

INFO

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

37. Jahrgang · Ausgabe 128 · 3/18

Intergastra 2018

Vom 3. bis 7. Februar fand in der Landeshauptstadt die bedeutendste deutsche Gastronomiemesse, die INTERGASTRA, statt. Bereits seit 1984 gehört unsere Brauerei zu den Ausstellern der Messe. In der Messehalle 9 präsentierte sich Gold Ochsen mit bewährtem Messekonzept.

Auf ein Wort



Liebe Leserin,
lieber Leser,

ein langer Winter geht langsam aber sicher dem Ende zu und die Temperaturen steigen wieder stetig. Für uns Brauer ein Zeichen, dass die Biergärten bald wieder geöffnet werden können. Bereits Anfang Februar starteten wir mit einem Messeauftritt auf der Fachmesse INTERGASTRA ins Messejahr 2018. Es waren ereignisreiche, inspirierende und vor allem erfolgreiche Messetage. Mit rund 100.000 Fachbesuchern aus über 70 Ländern wurden auf dem Stuttgarter Messegelände alle Erwartungen übertroffen. Unser Standkonzept fand großen Anklang. Viele Gespräche mit Kunden und Lieferanten zeigten, dass wir für sie ein vernünftiger, zuverlässiger und guter Partner sind. Weitere Messen sind bereits in Vorbereitung. Auf der IBO in Friedrichshafen, der Oberschwabenschau in Ravensburg und der LWF in Ulm werden wir, wie schon in den vergangenen Jahren, wieder vertreten sein. Als traditioneller Festwirt planen wir auch dieses Jahr viele originelle Feste und Veranstaltungen. Ich freue mich, Sie bei einer unserer zahlreichen Aktionen auf ein frisch gezapftes Gold Ochsen Bier begrüßen zu können. Freuen Sie sich mit mir auf ein aktionsreiches und erfolgreiches Jahr 2018!

Herzlichst,
Ihre Ulrike Freund



Gold Ochsen Messepräsenz auf der INTERGASTRA 2018 in Stuttgart.

Traditionell offen wirkte der Messeauftritt in Stuttgart. Schon von weitem fiel der Gold Ochsen Stand in Halle 9 ins Auge. „Neben Altbewährtem haben wir aktuelle Themen aufgegriffen“, berichtet Gold Ochsen-Chefin Ulrike Freund.

Ein Zugang von drei Seiten ermöglichte allen Besuchern ungehindert in die Gold Ochsen Erlebniswelt einzutauchen. Wie Kunstwerke im Rampenlicht wirkten die gewölbten Segel, die unsere Gold Ochsen Kellerbier-Range präsentierten. Für die Besucher aus Nah und Fern hatten wir die gesamte Gold Ochsen Produktpalette zur Verkostung im Angebot. Ein großzügiger Thekenbereich, in dem die Gold Ochsen Spitzenbiere frisch gezapft wurden, bildete das Zentrum des innovativen Standes. Im bewirteten Gastrobereich mit 60 Sitzplätzen rund um die Bar, herrschte Hochbetrieb. Zeitweise war unser Stand so bevölkert, dass kein freier Platz mehr zur Verfügung stand. „Als regionale Brauerei nutzen wir stets die Möglichkeit, um mit unseren Kunden persönlich ins Gespräch zu kommen“, weiß Ulrike Freund. Zahlreiche Gastronomen aus Ulm und um Ulm nahmen gerne die Gelegenheit wahr und den Weg nach Stuttgart auf sich, um vor Ort das Gespräch mit unserer Standmannschaft zu suchen.



Vl. Christian Weber (Geschäftsführer Karlsberg Brauerei); Ulrike Freund (Geschäftsführerin Brauerei Gold Ochsen) und Frank U. Schlagenhauf, (Marketing- und Vertriebsleiter Brauerei Gold Ochsen).



Burg Hohenzollern

Café Restaurant & Biergarten

Die Burg Hohenzollern am Rande der Schwäbischen Alb ist der Stammsitz des preußischen Königshauses und der Fürsten von Hohenzollern. Nach wie vor befindet sich die Festung im Privatbesitz der Hohenzollern-Dynastie, die sich rund 1.000 Jahre zurückverfolgen lässt. Heute wird sie von Georg Friedrich Prinz von Preußen und Karl Friedrich Fürst von Hohenzollern-Sigmaringen geleitet. Rund 350.000 Besucher aus aller Welt zieht es alljährlich hinauf auf den Zollerberg, die sich von der Geschichte und den Geschichten der Hoheiten und Majestäten verzaubern lassen und eine fantastische Aussicht genießen.

Burg-Veranstaltungen 2018:

„Familientage, Open-Air-Kino, Konzerte, Sternschnuppen-Nächte oder Weihnachtsmarkt – bei uns kommen sowohl große Ritter als auch kleine Prinzessinnen auf ihre Kosten“, berichtet Chantelle Perreiter, die die Veranstaltungen der Burg organisiert.

Frühlingserwachen (31. März - 8. April)

Muttertag (13. Mai)

Freier Eintritt für Mamis mit Kind

Schlosserlebnistag (17. Juni)

Open Air Theater (26. Juni)

Open Air Kino (6. & 7. Juli)

Sternschnuppen-Nächte (10. & 11. August)

Falkner Wochenende (15. & 16. September)

Goldener Herbst (13. & 14. Oktober)

Königlicher Weihnachtsmarkt (1. & 2. Adventswochenende)

Kontakt

Burg Hohenzollern | Information

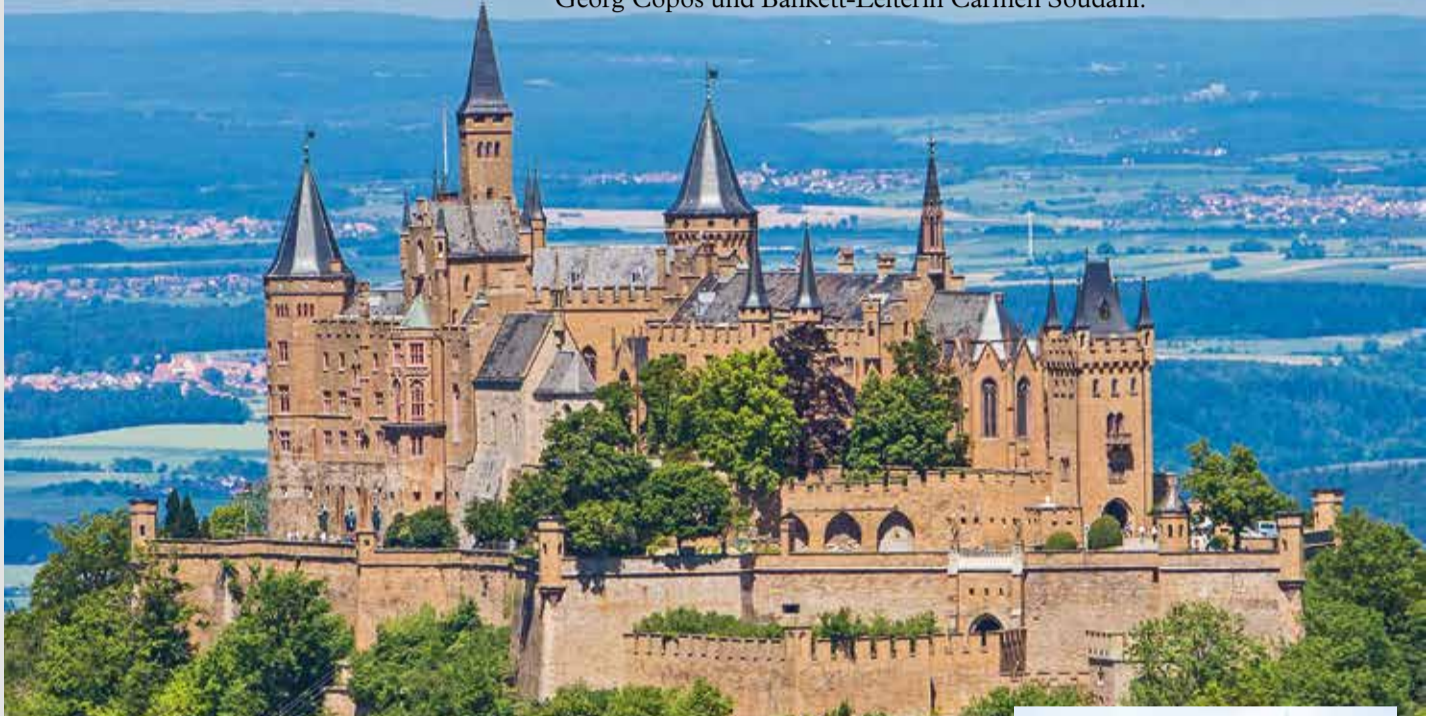
D-72379 Burg Hohenzollern

Besucher-Telefon +49 (0)7471 2428

www.burg-hohenzollern.com

Preußische & schwäbische Küche

Neben Kunst und Kultur lockt die Burg auch mit einer eigenen Gastronomie: In der Küche des Café Restaurants Burg Hohenzollern führt Chefkoch Ernst Unterwurzacher aus Bad Gastein das Regiment und zaubert preußische und schwäbische Spezialitäten wie Königsberger Klopse oder geschmorte Ochsenbäckle auf den Teller. Und im Sommer bewirbt das Restaurant im Biergarten einen der schönsten Biergärten der Region. „Wer das Besondere für eine Veranstaltung sucht, der wird es auf der Burg Hohenzollern finden. Geburtstag, Tagung oder Trauung bleiben unvergessen“, versprechen Restaurantleiter Georg Copos und Bankett-Leiterin Carmen Soudani.



Fantastischer Ausblick mit bis zu 100 Kilometern Fernsicht.



Neu: afri-cola und Bluna auf Burg Hohenzollern.



Vl. Chantelle Perreiter; Carmen Soudani und GO-Gebietsleiter Marcus Kieckbusch.

Sportliche OXX-Aktion

Mit dem Titel „OXX dich fit!“ starten wir eine sprichwörtlich bewegende Mitmachaktion, die Sie nicht nur fit hält, sondern mit ein wenig Glück on Top mit einem Gewinn beschert.

Ab April 2018 werden die Sixpacks und Kästen von OXX Sport mit einem gratis Schrittzählerarmband ausgestattet. Schon mal eine tolle Zugabe werden Sie denken, aber es kommt noch besser: Legen Sie Ihre Uhr ab und ziehen Sie den Schrittzähler an!

Wer es jetzt schafft 99.999 Schritte zu gehen und den Zählerstand auf dem OXX Sport-Schrittzähler mit einem Selfie auf www.oxx-sport.de hochzuladen, nimmt an der Verlosung von einem von 100 Aktivitätssensoren „AS 87“ von Beurer teil.

Aber aufgepasst!
Der Einsendeschluss ist der 31. Juli 2018.

Weitere Infos ab April auf www.oxx-sport.de

„OXX dich fit!“





El Chico - Tübingen

Seit 25 Jahren ist das Tex-Mex-Restaurant El Chico im Zentrum Tübingens, direkt an der Neckarbrücke, die angesagte Adresse für einen lukullischen Ausflug nach Mexiko.

Das El Chico öffnete vor 25 Jahren am Ufer des Neckars in der Tübinger Gartenstraße. „Damals war es, als hätten alle nur darauf gewartet“, erinnert sich Geschäftsführer Bernd Hieber. Auf anraten seines Schwagers eröffnete der Ulmer Vollblutgastronom das El Chico in Tübingen. Die Idee für ein mexikanisches Restaurant hatte er nach mehreren Urlauben aus Amerika mitgebracht. Seitdem strömen die Gäste ins El Chico. Und

das nicht von ungefähr, denn Hieber feilt seit dem ersten Tag an seinem Gastrokonzept und bietet den Kunden immer wieder neue Highlights. Vor sechs Jahren vergrößerte sich das El Chico um einen modernen Anbau mit verglaster Front und einer großzügigen Terrasse mit Blick auf den Neckar. Beim Frontcooking hinter der großen, offenen Theke werden Nachos, Burritos & Co. direkt vor den Augen der Gäste zubereitet. Neu ist eine große Steak-

karte. Der Clou für Gruppen bis 15 Personen ist eine Stocherkahnfahrt mit Cocktails und einer afri-Cola oder Bluna auf dem Neckar und anschließend Abendessen im Restaurant. Jüngst erst baute Hieber erneut um und nutzt tagsüber einen Teil des Restaurants als „Täqueria“, sprich mexikanischen Imbiss. Am Abend dient der Raum dann als Cocktailbar.



El Chico • Gartenstraße 4 • 72074 Tübingen • Tel. 07071-550256
www.el-chico-restaurants.de



Hotel & Restaurant Krone • Stuttgarter Straße 148 • 73312 Geislingen • Tel. 07331-30560
www.hotel-krone-geislingen.de

Krone - Geislingen

Das Hotel und Restaurant Krone in Geislingen ist ein echt schwäbischer Familienbetrieb. Gutbürgerliche Küche und heimische Biere werden in der heimeligen Gaststube serviert.

Vor zwei Jahren hat Ariane Schweizer das Hotel & Restaurant Krone von ihren Eltern übernommen. Von der Pike auf hat die Gastwirtin das Hotelfach gelernt. Bekannt für die gesellige Atmosphäre in der holzvertäfelten Gaststube war die Krone schon immer ein Treffpunkt für zahlreiche Stammtische

und Familienfeste im großen Saal. Und das ist immer noch so. Das Hotel verfügt über 34 Zimmer. Im Restaurant erwartet den Gast gutbürgerliche Küche mit frischen Produkten aus der Region, zubereitet nach traditionellen und zugleich saisonal angepassten Rezepten. Chefkoch Adrian Saathoff bezieht das Wild aus dem nahen Biosphä-

rengebiet der Schwäbischen Alb und das Gemüse liefert ein Bauer aus Filderstadt. Das Bier kommt von Gold Ochsen. Die Herzlichkeit der Krone-Wirtin Ariane Schweizer und ihre Freude am Gastgeber zeichnet die schwäbische Gastfreundschaft aus.



Zum fröhlichen Nix - Blaubeuren

Das Kleinkunst-Café „Zum fröhlichen Nix“ in Blaubeuren ist nicht nur das Wohnzimmer für viele kultur- und kunstinteressierte Tag- und Nachtschwärmer aller Altersgruppen, sondern auch ein Platz zum Austausch und der Umsetzung von Ideen.

Als der Gastwirt und Liedermacher Hans Wild, der von seinen Freunden auch „Feschtl“ genannt wird, vor rund neun Jahren das Kleinkunst-Café „Zum fröhlichen Nix“ im Zentrum der Blautopfstadt Blaubeuren eröffnete, war er kein Unbekannter. Über 22 Jahre hatte Wild bereits die Kulturkneipe „Stellwerk“ im Nachbarort Schelklingen betrie-

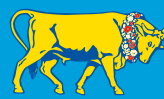
ben. Mit guten Kontakten zur Kleinkunst-Szene bietet Hans Wild seinem Publikum ein nahtloses Programm mit Theater, Musik, Vorträgen und Kabarett. Alle 14 Tage wird im fröhlichen Nix ein heiteres Kneipen-Quiz mit dem Titel „Frag den Wirt“ veranstaltet. Dabei lösen die Gäste in Teams knifflige Fragen, die vom Quizmaster gestellt werden. Am dritten

Samstag jeden Monats firmiert der fröhliche Nix als Reparatur-Cafe. Dann werden im Gastraum stets ab 14 Uhr und mit fachmännischer Hilfe defekte Geräte wieder flott gemacht. Im Sommer lockt ein heimeliges Hinterhof-Cafe mit 20 Sitzplätzen zum Verweilen. Neben herzhaftem Flammkuchen, überbackenen Seelen werden Salate und Gold Ochsen Biere aufgetischt.



Zum fröhlichen Nix • Hirschgasse 1 • 89143 Blaubeuren • Tel. 07344-952854 • www.zumnix.de





Negativpreis

Plagiarius rückt Diebstahl geistigen Eigentums ins öffentliche Licht

Das Geschäft mit Plagiaten und Fälschungen ist extrem lukrativ. Die Täterstruktur reicht vom einfalllosen Wettbewerber über skrupellose Händler bis hin zur organisierten Kriminalität. Neben Internet und digitaler Kommunikation sorgen leichtgläubige Schnäppchenjäger und ein zu geringes Strafmaß für Täter für die explosionsartige Ausbreitung des Problems. Aufklärung der Verbraucher und härteres Durchgreifen gegen Hersteller / Händler der Nachahmungen sind wichtig. Denn die Schäden für Originalhersteller und die Sicherheitsrisiken für Verbraucher sind enorm.



Der vom Designer Prof. Rido Busse ins Leben gerufene Negativ-Preis „Plagiarius“ wurde am 9. Februar 2018 auf der Frankfurter Konsumgütermesse „Ambiente“ im Rahmen einer Pressekonferenz zum 42. Mal verliehen. Bei der Preisverleihung dabei war unsere Geschäftsführerin Ulrike Freund, die die Ehre hatte auch in der Jury mitzuwirken. Initiator Professor Rido Busse gründet jährlich eine neue Jury. Bereits seit 1977 vergibt die Aktion Plagiarius e.V. den gefürchteten Schmäh-Preis an Hersteller und Händler besonders dreister Plagiate und Fälschungen. Ziel des Vereins ist einerseits, Industrie, Politik und Verbraucher für die Problematik zu sensibilisieren und die skrupellosen Geschäftspraktiken von Produkt- und Markenpiraten ins öffentliche Bewusstsein zu rücken. Gleichzeitig soll die Wahrnehmung für Bedeutung und Wirksamkeit von gewerblichen Schutzrechten gesteigert sowie die Wertschätzung kreativer Leistungen erhöht werden. Der Aktion Plagiarius ist es ein Anliegen, Unternehmen wie Privatleuten die Einzigartigkeit eines Originals vor Augen zu führen. Und sie will verdeutlichen, dass die Entwicklung eines Produktes von der ersten Idee bis zur Marktreife viel Zeit, Geld und Innovationskraft kostet. Dafür steht auch die Trophäe des Negativ-Preises: Ein schwarzer Zwerg mit goldener Nase – Symbol für die immensen Gewinne, die ideenlose Nachahmer sprichwörtlich auf Kosten der Kreativen und der Industrie erwirtschaften. Ulrike Freund ist froh, dass Ulms flüssiges Gold keinesfalls plagierbar ist und der Verbraucher immer ein Original konsumiert.

Einsteinmarathon

Mit 18.714 Euro 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 Teil geleistet.

Spende



V.l.: Markus Ebner, Lutz Lange, Ernst-Wilhelm Gohl, Gunter Czisch, Ulrike Freund, Manfred Oster, Michael Jenner, Wolfgang Beck, Bernd Hummel.

Bieriges Kochrezept

von Chefkoch Stefan Bünger

Söflinger Bierkäs

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

Heute:

Söflinger Bierkäs mit Ofenkartoffel und Laugenbrezel für 4 Personen.

Zubereitung:

Bierkäs: Weiche Butter, Camembert und Frischkäse mit Kellerbier hell zu einer guten Creme, beispielsweise mit einem Stabmixer, verarbeiten. Wer möchte, kann auch alles mit der Gabel zerdrücken und glatt rühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Zwiebel fein würfeln und untermengen. Mit Schnittlauch und Zwiebelringen garnieren.

Ofenkartoffeln: Kartoffeln säubern und in Alufolie wickeln. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) ca. 45 Minuten backen.

Dazu passt eine frische Laugenbrezel und ein Gold Ochsen Kellerbier hell. Guten Appetit!



Stefan Bünger, Chefkoch im Löwen in Söflingen.



Zu Gast

Brauereieinblick

Wie stellt man eigentlich „Ulms flüssiges Gold“ her und wie kommt afri-cola in die Flaschen? Diese Frage stellte sich eine Gruppe des Forums für Unternehmerinnen und eine Delegation der Stadt Blaubeuren mit Bürgermeister Jörg Seibold. Mit Freude sorgten wir bei einem Brauereirundgang für Aufklärung. Selbstverständlich durfte eine anschließende Verkostung der Getränke nicht fehlen. Kontakt für Brauereibesichtigungen: Tel.: (0731) 164-0, info@goldochsen.de



Eine Delegation der Stadt Blaubeuren mit Bürgermeister Jörg Seibold...



...und Mitglieder des Forums für Unternehmerinnen zu Gast.



Plagiarius-Jury 2018 (v.l.n.r.): Harald Johm, Leiter Lokalredaktion / Mitglied Chefredaktion der Südwest Presse, Ulm; Prof. Dr.-Ing. Michael Weber, Präsident der Universität Ulm; Harald Schultes, Geschäftsführer FoodVision Deutschland GmbH / Geschäftsführer Initiative LifeCare, München; Stefan Reichmann, Geschäftsführer Reichmann & Sohn GmbH, Weißenhorn; Ulrike Freund, Geschäftsführende Gesellschafterin Brauerei Gold Ochsens GmbH, Ulm; Dr. Alike Busse, Juristische Beraterin während der Jurysitzung, Fachanwältin für Gewerblichen Rechtsschutz, Busse & Partner, München; Dr. Stefanie Dathe, Direktorin Museum Ulm; Katja Häußer, Geschäftsführerin Scratch Advanced Advertising GmbH, München; Tim von Winning, Bürgermeister der Stadt Ulm, Fachbereich Stadtentwicklung, Bau und Umwelt; Christine Lacroix, Organisation Plagiarius-Wettbewerb, Pressesprecherin Aktion Plagiarius e. V., Elchingen; Max Ruhdorfer, Albert Ziegler GmbH, Direktor Ziegler Gruppe, Produkt Strategie, Design und Innovation, Giengen a. d. Brenz. Vorne: Prof. Rido Busse, Initiator des Negativpreises „Plagiarius“ / Vorstandsvorsitzender Aktion Plagiarius e. V., Elchingen



Rutscher „PUKY Racer“:

Links Original: PUKY GmbH & Co. KG, Wülfrath, Deutschland. Rechts Plagiat: Hersteller: Xingtai Kurbao Toys Co., Ltd., Hebei, VR China Vertrieb: Online, u.a. über alibaba.com. Design und Technik wurden 1:1 vom Original übernommen. Die billigen Materialien (Gehäuse, Räder, Lenker) und schlechte Verarbeitung (Oberflächen) spiegeln die minderwertige Qualität wider.



Küchen-Schneidergerät „Nicer Dicer Plus“

Links Original: Genius GmbH, Limburg, Deutschland. Rechts Fälschung: Pingyang County Leyi Gift Co., Ltd., Zhejiang, VR China. Der Fälscher kopiert unzählige Genius-Produkte - jeweils inkl. der Marke „Genius“ und dem jeweiligen Produktnamen - und bewirbt diese Online, auf Messen, auf Märkten und per Katalog. Die Schneidklingen der Fälschung sind stumpf und brechen leicht, der verwendete Kunststoff enthält gesundheitsschädliche Substanzen.



Aufblasbarer Wasserpark „Wibit Sports Park XL“

Links Original: Wibit Sports GmbH, Bocholt, Deutschland. Rechts Plagiat: Sunny Kingdom, VR China. Der Nachahmer kopiert das Produkt, d.h. den kompletten Sports Park mit allen Details (inkl. Rettungswesten) und benutzt die Original-„Wibit-Hand“-Bildmarke. Zudem hat er Konzept und Musik vom Original Wibit-Werbevideo übernommen.



Gastauftritt in Vinkovci

Ulms flüssiges Gold sorgt für wohlige Klänge

Der Jagdhornbläserchor der Jägervereinigung Ulm folgte einer Einladung des Landrats Bozo Galic zum Landkreistag nach Vinkovci in Kroatien. Mit im Gepäck waren zwei Fässer Gold Ochsens „Original“.

Ulms Stadtratsmitglied Siegfried Keppler reiste gemeinsam mit dem Jagdhornbläserchor aus Ulm nach Kroatien. In der Region in Vukovar absolvierten die musizierenden Jäger Auftritte in einem Museum und einem Franziskaner Kloster. Zur Hubertusmesse spielte der Bläserchor in der Stadtkirche St. Eusebius in Vinkovic. Als Gastgeschenk überreichte Siegfried Keppler zwei Fässer Gold Ochsens „Original“. Eine willkommene Geste mit der der Landrat einen Gegenbesuch fest machte, aber nicht nur um das Leergut zurück in die Donaustadt zu bringen.



Stadtrat Siegfried Keppler mit Landrat Bozo Galic und Mitgliedern des Jagdhornbläserchors.

O du Fröhliche!

Auszeichnung

In jedem Jahr bewertet eine unabhängige Jury die Stände auf dem Ulmer Weihnachtsmarkt. Die Prämierung soll Lob für die Besten und Ansporn für die anderen sein, sich bei der Präsentation ihrer Waren noch mehr ins Zeug zu legen.

Damit nicht Äpfel mit Birnen verglichen werden, hat die Jury um den Marktverantwortlichen Jürgen Eilts neun verschiedene Kategorien für die Prämierung ausgetobt. Der Gold Ochsens Stand wurde als Newcomer zum schönsten Stand der neuen Standbetreiber auf dem Ulmer Weihnachtsmarkt gewählt.



Gold Ochsens Weihnachtsmarktstand am Fuße des Ulmer Münsters.



Vr. Jessica Scatella, Ulrike Freund, Völker Grief und Jürgen Eilts bei der Preisvergabe.

Insgesamt 15.000 Euro wurden anlässlich des 150-jährigen Jubiläums gespendet

Seit dem Jahre 1867 und damit seit 150 Jahren ist Ulms flüssiges Gold in Familienhand. Fünf Generationen der Familie Leibinger haben Gold Ochsens seither geprägt. Im vergangenen November wurde dieses Jubiläum gefeiert. Brauereichefin Ulrike Freund lud ihre Gäste zu diesem Anlass ein und beherzigte in ihrer Einladung, auf persönliche Geschenke zu verzichten und stattdessen zugunsten des Münsterbauvereins Ulm e.V. und der Ulmer Bürger Stiftung zu spenden.

Als eines der ältesten Unternehmen Ulms möchte es sich die Brauerei Gold Ochsens nicht nehmen lassen, zum Erhalt des Ulmer Wahrzeichens beizutragen und somit war klar, den Münsterbauverein als Spendenempfänger zu wählen. Aus der regionalen

Verbundenheit heraus entschied man sich in der Brauerei außerdem für einen weiteren Spendenempfänger: die Ulmer Bürger Stiftung, die sich ehrenamtlich um das kulturelle, soziale und gesellschaftliche Leben der Stadt Ulm einsetzt. „All meinen Gästen möchte ich auf diesem Wege auch noch einen herzlichen Dank aussprechen für die großzügigen Spenden und auch dafür, dass sie den gemeinsamen Abend anlässlich unseres Jubiläums so besonders gemacht haben.“ bedankt sich Gold Ochsens Chefin Ulrike Freund. Am 15. Januar 2018 war Scheckübergabe. Gold Ochsens Geschäftsführerin Ulrike Freund rundete die Spendensumme auf, machte sich mit den Checks auf den Weg ins Ulmer Rathaus und überreichte gemeinsam mit Gold Ochsens Vertriebs- und Marketingleiter Frank U. Schlagenhauf insgesamt 15.000 Euro.

Spende



v.l.: Frank U. Schlagenhauf, Ernst-Wilhelm Gohl, Eduard Schleicher, Ulrike Freund und Gunter Czisch bei der Scheckübergabe im Ulmer Rathaus.



Original italienische Feinkost



Seit kurzem werden **Gold Ochsen Biere auch in der Stadt der Mode, sprich in Mailand angeboten.**

Davide Colomba ist Geschäftsführer des Feinkostladens „ITS Italy“, in der Via Giuditta Pasta 120 im Norden Mailands. Das Feinkostgeschäft, das neben italienischer Salami, Parmesankäse am Stück und Parmaschinken auch eine exklusive Auswahl an erlesenen italienischen Weinen anbietet war auf der Suche nach

einem unverfälschten deutschen Bier. Mit Ulms flüssigem Gold war es Liebe auf den ersten Schluck. Die traditionelle Ulmer Brauerei hat es Davide Colomba einfach angetan. Im pfiffig eingerichteten Verkaufsraum bietet er den Gold Ochsen Bieren immer einen besonderen Auftritt. Am besten hat uns das Arrangement mit einem alten Münzsprecher gefallen. Ein Hinweis dafür, dass bei Heimweh neben einem Anruf auch ein heimisches Bier im Ausland wahre Wunder wirken kann.



Expansion

Besuch in Ulm: v.l. Davide Colomba, Helmut Römpp, Fabio Bellini und Janina Mattioli.

Getränke Hoffmann

Fachmesse



Hausmesse von Getränke Hoffmann in Berlin.

Anfang März präsentierte sich die Brauerei Gold Ochsen auf der Getränke Hoffmann Fachmesse im Estrel Congress Center in Berlin.

Als Industriepartner in rund 200 Filialen von Getränke Hoffmann in Berlin und Brandenburg bot das Gold Ochsen-Team mit Markenrepräsentantin Kerstin Kaden, GO-Gebietsleiter Richard Motsch und GO-Vertriebsleiter Handel Helmut Römpp die Kellerbiere unserer Brauerei an. Handelspartner der über 300 Hoffmann Filialen aus Berlin, Brandenburg, Schleswig-Holstein, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Hamburg und Sachsen-Anhalt waren vor Ort. Insgesamt stellten 62 Industriepartner ihre Produkte vor.



V.l. GO-Markenbotschafterin Kerstin Kaden, GO-Vertriebsleiter Handel Helmut Römpp und GO-Gebietsleiter Richard Motsch auf der Ordermesse von Getränke Hoffmann in Berlin.



Monika Milbrandt aus Berlin ist begeistert vom Kellerbierauftritt.



Der Andrang am Gold Ochsen Stand war groß. Sabine Malur mit Tochter Sarah Stein aus Nauen hatten Freude.

Günzburgs starker Getränkemarkt

Getränke Center Ehrenreich • Tulpenstraße 5 • 89132 Günzburg • www.getraenke-ehrenreich.de

Wiedereröffnung

In großen Lettern steht Getränke Center Ehrenreich auf dem Schild über dem Eingang der Filiale in Günzburg. Es ist einer von neun Getränkefachmärkten, die Geschäftsführer Roman Ehrenreich betreibt. Nach einem Komplettumbau feierte das Günzburger Getränke Center im November Wiedereröffnung.

Im Osten Günzburgs hat Roman Ehrenreich nach halbjähriger Planungsphase seinen jüngsten Getränkefachmarkt mit rund 650 Quadratmetern Verkaufsfläche im November wieder eröffnet. Eine große Glasfassade mit Windfang macht den Markt attraktiv und hell. Die Innenarchitektur trägt die Handschrift des Chefs. Eine klare Ausschilderung der jeweiligen Bereiche vermittelt dem Kunden eine schnelle, strukturierte Übersicht. Roman Ehrenreich setzt auf regionale Anbieter.



V.l. GO-Vertriebsleiter Handel Helmut Römpp, Geschäftsführer Roman Ehrenreich, Marktleiter Alexander Fuchs und GO-Gebietsleiter Richard Motsch.



Marktleiter Alexander Fuchs.

„Mit dem Einkauf unterstützen die Kunden und wir die lokale Wirtschaft, erhalten Arbeitsplätze und schonen durch kurze Wege auch die Umwelt“, berichtet der 51-Jährige. Pfiffige Service-Ideen heben seine Getränkefachmärkte von anderen Anbietern ab. So bietet der Unternehmer in seiner Günzburger Filiale einen eigenen Kühlraum. Gemeinsam mit Gold Ochsen startet der emsige Unternehmer ab Mitte Mai eine Sommeraktion, bei der es ein gut gekühltes 20 Liter-Fass zu kaufen gibt, inkl. Leihzapfgarnitur und Leihkrüge. Sonderwünsche von Kunden finden bei Marktleiter Alexander Fuchs stets Gehör. Nicht von ungefähr kommen die Kunden bis aus Leipheim und Offingen. Für Feste bis 200 Personen bietet das dreiköpfige Team auch einen Festservice, der neben den Getränken sogar das gesamte Festequipment mit Biergarnituren, Gläsern, oder auch einen Kühlwagen bereit hält“, sagt Roman Ehrenreich.



Genussvolle Messetage

Gold Ochsen auf der IGW in Berlin

Gold Ochsen präsentierte sich mit zahlreichen Markenherstellern aus Schwaben auf der Grünen Woche in Berlin. Vom 19. bis 28. Januar hieß es „Willkommen im Genießerland Baden-Württemberg“ in Halle 5.2b. Zu Besuch kamen neben zahlreichen Bundestags- und Landtagsabgeordneten auch Schwabengfans aus Nah und Fern.

Vom 19. bis 28. Januar fand die Internationale Grüne Woche, die weltgrößte Messe für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau, in Berlin statt. Unter dem Motto Willkommen im Land des guten Geschmacks - willkommen im Genießerland - willkommen „DAHEIM“! erwarteten am Gemeinschaftsstand des Landes Baden-Württemberg in Halle 5.2b die Besucherinnen und Besucher typische Köstlichkeiten aus dem Ländle. Genuss hat in Baden und Württemberg eine lange Tradition. Mit der Vielfalt und Qualität seiner regionalen Produkte ist Baden-Württemberg das deutsche Genießerland. Auch 2018 erwartete die Messebesucher regionaltypische kulinarische Spezialitäten. „Darunter verschiedene Bierspezialitäten wie das Gold Ochsen Original oder das Gold Ochsen Kellerbier naturtrüb aus der Brauerei Gold Ochsen in Ulm an der Donau.“, erklärt Brauerei-Chefin Ulrike Freund und forderte auf „sich am Gold Ochsen Messestand von echter Ulmer Gastfreundschaft überzeugen zu lassen“. Um sich auch im Norden die

Bierspezialitäten aus dem Süden schmecken lassen zu können gab es die Biere auch für Zuhause im praktischen Sixpack. „Wer dennoch keine Gelegenheit hatte, den Messestand der Brauerei Gold Ochsen auf der Internationalen Grünen Woche zu besuchen, der erhält das Ulmer Gold Ochsen Bier auch in ausgewählten Getränkemärkten in Berlin. Mit unseren Geschäftspartnern ist die Versorgung mit Ulms flüssigem Gold das ganze Jahr über gewährleistet. So zum Beispiel beim Getränkeabholmarkt Grabsch in Berlin Lichterfelde, bei der Ambrosetti & Ambrosetti GbR in Berlin Charlottenburg und in rund 200 Filialen der Getränke Hoffmann GmbH in Berlin und Brandenburg“, fügt Ulrike Freund hinzu.



Das Gold Ochsen-Team.



Genießerland Baden-Württemberg.



v.l.: Sascha Lemcke, Heiko Stephan (GO), MdB Ronja Kemmer und Frank U. Schlagenhaut (GO).



Die Politprominenz beim Anzapfen. Joachim Rukwied (Präsident des Landesbauernverbandes in Baden-Württemberg) zapft Ulms flüssiges Gold unter der Aufsicht von Peter Hauk (Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz).



Großer Andrang am Gold Ochsen Stand in Halle 5.2b.

Gold Ochsen-Momente

Schnappschüsse aus aller Welt

Dreamteam
Was gibt es Schöneres, als wenn - wie bei Lea und Andi - neben dem gemeinsamen Hobby Sport auch noch das gleiche Bier schmeckt.



Fotos bitte direkt an marketing@goldochsen.de senden.

Vom ganzen Erdball erreichen uns Fotos von einzigartigen Gold Ochsen-Augenblicken. Anbei die neuesten und originellsten Gold Ochsen-Fotos. Gerne veröffentlichen wir auch Ihren persönlichen Gold Ochsen-Moment.

Gold Ochsen Motor-Gradteam:
Das Gold Ochsen Racingteam überzeugt bei Rijeka mit Fahrer Oliver Ertle und dem goldenen Ochsen auf dem Bike.

Gewichtige Minions:
Markus Straub schreibt: „Egal zu welcher Zeit und an welchem Ort unsere Gold Ochsen Minions sind immer an Bord.“ Zur Info: die gezeigten Filmstars sind Gewichte für eine Landmaschine.

Gold Mariechen
Sina, Christian, Marcel und Mitch in selbst gemachten Gold Ochsen Kostümen auf dem Fasching





Ochsenschop



Der Frühling kann kommen!

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 Geschenksets stellen wir Ihnen vor.

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

Öffnungszeiten:
Mo. - Fr.
10.00 - 18.00
Sa.
09.00 - 16.00



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

20,60 Euro



Wellness: Hopfenseife, Gold Bad (Bierduschgel 200ml), Gold Glanz (Biershampoo 200ml) und Gästehandtuch.

15,10 Euro



Romantik: Kerze in Bergamo-Glas, 1x Gold Brand (0,04) und 1x Mini Bergamo.

30,90 Euro



Geistvoll: 1 x Gold Brand (0,2l), 1 x Gold Likör (0,2l) und 1 x Ori Gin (0,2l).

47,90 Euro



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



Original - oder FÄLSCHUNG?

Gewinnen Sie 10 x 1 Geschenkset „Probiererle“ aus dem Ochsenschop

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 6.5.2018
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Die Gewinner der Ausgabe 127:

Roland Barth aus Dietenheim; Karl-Ernst Rapp aus Schlat; Simone Hädicke aus Blaustein; Stephan Endres aus Schelkingen und Wolfgang Kirpal aus Alzenau.



Impressum

Herausgeber:
Brauerei Gold Ochsenschop
Veitsbrunnenweg 3 – 8
89073 Ulm
Telefon (07 31) 164-0
www.goldochsen.de
www.oxx.de
www.ochsenshop.de

Fotos: Ekkehard Freund; Janina Mattioli; Jessica Scatella; Davide Colomba; Roland Beck /Burg Hohenzollern; Busse Design; Siegfried Keppler; Helmut Römpf; Zerbor; Beermedia; Andreas Delueg; Lars Schwerdtfeger; Oliver Ertle; Sven Darmer; Markus Straub; Sina Schmid; Aurel Dörner/dpr.

Verantwortlich:
Ulrike Freund
Frank U. Schlagenhauf

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

Mit freundlicher Unterstützung von:

