

# KULMBACHER Bierwochen Journal

Von der Natur zum Menschen

Bad Brambacher – so rein wie die ursprüngliche Natur des Vogtlandes und so vielfältig wie der Geschmack der Menschen.

HUBER PACKAGING

f FASS FOR FUN: Die Partyfass-Fanseite

## Souvenirs, Souvenirs!

Mit den Erinnerungsstücken des offiziellen Souvenir-Standes der Kulmbacher Brauerei bleibt die Bierwoche garantiert unvergesslich! Ideal als Andenken an eine schöne Zeit auf dem Fest und überaus beliebt als Mitbringsel für die Daheimgebliebenen! Hier findet jeder das passende Stückchen Bierwoche zum mit nach Hause nehmen.

### Kreative Ideen für starke Marken

Der Spezialist für In- und On-Pack Promotion

**GRELL**

www.Grell-Werbemittel.de

Viel Spaß auf der 67. Kulmbacher Bierwoche!

**ST**

STRUCK-Lichtwerbung  
www.struck-leuchten.de

## Die Bierwoche zum Mitnehmen und Sammeln



Sichern Sie sich rechtzeitig Ihr Bierwochen-Souvenir! Nehmen Sie sich ein kleines Stück Stadl-Atmosphäre mit nach Hause. Zum Beispiel in Form eines der exklusiven Bierwochen-Andenken.

Alle Bierwochen-Mitbringsel gibt's im Fan-Shop vor dem Stadl und im Online-Shop unter [www.kulmbacher-bierwoche.de](http://www.kulmbacher-bierwoche.de)!

Wir wünschen eine schöne Bierwoche!

THE KATZ GROUP  
Member of the Huber Packaging Group

f get ideas for BEER MATS & CREATIVES on [www.thekatzgroup.com/facebook](http://www.thekatzgroup.com/facebook)

Hauptstr. 2 | 76599 Weisenbach | Germany | Phone +49 7224 647-0  
office@thekatzgroup.com | [www.thekatzgroup.com](http://www.thekatzgroup.com)



**Bierwoche 2016**  
vom 30. Juli bis 07. August!

# KULMBACHER Bierwochen Journal



*Braumeister Hermann Nothhaft  
mit einem frischen Festbier der  
Kulmbacher Bierwoche.*

## Wir feiern

# die Kulmbacher Brautradition!

Am 30. Juli ist es wieder soweit: Dann lockt die Kulmbacher Bierwoche Freunde dieses einzigartigen Festes aus Franken, Deutschland und der Welt in die heimliche Hauptstadt des Bieres. Wie immer sorgen im Stadt tagsüber traditionelle Blaskapellen und abends angesagte Bands für taktvolle Unterhaltung und ausgelassene Stimmung. Und wie immer bedienen die Festwirte sämtliche Wünsche der Gäste nach köstlichen Festbieren und leckeren fränkischen Schmankerl. Neben den klassischen (Fest-) Bierspezialitäten werden natürlich auch alkoholfreie Biere und andere Erfrischungsgetränke ausgeschenkt.

Passend zum 500. Jubiläum des Bayerischen Reinheitsgebots servieren wir Ihnen auf den Seiten 4 und 5 dieses Bierwochen Journals interessante Fakten zur Kulmbacher Brautradition, ein Interview mit unserem Braumeister und stellen Ihnen die mobile Braumeisterei, an der Sie den Brauprozess direkt auf der Bierwoche hautnah erleben können, näher vor. Freuen Sie sich also mit uns auf den Beginn der „fünften Jahreszeit“ in Kulmbach! Feiern Sie mit Ihren alten und neuen Bekannten in fröhlicher Atmosphäre im und rund um den Stadt!



