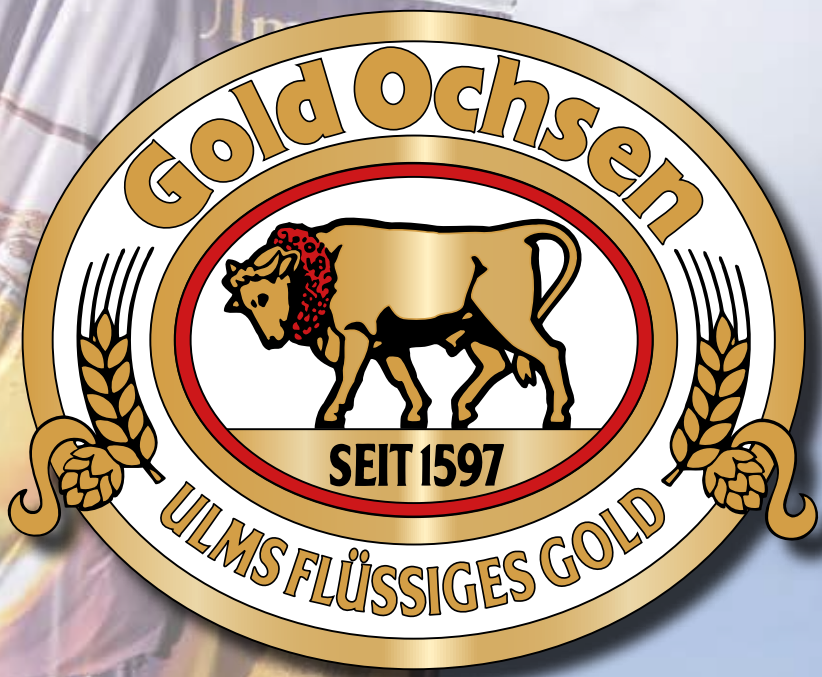




INFO

Brauerei Gold Ochsen GmbH
89073 Ulm · Veitsbrunnenweg 3 – 8
Telefon (0731) 164-0
www.goldochsen.de

36. Jahrgang · Ausgabe 124 · 3/17

Der Kult ist zurück! afri-cola und Bluna

Mit Elan starteten wir zum Jahreswechsel in ein neues Produkt-Zeitalter. Seit dem 1. Januar 2017 sind wir Lizenznehmer der beiden deutschen Kultmarken: afri-cola und Bluna.
Kurz und knapp: „Der Kult ist zurück!“

Seit Monaten bereiteten wir uns auf den Jahreswechsel vor, der für uns die Umstellung von Pepsi auf afri-cola und Bluna bedeutete. Nicht zu unterschätzen waren die Kosten um die neuen Kultmarken im Portfolio zum Fließen zu bringen. „Neben der technischen Umstellung der Abfüllanlage investierten wir im Millionenbereich in neue Flaschen, Kästen und KEG-Behälter“, berichtet unsere Geschäftsführerin Ulrike Freund. Außerdem mussten die Schankanlagen bei den Kunden umgerüstet oder neu eingerichtet werden. Dazu kamen Marketingkosten für das umbranden von Displays Hunderter Kühlschränke und Getränkeautomaten. So wie es sich bereits im zweiten Monat abzeichnet hat sich der Aufwand mehr als gelohnt. Die ersten Reaktionen aus der Gastronomie und den Getränkemarkten sind enorm positiv, erläuterte Ulrike Freund.



Auf ein Wort



Liebe Leserin, lieber Leser,

2017 jährt sich zum 150. Mal das Bestehen unserer Brauerei im Familienbesitz. Mit Stolz leben wir unsere Tradition, aber immer in der Überzeugung: ohne Innovation und Investition kein Bestehen. Von Anfang an dem Fortschritt offen zugewandt, von Anfang an der Qualität verpflichtet. Nicht von ungefähr haben wir in den vergangenen Jahrzehnten nachhaltig investiert, um die Zukunft der Brauerei Gold Ochsen mit ihrer alkoholfreien Tochter, der Ulmer Getränke Vertrieb GmbH (UGV) und aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf eine solide Basis zu stellen. Mit der Abfüllung unserer neu hinzugekommenen Lizenzmarken afri-cola und Bluna starten wir voller Elan in ein neues Produktzeitalter. Die ersten Monate zeigen bereits, dass wir mit diesen Kultmarken den rechten Weg eingeschlagen haben. Das liegt nicht zuletzt an Ihnen, unseren treuen Kunden, die einer Umstellung auf die neuen Produkte offen gegenüberstanden. Mit der Kaufentscheidung dieser regionalen Getränke stärkt aber auch jeder die mittelständische Wirtschaft und ist damit Garant für Arbeitsplätze und Investitionen, die enorm wichtig sind, um das Fortbestehen traditioneller Betriebe zu sichern.

Herzlichst
Ihre Ulrike Freund

Ihre Gewinn-Chance auf den neuen Etiketten

Unter dem Namen „Witziges, Wichtiges und Wissen“ starten wir im Mai mit einer pfiffigen Gewinnaktion auf unseren Flaschenetiketten. In der Zeit von Mai bis Dezember 2017 verlosen wir monatlich 50 Gewinnpakete im Wert von jeweils 50 Euro.

Auf den Rückenetiketten jeder Bierflasche von Gold Ochsen und OXX verbirgt sich die Ochsen-Post. Aufgeteilt in acht Rubriken vermittelt die Ochsen-Post unter anderem witzige Geschichten, wichtige Bierkunde und tiefgreifendes Wissen, die Ihnen mit jeder Flasche etwas mehr als Biergenuss serviert.

So nehmen Sie am Gewinnspiel teil:

Ziehen Sie das Rückenetikett von der Bierflasche ab und sammeln Sie 5 verschiedene Etiketten einer Rubrik. Von jeder Rubrik gibt es 10 verschiedene „Ochsen-Post“-Meldungen, die farblich gekennzeichnet und durchnummeriert sind. Schneiden Sie jeweils die rechte obere Ecke ab in der die Nummer steht und kleben Sie sie auf eine Postkarte.

Zusammen mit Ihren Kontaktdaten und dem gewünschten Gewinnpaket senden Sie die Postkarte dann an:

**Brauerei Gold Ochsen, Stichwort: Ochsen-Post,
Veitsbrunnenweg 3-8, 89073 Ulm.**

Witziges, Wichtiges & Wissen

... jetzt auf jeder Flasche.



Eine Übersicht der Gewinnpakete, Rubriken und Teilnahmebedingungen erhalten Sie ab Mai 2017 auf jedem Kasten Gold Ochsen oder auf unserer Internetseite unter www.goldochsen.de

Ulms flüssiges Gold

Restaurant „Leonhardts“ im Fernsehturm Stuttgart

Nach dreijähriger Sanierung erstrahlt der Stuttgarter Fernsehturm an seinem 60. Geburtstag gemeinsam mit den drei Gastronomien in neuem Glanz. Der Fernsehturm in Stuttgart ist der weltweit erst erbaute Fernsehturm und damit eine echte Kultstätte in der sich die Kultgetränke von afri cola und Bluna perfekt präsentieren.

Panoramacafé

Nach 36 Sekunden Liftfahrt, in 147 Metern Höhe thront das Panoramacafé, in dem tagsüber Kaffee, Kuchen und kleine Speisen angeboten werden. Nach Einbruch der Dunkelheit avanciert das Café im Stuttgarter Himmel zur Cocktailbar, mit phänomenalem Blick übers Lichtermeer der Landeshauptstadt. Übrigens eine der angesagten Adressen für Nachtschwärmer.

Eventlounge

Wer das Besondere für eine Veranstaltung sucht, der wird es in der Eventlounge in 144 Metern Höhe finden. Geburtstag, Tagung oder Trauung in luftiger Höhe bleiben unvergessen.

Restaurant Leonhardts

Am Turmfuß direkt am Eingang zum Fernsehturm befindet sich das Restaurant Leonhardts. Benannt nach dem Erbauer des Wahrzeichens präsentiert sich das Restaurant in einem lichtdurchfluteten und gemütlichen Outfit. Regionale und internationale Speisen stehen auf der Karte. Im Sommer lädt ein großer Biergarten zum Verweilen ein.



147 Meter | Panoramacafé

144 Meter | Eventlounge



Turmfuß |
Restaurant Leonhardts



Lochmühle - Eigeltingen

Weit über die Ufer des Bodensees als Ausflugsziel, Hotel und Erlebnisbauernhof bekannt, begeistert die heimelige 400 Jahre alte Lochmühle in Eigeltingen jung und alt.

Die Lochmühle Eigeltingen ist ein über 400 Jahre alter Bauernhof, der in einen attraktiven Freizeitpark für alt und jung verwandelt wurde. Mit perfekter Infrastruktur zählt die Lochmühle in Süddeutschland zu den größten Anbietern für ganzjährig buchbare Firmenevents. Als Spezialist für außergewöhnliche Veranstaltungen bekannt, kommen die Gäste von weit her. Im eigenen

Hotel, urigen Scheunenlagern, gemütlichen Restaurants und modernen Tagungsräumen sind kulturelle Megaevents jetzt auch mit afri-Cola und Bluna möglich - im eigenen Eventsteinbruch sogar mit bis zu 1.000 Gästen. Das Hotel der Lochmühle bietet insgesamt 180 Betten. „Im Bau befinden sich derzeit 14 neue Ferienwohnungen“, berichtet Geschäftsführer Christof Bihler. Ausgebildete Trainer schulen die

Teilnehmer von Events, Seminaren und Tagungen. Alle Events finden auf dem 500.000 Quadratmeter großen Gelände statt und sind zu Fuß zu erreichen. Im Outdoorbereich findet man mit einer Geländequadestrecke und einer 35 Meter überhängenden Steilwand die besten Voraussetzungen für Teamtrainings. Nicht von ungefähr wird hier vom 14. bis 16. Juli die Outdoormesse „adventure southside“ veranstaltet.



Hotel Lochmühle • Hinterdorfstraße 44 • 78253 Eigeltingen • Tel. 07774-93930
www.lochmuehle-eigeltingen.de



Zum Lamm - Gerhausen

Seit über 100 Jahren ist das Gasthaus zum Lamm in Gerhausen bekannt für schwäbische Gastfreundschaft, ehrliche Hausmannskost und Bier aus Ulm.

Seit 100 Jahren wird im Gasthaus Lamm in Gerhausen Ulms flüssiges Gold ausgeschenkt. Seit 1978, also seit fast 40 Jahren, bewirtschaft Rosemarie Dückeck-Ettrich das Gasthaus in der dritten Generation. Von der Pike auf hat die Gastwirtin das Hotelfach gelernt.

Damals noch wie viele regionale Gastronomen im altherwürdigen Hotel Neuthor in Ulm. Bekannt für die gesellige Atmosphäre in der Holzvertäfelten Gaststube war das Lamm schon immer ein Treffpunkt für zahlreiche Stammtische. „Sei es der Lehrer-, Sauna- oder Turnerstammtisch. Jeder hat und

hatte seinen festen Tag“, berichtet Rosemarie Dückeck-Ettrich. Und das ist immer noch so. Die Pforten des Gasthauses öffnet die Gastwirtin heute allerdings nur noch nach Vorankündigung. Unsere Brauerei dankt ganz herzlich für 100 Jahre erfolgreiche und partnerschaftliche Zusammenarbeit.



Gasthaus zum Lamm • Hauptstraße 542 • 89143 Gerhausen • Tel. 07344-8187



Charisma - Blaubeuren

Das Charisma in Blaubeuren ist die angesagte Adresse für Tag- und Nachtschwärmer. Im kommenden Mai feiert das Café, Bistro & Sportsbar das zehnjährige Jubiläum.

Als der Gastwirt Ertan Yilmazer vor rund zehn Jahren sein Café und Bistro Charisma im Zentrum Blaubeurens in einem ehemaligen Blumenladen eröffnete, winkten viele ab. Zu groß schien die Konkurrenz links und rechts der Eingangstür. „In der Tat dauerte es rund zwei Jahre, bis unser gemütliches Café zum Treffpunkt von inzwischen vielen

Stammgästen wurde“, berichtet Ertan Yilmazer heute. Den Erfolg, bis über die Grenzen der Blautopfstadt bekannt geworden zu sein, sieht der Gastwirt in einem legendären Oktoberfest, das er im Biergarten des Charisma erstmals 2009 veranstaltete und seither jährlich wiederholt. Zu den Stammgästen zählen viele Freunde von Fußball & Co., die in der ausgewiesenen Sky-Sportsbar

die Spiele der Bundesliga verfolgen. Der unermüdliche Gastwirt hat an 340 Tagen im Jahr geöffnet. Unterstützt wird Ertan Yilmazer von seiner Ehefrau, seiner Tochter, den beiden Söhnen und dem Schwiegersohn. Inzwischen finden nicht selten auch Blaubeurer Gastronomen den Weg ins Charisma, um sich bei Ertan ein Gold Ochsen Feierabendbier zu genehmigen.



