

## Jahrgangsbier 2023: Gold Ochsen Dinkel-Weizenbock

Seit nunmehr elf Jahren sorgt die Brauerei Gold Ochsen jeden Herbst mit dem limitierten Jahrgangsbier für besonders große Freude bei Bierfreunden. 2023 präsentiert die Ulmer Brauerei mit dem Dinkel-Weizenbock eine Hommage an ihre Heimatregion. Bei dem limitierten Bier handelt es sich um eine charaktervolle, obergärige Weizenstarkbierspezialität, die aus dem Urgetreide Dinkel – auch bekannt als Schwabenkorn – gebraut wurde.

Das Dinkelmalz ist nicht nur namensgebend, sondern verleiht dem Dinkel-Weizenbock ebenso einen charaktervollen, typisch obergärigen und leicht süßlichen Körper mit nussigen Malzaromen, die den Gaumen lang anhaltend und rund im Abgang erfreuen. Als harmonische Ergänzung verwendeten die Gold Ochsen Braumeister außerdem Pilsner Malz, Weizenmalz und Caramüch. Die stimmige Gesamtkomposition beeindruckt mit einer bernsteinfarbenen Optik sowie einer cremigen, feinporigen Schaumkrone. Darüber hinaus überzeugen die elegante Spritzigkeit im Antrunk sowie die fruchtige Note in der Nase. Somit ist das Jahrgangsbier No. 11 mit einem Alkoholgehalt von 7,1 Volumenprozent ein idealer Begleiter zu deftigen Fleischgerichten oder süßen Desserts, eignet sich jedoch auch als feiner Aperitif.

Die eleganten 0,75-Liter-Flaschen mit Naturkorken sind seit Mitte Oktober 2023 im Brauerei Shop in der Ulmer Keplerstraße, im Ochsen Shop in der Ulmer Innenstadt sowie bundesweit über den Gold Ochsen Online Shop erhältlich – und wie immer in Anlehnung an das Gründungsjahr der Brauerei auf 1.597 Stück limitiert.

### Altehrwürdige Getreidesorte Dinkel

Das Spelzweizengetreide Dinkel hat seinen Ursprung im Nahen Osten, wo es bereits vor über 6.000 Jahren von den Sumerern und alten Ägyptern zum Brauen verwendet wurde. In Europa wurde Dinkel vor etwa 3.000 Jahren in der späten Bronzezeit von den Alemannen – einem germanischen Stamm, der im Gebiet Baden-Württemberg und der deutschen Schweiz lebte – angebaut und kultiviert. Da das Schwabenland damals als Zentrum des europäischen Dinkelanbaus galt, trägt das Getreide den Spitznamen „Schwabenkorn“. Insofern steht hinter der Idee des Jahrgangsbiers ganz klar schwäbische Tradition.

### Brauprozess mit Herausforderungen

Trotz dieser traditionsreichen Geschichte wird heute nicht mehr viel braufähiger Dinkel angebaut. „Die Nachfrage ist aufgrund der Verarbeitungsschwierigkeiten im Brauprozess gering“, erklärt Stephan Verdi, 1. Braumeister und Technischer Betriebsleiter bei Gold Ochsen, und fügt hinzu: „Dinkel enthält relativ viel Eiweiß, was beim Läuterprozess im Sudhaus zu Ablaufschwierigkeiten führen kann. Deshalb sollten nicht mehr als 50 Prozent der Schüttung davon verwendet werden. Daher kommen beim Dinkel-Weizenbock auch Pilsner Malz, Weizenmalz und Caramüch zum Einsatz.“ Zudem wird die Liste der qualitativ hochwertigen, regionalen Zutaten durch die obergärige, brauereieigene Reinzuchtheife und das Brauwasser aus dem Veitsbrunnen abgerundet. Nachdem der einzigartige Geschmack des Jahrgangsbiers über mehrere Monate reifen konnte, wurde die Bierspezialität wie gewohnt von Hand in 1.597 Flaschen abgefüllt.

Zum Shop



Das Jahrgangsbier 2023 von Gold Ochsen ist zum Verkaufspreis von 15,97 Euro erhältlich.



## Es weihnachtet sehr

Auch in diesem Jahr wartet die Brauerei Gold Ochsen mit einem virtuellen Adventskalender auf, der die Wartezeit bis Heiligabend verkürzen soll. Vom 1. bis 24. Dezember 2023 öffnet sich unter [www.goldochsen.de/adventskalender](http://www.goldochsen.de/adventskalender) jeden Tag ein neues Türchen und es locken bezaubernde Geschenke rund um „Ulms flüssiges Gold“.



## Auf ein Wort

Liebe Leserin, lieber Leser,

die 150. Ausgabe der Gold Ochsen INFO ist frisch aus dem Druck. Dass wir seit Jahrzehnten so viel in dieser Form zu berichten haben, liegt vor allem an Ihnen. Sie als unsere Kunden und Partner haben einen entscheidenden Anteil daran, dass sich in der Welt von Gold Ochsen immer wieder etwas bewegt und es so viele Momente gibt, die wir auf diese Weise für immer ins kollektive Gedächtnis brennen möchten. Daher erst mal ein großes „Dankeschön“ vorweg. Natürlich finden Sie auch in dieser „runden“ Ausgabe wieder einen Überblick zu den wichtigsten Themen, die uns in den vergangenen Wochen beschäftigt haben. Gleichzeitig stellen wir wie gewohnt lohnenswerte Anlaufstellen und Neuerungen in der regionalen Gastrolandschaft vor. Apropos: Verpassen Sie auch nicht einen Besuch auf dem Ulmer Weihnachtsmarkt. Er verückt mich persönlich jedes Jahr aufs Neue. Denn spätestens sobald im Advent die Nacht hereinbricht und das Lichtermeer auf dem Münsterplatz seinen ganzen Charme entfaltet, wird mir wieder bewusst, wie schön es hier ist und wie viel es gibt, für das wir dankbar sein können. In diesem Sinne möchte ich gar nicht so viele Worte verlieren, sondern Ihnen von ganzem Herzen ein gesegnetes Weihnachtsfest und einen gesunden sowie fröhlichen Start ins neue Jahr wünschen. Viel Freude beim Lesen.

Herzlichst, Ihre Ulrike Freund

PS: Wenn das neue Jahr für Sie mit eigenen größeren Veranstaltungen im Vereins- oder Geschäftsumfeld aufwartet, unterstützen wir Sie nicht zuletzt gerne mit dem passenden Equipment zum Getränkeauschank. Tische und Bänke stehen ebenfalls jederzeit zum Verleih bereit. Sprechen Sie uns einfach an.

Zum Kalender





## Über ein Jahrhundert der Gastlichkeit

Das Gasthaus Halde gilt weit über die Grenzen des Alb-Donau-Kreises hinaus als Institution – und das seit mehr als hundert Jahren. Dabei reicht die Geschichte des Gastronomiebetriebs in der Reuttier Straße 3 im Ortsteil Lonsee-Urspring deutlich länger zurück. Als der Urgroßvater des jetzigen Inhabers Wilhelm Braunmiller die Schenke 1874 übernahm, hieß sie noch „Grüner Baum“. Und obwohl sich nicht mehr ganz genau zurückverfolgen lässt, wann hier für Gäste das erste Mal die Türen aufgingen, ist eines ganz sicher: Als 1908 die Umbenennung in „Halde“ erfolgte, konnte bereits mit dem Bier von Gold Ochsen angestoßen werden. „Das gibt es bei uns, seitdem ich denken kann. Davon hat schon mein Großvater erzählt und ich erinnere mich noch gut daran, wie wir in meiner Kindheit die Fässer an der Bahnstation abgeholt haben“, so Wilhelm Braunmiller.

Er bewirtschaftet das Gasthaus mit seiner Frau Christa heute in vierter Familiengeneration und auch Sohn Sebastian und Schwiegertochter Nathalie helfen von Zeit zu Zeit mit, wenn Not am Mann ist. Gerade Wandergrup-

pen, die den Quelltopf der Lone erkunden, kehren am Wochenende gerne ein. Unter der Woche ist das Lokal ebenso gut frequentiert. Der angebotene Mittagstisch wurde von Einheimischen und ortsansässigen Firmen von Anfang an optimal angenommen. Hinzu kommen die vielen Stammkunden aus der Umgebung. „Im Herbst und in der Weihnachtszeit locken vor allem unsere Wildgerichte sowie der Entenbraten die Gäste. Viele davon gehen bereits seit Jahrzehnten bei uns ein und aus“, wie Braunmiller berichtet. Insofern stagnierte das Geschäft auch nicht zur Coronazeit, in der viele das Essen bei Braunmillers bestellten und abholten. Das Credo der Familie, die Gäste so zu umsorgen, dass sie gerne wiederkommen, geht also vollends auf.

Das galt auch am 9. September 2023, als die Tradition ausgiebig gefeiert wurde. Es gab ein Straßenfest mit geladenen Stammgästen, die vollumfänglich verwöhnt wurden. Statt Bezahlung konnte jeder der über 300 Anwesenden eine Spende für den örtlichen Kindergarten und die Feuerwehr, die an diesem Tag kräftig mithalf,

hinterlassen. Darüber freute sich nicht zuletzt Lonsees Bürgermeister Jochen Ogger. Er war nicht nur zur Feier, sondern auch schon eine Woche vorher zu Besuch, als die Urkunde, welche die über einhundertjährige Partnerschaft mit der Brauerei Gold Ochsen offiziell besiegelt, übergeben wurde. 🍷



Von links: Holger Bühler (Außendienst Gold Ochsen), Nathalie Braunmiller, Jochen Ogger (Bürgermeister von Lonsee), Ulrike Freund (Geschäftsführerin Gold Ochsen), Wilhelm Braunmiller, Christa Braunmiller, Sebastian Braunmiller und Frank U. Schlagenhaut (Leiter Marketing und Vertrieb Gold Ochsen).

## Bei „Käs-Karle“ kennt man sich

Den H-Markt in Laichingen hat wohl jeder Einheimische schon einmal aufgesucht. Als Karl Hilsenbeck – Vater der jetzigen Inhaberin Silke Reh – das Gebäude der ehemaligen Molkerei, in der er selbst lange Jahre gearbeitet hatte, 1972 übernahm und umbaute, war seine Mission klar formuliert: regionale Nahversorgung, die die Menschen vor Ort zusammenbringt. An dieser Devise hat sich bis heute nichts geändert, wie Silke Reh verrät: „Was früher beim ‚Käs-Karle‘, wie der Spitzname meines Vaters aufgrund seiner früheren Molkereitätigkeit lau-

tete, galt, hat heute immer noch Bestand. Die Kunden kommen nicht nur, um sich mit allem Nötigen einzudecken, sondern auch, um ein Schwätzchen zu halten. Dies zeichnet uns nach wie vor aus und hat uns über die Jahre ein treues Stammpublikum beschert.“

Der Markt punktet seit jeher mit Verlässlichkeit und Nähe, nicht nur in Bezug auf die angebotenen Lebensmittel. Dabei liegt die Leidenschaft für Einzelhandel mit Sicherheit in den Genen. Über die Jahre hat Karl Hilsen-

beck gemeinsam mit seiner Frau Else an zahlreichen Orten im 35-Kilometer-Umkreis mit kleineren Läden ein wichtiges Nahversorgungsangebot gewährleistet. Heute lenkt Tochter Silke, die das Geschäft von der Pike auf gelernt hat, die Geschicke des erfolgreichen Laichinger Marktes. Und auch ihre Kinder schlagen nach dieser Art. Sowohl Sohn Noah als auch Tochter Alina haben ihre kaufmännische Ausbildung in kürzester Zeit absolviert. Der Ehrgeiz der nächsten Generation zeigt sich beispielsweise daran, dass Noah Reh künftig für einen neuen REWE-Markt, der in Laichingen gebaut wird, die Verantwortung übernimmt. Getreu der Linie des vor zwei Jahren verstorbenen Großvaters verfolgen alle ihre Berufung mit Leib und Seele. Die Brauerei Gold Ochsen freut es daher sehr, diese Entwicklung seit mittlerweile 50 Jahren begleiten zu dürfen. Die Biere aus Ulm sind insbesondere bei den vielen Hütten, Buden und Bauwagen der Region, die früher von Opa Karl versorgt wurden und heute auf Enkel Noah vertrauen können, äußerst begehrt. 🍷



Silke Reh teilt mit André Niedrich (links) und Helmut Römpf von Gold Ochsen bei der Urkundenübergabe zur 50-jährigen Zusammenarbeit die Erinnerungen zu den Anfängen der familiären Einzelhandelsgeschichte. Im Hintergrund: Das Foto von Unternehmensgründer Karl Hilsenbeck, der 2021 im Alter von 81 Jahren verstarb.

## Noch ein Jubel-Jubilar



Von links: Ekkehard Freund, Ulrike Freund, Bettina Seidl, Sylvia Durst, Sonja Epple, Christian Epple, Andrea Britsch, Johann Britsch, Frank U. Schlagenhaut und Heiko Stephan.

Auf den 40. Jahrestag der Zusammenarbeit zwischen der Brauerei Gold Ochsen und dem Hotel-Restaurant Hirsch im Neu-Ulmer Ortsteil Finningen haben wir bereits in der vorletzten Ausgabe der Gold Ochsen INFO aufmerksam gemacht. Keinesfalls vorenthalten möchten wir jedoch das Foto, das anlässlich der Urkundenübergabe am 18. Oktober 2023 entstanden ist. Geschäftsführerin Ulrike Freund ließ es sich nicht nehmen, gemeinsam mit Mann Ekkehard, Marketing- und Vertriebsleiter Frank U. Schlagenhaut und Außendienstmitarbeiter Heiko Stephan in Finningen vorbeizuschauen, um persönlich zu

gratulieren und sich für die langjährige Zusammenarbeit zu bedanken. Schließlich gibt es nicht zuletzt etliche Parallelen zwischen der Ulmer Brauerei und dem Gastronomiebetrieb: Auch das Hotel-Restaurant Hirsch ist bereits seit Mitte des 19. Jahrhunderts in Familienbesitz, in Finningen führt sogar schon die sechste Generation den Betrieb. Auf diese Tradition können Johann und Andrea Britsch, ihre Töchter Sonja Epple, Bettina Seidl und Sylvia Durst sowie Schwiegersohn Christian Epple – ebenfalls Geschäftsführer – zurecht stolz sein. 🍷



## Adventszeit mit Gold Ochsen

Am Fuß des höchsten Kirchturms der Welt bietet der Ulmer Weihnachtsmarkt vom 27. November bis 23. Dezember 2023 eine ganz besondere Atmosphäre für Besucher von nah und fern. Inmitten des weihnachtlichen Lichterzaubers ist auch die Brauerei Gold Ochsen wieder mit einem eigenen Stand vertreten. Freunde von „Ulms flüsigem Gold“ finden hier nicht nur viel Inspiration für den weihnachtlichen Gabentisch, sondern können sich auch mit dem leckeren, warmen Gold Likör samt Sahnehaube (2 cl, inklusive Glas für 6 Euro) aufwärmen.

In der geselligen Adventszeit darf natürlich auch das nach traditionellem Geheimrezept gebraute, feiwürzige

Gold Ochsen Weihnachtsbier nicht fehlen. Liebhaber schätzen die goldgelb schimmernde und von schneeweißem Schaum gekrönte Bierspezialität besonders aufgrund ihrer ausgewogenen Hopfen- und Malzaromen. Die 0,5-Liter-Mehrwegflaschen sind in Kästen und Sixpacks in ausgesuchten Super-, Verbraucher- und Abholmärkten selbst weit über die Grenzen Ulms hinaus erhältlich. Im Gold Ochsen Online Shop, im Brauerei Shop in der Keplerstraße und im Ochsen Shop in der Ulmer Innenstadt gibt es das limitierte Weihnachtsbier mit einem Alkoholgehalt von 5,6 Volumenprozent auch in handbefüllten 1,0 und 2,0 Liter fassenden Bügelflaschen.



Am Stand auf dem Ulmer Weihnachtsmarkt finden Freunde der Brauerei Gold Ochsen schmackhafte Spezialitäten und Geschenkideen.



In etlichen Super- und Getränkemärkten der Region sorgt Gold Ochsen mit einer Verlosungsaktion für zusätzliche Weihnachtsvorfreude: Zu gewinnen gibt es hochwertige Hornschlitten, mit denen der „Rutsch“ ins neue Jahr noch mehr Spaß bringt.

Bereits seit Oktober ist das Gold Ochsen Weihnachtsbier wieder im Handel erhältlich und stimmt auf den Jahresendspurt ein.



Allen, die Gefallen an der Gold Ochsen INFO finden und auf dem Laufenden bleiben möchten, was sich bei der Ulmer Traditionsbrauerei so tut, senden wir die aktuelle Ausgabe gerne regelmäßig zu. Mailen Sie dazu einfach Ihre Postadresse an [marketing@goldochsen.de](mailto:marketing@goldochsen.de). Die PDF-Version der einzelnen Ausgaben steht auch immer auf unserer Website [www.goldochsen.de](http://www.goldochsen.de) unter der Rubrik „Aktuelles“ zum Abruf bereit.

Gold Ochsen Shop Vielfalt



## Ho, ho, ho: Gold Ochsen Geschenke-Spezial

Noch auf der Suche nach einem Weihnachtsgeschenk für echte Gold Ochsen Freunde? Bei der vielfältigen Auswahl an praktischen Accessoires und Sondereditionen ist für jeden etwas dabei. All das und noch mehr gibt es im Ochsen Shop in der Ulmer Innenstadt, dem Brauerei Shop in der Keplerstraße oder online unter [www.ochsenshop.de](http://www.ochsenshop.de).

### OOX GIN – Dry Distilled Hopfen-Gin

0,5 Liter, Alkoholgehalt 42 Volumenprozent

29,80 €



### Statement Socks

Weißer Socken aus 65 % Baumwolle mit geripptem Schacht, goldener Ochs als Blickfang, Elastan-Anteil sorgt für optimalen Halt, Größe 35–40 und Größe 41–47

8,90 €



### GO-Letten Badeschlappen

Schwarze Badeschlappen mit Gold Ochsen Logo, Größe 37–46

22,90 €



### Gold Ochsen Single Malt Whisky Edition II „Flüssiges Gold“

0,5 Liter, Alkoholgehalt 42 Volumenprozent

49,90 €



### Trainingsanzug

Schwarzer Trainingsanzug mit weißen Streifen, GO-Ochsen-Applikation und Logo-Aufdruck, 100 % Polyester, Größe S–XXL

64,98 €



### Strickmütze und -schal

Schwarzes Strick-Set mit gelasertem Lederpatch des Logos, 50 % recyceltes Polyester, 50 % Acryl, Einheitsgröße

28,89 €





## Restaurant AAdria – Aalen

Im Dezember 2022 erfüllte sich der 25-jährige Novica Krajsnik mit dem „AAdria“ den Traum vom eigenen Gastronomiebetrieb. Mit dem doppelten „A“ im Restaurantnamen schafft der aus Bosnien stammende, gelernte Koch buchstäblich auf den ersten Blick die Verbindung zwischen seiner neuen Heimat Aalen und der Küstenregion Adria. Dieser Brückenschlag ist Programm: Denn aus regionalen Produkten entsteht eine Vielfalt an handgemachten, mediterranen Köstlichkeiten.

Würzige Cevapcici, traditioneller „Pašticada“ (geschmorter Rinderbraten), schwarzes Risotto mit Sepia und „Brankas Knedle“ (Zwetschgenknödel) als krönender Abschluss – die Speisekarte des Restaurants mitten in der Aalener Innenstadt entführt die Gäste auf eine Reise entlang der Adria. Ebenso vielfältig ist das Getränkeangebot, das neben kroatischen Weinen die Bierspezialitäten von Gold Ochsen sowie die alko-

holfreien Erfrischungen der Ulmer Getränke Vertrieb GmbH beinhaltet.

Auch die Räumlichkeiten spiegeln das mediterrane Konzept konsequent wider: Die Farben Weiß und Blau versprühen eine maritime Brise, sodass man sich an den rund 70 bzw. 40 Sitzplätzen im Innen- und Außenbereich direkt wohlfühlt. Seit der Eröffnung hat sich das AAdria nicht nur als Treffpunkt zum Abendessen oder für Familien- und Firmenfeiern etabliert. Ebenso erfreut sich der abwechslungsreiche Mittagstisch (Dienstag bis Freitag) großer Beliebtheit. Dann wird zum Beispiel auch Seelachs im Bierteig serviert, dessen Rezept auf Seite 7 verraten wird. 🍷

**Restaurant AAdria**  
**Beim Hecht 4**  
**73430 Aalen**



Zum Interview



Ein eingespieltes Team: Ivan Dragicevic und Novica Krajsnik mit Simon Blesch von Gold Ochsen (von links).



Auf einen erfolgreichen Start im König Wilhelm! Bernd Raschperger von Gold Ochsen gemeinsam mit Andreas, Christian und Cornelia Zabel sowie Mitarbeiter Moritz Scharf (von rechts).

## Restaurant König Wilhelm – Ulm

Am 1. November 2023 feierte das Restaurant König Wilhelm in der Ulmer Oststadt seine Neueröffnung. Schon an der Tür können die Gäste erahnen, was sie im Innern erwartet: ehrlich schwäbische Küche. Hinter dem gastronomischen Konzept verbirgt sich die Ulmer Familie Zabel, für die Gastfreundschaft kein Fremdwort ist.

In der Hinterhand haben Andreas und Cornelia Zabel sowie ihre beiden Kinder Christian und Johanna neben traditionellen Familienrezepten auch eine ordentliche Portion Charme, mit der sie Gäste aller Generationen in ihrer gemütlichen Gastwirtschaft mit ursprünglichem Flair herzlich willkommen heißen.

Im König Wilhelm lassen Hauptgerichte wie Krautkräpfen, Saure Bohnenspatzen oder Grüne Krapfen die Herzen vieler Urschwaben höherschlagen – und stehen für Neulinge als kleine „Versucherle“ auf der Speisekarte.

Dort finden sich darüber hinaus Klassiker wie Maultaschen, Schweinebraten oder Schnitzel „Wiener Art“ sowie eine große Auswahl an Burgern – von BBQ-Doppelbeef bis zur veganen Variante ist für jeden Geschmack etwas geboten. Dass alle Speisen in Handarbeit zubereitet werden, versteht sich für die Zabels von selbst.

In der Anfangsphase bietet das König Wilhelm von Mittwoch bis Sonntag ab 17 Uhr warme Küche und lädt zusätzlich sonntags ab 10 Uhr zum Frühschoppen und anschließendem Mittagessen ein. Ab 2024 können sich die Gäste auch auf einen Mittagstisch freuen. 🍷

**König Wilhelm**  
**Heidenheimer Straße 3**  
**89075 Ulm**

Zum Interview



## Cafe Extrablatt – Ulm

Sich einen ganzen Tag lang durch die Speisekarte schlemmen? Das ist im Cafe Extrablatt kein Problem. Mitten im Herzen der Stadt, am Ulmer Münsterplatz, sorgen Betriebsleiter Bledar Azizi und sein rund 50-köpfiges Team von früh bis spät dafür, dass kein Gast hungrig oder durstig bleibt – sei es mit dem täglichen, ausgiebigen Frühstücksbuffet oder mit einem Burger samt Feierabendbier aus dem Hause Gold Ochsen.

Nicht nur eine, sondern gleich sieben Speisekarten hat das Cafe Extrablatt in petto. So findet das bunt gemischte Publikum zu jeder Tageszeit das passende kulinarische Angebot: vom Frühstück über Wraps, Salate, Pizzen und Burger bis hin zu Kaffee und Kuchen, Eis sowie Cocktails und Longdrinks. „Trotz unseres umfangreichen Angebots werden alle Gerichte immer frisch auf Bestellung zubereitet“, erklärt Betriebsleiter Bledar

Azizi. Außerdem trumpft das Extrablatt mit persönlicher und individueller Gastfreundlichkeit, die an jedem der deutschlandweit rund 120 Standorte gelebt wird.

Nicht nur die kulinarische Vielfalt, sondern auch die angenehme Atmosphäre lädt zum längeren Verweilen ein: Umgeben von gemütlichen Holzverkleidungen, farbigen Wänden, Bildern im Retro-Stil und einer stimmigen Beleuchtung können es sich die Besucher an den unterschiedlichen Sitzgruppen gemütlich machen und den Blick auf das bunte Treiben der Stadt genießen. 🍷

**Cafe Extrablatt Ulm**  
**Münsterplatz 7**  
**89073 Ulm**

Zum Interview



Für Bernd Raschperger von Gold Ochsen (links) und Bledar Azizi, Betriebsleiter im Cafe Extrablatt, funktioniert das Zusammenspiel perfekt.





## Geballte Getränkekompetenz in Mutlangen

Zum Sommerfest am 16. September 2023 gab es bei EDEKA Knauerhase in Mutlangen viel Grund zum Feiern. Bereits in der Vergangenheit gehörten größere Veranstaltungen und Aktionen fest zum Jahreskalender der Familie Knauerhase, die in der Region Schwäbisch Gmünd insgesamt vier EDEKA-Supermärkte betreibt. Nachdem sich während der Pandemie dafür leider keine Gelegenheit bot, war es endlich an der Zeit, diese Tradition wieder aufleben zu lassen – zumal die in den vergangenen Monaten erfolgte Modernisierung des insgesamt 1.450 Quadratmeter großen Mutlanger Marktes den perfekten Anlass bot. Wie beim investitionsreichen Umbau selbst stand an diesem Tag vor allem das Getränkeangebot im Fokus. Neben einschlägigen Verlosungen stießen die Verkostungsmöglichkeiten für Bier und Spirituosen auf viel Anklang beim Publikum: „Uns ist es wichtig, Kunden einen Mehrwert gegenüber Discountern zu bieten“, wie Gottfried Knauerhase betont.

Welche Relevanz das weit über 4.000 Artikel umfassende Getränkesortiment im Mutlanger EDEKA-Markt besitzt, wird an Zahlen eindrucksvoll deutlich. „Damit machen wir 25 Prozent unseres Umsatzes – zum Vergleich: In anderen Märkten der EDEKA-Welt liegt der Anteil bei durchschnittlich 15 oder 16 Prozent“, so Gottfried Knauerhase. Daher wurde insbesondere in diesem

Bereich in den letzten Monaten weiter aufgerüstet. Inzwischen sorgt eine eigene Kühlkammer – zusätzlich zu den schon vorher vorhandenen Kühlschränken – für jederzeit wohltemperierten flüssigen Genuss. Hier lagern nun auch die Fassbiere, die ebenfalls vorgekühlt für Kunden bereitgehalten werden. Der Service rund um Getränke geht bei Knauerhase allerdings noch einen ganzen Schritt weiter. Mit acht Kühlanhängern, einer Bierinsel, transportablen Ausschankanlagen und einer umfangreichen Anzahl an Biertischgarnituren und Stehtischen im Verleih ist EDEKA Knauerhase ein geeigneter Ansprechpartner für die Ausrichtung unterschiedlichster Veranstaltungen – von Vereinsfesten über Jubiläen bis hin zu Geburtstagen und Hochzeiten.

Das zusätzliche Standbein des Getränke-Caterings ist nicht zuletzt der Grund dafür, dass es seit einigen Jahren eine unmittelbare Zusammenarbeit mit der Brauerei Gold Ochsen gibt, wie Gottfried Knauerhase, der ehrenamtlich im Vorstand von EDEKA agiert, erläutert: „Die Biere von Gold Ochsen führen wir seit jeher in unseren Märkten und beziehen diese über die Getränkelogistik der EDEKA. Bei Fassbieren wird das jedoch schwierig. Da erfolgt die Versorgung direkt über die Brauerei, was von Anfang an perfekt funktionierte.“

Beim Sommerfest im September zur Feier des modernisierten Marktes in Mutlangen war natürlich auch das Bier von Gold Ochsen im Ausschank.



Außendienstmitarbeiter Joachim Müller von Gold Ochsen (links) und Gottfried Knauerhase beim Anstoßen auf die erfolgreiche Zusammenarbeit.



So sehen Sieger aus (von links): Joachim Müller, Jörn Jöchle, Heiko Stephan und André Niederich vom Gold Ochsen Außendienst ließen die Konkurrenz beim Boule-Turnier von „Gebauer’s“ in Göppingen hinter sich.

## Top in Form beim Kugelwurf

Ende September war es wieder so weit: Die aktivmarkt M. Gebauer GmbH lud zum Boule-Turnier. Bereits zum 15. Mal kam es zum jährlichen Kugel-Kräftemessen zwischen der eigenen Belegschaft von „Gebauer’s EDEKA“ und den Teams der Partner auf Lieferantenseite. Die Mannschaft von Gold Ochsen konnte direkt an den Erfolg der letzten Teilnahme anknüpfen und sich zum zweiten Mal in der Geschichte dieses sportlichen Wettkampfs den Titel des Boule-Meisters sichern. Zuletzt war die Vertretung der Ulmer Traditionsbrauerei 2019 siegreich, in den beiden Folgejahren musste das Turnier coronabedingt pausieren und 2022 konnte leider kein

eigenes Team von Gold Ochsen gestellt werden. Dass die Wurfkraft in dieser Zeit keinesfalls auf der Strecke geblieben ist, hat sich 2023 jedoch eindrucksvoll gezeigt. Joachim Müller, Jörn Jöchle, André Niederich und Heiko Stephan bewiesen an diesem Tag ein besonders ruhiges Händchen und konnten sich am Ende aller gespielten Runden erfolgreich gegen insgesamt 17 Herausforderer-Gruppen durchsetzen. Wie schon in den vergangenen Jahren hatten alle Beteiligten viel Spaß und der Sieg versüßte diese Zusammenkunft nur zusätzlich. Vielen Dank an „Gebauer’s“ für dieses tolle Event, das die Brauerei Gold Ochsen gerne mit Bier und alkoholfreien Erfrischungen unterstützt hat.

## Messen bei REWE und Lekkerland

Der Oktober ist seit jeher der Monat vieler Handelsherbstmessen – so auch in diesem Jahr. Am 5. Oktober 2023 lockte die Messe von REWE Südwest rund 650 Fachbesucher in die Fächerstadt Karlsruhe. Hier präsentierten sich insgesamt mehrere hundert gelistete Lieferanten und an den etwa 250 Messeständen konnte mit zahlreichen Produkten auf Tuchfühlung gegangen werden. Natürlich wurden auch die Biere und alkoholfreien Getränke am Stand der Brauerei Gold Ochsen ausgiebig gekostet. Im Gepäck hatte die Außendienstmannschaft weit über zehn verschiedene Displays von Gold Ochsen und africola sowie Bluna, die gezielt die Blicke der Kundschaft lenken und zur Verkaufsförderung beitragen sollen.

Bereits einen Tag später lud Lekkerland als Spezialist für den Unterwegskonsum zur Warenbörse – mit Heimvorteil für die Brauerei Gold Ochsen. In der Ulmer Messe-

halle zeigte der Convenience-Großhändler aus Frechen am 6. und 7. Oktober 2023 gemeinsam mit zahlreichen weiteren Industrie-Partnern an hundert Ständen eine vielseitige Auswahl aus den Sortimenten Süßwaren, Getränke, Tabakwaren, Foodware und Tiefkühlware. Die unter den Lekkerland-Kunden als „Schlemmermesse“ bekannte Plattform machte auch diesmal ihrem Namen alle Ehre und die Besucher, zu denen insbesondere viele Tankstellenbetreiber und Kiosk-Besitzer gehörten, nahmen die Probiermöglichkeiten gerne wahr. Schon im Vorfeld wurde keinerlei Aufwand gescheut: Drei Tage lang hatten 20 Messebauer alle Hände voll zu tun. Zehn Sattelzüge kamen zum Einsatz, um 310 Tonnen Material für Stände und Gänge auf 500 Paletten an den Ort der Bestimmung zu bringen, die Ausstattung der beteiligten Lieferanten noch gar nicht mitgerechnet.

REWE Messe am 5. Oktober 2023 in Karlsruhe/Rheinstetten, stehend von links: Joachim Müller und Helmut Römpf von Gold Ochsen mit Steffen Dörnbrak, Carina Katzenberger und Emanuel Faulhaber von der REWE Markt GmbH. Am Tisch: André Niederich und Jörn Jöchle von Gold Ochsen.



Heimspiel für das Handelsteam von Gold Ochsen bei der Lekkerland Messe am 6. und 7. Oktober 2023 in Ulm: Jörn Jöchle, Joachim Müller, Richard Motsch (alle von Gold Ochsen), Sedat Ergözen (Tankstellen-Pächter Großraum Ulm), Helmut Römpf und André Niederich (Gold Ochsen) sowie Lekkerland-Messechef Burkhard Stegemann (von links).





## Deutschpop im Doppelpack beim Brenzpark-Festival

Am 16. und 17. September 2023 stand in Heidenheim bei perfektem Sommerwetter eines der größten Events des Jahres an – das Brenzpark-Festival. Los ging es am Samstag mit der Show von Sarah Connor, die nicht nur ihre deutschen Lieder zum Besten gab, sondern auch mit englischen Songtexten aufwartete, die den Beginn ihrer Karriere im Jahr 2001 markieren. Begleitet von einer perfekt eingespielten Band, fantastischen Background-Tänzern und stimmungsvoller Lichtshow zog die 43-jährige Sängerin die rund 5.000 Zuschauer in ihren Bann. Für den 30-jährigen Wincent Weiss war der Auftritt am Tag darauf der krönende Abschluss seiner diesjährigen Open-Air-Tour, die insgesamt 13 Stopps umfasste. Inmitten von Feuerwerk, Konfettiregen und Nebelschwaden kamen die Fans nicht nur in den Genuss neuer Titel seines Albums „Irgendwo ankommen“, sondern zeigten sich auch textsicher bei be-

kannten Songs wie zum Beispiel „An Wunder“ – und tanzten rund zwei Stunden lang ebenso ausgelassen wie der Künstler selbst, der sich sogar unter Publikum mischte und auf Händen tragen ließ. Bei all der Ausgelassenheit und den sommerlichen Temperaturen kam ein kühles Gold Ochsen Bier als Abkühlung gerade recht. 🍷



Die Open-Air-Saison fand in Heidenheim mit den mitreißenden Auftritten von Sarah Connor und Wincent Weiss einen unvergesslichen Höhepunkt.



Perfekte Bedingungen beim Einstein-Marathon in Ulm, die das Team vom Gold Ochsen Rennstall auf Platz 8 der Gesamtwertung brachten (hier Christopher Rey).

## Pure Leidenschaft für den Sport in Bissingen an der Teck und Ulm

Um am diesjährigen Teck-Triathlon teilnehmen zu können, musste man im wahrsten Sinne des Wortes schnell sein: Innerhalb eines Tages waren die 150 Startplätze für die dritte Auflage des Volkstriathlons vergeben. Am 26. August 2023 zog es Scharen an Zuschauern nach Bissingen an der Teck, die die Sportlerinnen und Sportler in den verschiedenen Disziplinen anfeuert. Dazu zählen 400 Meter Schwimmen, zwölf Kilometer Radfahren und sechs Kilometer Laufen, die entweder als Einzelkämpfer oder im Team bestritten werden konnten. Ein weiteres rundum gelungenes Sportereignis, bei dem sich die Brauerei Gold Ochsen als Sponsoringpartner einbrachte, folgte einige Wochen später: Der 19. Einstein-Marathon am 1. Oktober 2023 zeigte Ulms Laufbegeisterung in all ihrer Bandbreite. Unter blitzblauem Himmel motivierten unzählige applaudierende Zuschauer mehr als 10.000 Teilnehmerinnen und Teilnehmer über unterschiedliche Distanzen – inklusive Inline-, Handbike- und Walking-Halbmarathon – zur Höchstleistung. Maximale Glücksgefühle herrschten

beim Zieleinlauf, der dieses Jahr zur Freude aller Beteiligten wieder in schönster Atmosphäre am Ulmer Münsterplatz stattfand. 🍷



Wolfgang Pauling (hinten), Patrick Eitel und Norman Saadé gemeinsam mit Stephan Lutz von Gold Ochsen (Mitte) in sportlicher Mission beim Teck-Triathlon.



Von links: Holger Bühler (Außendienst Gold Ochsen), Sarah Schweizer (CDU-Abgeordnete im Landtag von Baden-Württemberg für den Wahlkreis Göppingen), Nicole Razavi (Ministerin für Landesentwicklung und Wohnen des Landes Baden-Württemberg), Manuel Hagel (Fraktionsvorsitzender der CDU Baden-Württemberg und Mitglied des Landtags Baden-Württemberg) und Gunter Czisch (Oberbürgermeister der Stadt Ulm).

## CDU-Sommerfest in Waldhausen

Die urige Gastwirtschaft „Unterbauers Besen“ in Geislingen-Waldhausen war am 3. September 2023 Schauplatz des Sommerfests der CDU-Verbände aus Göppingen, Ulm und Heidenheim. In zünftigem Ambiente und bei herrlichem Sonnenschein ließen sich die vielfach in Tracht erschienenen Mitglieder und Gäste bei Blasmusik Weißwurst, Brezel sowie Bier aus dem Hause Gold Ochsen schmecken und stimmten sich auf die bevorstehenden Kommunalwahlkämpfe sowie die Europawahl ein. 🍷



## Genuss erleben mit allen Sinnen

Die „FachGastroSüd“ hat in den letzten Jahren in der Region immer mehr an Bedeutung gewonnen und gilt bei vielen Entscheidern der Gastronomie-Branche als zentrale Anlaufstelle. 2023 veranstaltete die Brauerei Gold Ochsen gemeinsam mit der Mössle GmbH aus Leipheim sowie den Ulmer Unternehmen HoGaKa Profi GmbH und Getränke Göbel GmbH die Plattform bereits zum achten Mal. Die diesjährigen Zahlen sprechen für sich: Am 17. und 18. September 2023 machten sich dank 150 Fachausstellern auf knapp 6.000 Quadratmetern über 3.300 Besucher aus einem Einzugsgebiet von 120 Kilometern auf den Weg in die Ulmer Messehallen. Getreu dem Motto: „Genuss erleben mit allen Sinnen – Sehen, Schmecken, Probieren, Kennenlernen“ konnte sich das Fachpublikum am Stand der Brauerei Gold Ochsen von der Qualität von „Ulms flüssigem Gold“ überzeugen.

Weiteres Messe-Highlight mit Beteiligung von Gold Ochsen war die Oberschwabenschau in Ravensburg, die als

größte Verbraucher- und Landwirtschaftsmesse im Südwesten vom 18. bis 22. Oktober 2023 circa 65.000 Besucher anlockte und 2023 das Thema Energie in den Fokus rückte. Das Team von Gold Ochsen war als einer von 530 Ausstellern mit am Start und bewirtete an den fünf Messetagen zahlreiche Gäste. Die Besucher ließen es sich nicht nehmen, bei einem Glas Bier oder einer alkoholfreien Erfrischung des Tochterunternehmens Ulmer Getränke Vertrieb GmbH mehr über das umfangreiche Getränkeangebot zu erfahren. 🍷



Volles Haus am Stand der Brauerei Gold Ochsen und Ulmer Getränke Vertrieb GmbH während der Ravensburger Oberschwabenschau.



Lena Weber und Bernd Raschperger von Gold Ochsen begrüßten die Gäste der „FachGastroSüd“ nicht nur mit kühlen Getränken, sondern auch mit einem Lächeln.



Beim feierlichen Empfang zur Eröffnung durfte der historische Durstlöschzug von Gold Ochsen nicht fehlen: Davor (von links): Reinhold Grieser (Betriebsleiter vom Raiffeisen-Markt Erlenmoos), Ekkehard und Ulrike Freund von der Brauerei Gold Ochsen, Marcus Schmid (Bürgermeister von Erlenmoos) und Markus Grauer (Geschäftsführer Raiffeisen-Ware Schwaben Allgäu GmbH).

## Frischer Wind im ehemaligen „Ochsen“

Die Ortsmitte von Erlenmoos ist seit jeher ein Ort der Begegnung. Schon vor knapp 400 Jahren wurde hier das Gasthaus Ochsen erbaut, das über Jahrhunderte als Treffpunkt für Bürger und Gäste diente. Und genau an diese Tradition sollte mit dem 2018 vom Gemeinderat beschlossenen Umbau angeknüpft werden. Entstanden ist ein neues multifunktionales Gemeindehaus, das Alte und Neues gezielt miteinander verbindet. In die Sanierung des denkmalgeschützten Gebäudes ist viel Arbeit geflossen – doch die hat sich gelohnt, wie man spätestens bei der offiziellen Eröffnung Mitte Oktober sehen konnte. Am Wochenende vom 13. bis 15.

Oktober 2023 lockte ein vielfältiges Programm, um das neue Herzstück der Gemeinde gebührend zu feiern. Vor allem beim Straßenfest am Samstag war einiges geboten: von kulinarischen Spezialitäten inklusive Fassanstich bis hin zu einem bunten Kinderprogramm. Für die Getränkeversorgung der Gäste zeichnete die Brauerei Gold Ochsen in Zusammenarbeit mit der Raiffeisen-Ware Schwaben Allgäu GmbH als Partner vor Ort verantwortlich und schlug damit sinnbildlich die Brücke von der Vergangenheit des „Gasthaus Ochsen“ zur Zukunft des Erlenmooser Gemeindelebens. 🍷

## Fischfilet im Bierteig mit Spinat-Salzkartoffeln

vom Restaurant AAdria, Aalen

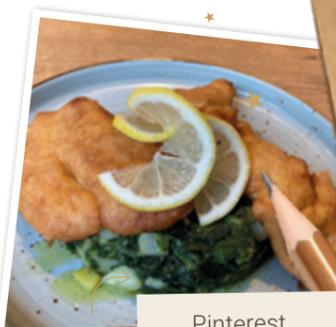
### Zubereitung

Fischfilets waschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln und 30 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Für den Bierteig das Mehl in eine Schüssel geben, mit Eiern, Salz, Pfeffer und Gold Ochsen Ulmer Hell verrühren, sodass ein zähflüssiger Teig entsteht.

Die Fischfilets salzen, nacheinander im Bierteig wenden und im heißen Fett circa fünf Minuten frittieren. Für die Spinat-Salzkartoffeln die Kartoffeln garen. In der Zwischenzeit den Spinat gut waschen, abtropfen lassen und klein schneiden. Dann Spinat sowie Kartoffeln

in eine Pfanne geben, Knoblauch und Olivenöl hinzugeben und umrühren. Mit Salz abschmecken und servieren. 🍷



Pinterest



Weitere tolle Rezepte finden Sie auf unserem Pinterest-Profil. Schauen Sie doch mal rein:



### Zutaten für 4 Personen

- 4 Fischfilets (nach Belieben zum Beispiel Rotbarsch, Seelachs, Kabeljau)
- 150 g Mehl
- 1 Zitrone
- 1–2 Eier
- 250 ml Gold Ochsen Ulmer Hell
- 4 Kartoffeln
- 250 g Spinat
- Knoblauch
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

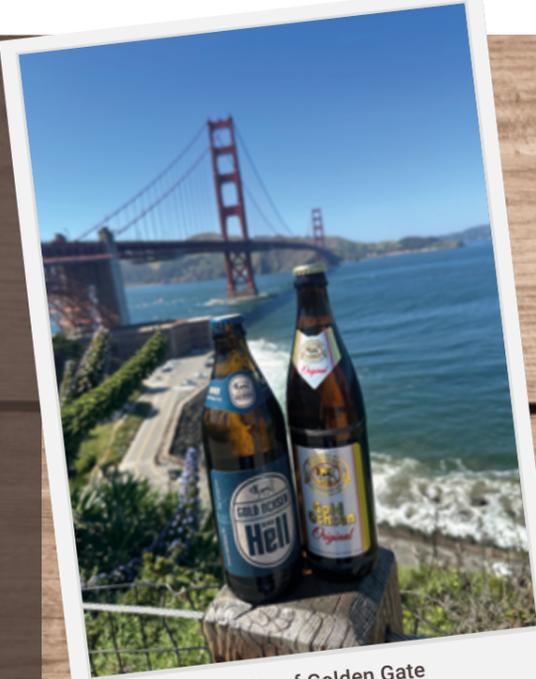


Gold Ochsene Momente

# Schnappschüsse aus aller Welt

Es ist immer wieder überraschend, wo und in welcher Form Gold Ochsene ins Spiel kommt oder in Szene gesetzt wird. Hier eine Auswahl der besten Fotos, die uns in den letzten Wochen erreicht haben. Gerne veröffentlichen wir auch Ihren persönlichen „Gold Ochsene Moment“.

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



**Gold Ochsene trifft auf Golden Gate**  
Glanzzeit in San Francisco: Hervorragendes Wetter und die prachtvolle Aussicht auf gleich mehrere „goldene“ Highlights genoss Björn Oetzel aus Burgrieden bei seinem Abstecher nach Kalifornien.



**Die perfekte Welle**  
Eine super Zeit am Meer hatten Stefan Albrecht und sein Begleiter Eddy. In Moliets-et-Maa am Südatlantik gönnten sie sich nach dem Ritt über die wilden Wellen zur Feier des Tages erst mal ein eiskaltes Bier von Gold Ochsene.



**Urlaub in Sölden: Logo!**  
Verloren gehen konnte beim Team vom Bauwagen Altheim in den österreichischen Alpen niemand. Die Zugehörigkeit zur Gruppe war einfach unverkennbar – und auch die Frage nach der Brauerei des Vertrauens stellte sich erst gar nicht mehr.



**Ohne Bier kein Heavy Metal**  
Michael Albrecht verschlug es im September 2023 auf die lauteste und härteste Kreuzfahrt Europas – die Full Metal Cruise. Und auch wenn es auf dem Schiff Bier im Überfluss gab, hatte der Brauer von Gold Ochsene selbstverständlich ein paar Dosen „heimische Kost“ mit im Gepäck.



**Platz an der Sonne**  
Bei der Einsendung seines Schnappschusses machte es Florian Rechtsteiner kurz: „3 Männer, 3 Liegestühle, 1 Lieblingsbier“ ... und das am Strand. Was braucht es mehr?



## Gold Ochsene Gewinnspiel

Jetzt Wertgutscheine für das Cafe Extrablatt in Ulm gewinnen!

J	P	E	D	I	A	R	P	C	N
K	E	R	S	E	R	U	X	H	V
X	B	T	J	W	O	T	N	M	J
V	G	E	S	C	H	E	N	K	K
R	V	N	K	T	U	H	O	L	U
F	S	B	A	U	M	W	F	T	H
Y	T	E	D	J	W	P	E	K	A
B	O	N	V	X	T	U	S	Q	S
S	L	B	E	W	I	N	T	E	R
J	L	C	N	P	S	S	L	M	U
M	E	I	T	O	U	C	H	X	C
E	N	G	E	L	O	H	A	L	Z

Finden Sie in unserem Suchrätsel alle versteckten Begriffe rund um Weihnachten? Wo sich die senkrechten und waagerechten Wörter kreuzen, verbergen sich die Buchstaben, die in richtiger Reihenfolge unser Lösungswort ergeben. Zu gewinnen gibt es diesmal fünf Wertgutscheine à 15 Euro für das Cafe Extrablatt in Ulm (siehe Seite 4).



Lösungswort:

Senden Sie die Lösung bitte bis zum 12. Dezember 2023 per Post oder E-Mail mit dem Kennwort „Gewinnspiel Gold Ochsene INFO 150“ an:

**Brauerei Gold Ochsene**  
Veitsbrunnenweg 3–8, 89073 Ulm  
E-Mail: [aktion@goldochsen.de](mailto:aktion@goldochsen.de)

Bei mehr als fünf richtigen Einsendungen entscheidet das Los. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

**Hinweis zum Datenschutz:** Die Daten aller Teilnehmer werden ausschließlich im Zuge der Teilnahme am Gewinnspiel erhoben, gespeichert und verarbeitet. Alle Daten werden sechs Monate nach der Gewinnerziehung automatisch gelöscht. Die Veröffentlichung der Gewinner im nächsten Kundenmagazin erfolgt nach diesem Beispiel: Max Mustermann aus Musterstadt.

### Die Gewinner des Gewinnspiels der Ausgabe 149:

Antje Wiemers aus Augsburg, Silvia Endlich aus Gerstetten, Waltraud Mader aus Westerstetten.

Alle drei Gewinnerinnen können sich über eine Flasche des neuen OXX Gin von Gold Ochsene freuen.



## Impressum

### Herausgeber

Brauerei Gold Ochsene GmbH  
Veitsbrunnenweg 3–8  
89073 Ulm

Telefon: 0731 164-0

Telefax: 0731 164-200

E-Mail: [info@goldochsen.de](mailto:info@goldochsen.de)

[www.goldochsen.de](http://www.goldochsen.de)

### Verantwortlich

Ulrike Freund, Frank U. Schlagenhauf

### Fotos

Björn Oetzel, Brauerei Gold Ochsene, Christopher Rey, Florian Rechtsteiner, Mario de Rosa, Michael Albrecht, Nico Claus, Press'n'Relations, Projekt:Agentur, Provinztour, Restaurant AAdria, Stefan Albrecht

### Redaktion

Press'n'Relations GmbH, Ulm

### Layout und Satz

Projekt:Agentur Heimpel Braunsteffer GmbH, Ulm

### Druck

le ROUX Druckerei, Erbach

### Auflage

8.500



Brauerei Gold Ochsene



[brauereigoldochsen](https://www.instagram.com/brauereigoldochsen)



Gold Ochsene Ulm



Brauerei Gold Ochsene GmbH



[Brauereigoldochsen](https://www.pinterest.com/brauereigoldochsen)

folgen Sie uns!