### Attraktionen auf dem Marktplatz

*Der Marktplatz wird in diesem Jahr um eine weitere Attraktion reicher: Neben der BrauSchänke und der BrauMeisterei steht heuer erstmalig der neue Bad Brambacher Stand zum Entdecken und Genießen bereit. Mehr zu den drei mobilen Attraktionen finden Sie auf den Seiten 4, 5 und 7.*

Im Stadt spielt die Musik! Auch heuer sorgt die Mischung aus traditionellen Kapellen und angesagten Stimmungsbands wieder für beste Laune bei den Gästen. Ein besonderes Highlight ist erneut der Tag der Generationen, an dem

absolute Stars der deutschen Volksmusik-Szene auftreten und den Stadt in helle Begeisterung versetzen werden. Einen Überblick über die Kapellen und Stimmungsbands der Bierwoche finden Sie in der Programmübersicht auf Seite 3.

## Bier und Musik sind Trumpf!

Das Siegermotiv des Wettbewerbs zur Gestaltung des offiziellen Plakats der 67. Kulmbacher Bierwoche stammt von Dieter Mönch aus Weidhausen bei Coburg. Der Mediengestalter inszeniert in seinem Entwurf Bier, Musik und Herzlichkeit als drei elementare Zutaten für eine gelungene Bierwoche. Dieses treffliche Konzept gepaart mit einer schnörkellosen Zeichentechnik hat die Jury am meisten überzeugt. Nicht nur, weil es sich nahtlos in die Galerie der vergangenen Motive einreicht. Im siegreichen Entwurf ist ein Musiker zu sehen, aus dessen Tuba kleine rote Herzen und Maßkrüge gefüllt mit leckerem Festbier im Rhythmus der Musik tanzen. Somit hat Mönch mit seiner Gestaltung den Kern dieses reinrassigen Bierfestes charmant auf den Punkt gebracht. Seinen Sieg wird der bekennende Bierwochen-Fan sicherlich mit dem ein oder anderen Festbier im Stadt feiern!



»»»»» **Dienstag, 02. August**  
**Tag der Generationen**



# KULMBACHER Bierwochen Journal



Biermarken  
statt Kleingeldsuche:  
die clevere Alternative  
zum Bezahlen  
der Festbiere

## Mit Leib und Seele für Ihr leibliches Wohl! Erfahren Sie mehr über die Festwirte der 67. Kulmbacher Bierwoche



### Kulmbacher-Ecke

Die Besucher der KULMBACHER-ECKE werden in diesem Jahr von Guido Kögel und seinem Team von der „Weinbrücke“ bedient. Das exklusiv für die Bierwoche eingebrachte KULMBACHER Festbier begeistert nicht nur Bierkenner mit seinem leichten Malzaroma. Das Besondere am bernsteinfarbenen KULMBACHER Festbier ist seine besondere Kombination aus Pilsner Braumalz und Spezialmalzen. Ein wahres Fest für den Gaumen!

#### Guido Kögel:

„Wir sind mit viel Leidenschaft beim Ausschank des Kulmbacher Festbieres dabei. Teamwork steht bei uns an erster Stelle. So garantieren wir die perfekte Festmaß für jeden Besucher.“



### EKU-Ecke

Die Gastwirtin Rita Schulz aus der Kulmbacher „Zunftstube“ kümmert sich mit ihrem Team um die Besucher der Eku-Ecke. Das hier ausgeschenkte Eku Festbier ist an seiner angenehmen Hopfenbittere zu erkennen. Eine Kombination aus hellem Pilsner Gerstenbraumalz sowie verschiedenen Spezialmalzen verleihen dem Eku Festbier seine kräftige Farbe und seine unverwechselbare Vollmundigkeit.

#### Rita Schulz:

„Wir fühlen uns als große Bierwochen-Familie und wollen dieses Gefühl auch an unsere Besucher weitergeben. Der Spaß darf bei uns nicht zu kurz kommen.“



### Kapuziner Weißbier

In der KAPUZINER-ECKE bewirbt Elfriede Frank vom Gasthof „Einkehr zur Schmiede“ die Freunde des köstlichen Weißbieres. Wirtin Frank, ihre Tochter Doris Eber und ihr Team versorgen sowohl den Bereich im Stadl als auch den KAPUZINER Biergarten im Außenbereich mit dem frischen Weißbier. Das obergärige KAPUZINER Weißbier mit seinem milden und süffigen Aroma trifft hier den Geschmack der Gäste.

#### Elfriede Frank:

„Wir freuen uns auf die Bierwoche und werden mit unserem gut vorbereiteten Team auch dieses Jahr wieder für Stimmung in unserem Biergarten sorgen.“



### Mönchshofs-Ecke

Die Familie Ohnemüller von der Gasthof-Metzgerei „Ohnemüller“ versorgt die Gäste in der MÖNCHSHOF-ECKE. Das süffige MÖNCHSHOF Festbier ist ausschließlich auf der Kulmbacher Bierwoche erhältlich und wird aus dem speziellen Pilsner Braumalz hergestellt. Dadurch ist das MÖNCHSHOF Festbier hell und schmeckt angenehm und weich. Sein feines Aroma verdankt es der späten Hopfenzugabe.

#### Claudia und Heinz Ohnemüller:

„Dem großen Aufwand und den Mühen im Stadl steht auch jede Menge Spaß gegenüber. Wir sind jedes Mal aufs Neue mit Leidenschaft und Herz dabei.“

Auf dem Bild von links nach rechts: Klaus Harreis und Jan Köpp (beide Kulmbacher Brauerei), Rita Schulz „Zunftstube“, Thorsten Müller (Kulmbacher Brauerei), Guido Kögel „Zur Weinbrücke“, Elfriede Frank „Einkehr zur Schmiede“, Doris Eber „Einkehr zur Schmiede“, Michael Schmid (Bierfestorganisator), Claudia Ohnemüller „Gasthof Ohnemüller“

## INFO Viele Wege führen zur 67. Kulmbacher Bierwoche

Machen Sie sich doch mal mit agilis auf den Weg zur Kulmbacher Bierwoche. Bierwochenbesucher aus Bayreuth können z.B. um 16:30 Uhr vom Bayreuther Hauptbahnhof starten und nach ihrem Bierwochenbesuch um 22:31 Uhr wieder von Kulmbach zurück nach Bayreuth fahren. Den Fahrplan gibt es unter [www.agilis.de](http://www.agilis.de)

#### Gruppen-Gaudi und sparen.

Sie wollen mit Ihren Freunden gemeinsam zur Bierwoche fahren? Dann nutzen Sie den DB Gruppentarif und sparen bis zu 50 % (ab 6 Personen). Melden Sie Ihre Gruppe möglichst frühzeitig bei uns an, entweder über das Kontaktformular auf [www.agilis.de](http://www.agilis.de) oder an unserem kostenlosen agilis-ServiceTelefon: 0800 589 28 40.

Weitere Alternativen zum Selberfahren: Bierfestbus ab Kasendorf und Thurnau (Rückfahrt täglich um 23.30 Uhr, Fr. und Sa. zusätzlich um 1.20 Uhr); Spätverbindung der DB (täglich 23.46 Uhr vom Bahnhof Kulmbach in Richtung Neuenmarkt); samstags fahren zusätzliche Freizeitbusse des Landkreises zum regulären Fahrplan (Ankunft 19.45 Uhr, Rückfahrt um 0.35 und 2.35 Uhr); alle Zusatzbusse fahren am Busbahnhof ab; ein Taxistand befindet sich im Gasfabrikgässchen.



# KULMBACHER Programm 2016



**Samstag, 30. Juli**

● ERÖFFNUNG

11.00-14.00 Uhr **Stadtkapelle Kulmbach**

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

15.00-24.00 Uhr **Die Lechis** ▶

Mit ihrer Mischung aus Alpenrock, Partyknallern und Pop- und Rockklassikern werden sie Jung und Alt in ihren Bann ziehen.



**Sonntag, 31. Juli**

● TAG DER FANCLUBS



13.00-23.00 Uhr  
**Die Wilderer**

Partystimmung pur dank wilder Live-Show. Ein bayerisches Original mit den besten Hits von den 60ern bis zu aktuellen Chart-Stürmern.

**Montag, 1. August**

● TAG DER GASTRONOMEN

12.30-17.30 Uhr **Musikverein Burghaig**

unterhält die Bierwochenbesucher mit zünftiger Blasmusik und Schlagern.

19.00-23.00 Uhr **Isartaler Hexen** ▶

Mit Charme, Natürlichkeit und Ausstrahlung rockt die 8-köpfige Damen-Band die Massen. Bayerische Hits, Alpenrock, Schlager, Rock, Pop, aktuelle Charts: Das Repertoire der Hexen ist schier unerschöpflich!



**Dienstag, 2. August**  
12.30-17.30 Uhr

## TAG DER GENERATIONEN



Bekannt aus dem TV, erstmalig im Stadl, das Erfolgsduo:

### Kathrin & Peter

Sie gewannen bei der ZDF-Hitparade und traten u. a. schon im „ZDF Fernsehgarten“ oder bei „Lustige Musikanten“ auf: Das Duo Kathrin & Peter aus der Lausitz begeistert nun schon seit über 20 Jahren sein Publikum in ganz Deutschland. Mit ihrer Mischung aus sanften Balladen und schwungvollen Schlagern wecken die beiden ganz große Emotionen!

**Stimmen der Berge**

Stimmgewaltige Sänger mit klassischer Gesangsausbildung und abwechslungsreichem Programm.

**Lucky Brass Band**

Lokalmatadore und klangstarke Blasmusiker mit einem schier unerschöpflichen Repertoire.

19.00-23.00 Uhr **Isartaler Hexen**

Musikalische Frauen-Power aus der Oberpfalz!

**Mittwoch, 3. August**

● HEUTE FÜR SIE IM STADL

12.30-17.30 Uhr **Dorfmusik Rugendorf**

Ihr vielseitiges Repertoire reicht vom Egerländer über die Polka bis hin zur Klassik. Einer der größten Musikvereine im Landkreis Kulmbach.

19.00-23.00 Uhr **Stoapfäzler Spitzbaum** ▶

„Spitzen-Programm – Spitzen-Sound – Spitzen-Stimmung“ ... so treiben die Oberpfälzer das Publikum buchstäblich auf die Partyspitze!



**Donnerstag, 4. August**

● TAG DER FIRMEN  
UND VEREINE



12.30-17.30 Uhr **Musikverein Marktlegast**

Freuen Sie sich auf böhmisch-fränkische Blasmusik, traditionelle Märsche, beliebte Evergreens und Stimmungshits. Festliche Stimmung garantiert!

▶ 19.00-23.00 Uhr **Joe Williams Band**

Ob als feste Begleitband der Weather Girls oder mitreißende Partyband: Dieses internationale Ensemble bringt die Stimmung zum Kochen!

**Freitag, 5. August**

● GUTE UNTERHALTUNG

12.30-17.30 Uhr **Musikverein Stadtsteinach**

Diese original fränkische Trachtenkapelle mit mehr als 30 Musikern sorgt garantiert für eine traditionell festliche Bierzeltstimmung.

19.00-24.00 Uhr **Die Wilderer** ▶

Zählen zu den meistgebuchten Bands, wenn Alpenrock und Partymusik gewünscht werden. Überrasgender Auftritt garantiert!



**Samstag, 6. August**

● SUPER STIMMUNG



11.00-17.00 Uhr **Kasendorfer Musikanten**

Ein Garant für gute Unterhaltung und vertraute Gemütlichkeit. Großer Bigband-Sound zwischen Schlagerklassikern, Märschen und Polkas.

▶ 19.00-24.00 Uhr **Die Lechis**

Wenn der Stadl bebzt, kommen sie erst richtig in Schwung! Seit mehr als 35 Jahren im gesamten Bundesgebiet unterwegs und beliebt.

**Sonntag, 7. August**

● UNSER FINALE FÜR SIE

11.00-17.00 Uhr **Musikverein Thurnau**

Musikalische Leckerbissen verschiedenster Stilrichtungen beschert der Musikverein Thurnau. Ein echter Klassiker auf der Bierwoche!

18.00-23.00 Uhr **Stoapfäzler Spitzbaum** ▶

Bei kultigen Schlagern und Oldies der 60er, 70er Disco-Sound und der Neuen Deutsche Welle aus den 80ern kommt Partylaune auf.





# BrauKunst hautnah

## Die BrauMeisterei und die BrauSchänke gewähren Einblicke ins Brauhandwerk



Handwerk, Qualität, Leidenschaft und Tradition - dafür stehen die Mönchshof BrauSpezialitäten. Damit sich jeder Bierliebhaber von der besonderen Qualität dieser Biere persönlich überzeugen kann, steht die **Mönchshof BrauMeisterei**, eine mobile Schaubrauerei im Kleinformat, bei der Kulmbacher Bierwoche auf dem Marktplatz.

Es ist wie eine Genussreise in die Welt des Bieres. In dem nostalgischen Wagen auf vier Rädern verbirgt sich eine handwerklich ausgefeilte Mikro-Brauerei mit allem, was das Brauerherz begehrt. Handgeschmiedete Kupferkessel, handbetriebene Schrotmühle mit Lederriemen, hölzerne Schaukästen mit unterschiedlichen Malzsorten, Schaugläser mit Hopfendolden sind nur Beispiele für die Liebe zum Detail. Besucher können aus nächster Nähe zusehen, wie mit Liebe und handwerklicher Sorgfalt die Mönchshof BrauSpezialitäten entstehen.

### Erleben Sie die breite Biervielfalt frisch vom Zapfhahn der BrauSchänke

Der Besucher soll sein Wissen auch mit allen Sinnen verfeinern können. In der **Mönchshof BrauSchänke** werden alle Mönchshof BrauSpezialitäten frisch vom Fass ausgeschenkt. Schließlich soll der Bierkenner die sortenspezifischen Unterschiede nicht nur theoretisch erfassen, er soll sie auch geschmacklich erfahren können. Die Mönchshof BrauSchänke bietet somit Biervielfalt und Sortenreichtum pur – alles natürlich nach dem strengen 500 Jahre alten Bayerischen Reinheitsgebot.



Am 23. April diesen Jahres wurde das 500. Jubiläum des Bayerischen Reinheitsgebots zelebriert. Es gilt als die älteste noch wirksame Lebensmittelverordnung der Welt. Selbstverständlich braut auch die Kulmbacher Brauerei ihre sämtlichen Bierspezialitäten auf traditionell handwerkliche Weise streng nach den Vorschriften des Reinheitsgebots.

## Die Essenz traditioneller Braukultur!

### Mönchshof Manufaktur – so heißt die neue Produktlinie aus dem Hause Mönchshof.

Mönchshof richtet damit seinen Fokus gleich in zweifacher Hinsicht künftig noch stärker auf die Bedürfnisse seiner Kundschaft aus. Zum einen gibt es immer mehr Verbraucher, die nach ausgesuchten, feinen Bierspezialitäten greifen, die nach handwerklicher Tradition gebraut sind; zum anderen wird mit Blick auf die ständig steigende Zahl an kleineren Haushalten mit dem neuen Mönchshof Manufaktur-Kasten ein handliches, kleineres Mehrweggebinde mit neun 0,5-Liter Bügelverschlussflaschen in den Markt eingeführt.

„Manufaktur ist ein Sinnbild für handwerklich hergestellte Produkte, die vor allem durch ihre einzigartige Qualität überzeugen“, so Mönchshof-Chef Markus Stodden. „Wer unsere beliebten Mönchshof Brauspezialitäten kennt, der weiß, was das bedeutet. Mit unseren Manufaktur-Bieren widmen wir uns nun ganz bewusst oft längst in Vergessenheit geratenen, historischen Rezepturen.“



### Mönchshof Manufaktur – Brauhandwerk in Reinform

Mit der Manufaktur-Linie zitiert Mönchshof also das Thema Craft Beer gewohnt auf sehr eigenständige Weise. Die Manufaktur-Linie bindet die jahrzehntelange Erfahrung und das Wissen der regionalen Gersten- und Hopfenbauern sowie heimischer Mälzer eng in den Brauprozess mit ein.

Die erste Biersorte der Mönchshof Manufaktur, das „Historische Märzen“, ist genau diesem, seit Generationen überlieferten Wissen zu verdanken. „Historisches Märzen“ zählt zu den ältesten Biersorten und gilt seit jeher als ein sehr edles Bier mit Festbiercharakter. Begründet ist dieser Ruf in der höheren Stammwürze und einer besonders langen und kalten Lagerung. So wie die Brauer schon vor über hundert Jahren dieser Biersorte besondere Aufmerksamkeit schenken, so machen es die Mönchshof-Brauer noch heute.

# KULMBACHER Bierwochen Journal



An der BrauMeisterei können Besucher hautnah miterleben, wie das leckere Mönchshof Bier hergestellt wird.



Vom Schrotten, Maischen und Abläuern bis hin zum Kochen der Würze kann der Interessierte den Brauvorgang hautnah erleben und sogar tatkräftig mitwirken.



**Hermann Nothhaft**

Seit nunmehr 31 Jahren ist der Diplombrauingenieur bei der Kulmbacher Brauerei und verantwortet die Herstellung sämtlicher Bierspezialitäten vom Rohstoff bis zur Abfüllung.

## Große Genussvielfalt aus nur vier Zutaten!

Der Beruf des Braumeisters klingt nach einem echten Traumjob. Wie sieht Ihr Alltag denn tatsächlich aus?

Mein Alltag ist sehr abwechslungsreich. Egal ob am Schreibtisch, im Büro oder an den Kesseln im Sudhaus, es wird nie langweilig. Ich bin gerne Brauer, weil ich mit nur vier natürlichen Rohstoffen eine Vielfalt an Genuss erzeugen kann. Die Tätigkeit ist eine Mischung aus Handwerk, moderner Technik und Nutzung wissenschaftlicher Erkenntnis.

Was zeichnet einen guten Bierbrauer Ihrer Meinung nach aus?

Ein guter Bierbrauer ist sich über die Wertigkeit und Bedeutung unserer gemäß dem Reinheitsgebot von 1516 zum Bierbrauen zu verwendenden Rohstoffe Wasser, Malz, Hopfen und Hefe bewusst. Er führt das Handwerk des Bierbrauens mit großer Sorgfalt, Leidenschaft und Hingabe aus.

Woher stammen die Zutaten für die Biere der Kulmbacher Brauerei?

Die Zutaten für unsere Biere stammen ausschließlich aus der Region – Malz aus Franken, Hopfen aus der Hallertau. Enge Zusammenarbeit mit Lieferanten und Erzeugern schafft gegenseitiges Vertrauen. Deshalb zeichnet unsere Rohstoffe beste Qualität aus, die Basis für unsere einzigartigen Bierspezialitäten.

Welche der vielen aktuellen Trends auf dem Biermarkt sind für Sie als Profi spannend?

Mich reizt es, mit Handwerklichkeit einerseits alte Biercharaktere auszuprobieren und andererseits weitere neue Sorten zu entwickeln.

## Jetzt im Handel!

Holen Sie sich den unverwechselbaren Geschmack der Bierwoche nach Hause! Mit dem Original KULMBACHER Festbier! Ab sofort in ausgewählten Getränkeläden der Region.



**Aber nur für kurze Zeit!**

**AB SOFORT ERHÄLTlich**



**Jetzt auch offiziell ausgezeichnet!**

Beim internationalen Craft Beer Award wurde das nach einem historischen Rezept gebraute Mönchshof Märzen mit einer Goldmedaille prämiert. Die Bierspezialität überzeugte die Fachjury vor allem durch ihren milden, malzblumigen Geschmack, der durch die angenehme Rezenz und weiche Harmonie bis hin zum Nachtrunk seine volle Entfaltung erfährt.

**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 **67. KULMBACHER BIERWOCHE** viel Erfolg

## Kreative Huldigung an die Kulmbacher Biere!

Originelle Verkleidungen  
und ausgefallene Wagen  
beim Fanclub-Umzug



Sonntag, 31.07.2016  
um 12.00 Uhr großer  
Fanclub-Umzug

Dem Einfallsreichtum und Arbeitseifer sind  
den Fanclubs beim Erschaffen ihrer Wagen  
und Requisiten keine Grenzen gesetzt.

Am ersten Sonntag ist die Bierwoche  
traditionell fest in der Hand von Fan-  
clubs unserer Kulmbacher Biere. Auch  
in diesem Jahr wird die Strecke entlang des  
großen Umzuges wieder von Tausenden  
Zuschauern gesäumt sein, wenn die Fangrup-  
pen mit ihren einfallsreichen Wagen und  
originellen Verkleidungen die Massen in  
Begeisterung versetzen.

Zu den über 2.000 Teilnehmern an dem bun-  
ten Spektakel zählen neben Stammtisch- und  
Landjugendgruppen aus Oberfranken auch  
etliche Fanclubs, Kirmesgruppen und ande-  
re Biervereine aus ganz Deutschland und  
sogar aus dem Ausland teil. Die Parade der  
Fans von **KULMBACHER, MÖNCHSHOF,**  
**EKU** und **KAPUZINER** ist längst fester  
Bestandteil der Bierwoche und ein Highlight  
speziell für die jüngeren Gäste.



## Die Welt zu Gast in Kulmbach!

Die Bierwoche vereint Bierfreunde aus allen Kontinenten im Stadt!



Rein Bierfest-mäßig gesehen ist Kulmbach während der Bierwoche der Nabel der Welt. Auch in diesem Jahr werden wieder Gäste aus allen fünf Kontinenten erwartet, die den besonderen Flair dieses traditionsreichen Festes und die fröhliche Stimmung im Stadt zu schätzen wissen. Für einige Gruppen ist es mittlerweile zum festen Ritual geworden, der „fünften Jahreszeit“ in Kulmbach bei-zuwohnen.



Denn die teilweise höchst amüsanten Auftritte der Umzugsteilnehmer zeugen von reichlich Fantasie und Humor – eine Mischung, die bei Kindern be-kanntermaßen besonders gut ankommt.

Kein Weg ist zu weit, wenn es zur Kulmbacher Bier-woche geht. Bierfreunde aus der ganzen Welt reisen nach Oberfranken, um mit den einheimischen Gästen in der heimlichen Hauptstadt des Bieres zu feiern.

## Alkoholfreier Genuss für Fahrer und Kalorienbewusste

Nur an der  
BrauSchänke!



### Mönchshof Naturtrüb's Alkoholfrei

Entdecken Sie eine naturbelassene Brauspezialität, die durch ihren vollmundig abgerundeten Geschmack besticht. Hergestellt nach einem speziellen Brauverfahren und nicht filtriert bietet es eine echte Alternative zu den meist herben Sorten alkoholfreier Biere. **Mönchshof Naturtrüb's Alkoholfrei** ist ein Meisterwerk fränkischer Braukunst!

### Kapuziner Alkoholfrei

Nicht nur bei Autofahrern ist diese Bierspezialität äußerst beliebt. Der volle Weißbiergeschmack, die kräftige Bernsteinfarbe, das frische Prickeln – kaum zu glauben, dass ein so vollkommenes Bier alkoholfrei ist. Und weil **Kapuziner Alkoholfrei** reich an Vitaminen ist, kommt es auch bei Sportlern bestens an.

### Kulmbacher Alkoholfrei

Dieses Bier ist die perfekte Wahl für alle, die den frischen Geschmack eines leckeren Pils zu schätzen wissen, aber gerne auf Alkohol verzichten möchten. 100 % Pilsgenuss bei 0 % Alkohol und gerade mal 70 kcal pro 0,5 Liter. **Kulmbacher Alkoholfrei** ist extrem kalorienarm und gleichzeitig überaus reich an Geschmack!

ALKOHOLFREI  
NUR 85 kcal  
pro 0,5l  
KALORIENARM



Im Stadt  
erhältlich!



Alkoholfrei  
GARANTIE  
Kalorienarm



## NEU! Erfrischung aus dem Garten der Natur

Erstmals auf der Kulmbacher Bierwoche präsentiert der **Bad Brambacher Markt-wagen** das erfrischende Sortiment alkoholfreier Genussmomente. Die neue **Gartenlimonade** aus dem Hause Bad Brambacher bietet ein einzigartig natürliches Geschmackserlebnis. Hergestellt wird die köstliche Gartenlimonade aus quellfrischem Mineralwasser, bestem Fruchtsaft, reinem Zucker und biogener Kohlensäure. Natürlich ohne künstliche Aromen, Farb-, Süß- oder Konservierungsstoffe. In den Geschmacksrichtungen Apfel, Zitrone und Orange sorgt

die Gartenlimonade von Bad Brambacher nicht nur an warmen Sommertagen für einen prickelnd erfrischenden Limonadegenuss. Auf seiner Tour durch die Region macht der mobile Marktstand von Bad Brambacher zur 67. Kulmbacher Bierwoche Halt auf dem Marktplatz. Die Besucher können sich auf die leckeren Getränke freuen und erhalten einen Einblick in den Produktionsprozess dieser herausragenden Erfrischungsgetränke. Nicht nur für Autofahrer und kleine Besucher eine lohnenswerte Neuerung auf der Bierwoche.

## Frisches Äußeres, unverändert köstlicher Geschmack!

Neues Design



Nicht nur an heißen Tagen eine köstliche Erfrischung: die leckeren Weißbierspezialitäten von KAPUZINER.

Der Inhalt der klassischen Bügelflaschen aus dem Hause KAPUZINER bleibt genauso geschmackvoll wie immer. Ihren köstlichen Geschmack verdanken die KAPUZINER Weißbierspezialitäten übrigens nicht zuletzt der traditionell handwerklichen Braukunst.

Und genau die wird beim neuen Design der Flaschen noch mehr in den Fokus gerückt. So kommt dem Kapuzinermönch als Botschafter und Repräsentant der langjährigen Markengeschichte rein optisch eine wesentlich dominantere Rolle zu. Auch sonst erhält das Thema Ursprünglichkeit bei den neu gestalteten Etiketten eine stärkere Betonung. Obwohl die KAPUZINER-Weißbiere in ihrem neuen Look die Markenwerte noch mehr widerspiegeln als zuvor, bleibt das Wesentliche also unverändert: ihr herausragender Geschmack!



## Weizengenuss unter freiem Himmel

Sonnige Sommertage und das erfrischend würzige **KAPUZINER Kellerweizen** passen perfekt zusammen. Damit die Freunde dieser köstlichen Weißbierspezialität das bernsteinfarbene Bier stilecht unter freiem Himmel genießen können, steht auch bei der 67. Kulmbacher Bierwoche wieder der Spezialausschank im Außenbereich des Stadts bereit. Hier treffen sich alte und neue Bekannte, um in fröhlicher Gesellschaft die fünfte Jahreszeit zu feiern. Das **KAPUZINER Kellerweizen** enthält einen hohen Anteil an Weizenmalz, das ihm seine unverwechselbar kräftige Färbung

verleiht. Seine feine Bierhefe aus brauereieigener Reinzucht schenkt ihm seinen vollmundigen Charakter. Der sorgfältig abgestimmte Kohlensäuregehalt und die ausgewogene Naturtrübung runden den Genuss dieser Weizenspezialität ab. Wer sich eine Verschnaufpause vom Schunkeln, Mitsingen und Tanzen im Stadl gönnen will und sich dabei mit einem **KAPUZINER Kellerweizen** erfrischen möchte, ist an diesem Stand genau richtig. Freuen auch Sie sich auf dieses besondere Weizenbier im besonderen Ambiente der Kulmbacher Bierwoche!

Im Stadl-Außenbereich kommen Weißbier-Liebhaber auch in diesem Jahr voll auf ihren Geschmack.