Charisma • Ulmer Straße 1 • 89143 Blaubeuren • Tel. 01520-1459361



Bieriges Kochrezept

von Chefkoch Stefan Büniger

Skreifilet mit Bier-Senfsauce

Chefkoch Stefan Büniger vom Hotel-Restaurant Löwen in Söflingen stand schon an vielen europäischen Herden. Für uns öffnet er sein Kochbuch und zaubert für die INFO-Leser bierige Speisen.

Heute:

Skreifilet mit Bier-Senfsauce an Gemüse und Salzkartoffeln

Zubereitung:

Fisch: Die Fischfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft 10 Minuten marinieren. Die Filets in einer kalten beschichteten Pfanne mit der Hautseite nach unten erhitzen. Kurz bevor der Fisch gar ist Butter und Thymianzweig begeben. Zuletzt den Fisch wenden und 3-5 Minuten ziehen lassen. Fertig.

Bier- Senfsauce: Zucker karamellisieren und mit Bier ablöschen. Auf 1/3 einköcheln lassen. Dann Fischfond zugeben und aufkochen. Mit Senf und Sahne verfeinern und mit Kartoffelstärke abbinden. Zum Schluss die Butter einrühren. Fertig.

Salzkartoffeln: Kartoffeln waschen, schälen und 20 Minuten in Salzwasser kochen. Guten Appetit!



Stefan Büniger, Chefkoch im Löwen in Söflingen



Ulms Bürgermeister zu Gast

Zum Auftakt des Jahres folgten Ulms Stadtoberhäupter einer Einladung von Geschäftsführerin Ulrike Freund zum gemeinsamen Brauereirundgang. Zu Besuch kamen Ulms Oberbürgermeister Gunter Czisch, Kulturbürgermeisterin Iris Mann, Finanzbürgermeister Martin Bendel und Baubürgermeister Tim von Winning.

Per pedes und mit dem Fahrrad traf Ulms Stadtspitze nach Dienstschluss auf direktem Wege in der Brauerei ein. Echtes Neuland war für die Besucher der Herstellungsprozess von Ulms flüssigem Gold, den unser erster Braumeister Stephan Verdi bei einem Rundgang verständlich erläuterte. Ulms Stadtoberhäupter zeigten sich höchst interessiert und nachfragend. Als Premiere präsentierte Ulrike Freund den Gästen den neuen Gold Ochsen Imagefilm im Brauereikino, der zukünftig den Auftakt bei Brauereiführungen bildet. Anhand aktueller Beispiele und



Rundgang durch die Brauerei



Einsteinmarathon

Mit 15.150 Euro Spenden wurde ein grandioses Spendenergebnis erreicht. Die Gesamtsumme des „Spendenmarathons“, die bei zahlreichen Aktionen und durch das Überqueren der Läufer auf der Spendenmatte beim Ulmer Laufspektakel gesammelt wurde, ist im Haus der Sparkasse Ulm in der Neuen Mitte übergeben worden. Die Spenden gehen an Einrichtungen in der Region. Wir haben als Sponsoringpartner beim Ulmer Einsteinmarathon natürlich auch unser Scherflein dazu beigesteuert.



Spende

einsteinmarathon

Filmdreh

Gold Ochsen Unternehmenspräsentation

Viele Wochen gehörten sie zum Alltag auf dem Brauereigelände. Die Rede ist von den Filmleuten, die schwer gepackt mit Kameras von Sudhaus über Lagerkeller bis in die Abfüllhalle unterwegs waren, um dem Geheimnis von Ulms flüssigem Gold auf die Schliche zu kommen. Selbst eine Drohne kam zum Einsatz. Das Ergebnis des Filmdrehs für unseren neuen Imagefilm präsentieren wir ab 2017 bei jedem Brauereirundgang. **Kontakt für Brauereibesichtigungen:** Tel.: (0731) 164-0, info@goldochsen.de



Filmdreh für Gold Ochsen Imagefilm

Baumpatenschaft

Nach zwei Jahren Bauzeit wurde Anfang Dezember die neu gestaltete Karlstraße für den Verkehr frei gegeben. 51 neu gepflanzte Bäume machen den Weg zur Brauerei Gold Ochsen jetzt noch attraktiver.

Mit der Bepflanzung der Allee in der Karlstraße vor den Toren unserer Brauerei endet eine über zweijährige Bauzeit. Erleichtert über das Bauende und mit Blick auf die Verschönerung der Infrastruktur hat unsere Brauerei die Patenschaft für eine von 51 Säulenhainbuchen übernommen. Anfang Dezember wurde die zweispurige Straße in einer feierlichen Stunde eröffnet. Ulms Baubürgermeister Tim von Winning, GO Vertriebs- und Marketingleiter Frank U. Schlagenhauf und unser Technischer Betriebsleiter Stephan Verdi pflanzten symbolisch den Patenbaum.



Stephan Verdi, Frank U. Schlagenhauf & Tim von Winning



Anwohner, Bauarbeiter und die Medien



Symbolische Baumpflanzung



V.l. Ulrike Freund, Stephan Verdi, Karlheinz Mack, Iris Mann, Martin Bendel, Volker Grief, Tim von Winning, Gunter Czisch, Thomas Riedesser und Frank U. Schlagenhauf

Zahlen untermauert Ulrike Freund wie sich unsere Braustätte für den Standort Ulm stark macht. Als eines der ältesten Unternehmen der Donaustadt unterstützt Gold Ochsen traditionell lokale Spendenaktionen, Vereine und Feste.



Im Sudhaus



Bierverkostung im Schalander



Im Gold Ochsen Brauereikino:

v.l. Ulms Oberbürgermeister Gunter Czisch, Finanzbürgermeister Martin Bendel, Sozial- und Kulturbürgermeisterin Iris Mann und Baubürgermeister Tim von Winning

Besuch

Im Vatikan

Ulrike Freund besucht Annette Schavan

Im Jahre 2014 trat Annette Schavan ihren neuen Posten als Botschafterin beim Heiligen Stuhl in Rom an. Unsere Geschäftsführerin Ulrike Freund besuchte die ehemalige Bundestagsabgeordnete gemeinsam mit Ehemann Ekkehard.

Annette Schavan war zu ihrer Zeit als Bundestagsabgeordnete für den Wahlkreis Ulm/Alb-Donau immer gerne gesehener Gast in der Brauerei Gold Ochsen. Zu den unterschiedlichsten Anlässen, wie beim Brauereifest 2012 besuchte uns die Politikerin im Veitsbrunnenweg. Bei einer Romreise nahm jetzt Ulrike Freund gemeinsam mit Ehemann Ekkehard die Gelegenheit wahr, Annette Schavan in ihrem neuen Domizil in Rom zu besuchen und viel über die Arbeit



Vr. Annette Schavan & Ulrike Freund

der Deutschen Botschafterin am Heiligen Stuhl zu erfahren. Hier wird Friedenspolitik gemacht und umgesetzt.

Feier

Stadtjubiläumsbier

Das 750-jährige Stadtjubiläum feiert die Stadt am Blautopf ein ganzes Jahr lang. Gold Ochsen braut zum Jubeljahr ein untergäriges Blaubeurer Festbier.

Über das ganze Jahr feiert Blaubeuren den 750. Geburtstag. Der Höhepunkt der Festlichkeiten wird Mitte Juli (14. bis 16.7.) erreicht. Das Jubiläumswochenende eröffnet die Partyband „Voxxclub“ am Freitagabend. Spielmannszüge am Samstag und Sonntag und ein historischer Umzug am Sonntag erinnern dann an knapp acht Jahrhunderte Stadtgeschichte. Und weil zu einer historischen Stadtfeier auch ein traditionelles, gutes Bier gehört, braut unsere Brauerei eigens ein Festbier, handabgefüllt in attraktive Zwei-Liter-Bügelflaschen und verpackt in



Jubiläumsgebinde mit 6 Bügelflaschen in der Holzkiste

echten Holzkisten. Anfang des Jahres überreichten wir Blaubeurens Bürgermeister Jörg Seibold den ersten Kasten des speziell eingebrauten untergärigen Stadtjubiläumsbieres. Während der Feierlichkeiten ist das Gebinde im örtlichen Handel erhältlich und wird bei den einzelnen Veranstaltungen ausgeteilt.



V.l. Volker Grief (GO-Vertriebsleiter), Roland Groner (GO-Gebietsleiter), Bürgermeister Jörg Seibold (Stadt Blaubeuren), Tilon Fahrner (Projektleiter 750-Jahre Stadt Blaubeuren), Reiner Striebel (Stadt Blaubeuren) und Bernhard Frey (GO-Produktionsleiter)

SuperIDEENmarkt



Neueröffnung

In großen Lettern steht Haidorf auf dem Schild über dem Eingang des Edeka-Markts in Oberessendorf. Es ist der dritte Lebensmittelmarkt, den Geschäftsführer Jürgen Haidorf nach seinen etablierten Edeka-Märkten in Bad Waldsee und Wiggensbach jüngst eröffnet hat.

Direkt an der B 30 hat Jürgen Haidorf nach halbjähriger Planungsphase seinen jüngsten Lebensmittelmarkt mit rund 1.100 Quadratmetern Verkaufsfläche im Dezember eröffnet. Eine große Glasfassade macht den Markt attraktiv hell. Die Innenarchitektur trägt die Handschrift des Chefs. Eine klare Ausschilderung der jeweiligen Bereiche vermittelt dem Kunden eine schnelle, strukturierte Übersicht. Abgeteilt von Obst-, Gemüse-, Fleisch- & Wurstverkauf hat der Getränkemarkt mit rund 300 Quadratmetern ein eigenes Areal.



Jürgen Haidorf & Team mit GO Vertriebsleiter Helmut Römpp und GO Gebietsleiter Jürgen Schneider (re.)



Kühlraum für Kästen und Fässer

Jürgen Haidorf setzt auf regionale Anbieter. „Mit dem Einkauf unterstützen die Kunden damit die lokale Wirtschaft, erhalten Arbeitsplätze und versorgen sich mit frischen Lebensmitteln“, berichtet der 45-jährige. Pffiffige Ideen heben seine Lebensmittelmärkte von anderen Anbietern ab. So bietet der Unternehmer in seiner Fleischabteilung Dry-Aged Beef oder in der Filiale geräucherte Forellen an. Sein neuester Coup ist ein Online-Festservice & Kalkulator. Im Internet kann der Kunde unter www.edeka-haidorf.de alles, vom Fassbier über die Grillsteaks bis hin zur Serviette, für die private Feier oder das Firmenevent zusammenstellen. Eine detaillierte Checkliste hilft dabei. „Unsere Mitarbeiter packen dann alles zusammen. Wenn gewünscht sogar das gesamte Festequipment mit Biergarnituren, Gläsern, Sonnenschirmen oder auch einen Kühlwagen“, sagt Jürgen Haidorf. Und wer möchte, kann sich sogar alles liefern lassen.

Getränke Kalina bringt's

Der Getränke Fachmarkt Kalina in Waldhausen bei Lorch bietet neben dem großen Abholmarkt einen Heim- und Festservice an. Vor 21 Jahren hat Gabriele Kalina den Getränkemarkt in der Lorcher Straße eröffnet, der heute von Sohn Thomas geführt wird.

In seinem Getränkeabholmarkt in Waldhausen bei Lorch bietet Thomas Kalina & Team ein umfangreiches Programm an Bieren, Limonaden und Wässern. Regionale Programme stehen an erster Stelle. Service wird neben einem umfassenden Produktangebot groß geschrieben. Getränke Kalina bietet einen exklusiven Heimservice an. Und Festleswirte bekommen hier die Ausstattung, die zu einem gelungenen Event benötigt wird. Vom Glas über die Biergarnitur bis zur Mobithek vor Ort wird alles organisiert. Ein moderner Fuhrpark mit Lieferwagen und drei Kühlwagen stellen eine zuverlässige Versorgung auch in der Hochsaison sicher.



Geschäftsführer Thomas Kalina



Eventequipment für große und kleine Feste



Getränkemarkt Hengstler

Auf über 300 Quadratmetern hat der Kunde im Deißlinger Getränkemarkt Hengstler eine gut sortierte Auswahl an flüssigen Erfrischungen aus der Region. Vor allem auf heimische Produkte wie afri cola und Bluna setzt das Familienunternehmen.

Ein gänzlich individuelles Angebot bietet Inhaberin Gabriele Hengstler mit ihrem Getränkemarkt im Schwarzwald in der Region Stuttgart und Bodensee unweit der Baar. Vor über 50 Jahren wurde der Familienbetrieb Getränke Hengstler als Hausverkauf gegründet. Mit einem maßgeschneiderten Neubau in der Deißlinger Kurzen Straße vor rund 15 Jahren bietet der Getränkemarkt Hengstler ein überzeugendes Konzept des modernen Getränkehandels. Der Getränkemarkt setzt auf große Sortenvielfalt und pffiffige Ideen, die das Angebot von herkömmlichen Getränkemarkten abhebt. Angenehmes Licht und breite Gänge bestimmen das Interieur. Mit einem Getränkeheimservice beliefert Gabriele Hengstler Privatkunden und mit einem Festdienst die Vereine. Damit ist ein großer Teil der Stammkundschaft gesichert. Die Auswahl kann der Kunde mitbestimmen. Individuell bestückt das Unternehmen so sein breites Getränkesortiment. Produkte von 15 Brauereien sind im Markt stets gut gekühlt erhältlich. „Saisonal sind es dann auch mal mehr, nämlich dann, wenn Weihnachts-, Bock- oder Festbiere vom Kunden gewünscht werden“, berichtet Gabriele Hengstler.



Parkplätze direkt vor dem Markt



Heimische Produkte



Breite, helle Gänge auf 300 Quadratmeter



Inhaberin Gabriele Hengstler

Regionalität ist Trend

Goldener Ochse trifft Berliner Bär



„Regionalität“ schmeckt den Verbrauchern - Gold Ochsen präsentiert auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin Spezialitäten aus der Heimat. Vom 20. bis 29. Januar hieß es „Willkommen im Land des guten Geschmacks“ in Halle 5.2b. An die „Goldquelle“ kamen auch zahlreiche Bundestags- und Landtagsabgeordnete.

500 Aussteller aus den deutschen Bundesländern luden auf der Internationalen Grünen Woche Berlin 2017 zu einer genussvollen Deutschlandtour ein. Vom 20. bis 29. Januar wurde hier das größte Angebot an heimischen Genüssen auf Messen präsentiert – authentisch, lecker und vor allem regional. Was Deutschlands Regionen an Nahrungs- und Genussmitteln von der Küste bis zu den Alpen auf den Tisch zaubern, wurde zehn Tage lang auf der Grünen Woche serviert. Mit dem Trendthema „Regionalität“ kam die Messe dem gefragtesten Verbrauchertrend mit einer Genussreise durch Deutschlands Regionen entgegen. Die verschiedenen Bundesländer stellten ihre kulinarischen Highlights im Ambiente der jeweiligen Landschaften, Städte und Dörfer vor. Lokale Spezialitäten im landestypischen Gewand erwarteten die Besucher am Gemeinschaftsstand des Landes Baden-Württemberg in Halle 5.2b. Typische Köstlichkeiten wie original Schwäbische Maultaschen, feiner Schwarzwälder Schinken, leckere Säfte und Ulms flüssiges Gold. In der gemütlichen „Genießerland“-Gartenwirtschaft

gab es Linsen mit Spätzle, Badische Schäufele, Wurstsalat und den berühmten Ofenschlupfer nach Omas Geheimrezept. „Gold Ochsen Bier-spezialitäten repräsentierten Ulmer Gastfreundschaft auf der Grünen Woche in der Bundeshauptstadt“, berichtet Gold Ochsen Marketing- & Vertriebsleiter Frank U. Schlagenhauf. Für Gold Ochsen war es überdies eine gute Gelegenheit, auf die Berliner Vertriebspartner aufmerksam zu machen. „Neben unserem Geschäftspartner Getränke-abholmarkt Grabsch in Berlin/ Lichterfelde gibt es Ulms flüssiges Gold in rund 200 Getränke-Fachmärkten von Getränke Hoffmann in Berlin und Brandenburg.



MdL Martin Hahn an der Goldquelle



v.l.: Baden-Württembergs Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Peter Hauk, Jessica Scatella (GO), Holger Bühler (GO) und Frank U. Schlagenhauf (GO)



Empfang von Landwirtschaftsminister Peter Hauk in der Landesvertretung Baden-Württemberg in Berlin



v. l. Frank U. Schlagenhauf (GO), MdB Ronja Kemmer, MdL Friedlinde Gurr-Hirsch, MdL Konrad Epple und der baden-württembergische Landtagsvizepräsident Wilfried Klenk



Großer Andrang am Gold Ochsen Stand in Halle 5.2b



Marktplatz für Gastronomen

Genuss erleben mit allen Sinnen – Sehen, Schmecken, Ausprobieren, Kennen lernen. Die Messe „FachGastroSüd – Marktplatz der Genüsse“ auf dem Ulmer Messegelände bot abermals eine interessante Informations-Plattform rund um Innovationen, neue Produkte und Technologien im Gastronomiegewerbe.

In Zusammenarbeit mit drei Partnern der Gastronomie, der Firma Hogaka, der Firma Martin Mössle Gastro-Service und Getränke Göbel haben wir erneut die Messeplattform „FachGastroSüd“ für Gastronomen ausgerichtet. 140 Aussteller nahmen die Möglichkeit wahr, sich an zwei Tagen zu präsentieren. Saucen- und Suppenhersteller offerierten ihre Produkte, aber auch Maultaschen, Schnitzel, Burger und Spätzle gab es an den Ständen zu probieren. Neben

Convenience-Produkten für die Küche waren Aussteller für Gaststätten-Immobilien, technische Geräte oder Geschirr vertreten. Ganz neu dabei war der attraktive Messestand von afri-cola und Bluna. Im Außenbe-



reich warb ein großer amerikanischer Truck für die neuen Erfrischungsgetränke - made in Ulm. Hunderte Besucher strömten an beiden Tagen durch drei vollbesetzte Hallen. Bereits zum sechsten Mal fand die Messe „FachGastroSüd“ statt. Auf dem Programm stand neben Unterhaltung auch Information. Fachvorträge und Live-Cooking wie mit dem bekannten Promi-Koch und Gründer der Rocking Chefs Ralf Jakumeit wurden auf der großen Themenbühne präsentiert. Dicht gedrängt schlenderten die zahlreichen Besucher an beiden Tagen durch das Messeareal. Der Messe-Rundgang endete am Gold Ochsen-Durstlöschzug mit Messebiertgarten. Ein willkommener Platz für fachliche Gespräche bei einem frisch gezapften Gold Ochsen Bier.



Gold Ochsen Marketing- und Vertriebsleiter Frank U. Schlagenhauf am afri-cola Promostand



Ochsenschop

Hafenbad 8 • 89073 Ulm
Tel. (0731) 164-333

Öffnungszeiten:
Mo. - Fr. 10.00 Uhr - 18.00 Uhr
Sa. 9.00 Uhr - 16.00 Uhr
www.ochsenshop.de

Im Hafenbad 8, nur einen Steinwurf vom Ulmer Münster entfernt finden Sie in unserem Ochsenschop Edles, Nützliches und auch Witziges rund ums Thema Bier. Die neuesten bierigen Produktideen stellen wir Ihnen vor.



Surf Poncho: Handtuch-Kapuzen-Bademantel versch. Farben | 68,00 Euro
Ulmer Bügel versch. Motive je 16,90 Euro



Jahrgangsbier: Saphir Bourbon Bock (0,75l) | 15,97 Euro



Notfallbox komplett: 3 Flaschen Bier, Massstab, Feierabend-Hammer, Wasservwaage & Erste-Hilfe-Set | 23,74 Euro inkl. Pfand



Bierbox aus Blech mit 9 Flaschen Gold Ochsenschop Bier | 10,00 Euro zzgl. Pfand



Geschenkservice für stilvolle, bierige Geschenkkarten



Original - oder FÄLSCHUNG?

**Gewinnen Sie 5 x 1 Gold Ochsenschop Jahrgangsbier N° 4
"Saphir Bourbon Bock" Edition 2016**



Wieviele Fehler haben wir in einem der nebenstehenden Fotos eingebaut?

A) 2 B) 3 C) 4

Senden Sie die Lösung bitte an:

Brauerei Gold Ochsenschop · Kennwort: Gewinnspiel
Veitsbrunnenweg 3 – 8 · 89073 Ulm

Einsendeschluss ist der 6.5.2017
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Die Gewinner der Ausgabe 123:

Christoph Jäger, Lauterbach; Edith Schulz, Ulm; Winfried Heinz, Blaustein; Brigitte Kolb, Illertissen; Dorothee Schäufler, Eislingen.



Impressum

Herausgeber:

Brauerei Gold Ochsenschop GmbH
Veitsbrunnenweg 3 – 8
89073 Ulm
Telefon (07 31) 164-0

www.goldochsen.de
www.oxx.de
www.ochsenshop.de

Verantwortlich:

Ulrike Freund
Frank U. Schlagenhauf

Redaktion & Layout:

dörner GmbH & Co. KG, Ulm · www.dpr.de

Mit freundlicher Unterstützung von:

