



# INFO

**INTERGASTRA**  
3.-7.2.2018 | Messe Stuttgart

**Wir sind dabei!**



36. Jahrgang · Ausgabe 127 · 12/17

# 150 Jahre in Familienbesitz

Ulms Traditionsbrauerei besteht seit 1597 und ist seit 1867 in Familienhand

Auf ein Wort



**Liebe Leserin,  
lieber Leser,**

die Weihnachtszeit ist für mich immer auch eine gute Gelegenheit, die vergangenen Monate im Jahr einmal Revue passieren zu lassen. Für Gold Ochsen war es ein Jahr mit gleich zwei runden Jubiläen. Zum einen, die Gründung der Brauerei vor 420 Jahren und zum anderen der Übergang in den Familienbesitz im Jahre 1867, sprich vor 150 Jahren. Grund genug für uns die vergangenen eineinhalb Jahrhunderte mit einer bebilderten Chronik in Buchform ganz kurzweilig einzufangen.

Bei allen Rückblicken haben wir dennoch nicht den Blick in die Zukunft vergessen. Im neuen Jahr starten wir gleich mit großer Präsenz in Berlin wo wir zum dritten Mal bei der Grünen Woche zugegen sind und kurz darauf in Stuttgart bei der Fachmesse INTERGASTRA zu der wir Sie jetzt schon herzlich einladen unser Gast zu sein. Für die partnerschaftliche Zusammenarbeit und Treue zu unserer Marke möchte ich mich bei Ihnen, liebe Kunden, Gold Ochsen Freunde und Mitarbeiter herzlich bedanken. Ich wünsche Ihnen allen ein friedliches Weihnachtsfest und einen guten Start ins neue Jahr.

**Herzlichst, Ihre Ulrike Freund**



Exklusive Chronik zum 150. Jubiläum

**B**ereits seit dem Jahre 1867 ist Ulms flüssiges Gold in Familienhand und damit exakt seit 150 Jahren. Fünf Generationen haben Gold Ochsen seither geprägt. Die Brauerei hat vier Gesellschaftsordnungen auf deutschem Boden erlebt: das Kaiserreich, die Weimarer Republik, den Nationalsozialismus und die Bundesrepublik Deutschland. Zum Jubiläum hat die Brauerei eine Chronik in Buchform verfasst.

150 Jahre sind eine lange Zeit. Die gesamte industrielle Entwicklung der Menschheit konzentriert sich auf diese vergangenen eineinhalb Jahrhunderte. Auto, Flugzeug, Fernsehen, Hörfunk, Film, Computer und Internet - wie zahlreiche weitere Erfindungen und Erfindungen, die das Leben des Menschen von heute beeinflussen, verdanken ihre Existenz dieser überaus ereignisreichen Ära. „Als die Bierbrauerei zum Goldenen Ochsen mit sämtlichen Gebäulichkeiten und Inventar um die Summe von 130.000 Gulden von meinem Vorfahr

Johannes Michael Leibinger, für seine Söhne Paul und August, im Jahre 1867 von der Familie Philipp Wieland gekauft wurde, war der Zeitraum, in dem ganz wesentliche Veränderungen in Gesellschaft und Wirtschaft eintraten“, berichtet Gold Ochsen Geschäftsführerin Ulrike Freund. 1897 und damit 300 Jahre nach der Gründung der Brauerei Gold Ochsen verlegte Ulrike Friends Urgroßmutter Friederike gemeinsam mit ihrem Sohn August Leibinger II. den Standort an den heutigen Stammsitz im Veitsbrunnenweg am Fuße des Ulmer Michelsberg. Die wachsende Nachfrage nach Gold Ochsen Bier forderte bald eine Kapazitätserweiterung und einen Neubau. Nahezu visionär war der Gedanke den Friederike Leibinger damals umsetzte: Dazu zählte ein neues Sudhaus mit der Kapazität jährlich rund 66.000 Hektoliter Bier brauen zu können, eine eigene Eisfabrikation und eine der modernsten Dampfmaschinen in der Region - eine MAN Zweizylinder-Tandem-Verbundmaschine aus Augsburg, die die benötigte Energie zum Bierbrauen bereitstellte. 1908 wurde Ulrike Friends Vater, August Leibinger III. geboren, 1930 trat er als 22-jähriger in den Familienbetrieb ein, dessen Geschäftsführung er dann zehn Jahre später - inmitten des 2. Weltkrieges - übernahm und bis 1998 inne hatte. Bereits im Jahr 1991 übernahm Ulrike Freund neben ihrem Vater die alleinvertretungsberechtigte Geschäftsführung. Sie führt bis zum heutigen Tag die Geschäfte des Unternehmens mit 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. „Wir haben in den vergangenen Monaten eine Rückschau in der Geschichte der Brauerei Gold Ochsen gemacht, um der Frage nachzugehen, was unserer mittelständischen Brauerei die Kraft gegeben hat, all diese Zeiten nicht nur zu überstehen, sondern darin - sogar nachhaltig - zu expandieren“, berichtet Ulrike Freund. Mit einer 120-seitigen Chronik in Buchform hat die Brauerei die Unternehmensgeschichte der vergangenen 150 Jahre mit über 150 Fotos bebildert dargestellt.





## Ochsa-Nudla

*Herbstlicher Genuss - Schlemmen mit Hopfen und Malz*

Im ganzen Ländle schwört man auf das „eigene“ Bier und die regionale Küche. Ganz Schwaben ist für einfache und deftige Speisen weltbekannt. In einer köstlichen Aktion wurde Flüssiges mit feinen regionalen Teigwaren aus Hartweizengrieß verbunden. Kurz gesagt: Zu vielen Gold Ochs „Käste“ spendierte Gold Ochs eine Packung Gratis-Spätzle.

Wir Schwaben sind leidenschaftliche, sehr bodenständige Genießer, wir lieben alles Gesellige und Schöne und wir zelebrieren phantasievoll unsere traditionelle Lebensart mit regionalen Produkten aus Küche und Keller. Bier braucht Heimat, das ist das klare Bekenntnis unserer 420 Jahre jungen Brauerei. Echter Biergenuss hat regionalen Ursprung, ist man hier an der Donau überzeugt - aber auch beim Zubereiten von Speisen spielt das Bier aus der Region schon immer eine schmackhafte Rolle. „Vor hundert Jahren gehörte es zu den

gastronomischen Grundkenntnissen einer schwäbischen Hausfrau, eine Biersuppe zu kochen. Will heißen, dass wir schon fast vergessen haben, dass Bier auch beim Kochen Anwendung findet“, sagt Gold Ochs Geschäftsführerin und leidenschaftliche Köchin Ulrike Freund. Was längst schon in Vergessenheit geraten scheint, möchte die Ulmer Brauerei mit der vergangenen Gold Ochs Herbstaktion aufleben lassen und forderte damit gleichfalls auf Gutes aus der Region zu genießen. „Im November gab es zu vielen Kästen Gold Ochs eine Gratiszugabe

mit leckeren „Ochsa-Nudla“ aus dem ebenfalls schwäbischen Familienunternehmen Tress aus Münsingen auf der Schwäbischen Alb“, berichtet Gold Ochs Vertriebs- und Marketingleiter Frank U. Schlagenhauf.



Ochsa Nudla in Ochsenform



## OXX Sport - das

## alkoholfreie Radler

OXX Sport ist die Trainingshilfe für Profi-, Freizeit- und verfeinerte Biermischgetränk von Gold Ochs liefert der und vor allem geschmackvoller Durstlöcher -

Ausgleichssportler in allen aktiven Lebenslagen. Das geschmacklich wertvolle Inhaltsstoffe für den Körper und ist gleichzeitig ein erfrischend nicht nur beim Sport.

Jeder aktive Sportler weiß: Sport und Trinken gehören untrennbar zusammen. Denn wer Sport treibt, schwitzt - und wer schwitzt, verliert Flüssigkeit und Mineralstoffe. Sportmediziner betonen nicht umsonst, dass bei Aktivitäten von über einer Stunde der Einsatz von Sportgetränken ratsam ist. Denn bei langen Belastungen brauchen Sportler raschen Wasserersatz und Kohlenhydratnachschieb für die Aufrechterhaltung des Blutzuckerspiegels. Am besten wird der Körper bedient, wenn das Sportler-Getränk dieselbe Konzentration gelöster Stoffe wie das Blut hat, also isotonisch ist. Deshalb setzt unsere Brauerei



hier auf OXX Sport. Der isotonische und kalorienreduzierte Durstlöcher aus der Ulmer Traditionsbrauerei ist ein alkoholfreies Radler, anteilig mit 50 Prozent alkoholfreiem Gold Ochs Bier und 50 Prozent kalorienreduzierter Zitronenlimonade mit fünf zugesetzten Vitaminen. Diese Kombination der Bestandteile sorgt für eine schnelle Versorgung des Organismus mit Flüssigkeit, Elektrolyten und wichtigen Vitaminen. Außerdem schmeckt OXX Sport nicht zu süß sondern herrlich fruchtig, zitronig. „Die Idee, ein Sportgetränk auf den Markt zu bringen, stammt aus den eigenen Reihen. Bereits vor vier Jahren präsentierte Gold Ochs diesen Sportdrink, den wir

