g Mehl, 200 ml Pils (z. B. KULMBACHER Edelherb); Fisch und Soße: 6 Stücke Rotbarsch oder Kabeljaufilet (pro Person ca. 80 g), 200 ml Kalbs-/Geflügelfond, 100 g Creme Fraîche, 1 EL Senf, 1 Paket Kresse, 50 g Sahne, Salz, Öl zum Frittieren. Beide Fische, der Kabeljau und der Rotbarsch, kommen aus der Nordsee, sie haben ein festes weißes Fleisch und sind leicht verdaulich. Hier werden die Fischfilets in Öl ausgebacken. Der Trick: Der Teig wird durch das Bier mit seiner Kohlensäure herrlich luftig.

Zubereitung: Eigelb, Mehl, Salz und Bier mit dem Mixer zu einem leichten Teig verarbeiten. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Die Fischfilets darin wenden und in ca. 170° heißem Öl etwa 4 bis 6 Minuten ausbacken. Den Fond aufkochen und mit Creme Fraîche einköcheln lassen, Senf dazugeben. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Vor dem Anrichten die Kresse in die Soße einrühren. Gebackene Fischfilets auf einem Teller anrichten, Soße dazugeben, mit Kresse bestreuen. Wir wünschen guten Appetit!

Vier Ecken, vier Wirte, vier Biere: für eine vielfältige Bierwoche!

Typisch Bierwoche: in jedem Stadl-Eck wartet ein anderer Kulmbacher Gastronom auf seine Gäste. Mit guter Laune, gutem Essen und jeweils einem echten Festbier.

Die Wirte der 63. Festwoche stellen wir Ihnen hier vor – zwei Wirtinnen und zwei Wirte machen „gemeinsame Sache“ für eine wunderbare Festwoche: im Kulmbacher Eck **Guido Kögel**, der schon zum vierten Mal dabei ist – er „schenkt aus, bis es schäumt“ und freut sich auf die Abwechslung – sonst erfüllt er die Wünsche seiner Gäste im Kulmbacher Gasthof Weinbrücke. Im Kapuziner Eck schenkt die bekannte, beliebte und erfahrene Wirtin **Elfriede Frank** (Einkehr zur Schmiede) aus. Sie war schon in den 70ern als Wirtin auf der Bierwoche. In der EKU-Ecke wartet der **Bernd Limmer**, Sohn des erfahrenen Festwirts Günther Limmer. Das erste Mal als Wirt bei der



Die Festwirte der 63. Kulmbacher Bierwoche freuen sich schon auf ihre Gäste.

Bierwoche – aber schon seit Kindesbeinen immer dabei. Erfahrene Unterstützung bekommt er von **Gertrud Kay**. Zu guter Letzt – die Mönchshof Ecke mit **Claudia Ohnemüller**, die aus einer traditionellen Gastronomenfamilie stammt und dementsprechend erfahren ist. Sie meint: „Bei der Bierwoche ist man entweder mit Herz und Leidenschaft dabei oder gar nicht“. Das meinen wir auch – und freuen uns über die Leidenschaft und Herzlichkeit unserer Festwirte und -wirtinnen!



Zwei neue Bierspezialitäten zur Bierwoche!

Unbedingt probieren: KAPUZINER Kellerweizen und MÖNCHSHOF Natur Radler

Exklusiver Spezialausschank im Stadl-Außenbereich **KAPUZINER Kellerweizen**



Urwüchsig und bernsteinfarben ist das neue KAPUZINER Kellerweizen im charmanten Nostalgie-Look. Ein besonderer Genuss für Weizen-Feinschmecker! Zur diesjährigen Bierwoche kommt diese Spezialität erstmals in den autorisierten Spezialausschank im Außenbereich des Stadls. Ein besonderer Genuss für Weizen-Feinschmecker!

ihr Produkt: „Unser Kellerweizen ist ein besonderer Genuss für den anspruchsvollen Weizenkenner“. Das Kellerweizen wird mit einem deutlich höheren Anteil an Weizenmalzen eingebraut und hat ein kräftig bernstein-

torisierten Spezialausschank außerhalb des Stadls probieren. Der mit Sitzgelegenheiten ausgestattete Ausschank zwischen KULMBACHER Ecke und Fußgängerpassage lädt in gemütlicher Atmosphäre zum Genießen ein. Als besonderes Schmankerl hat während der Kulmbacher Bierwoche jeder Gast die Möglichkeit, im Rahmen einer besonderen Treue-Aktion ein original Kellerweizen Seidel gratis zu erhalten. Also einfach mal vorbeischaun!



Treue-Aktion zur Bierwoche!

farbenes Aussehen. Durch die Zugabe extrafeiner Hefe aus brauereieigener Reinzucht erhält das Kellerweizen seinen ausgeprägt abgerundeten, vollmundigen, aromatisch-fruchtigen Geschmack. Die Naturtrübung ist kräftiger als bei herkömmlichen Weizenbieren, der Kohlensäuregehalt sehr angenehm in der Rezenz. Das bernsteinfarbene KAPUZINER Kellerweizen ist schon vor dem Öffnen ein echter Genuss: Es kommt in der beliebten Bügelflasche mit nostalgischem Charme daher und ist im urigen Weißbierseidel stilecht zu genießen. **Exklusiv zur Kulmbacher Bierwoche können Gäste das Kellerweizen im au-**



Stilecht genießen ausschließlich im urigen Weißbierseidel!



KAPUZINER Kellerweizen – gebraut nach alten Regeln der Klosterbraukunst.

Optik gut, Inhalt gut – das ist das KAPUZINER-Kellerweizen! Die Braumeister sind stolz auf

Senkrechtstarter des Jahres im Festzelt **MÖNCHSHOF Natur Radler**

Bereits in den ersten Monaten hat MÖNCHSHOF Natur Radler unglaublich viele Freunde gefunden. Bierwochenfans können sich auf die naturtrübe Neuheit freuen. Ausgeschenkt in Maßkrügen im Festzelt.

Das Besondere an der neuen MÖNCHSHOF-Spezialität ist eindeutig die Verwendung von natürlichem Zitronensaft. In der Mischung mit unfiltriertem Hellbier schenkt er dem Mönchshof Natur Radler nicht nur diesen außergewöhnlich milden, abgerundeten Geschmack, sondern auch das naturtrübe Aussehen. Ein erfrischendes Radler ganz ohne künstliche Süß- und

Konservierungsstoffe? Die Kulmbacher Braumeister beweisen, dass das Ergebnis exzellent ist! Denn ein großer Teil der herkömmlichen Radler am Markt enthält keinerlei Saft aus der Frucht, sondern nur künstliche Aromen. Durch die Verwendung ausschließlich natürlicher Zutaten ohne künstliche Süß- und Konservierungsstoffe ist das natur-



Natürlicher Genuss im Bügelfverschluss.



trübe MÖNCHSHOF Natur Radler wohl einzigartig am deutschen Biermarkt. Die außergewöhnlichen Produkteigenschaften sind für den Verbraucher gut sichtbar auf einem Produktsiegel zusammengefasst.

Und wer jetzt richtig Lust auf diese herrliche fruchtige Erfrischung bekommen hat, darf sich schon auf ein prickelnd-fruchtiges, naturtrübes MÖNCHSHOF Natur Radler im Stadl freuen.

Kulmbacher-Fans aufgepasst:
Tankgutscheine auf Facebook zu gewinnen!



Passt scho'!



Wo sonst kann man die aktuellsten Neuigkeiten lesen, die schönsten Schnapsschüsse sehen und so fabelhaft Freundschaften pflegen? Wir von Kulmbacher sind auf jeden Fall gern dabei und freuen uns über jeden Fan! Deshalb haben wir uns auch ein ganz be-

sonderes „Social-Schmankerl“ ausgedacht: Das „Passt scho“-Gewinnspiel von KULMBACHER Edelherb. Gewinnen können unsere Fans ein wirklich wertvolles Gut, das auch fast jeder gut gebrauchen kann: Wir verlosen jede Woche 20 Tankgutscheine im Wert von 50,- Euro. Mitma-

chen kann jeder KULMBACHER Edelherb-Facebook-Fan. Jede Woche stellen wir eine aktuelle Frage aus der fränkischen Heimat, die echte Fans natürlich ganz leicht beantworten können... Wir wünschen schon im Voraus ganz viel Glück! Man sieht sich – auf der Bierwoche und auf Facebook!



KULMBACHER BIERWOCH Programm 2012



Jeder Tag ein Hit!

Sa. 28. Juli

ERÖFFNUNG

11:00-14:00 Uhr Stadtkapelle Kulmbach
15:00-24:00 Uhr Eslarner Showband

Stadtkapelle Kulmbach

Auch in diesem Jahr eröffnet sie das Bierfest mit Büttnerntanz und Einmarsch ins Festzelt.

Eslarner Showband

Die Band überzeugt durch musikalische Spielfreude, ein vielseitiges Programm und witzige Showeinlagen.



So. 29. Juli

TAG DER FANCLUBS

11:00-17:00 Uhr Die Wilderer
18:00-23:00 Uhr Die Wilderer

Mo. 30. Juli

TAG DER GASTRONOMEN

12:00-17:00 Uhr Musikverein Kasendorf
18:00-23:00 Uhr Die Isartaler Hexen



Isartaler Hexen

Mit Charme, Natürlichkeit und Ausstrahlung begeistert die 8-köpfige Damen-Band ihr Publikum.

Di. 31. Juli

TAG DER GENERATIONEN



12:00-16:00 Uhr Geschlossene Veranstaltung mit der Lucky Brass Band, Martin Kofler und

Marianne & Michael

18:00-23:00 Uhr Die Isartaler Hexen

Mi. 01. Aug

HEUTE FÜR SIE IM STADL

12:00-17:00 Uhr Musikverein Kasendorf
18:00-23:00 Uhr Die Grumis



Die Grumis

Die Vollblut-Musiker garantieren Top-Live-Qualität und sorgen für echte Partylaune. Von der zünftigen Festzeltgaudi bis zu Classic-Rock und brandaktuellen Chart-Hits.

Do. 02. Aug

TAG DER FIRMEN UND VEREINE

12:00-17:00 Uhr Musikverein Burghaig
18:00-23:00 Uhr Die Grumis

Musikverein Burghaig

Begeistert die Bierwochenbesucher mit Blasmusik und Schlagern.

Fr. 03. Aug

HEUTE FÜR SIE IM STADL

12:00-17:00 Uhr Musikverein Thurnau
18:00-23:00 Uhr Die AllGeier

Musikverein Thurnau

Musikalische Leckerbissen in den verschiedensten Stilrichtungen mit internationaler Bühnenerfahrung serviert der Musikverein Thurnau.

Die AllGeier

100% live – 100% Power. Super Stimmung ist hier garantiert, denn die AllGeier fliegen von Hit zu Hit!



Sa. 04. Aug

HEUTE FÜR SIE IM STADL

11:00-18:00 Uhr Dorfmusik Rugendorf
19:00-24:00 Uhr Die Wilderer

Dorfmusik Rugendorf

Ihr Repertoire reicht vom Egerländer, über die Polka bis hin zur Klassik, was sie auf Konzerten gerne beweisen.

Die Wilderer

Partystimmung pur mit überzeugender Live Show, sowie Stimmung für Alt und Jung.

So. 05. Aug

HEUTE FÜR SIE IM STADL

11:00-17:00 Uhr Musikverein Marktleugast
18:00-23:00 Uhr Eslarner Showband

Musikverein Marktleugast

Großes Repertoire: Böhmisches Blasmusik, echte Evergreens und die beliebtesten Stimmungshits.

Max Zier

Omnibusse – Taxi – Mietwagen

»Lumpensammler«
zur Kulmbacher Bierwoche

Pauschale
pro Fahrt/Person € 3,-

Tour 1 0:15 (Fr-Sa), 23:30 (So-Do)

Tour 2 0:15 (Fr-Sa), 23:30 (So-Do)

Tour 3 0:55 (Fr-Sa), 24:00 (So-Do)



Omnibus-Taxi-Mietwagen-Transport
und Containerdienst

Aufeld 5 · 95326 Kulmbach · Tel.: 09221 3311

www.omnibus-zier.de

Kalorienarmer Genuss!

Von Experten empfohlen, von Bier-Fans gerühmt – unser alkoholfreies KAPUZINER.

Schon lange kein Geheimtipp mehr, sondern allseits beliebt: das KAPUZINER Alkoholfrei! Genauso würzig und schmackhaft wie ein alkoholisches Weißbier. Für alle, die zum Beispiel noch fahren müssen. Unser Alkoholfreies ergänzt unsere Festbiere hervorragend und zeichnet sich durch einen echten, frisch-kernigen Biergeschmack aus – bei erstaunlich wenig Kalorien!

Hätten Sie es gewusst? Mit einem KAPUZINER Alkoholfrei gönnen Sie sich abgerundeten, vollmundigen Geschmack bei gerade mal 85 Kalorien pro 0,5 l Flasche. Nur mal zum Vergleich: Bei einer Apfelschorle in der Größe ist man mit 120 Kilokalorien dabei! Von Cola und Limo – die mit deutlich mehr zu Buche schlagen – mal ganz zu schweigen. Das KAPUZINER Alkoholfrei ist – wie viele andere – nicht nur kalorienreduziert, sondern wirklich kalorienarm.

So ist es eigentlich nicht verwunderlich, dass immer mehr Weißbier-Liebhaber das KAPUZINER Alkoholfrei bei der Getränkeauswahl bevorzugen. Liefert es doch drei gute Argumente auf einmal: Alkoholfrei, kalorienarm und vitaminhaltig. Das kommt zum Beispiel bei kalorienbewussten Frauen gut an, die sich auch auf der Bierwoche gern für ihr Lieblings-Weißbier entscheiden. Eine leidenschaftliche Bierwochen-Besucherin verrät uns: „Ich bin echt froh, dass es das KAPUZINER Alkoholfrei auf der Bierwoche gibt. Denn damit schlag ich gleich mehrere Fliegen mit einer Klappe: Auch wenn ich die Fahrerin für meine Mädelsclique bin, muss ich dank KAPUZINER auf ein gutes Bier nicht verzichten. Es schmeckt richtig erfrischend und es hat wenig Kalorien.“

Diese Meinung teilen auch „harte Kerle“: Motorradfahrer, die Genuss und Verantwortung absolut unter einen Hut – oder Helm – bekommen. Sie haben das KAPUZINER Alkoholfrei sogar zum Testsieger gemacht: Es erhielt von der Zeitschrift „Motorrad“ im Rahmen eines Tests alkoholfreier Biere ein „sehr gutes“ Gesamt-Urteil in der Kategorie alkoholfreier Weißbiere. Wie aus dem Test hervorgeht, ist KAPUZINER Alkoholfrei „ein echtes Genussmittel“. Ein ganz besonderes Augenmerk lag dabei auf dem Geschmack, der Farbe und dem Geruch der Biere.



Sonntag, 29.07.2012
um 12:00 Uhr großer
Fanclubumzug

KULMBACHER Bierwochen Journal

Das ist Leidenschaft! 10 Jahre „Tag der Fanclubs“: Wir feiern Jubiläum

Alljährlich gehört der erste Bierwochensonntag den Fanclubs von KULMBACHER, MÖNCHSHOF, KAPUZINER und EKU. Mit ihren fantasievollen Wagen formieren sie einen einzigartigen Festzug durch die Stadt, der von Zuschauern begeistert gefeiert wird. In diesem Jahr zum zehnten Mal!

Jedes Jahr staunen die Besucher über den schier unerschöpflichen Ideenreichtum der Fanclubs und über die Kreativität, die alle Teilnehmer der Züge einbringen! Seit ganzen zehn Jahren ist der Fanclubtag nun eines der

absoluten Highlights der Kulmbacher Bierwoche – und die Liebe ist frisch wie am ersten Tag. Wenn das nicht doppelt Grund zum Feiern ist? Deshalb sind wir schon sehr auf die Jubiläums-Ideen gespannt. Wie viele

werden kommen? Und woher? Denn schon im vergangenen Jahr konnte man wieder einmal sehen, dass den über 2000 Fans kein Weg zu weit ist: in der Tat trifft der Ausdruck „eine halbe Weltreise“ auf die Anfahrt vieler

Alle Bierwochen-Souvenirs gibt's
im Fan-Shop vor dem Bierstadl!



Am bunten Umzug der Fanclubs
haben Groß und Klein viel Freude.

Diese Torte gibt's
nur einmal!
Wenn sich die Fan-
clubs über ihren
Beitrag zum
Umzug Gedanken
machen, kommen
sensationelle
Ergebnisse heraus.
Wie dieses einzig-
artige Kunstwerk!



Immer mit dabei: Die
fröhlichen Kerwa- und
Kirmes-Gruppen aus
Bayern und Hessen.

Gruppen zu. Zum Beispiel der KULMBACHER Stammtisch „La Mesa Mexicana“. Direkt aus Mexiko kam er 2011, mit ganzen acht Personen, die sich über den wohlverdienten ersten Platz bei der „weitesten Anreise“ sehr freuen. Schließlich gab es Biermarken als Gewinn! Der „größte Gruppe“(n)-Sieger war der KAPUZINER Stammtisch „Kraisdorf“: 55 Personen brachten das zügliche an Stimmung mit.

An dieser Stelle sei es einmal laut und deutlich gesagt: ohne Euch, ohne unsere treuen Fans, wäre die Bierwoche nur halb so schön. Wir bedanken uns für die langjährige Treue, viele tolle Ideen und den „Spas an der Freud!“ Prost – und auf die nächsten zehn Jahre!



Diese eingefleischten Fans setzen dem
früheren EKU Postillion ein Denkmal.



KAPUZINER
mit Kapuze:
An kreativen
Ideen
herrscht kein
Mangel!

LEKRA

Bayerns
größter
Werksverkauf
für Leder- und Landhausmode

Bischof-von-Dinkel-Straße 12
96231 Bad Staffelstein
Tel. 09573 / 9656-19 (Verkauf)
www.lekra.de

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag
von 9.00 bis 17.30 Uhr
und Samstag
von 9.00 bis 12.00 Uhr

Die schönsten
Dirndl ab **49,- €**

Set für'n Buam **189,- €**
(Lederhose mit Träger, Hemd,
Haferlschuhe und Socken)

... beste Preise
... größte Auswahl
... super Beratung
... Änderungsservice
im Haus

Outfit für Sie & Ihn zu gewinnen!

Besuchen Sie doch regelmäßig die Internetseite der Bierwoche www.kulmbacher-bierwoche.de Denn dort können Sie ein exklusives Bierwochen-Set vom Trachtenausstatter LEKRA gewinnen: Enthalten ist darin je ein feschtes Outfit für Sie und Ihn. So geht's: Beantworten Sie die Frage unter www.kulmbacher-bierwoche.de – und mit ein klein wenig Glück kleidet Sie LEKRA passend zur Bierwoche ein. Gleich reinklicken und mitmachen! Es lohnt sich: Vielleicht sind SIE unser Gewinner?

KULMBACHER Bierwochen Journal



kulmbachTV **KAMA MEDIA**
TV & FILMPRODUKTION

Das Lokalfernsehen für News, Informationen und mehr....

Unter www.kulmbach.tv liefert die Produktionsfirma KAMA Media spannende und interessante Geschichten aus der Region Kulmbach Stadt und Land, Burgkunstadt, Lichtenfels und Kronach. Die Teams von KAMA Media und Kulmbach TV sind vor Ort, wenn sich die Lokalprominenz trifft, ob zum Bierfestanstich oder bei politischen Veranstaltungen. Und das alles zu jeder beliebigen Uhrzeit als Video-on-demand.

Wirtschaftsunternehmen, Gastronomie- und Hotelbetriebe, Gemeindeverwaltungen oder Konzert- und Theaterveranstalter erhalten auf Kulmbach TV eine ansprechende Plattform, um sich einem breiten Publikum zu präsentieren. Werbung über Banner auf den Seiten von Kulmbach TV finden eine große Akzeptanz und unterstützen werbliche Maßnahmen - ohne Streuverlust.

Kulmbach TV präsentiert kurzweilige Magazininformate, wie den Kfz-Tipp, den Szenetreff Bierwoche oder aktuelle Beiträge aus der Region. Klicken Sie rein und lassen Sie sich überraschen vom abwechslungsreichen Programm.

Gewinnspiel in Kooperation mit der Kulmbacher Brauerei!

Vom 28. Juli - 06. August verlost Kulmbach TV täglich 3 x 2 Biermarken. Einfach unter www.kulmbach.tv den „Szenetreff Bierwoche“ ansehen, Lösungswort finden und per Mail an info@kulmbach.tv senden. Namen, Anschrift und Telefonnummer für die Gewinnbenachrichtigung nicht vergessen!

Der Partner im Hintergrund:

Kulmbach TV wird produziert von KAMA Media, TV & Filmproduktion. Die Teams von KAMA Media drehen weltweit, in Ägypten genauso wie in Russland, Mexiko oder am Horn von Afrika. Regelmäßige Produktionen mit Schlagerstars und -sternen in Deutschland, Kroatien, Österreich, Italien oder Spanien, die Produktion von Musikvideos für Künstler wie „Die Dor-frocker“, „Simone“, dem Supertalent Gewinner „Juan Leo Rojas“ uva., gehören genauso zum Portfolio, wie die Herstellung von Dokumentationen über die deutsche Filmhistorie oder das Thema Zeitgeschehen.

KAMA Media stellt Kamerateams und Übertragungsfahrzeuge für Liveübertragungen auf LED, dreht zu Land, auf und unter Wasser oder aus der Luft. Als Produktionsdienstleister arbeitet KAMA Media unter anderem für die Fernsehserien „Traumschiff“, „Kreuzfahrt ins Glück“, „Kino Kino“ oder für die Nachrichtenmagazine der öffentlich-rechtlichen und kommerziellen TV-Sender.

Für Unternehmen aus dem gesamten deutschsprachigen Raum produziert KAMA Media Imagefilme, Internetclips oder Werbespots für TV und Kino.

Adresse:
Von-Linde-Str. 8
95326 Kulmbach
www.kama-media.de

Kreative Ideen für starke Marken



Der Spezialist für
In- und On-Pack Promotion

GRELL

www.Grell-Werbemittel.de

LICHTWERBUNG

**Viel Vergnügen
bei der 63. Kulmbacher
Bierwoche!**

ST **STRUCK-LEUCHTEN**

www.struck-leuchten.de

Struck-Leuchten GmbH & Co. KG
Ottenhausener Strasse 41
D- 32839 Steinheim

Tel.: 0 52 33 / 94 93 - 0
Fax: 0 52 33 / 94 93 - 33

ESCHENBACH ZELTBAU

Festzelte • Partyzelte • Pagoden • Pavillons • Verkaufsstände • Bühnen • Lagerhallen

Dekorationen • Überdachungen • Zeltzubehör • uvm.

Mieten • Kaufen • Leasen
... zu TOP-Konditionen!

Hoher Markstein 18-24 • D-97631 Bad Königshofen
Telefon 09761 / 900-0 • info@eschenbach-zeltbau.de

www.eschenbach-zeltbau.de

Die Visitenkarte am Körper.

Die Kleidung Ihrer Mitarbeiter ist das ständig sichtbare Aushängeschild Ihres Unternehmens. Mit unserer mehr als 20-jährigen Erfahrung in den Bereichen Textildruck und Stickerei sorgen wir dafür, Ihre Marke bestmöglich zu präsentieren. **Wir machen das.**

Wir bedanken uns für die gute Zusammenarbeit sowie das Vertrauen in unser Unternehmen & wünschen viel Erfolg für die Kulmbacher Bierwoche.

www.finzelundschuck.de • info@finzelundschuck.de • TEL +49 3722 6002-0

Von der Natur zum Menschen

**Natürliche
Erfrischung
ist unser Bier!**

BAD BRAMBACHER
medium
NATRIUMARM

www.bad-brambacher.de

Das Sammelplakat zur 63. Kulmbacher Bierwoche!
Erhältlich während der Kulmbacher Bierwoche im Fanshop
vor dem Stadl!