jetzt im Geschmack weiter verfeinert haben“, berichtet Gold Ochs Vertriebs- und Marketingleiter Frank U. Schlagenhauf. Bis das neue Produkt der Brauerei Gold Ochs in seiner marktreifen Form präsentiert werden konnte, haben die Verantwortlichen nichts dem Zufall überlassen. Zahlreiche Blindverkostungen standen auf dem Plan. Das Gleiche galt für das Outfit des geschmacklich neuen Sportgetränks in der braunen Ale-Flasche. Angelehnt an das OXX Lager erstrahlt nun auch das OXX Sport in einem eleganten Schwarz. Den praktischen Peel-Off-Verschluss, der ein leichtes Öffnen durch Abziehen ermöglicht, haben beide Flaschen nach wie vor.

## Gold Ochs-Momente

## Schnappschüsse aus aller Welt

**Goldstrand**  
Marcel Finkbeiner (rechts) und seine Gold Ochs-Freunde am Gold-Strand von Bulgarien.



Fotos bitte direkt an [marketing@goldochsen.de](mailto:marketing@goldochsen.de) senden.

Vom ganzen Erdball erreichen uns Fotos von einzigartigen Gold Ochs-Augenblicken.

Anbei die neuesten und originellsten Gold Ochs-Fotos. Gerne veröffentlichen wir auch Ihren persönlichen Gold Ochs-Moment.

**Gran Canaria:**  
Sonnige Grüße von Simon und Fabian mit einem kühlen Gold Ochs Original aus Gran Canaria.

**Kroatien:**  
K Oliver Krauss ist der Meinung „zu einem guten Fisch gehört auch gutes Bier“. Auch auf der Insel Mali.

**Irland**  
Eine Studienfahrt des Ulmer Anna-Essinger Gymnasiums führte nach Dublin, wo es am Strand Gold Ochs gab.





## Goldige Geschenksets

Sie sind auf der Suche nach einem Weihnachtsgeschenk? Diese Geschenksets halten wir im Ochsen Shop und erstmals auch an unserem Stand auf dem Ulmer Weihnachtsmarkt für Sie bereit.



### Entspannung

Inhalt: 1 x Knabbermalz (200g),  
1 x Tasse „Kenia“ und  
1 x Hopfenträume Kräutertee (100g)



### Schwabeküche

Inhalt: 1 x Braumeisternudeln (250g),  
1 x Schwabenlöffel (Holz),  
1 x Bieröl (0,1l), 1 x Bierkochbuch



### Probiererle

Inhalt: 1 x Gold Brand (0,04l), 1 x  
Gold Likör (0,04l), 1 x Ori Gin (0,04l),  
2 x Mini Bergamo Kelch (0,04l)



### Spirituosen

Inhalt: 1 x Gold Brand (0,2l), 1 x Gold  
Likör (0,2l), 1 x Ori Gin (0,2l)



### Goldschatz

Inhalt: 1 x Single Malt Whisky (0,35l),  
2 x Whisky-Glas



### Finest Barrique Ale

Inhalt: 1 x Finest Barrique Ale (0,75l),  
2 x Spezialitätenkelch (0,3l)



### Weihnachtsbier

Inhalt: 1 x Weihnachtsbier (1l),  
2 x Weihnachtsglas



### Windlicht

Inhalt: 1x Windlicht



### Männerhandtasche

Inhalt: 1 x Metermaß, 1 x Wasserwaage,  
1 x Pflasterset, 1 x Feierabendhammer,  
1 x Weihnachtsbier (1l)



Der Ochsen Shop ist das Eldorado für alle, denen Ulms flüssiges Gold am Herzen liegt. In unserem Shop im Ulmer Hafenbad wartet ein originelles und exklusives Sortiment von pfliffigen Geschenkideen. Ganz speziell zur Weihnachtszeit finden sich im Shop für kurze Zeit überdies attraktive Geschenksets und Spezialitäten, die nicht nur unterm Christbaum eine gute Figur machen.



### Ochsen Shop Hafenbad 8 • 89073 Ulm

Öffnungszeiten in der Vorweihnacht:  
Mo.-Mi.: 10:00 Uhr bis 18:00 Uhr  
Do.-Fr.: 10:00 Uhr bis 19:00 Uhr  
Sa: 9:00 Uhr bis 19:00 Uhr

**Online Shop**  
24 Stunden geöffnet!  
Eine große Auswahl an Produkten gibt's auch in unserem Online-Shop unter:  
[www.goldochsen.de](http://www.goldochsen.de)

### Ulmer Weihnachtsmarkt Münsterplatz Krippengass / Stand 74

Öffnungszeiten: 27.11. - 22.12.2017  
Täglich von 10:00 Uhr - 20:30 Uhr

Brauerei Gold Ochsen GmbH  
Veitsbrunnenweg 3-8  
89073 Ulm

- Alle Angebote freibleibend,
- Irrtümer vorbehalten,
- Alle Angebote inkl. MwSt,
- Alle Angebote ohne Dekoration,
- Nur solange Vorrat reicht



## Zum Bäumle - Süßen

Das Hotel & Restaurant zum Bäumle im Herzen von Süßen steht für unverfälschte, feine griechische und deutsche Küche mit ganz besonderen Zutaten.

Wenn die Gäste zufrieden sind bin ich auch zufrieden“, sagt der erfahrene Gastwirt Symeon Tarampatsis. Vor neun Jahren kaufte der 49-jährige das 120 Jahre alte Restaurant „Zum Bäumle“ in Süßen, um es gleich im Kern zu sanieren. Entstanden ist ein familienfreundliches Restaurant und Hotel mit zehn Fremdenzimmern. Beibehalten hat der 49-jährige Sohn eines Landwirts aus Kavala bei Thessaloniki den

traditionellen Namen des Anwesens „Zum Bäumle“. Mehrere Olivenbäume aus Griechenland hat er vor dem Haus gepflanzt. Nicht alltägliche Küche wird im Bäumle gekocht. „Wir kochen ganz bewusst echt griechisch und echt deutsch“, betont Symeon Tarampatsis. Die Zutaten kommen aus der Region. Wer möchte, kann sogar ein ganzes Milchlamm für die Festgesellschaft vorbestellen. Wie bei den zahlreichen Vor-, Haupt-

und Nachspeisen setzt das Familienunternehmen auf eine gute Auswahl bei den Getränken. Gold Ochsen Biere stehen auf der Karte. Der großzügige Gasträum mit 80 Sitzplätzen und einladender Bar wird durch ein Nebenzimmer (48 SP) und einen Wintergarten mit 50 Sitzplätzen ergänzt. Genügend Platz also für Familienfeste jeglicher Art.



Hotel & Restaurant zum Bäumle • Hauptstraße 32 • 73079 Süßen • Tel. 07162 - 9476268 • [www.baemle-suessen.de](http://www.baemle-suessen.de)



## Zum Hirsch - Schmiechen

Umgeben von Wiesen und Wäldern, inmitten des Schmiechtals, liegt der Gasthof „Zum Hirsch“ unweit der Kirche St. Vitus in Schmiechen. Das Motto im Hirsch lautet: „Zu Gast bei Freunden“.

In 5. Generation ist Chefkoch Horst Kneer Meister seines Faches. Vorwiegend schwäbische Spezialitäten stehen auf der breit gefächerten Speisekarte. Auf saisonale Gerichte mit erntefrischen Zutaten legt Kneer seinen Schwerpunkt. Weit über die regionalen Grenzen bekannt ist

der Hirsch für die frischen Wildgerichte. Hausherr und Waldbesitzer Horst Kneer serviert ausschließlich aus heimischen Wäldern. Seit Beginn des Jahres ist mit Tochter Katharina die 6. Generation an Bord. Die Wirtschaftsfachwirtin zeichnet für den Service, das 12-köpfige Team und die Buchhaltung ver-

antwortlich. Ihr Lebenspartner Patrick Harmel ist Gastronomiebetriebswirt und absolviert derzeit eine Lehre zum Koch. Auch er greift in jeder freien Minute im Gasthof zum Hirsch zum Kochlöffel. On Top laden sieben renovierte helle Gastzimmer in Schmiechtals Urlaubsdomizil zum Träumen ein.



Gasthof zum Hirsch • Hauptstraße 40 • 89601 Schelklingen-Schmiechen • Tel. 07394-2364 • [gasthof.hirsch@yahoo.de](mailto:gasthof.hirsch@yahoo.de)



## Schäferhof - Zell unter Aichelberg

Der Schäferhof ist ein Treffpunkt für Genießer. Alte Gerichte neu interpretieren ist ein Geheimtipp des Erfolges der jungen Wirtsleute Tino & Claudia Knoof.

Ländlich, ruhige Umgebung, eine angenehme Atmosphäre, gemütliche Ausstattung und echt regionale Küche. Das alles bietet das Restaurant Schäferhof in Zell unter Aichelberg am Fuße der Schwäbischen Alb. Saisonal zaubert Chef-Koch Tino Knoof bodenständige Kost auf den Teller. Bekannt ist der Schäferhof für seine Wildgerichte. Stets frisch bringen die Jagdgenossen aus Bad Boll ihr

Wild zum Schäferhof. Mindestens ein regionales Gericht steht auf der großen Speisekarte. Zum Mittagstisch montags, donnerstags und freitags stehen stets drei verschiedene Gerichte zur Auswahl. Restaurantleiterin Claudia Knoof ist für den Service im Restaurant, Terrasse und Festsaal verantwortlich. Über die Grenzen des Orts Zell unter Aichelberg hinaus ist der Schäferhof mit seinem großen

Festsaal als Veranstaltungsort für Firmtagungen, Familien- und Vereinsfeiern ein beliebter Treffpunkt für Genießer. Mit eigenen lukullischen Highlights wie einer Künstler-Vernissage im Restaurant oder dem gefragten Sechsgänge-Silvester-Menü präsentiert das Schäferhof-Team sein Können. Catering bieten die Knoofs auch außer Haus für Veranstaltungen für bis zu 300 Personen an.



Restaurant Schäferhof • Boller Straße 4 • 73119 Zell unter Aichelberg • Tel. 07164 - 14367 • [www.schaeferhof-zell.de](http://www.schaeferhof-zell.de)





# Stuttgart Scorpions

afri-cola unterstützt German Football League

**M**it neuem Coach, neuem Stadionkonzept und neuem Kunstrasen starteten die Stuttgart Scorpions Ende April 2017 in die Football-Saison. afri-cola ist als Hauptsponsor dabei. Das Logo prangt prominent auf dem Trikot der Spieler.

In Amerika wird Football geradezu verehrt, der Superbowl ist die größte Sport-Show die weltweit übertragen wird. Die Stuttgart Scorpions zählen in der German Football League Süd wie die Allgäu Comets aus Kempten und die Schwäbisch Hall Unicorns zu den Top Mannschaften. Football boomt bundesweit und zählt zu den Sportarten die nicht nur bei Jugendlichen ganz hoch im Kurs stehen. afri-cola unterstützt das Team der Stuttgart Scorpions bereits seit 2016 als Hauptsponsor. Auf der Brust der Scorpion Jerseys und als Erfrischungsgetränk bei den Heimspielen im Stuttgarter Gazi-Stadion ist die Marke nicht mehr wegzudenken.



Kiss Cam nach US-Vorbild



Die Footballer der Stuttgart Scorpions im Gazi-Stadion

## 8. Ulmer Oktoberfest

Tausende Besucher strömten ins Festzelt

**D**as achte Ulmer Oktoberfest in der Friedrichsau wurde mit einem Fassanstich durch Ulms Oberbürgermeister Gunter Czisch eröffnet. Veranstalter Gerhard Noller vom Landgasthof „Waldhorn“ in Bernstadt, Frank U. Schlagenhaut und Heiko Stephan von Gold Ochsen

unterstützten den Oberbürgermeister im vollbesetzten Oktoberfestzelt in der Ulmer Friedrichsau. Tausende Besucher kamen in Lederhosen und Dirndl. Ganze vier Tage dauerte das Fest. Für Stimmung sorgte zum Auftakt die bekannte Party Band „Brenztl Power“.



Traditioneller Fassanstich beim 8. Ulmer Oktoberfest



Rund 2000 Besucher kamen zum Fassanstich



Auftakt mit „Brenztl Power“

# Jahrgangsbier 2017 „Finest Barrique Ale“



v.l. Alexander Maier (Qualitätsleiter), Stephan Verdi (Braumeister und technischer Leiter), Ulrike Freund (Geschäftsführerin), Frank U. Schlagenhaut (Vertriebs- und Marketingleiter) und Bernhard Frey (Produktionsleiter) präsentieren das fünfte Jahrgangsbier

Gold Ochsen braut mit dem „Finest Barrique Ale“ das fünfte exklusive Jahrgangsbier. Die Verwendung von vier erlesenen Spezialmalzen, die Vergärung mit feiner Ale Hefe und eine einjährige Einlagerung in Barriquefässern im Felsenkeller der Brauerei lassen diese reaholzfärbene obergärige Starkbierspezialität entstehen. Die Anzahl der von Hand abgefüllten und verkorkten Magnumflaschen ist limitiert.

**U**nsere neueste obergärige und unfiltrierte Starkbierkreation ist mit obergäriger Ale Hefe vergoren und misst einen Alkoholgehalt von 8,0 % vol. Auserwählte Zutaten, reichlich Zeit zu reifen und die Handwerkskunst des Gold Ochsen Bierbrauer-Teams unter der Leitung von Stephan Verdi und Bernhard Frey schufen dieses besondere Craft Beer, das streng nach dem Deutschen Reinheitsgebot hergestellt wurde.

### Erlesene Auswahl an Hopfen und Malzen

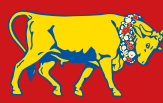
„Eine Komposition aus vier erlesenen Spezialmalzen kombiniert mit einer einjährigen Einlagerung in getoasteten Barriquefässern verleiht dem Gold Ochsen Jahrgangsbier No. 5 ein Malzgerüst mit ausgeprägten Karamellaromen und einen vollmundigen, kräftigen Bierkörper. Ausgewählte Aromahopfensorten und die Vergärung mit einer feinen obergärigen Ale-Hefe sorgen beim Finest Barrique Ale für ein beeindruckendes Aromenspektrum mit markanten Bananen-, Honig-, und Schokoladenaromen. Am besten zu genießen in einem bauchigen Glas bei 12 °C Trinktemperatur, dann entfaltet das Zusammenspiel von feinen Vanillenoten bis hin zu dezenten rauchigen Nuancen seinen vollen Charakter“, freut sich unser 1. Braumeister Stephan Verdi.

### Ein schmackhafter Begleiter für den Festschmaus

Das limitierte Finest Barrique Ale ist ein herrlicher Begleiter zu Rumpsteak und Rinderbraten, aber auch zu süßen Desserts wie Schokoladen- oder Nusstorte. Die süßlich-herben Geschmacksnoten entstehen also nicht etwa durch die Zugabe von Aromastoffen, sondern ausschließlich durch das Zusammenspiel ausgewählter Malz- und Hopfensorten sowie der speziellen Ale-Hefe – handwerklich gebraut nach dem Reinheitsgebot von 1516.

Ab sofort im Ochsen Shop, Brauerei Shop und auf [www.goldochsen.de](http://www.goldochsen.de) erhältlich.





# 10 Jahre EDEKA KUHM in Munderkingen

## Spenden für guten Zweck

„E in guter Lebensmittelmarkt zeichnet sich durch eine große Sortimentsvielfalt mit einem hohen Maße an Produktqualität, Regionalität und einem guten Service aus“, ist Geschäftsführer Peter Kuhm überzeugt. Als er vor zehn Jahren den EDEKA Markt in Munderkingen mit großen Investitionen quasi über Nacht neu eröffnete war ihm eine selbständige Führung wichtig. Mit kaufmännischem Geschick und dem Feeling für die Branche hat Peter Kuhm sein Unternehmen schnell in die Gewinnzone gesteuert. Mit dem Herz am rechten Fleck gründete er gemeinsam mit örtlichen Sozialstationen die nach dem Munderkinger Stadtheiligen benannte Tafel: „Dionysius Teller“, die der Markt mit abgelaufenen Produkten beliefert. So unterstützt das Kuhm-Team zum Zehnjährigen auch die örtlichen Kindergärten mit Geld-Spenden.



Der zugehörige Getränkemarkt bietet auf 550 m<sup>2</sup> eine riesige Auswahl an regionalen Produkten



OXX-riding war eine der großen Attraktionen beim Staufers-Mitarbeiterfest

## Staufers Halloween

### Mitarbeiterfest in der Göppinger EWS Arena

Die Konsumgenossenschaft Staufers Göppingen feierte dieses Jahr ein großes Mitarbeiterfest. Das Motto, das die Mitarbeiter wählten, war „Halloween“. Dementsprechend gruselig verkleidet kamen rund 220 Hexen, Sensenmänner und Skelette zur Party in die Göppinger EWS Arena. Dort überraschte der pfiffig verkleidete Aufsichtsrat die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit Attraktionen wie einer Fotobox, Büchsenwerfen, Tischkicker und OXX-riding. On Top wurden in der Tombola fünf Flatscreens und zwei Kaffeemaschinen verlost. Die Party startete vormittags und endete erst nach Einbruch der Dunkelheit.



v.l.: Vorstand Matthias Füchtner, Vorstand Dieter Buhle und Aufsichtsrat Bernd Bräunle



Gruppenfoto der Hexen in der Fotobox



Ein Riesenkicker

## Überraschungsbesuch

Die Heimatstadt von Ulms flüsigem Gold ist nicht nur weltweit als Wissenschaftsstandort bekannt. Mit dem welthöchsten Kirchturm hat die Stadt an der Donau ein weiteres Superlativ zu bieten. Das war dem Berliner Mediziner Dr. Peter Volkmann schon bekannt. Gemeinsam mit seinem Sohn und einem Gast aus der Schweiz besuchte

Dr. Volkmann auf der Durchreise von der Schweiz nach Berlin die Brauerei Gold Ochsen. Nach einem Brauereirundgang durch Sudhaus, Reifekeller und Abfüllhalle überraschte unsere Geschäftsführerin Ulrike Freund die Überraschungsbesucher mit einem Mittagessen inklusive Bierprobe und schaffte damit einen weiteren Höhepunkt Ulmer Gastfreundschaft.



Zu Gast

## Gewinnerboot

Zu den Gewinnerbooten des Nabada 2017 wurde von den Zuschauern das Themenboot der Justizvollzugsanstalt Ulm gewählt. Wir spendierten dem Zweitplatzierten 150 Liter Freibier oder wahlweise afri-cola. Mit 302 Stimmen gewann die Mottofähre „TRUMPel-Tier“ den zweiten Platz, den Vertriebs- und Marketingleiter Frank U. Schlagenhauf an Herrn Strähle von der JVA Ulm überreichte.





## Bieriges Kochrezept

von Chefkoch Stefan Bünger

### Biergelee

**C**hefkoch Stefan Bünger 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:**  
Original Biergelee

**Zubereitung:**

**Biergelee:** Das Gold Ochsen Original zusammen mit dem Gelierzucker, dem Abrieb einer Zitronenschale, und einer Prise Zimt in einen großen Topf geben. Halbe Vanilleschote ausschaben und dazugeben. Alles aufkochen und eine Minute sprudeln lassen.

Danach heiß in Marmeladegläser abfüllen. Deckel drauf - fertig!

Der Chefkoch empfiehlt zu experimentieren: Gold Ochsen Weizenbier oder das Kellerbier Dunkel mit Limette, Kardamon oder Ingwer bieten weitere schmackhafte Variationen.

Guten Appetit!



Stefan Bünger, Chefkoch im Löwen in Söflingen



## afri-cola Konzessionärstagung

**D**ie diesjährige Münchner Wiesn nahmen die deutschen afri-cola Konzessionäre zum Anlass, ihr halbjährlich stattfindendes Konzessionärstreffen im Raum München abzuhalten. Nach einer informativen Tagung

luden die Kollegen der Spaten-Löwenbräu-Gruppe in ihr Zelt „Ochsenbraterei“ ein, wo bei einer frisch gezapften Maß und schmackhaften Schmankerln der anstrengende Tag einen angenehmen Ausklang fand.



v. r. n. l.: Ulrike Freund, Gold Ochsen • Josef Pointvogel, Spaten-Löwenbräu • Hubert Beeck, MinAG • Petra Haslberger, Spaten-Löwenbräu • Reinhard Sendrowski, Spaten-Löwenbräu • Gerd Gründahl, Niehoffs-Vaihinger Fruchtsäfte • Rolf Hübner, Rhodius Mineralquellen • Frank U. Schlagenhauf, Gold Ochsen • Sven Frisch, MinAG

## Gold Ochsen Single Malt Whisky

Hochprozentige Kooperation mit der Highland Whisky Destillerie Finch

In Zusammenarbeit mit der Schwäbischen Highland Whisky Destillerie Finch aus Nellingen brannte die Ulmer Brauerei Gold Ochsen förmlich darauf, einen regionalen Whisky herzustellen. Entstanden ist in den vergangenen drei Jahren der erste Gold Ochsen Single Malt Whisky, der in streng limitierter Menge im Ochsen Shop, Brauerei Shop, online und auf dem Ulmer Weihnachtsmarkt angeboten wird.



Frank U. Schlagenhauf, Ulrike Freund, Hans-Gerhard Fink und Stephan Verdi

**B**ekennende Biertrinker sind sich einig: Ulms flüssiges Gold zählt mit 19 Biersorten zum vielfältigsten, schmackhaftesten und süffigsten Bier, das in der Donaudoppelstadt Ulm/Neu-Ulm zu haben ist. Wie steht es da mit Whisky? Das ist nicht zu vergleichen, hat mit der Region nichts gemein, möchte der Schwabe denken. Dass dem nicht so ist, zeigt Gold Ochsen in Zusammenarbeit mit der schwäbischen Highland Whisky Destillerie Finch aus Nellingen. In einem gemeinsamen Projekt entstand in den vergangenen drei Jahren der 1. Gold Ochsen Single Malt Whisky. Ulrike Freund entwickelte gemeinsam mit Braumeister Stephan Verdi und seinem Team vor rund vier Jahren die Idee, einen Single Malt Whisky herzustellen. „Genau betrachtet haben Bier und Whisky grundlegende Gemeinsamkeiten und das nicht nur in der Herstellung. Whisky wie Bier bestehen beide auf einem Reinheitsgebot“, erklärt der Gold Ochsen Braumeister. Lediglich vermälzte Getreidesorten wie Gerste, Weizen, Roggen oder Dinkel sind als Zutaten erlaubt.

schicht im Läuterbottich, durch die die Vorderwürze abgepumpt wird und in die Würzepfanne im Sudhaus der Brauerei gelangt. Erst jetzt trennen sich die Wege. Mit der Lieferung der klaren Würze begab sich der werdende Gold Ochsen Whisky auf die Reise hochprozentig zu werden. Die speziell für diesen Anlass gebraute Würze wurde am 7. Januar 2014 in der Whiskybrennerei Finch in Nellingen angeliefert. Nach dreifacher Destillation blieben davon letztendlich rund 1,4 Hektoliter glasklares Destillat



1. Gold Ochsen Single Malt Whisky

### Der Herstellungsprozess

Brauen und Brennen geschieht auf einer gemeinsamen Basis, bei der heimisches Braumalz die Grundlage ist. Die im Malz befindliche Stärke wird beim Maischen im Maischbottich zu Malzzucker umgewandelt. Ein Vorgang, der wie beim Bier der erste Schritt im Brauprozess ist. In einem weiteren besonderen Arbeitsschritt, den Gold Ochsen auch speziell für den haus-eigenen Whisky angewendet hat geht es darum, eine klare Würze zu erhalten. Dies passiert beim Läutern. Dabei werden die Spelzen der Malzkörner, auch Treber genannt, von der Maische getrennt. Der Treber bildet dabei eine natürliche Filter-

mit rund 67 Prozent Alkohol übrig, die in sieben Bourbonfässer mit je 200 Litern Fassungsvermögen abgefüllt wurden. Nach Erreichen der Geschmacksreife wurde der edle Ulmer Tropfen in diesem Herbst dann Flasche für Flasche von Hand liebevoll abgefüllt. Whiskybrenner Fink umschreibt den goldfarbenen Gold Ochsen Single Malt Whisky als fruchtiges Destillat, das Nuancen von Dörrobst, Rosinen und leichter Vanille in sich trägt. Geschmacklich entfalten sich Aromen von dunklen Röstmalzen und Kakao. Im Abgang schokoladig, intensiv und beständig. Insgesamt ist die erste Charge des Gold Ochsen Single Malt Whiskys limitiert auf 1800 Flaschen.



*Besuchen Sie uns auf dem  
Ulmer Weihnachtsmarkt!*



**Gold Ochsen Stand  
auf dem  
Ulmer Weihnachtsmarkt  
Krippengass, Stand 74**

## *Original* - oder **FÄLSCHUNG?**



**GEWINN  
SPIEL**

**Gewinnen Sie 5 x 1 Jahrgangs-Flasche „Finest Barrique Ale“**  
Wieviele Fehler haben wir in einem der  
nebenstehenden Suchbildern eingebaut?

A) 2 B) 3 C) 4

Senden Sie die Lösung bitte an:

Brauerei Gold Ochsen · Kennwort: Gewinnspiel  
Veitsbrunnenweg 3 - 8 · 89073 Ulm

Einsendeschluss ist der 18.1.2018  
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Die Gewinner des letzten Gewinnspiels:

Maike Lang, Langenau; Gabi Kapke, Ulm; Horst Wagner, Stuppach;  
Andreas Dirr, Weißenhorn; E. Hörmann, Ochsenhausen



### **Impressum**

**Herausgeber:**

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

**Verantwortlich:**

Ulrike Freund  
Frank U. Schlagenhauf

**Redaktion & Layout:**

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

Mit freundlicher Unterstützung von:

