



Gute Laune war sowohl beim Team der Brauerei ...



... als auch bei den Gästen allgegenwärtig.

## Ulmer Braukunst trifft zur Intergastra in Stuttgart auf internationales Publikum

Rund 1.500 nationale und internationale Aussteller sowie über 100.000 Besucherinnen und Besucher aus über 70 Ländern lockte die Intergastra im Jahr 2020 nach Stuttgart. Nach vierjähriger coronabedingter Pause ging der beliebte Branchentreff für das Gastgewerbe vom 3. bis 7. Februar 2024 nun endlich in die nächste Runde – mit 88.000 Besuchern aus 98 Nationen. Die zehn Hallen, in denen sich in diesem Jahr mehr als 1.300 Ausstellende aufreichten, waren vor allem am Sonntag und Montag gut gefüllt.

Insbesondere von der großen Getränkehalle – die seit jeher als eines der wesentlichen Alleinstellungsmerkmale der Leitmesse für die Gastronomie und Hotellerie gilt – ging dabei auch diesmal enorme Anziehungskraft aus. Hier konnten sich die Fachbesucher unter anderem über die Angebote zahlreicher nationaler und internationaler Brauereien informieren. Mit von der Partie war natürlich die Ulmer Traditionsbrauerei Gold Ochsen, die das Publikum am Messestand D20 in Halle 9 empfing. Auf einhundert Quadratmetern erhielten die Besucher allerlei Inspiration für die Getränkekarte: Sie hatten nicht nur die Gelegenheit, sich in Geselligkeit vom Geschmack des mittlerweile 20 Sorten umfassenden Biersortiments zu überzeugen. Auch die alkoholfreien Produkte des Tochterunternehmens Ulmer Getränke Vertrieb GmbH standen im Fokus. Das Team von Gold Ochsen hatte darüber hinaus zahlreiche weitere Spezialitäten im Gepäck. Als passendes Souvenir gab es Flaschenöffner in Ochsenform, die per Lasergravur auf Wunsch direkt vor Ort individuell beschriftet wurden – eine Aktion, die sehr gut ankam.



Ekkehard und Ulrike Freund

„Die Intergastra ist für uns mehr als nur eine Messe. Sie ist ein Schaufenster der Innovation und bietet eine einmalige Gelegenheit für den intensiven Austausch mit sämtlichen Akteuren des Gastgewerbes. Hier treffen sich Branchenexperten, Fachbesucher und Liebhaber des guten Geschmacks. Insofern konnten wir es nach vier Jahren Pause kaum erwarten, unsere Leidenschaft für Braukunst und unsere vielfältigen Produkte einem so breiten Publikum zu präsentieren“, so Ulrike Freund, Geschäftsführerin der Brauerei Gold Ochsen.



Der Stand der Brauerei Gold Ochsen wartete mit Wohlfühl-atmosphäre auf und war schon von Weitem zu erkennen.

Zum Einsatz kam zum zweiten Mal das Messekonzept, das die Brauerei extra für die Intergastra 2020 erarbeitet hatte und das bereits bei seiner Premiere viel Lob erntete. Gestalterisch rückte der Messestand somit erneut die Natürlichkeit des Brauprozesses in den Fokus und spiegelte durch viele einzigartige Elemente die DNA der Brauerei Gold Ochsen. Ein ganz spezieller Eyecatcher war in dem Zusammenhang der Goldene Ochse, der über dem Stand thronte und die mehr als 425 Jahre zurückreichende Geschichte der Brauerei symbolisiert. Nicht zuletzt luden mehrere Sitzgelegenheiten zur Verkostung und zum Verweilen in geselliger Runde ein, wovon viele Gäste gerne Gebrauch machten.



## Auf ein Wort

Liebe Leserin, lieber Leser,

laut chinesischem Horoskop steht das Jahr 2024 im Zeichen des Holz-Drachens, der mit Kraft, Stärke und Energie aufwartet – alles Eigenschaften, die im hiesigen Kulturraum auch dem Ochsen zugesprochen werden. Diese Konstellation klingt doch erst mal durchaus vielversprechend – zumal der Gedanke an das Glück und den Wohlstand, den die kommenden Monate nach Meinung der Astrologen aus dem Land der Mitte mit sich bringen, sicher bei jedem gut ankommt. Nach wie vor sehen sich viele Gastronomen und nicht zuletzt auch unsere Brauerei großen Herausforderungen gegenüber. Die Preisspirale dreht sich erbarmungslos weiter, Entwarnung im Hinblick auf hohe Rohstoff- und Energiekosten gibt es noch nicht. Hinzu kommt die Tatsache, dass auch das Ausgehverhalten sich immer stärker verändert – die Rückkehr zum Mehrwertsteuersatz von 19 Prozent im Gastgewerbe Anfang des Jahres war in dem Zusammenhang wohl keinesfalls förderlich. Und trotzdem: Vor uns liegt ein Jahr, in dem wir erneut alle den Beweis antreten können, dass die aktuellen Rahmenbedingungen keinesfalls das Ende der Geselligkeit bedeuten müssen. So zeigt beispielsweise unser Bericht auf Seite 3, wie sich dem von Wirten immer wieder beklagten Personalmangel dank pfiffiger Initiative effektiv entgegenwirken lässt. Und auch darüber hinaus belegen die vielen Erfolgsgeschichten der aktuellen Ausgabe, dass es in jederlei Hinsicht positive Impulse gibt, die das Licht am Horizont für den Fortbestand gastronomischer und kultureller Vielfalt hier in der Region nicht verglühen lassen. Viel Freude beim Lesen.

Herzlichst, Ihre Ulrike Freund



## Gold Ochsen Erlebnis



Von der Show verzaubert: Gold Ochsen Geschäftsführerin Ulrike Freund gemeinsam mit ihrem Mann Ekkehard und Florian Zimmer (Mitte).

## Ulmgläublich 2.0 feiert Premiere

Nach einigen aufreibenden Monaten versprüht das Neu-Ulmer Magie-Theater von Florian Zimmer wieder seinen ganz individuellen Zauber. Am 7. Dezember 2023 feierte der Magier die Premiere seiner Show „Ulmgläublich 2.0“ – und wieder einmal gab es Standing Ovations. Schon zu Beginn verblüffte Florian Zimmer: Nach seinem Prolog ist der 40-Jährige plötzlich verschwunden, um kurz darauf inmitten des Publikums wieder aufzutauchen. Es folgen Kartentricks à la bonne heure – die nach wie vor das Steckenpferd des gebürtigen Ulmers sind – und mehrere spektakuläre Einlagen. Um nur ein Beispiel zu nennen: Den Ring einer Besucherin verwandelt Florian Zimmer in ein 50-Cent-Stück, das sie in einen Automaten einwirft. Wenig später hält sie eine Kugel in den Händen, in der ihr Ring versteckt ist.

„Ulmgläublich 2.0“ wartete zudem mit zwei Gästen auf: Im Rampenlicht standen der Spanier David Diaz, der einige Tricks mit CDs auf Lager hatte, und G. Alexander. Letzterer begeistert vor allem mit seiner abwechslungsreichen Darbietung als tanzender Russe, Stierkämpfer oder „Pretty Woman“. Alles in allem ein gelungener Auftakt für das zweite Kapitel im Neu-Ulmer Magie-Theater. Davon sind auch Ulrike und Ekkehard Freund überzeugt, die sich ebenfalls unter das Publikum mischten. Für sie war es nicht der erste Besuch, denn die Brauerei Gold Ochsen agiert seit der ersten Stunde als Kooperationspartner. So beliefert die Traditionsbrauerei die Theatergastronomie nicht nur exklusiv mit ihren vielfältigen Bierspezialitäten, auch gemeinsame Marketing-Aktionen sind Teil der Zusammenarbeit. 🍷

## Gold Ochsen Freunde-Club nimmt an Fahrt auf

Im September 2023 haben wir den Gold Ochsen Freunde-Club aus der Taufe gehoben, mittlerweile zählt dieser schon knapp 800 Mitglieder (Stand: Februar 2024). Auch die erste Verlosungsaktion unter allen registrierten Freunden hat bereits stattgefunden. Insgesamt konnten sich drei glückliche Gewinner über einen hochwertigen Hornschlitten freuen. Dabeisein lohnt sich also, denn es warten auch in diesem Jahr spannende Extras. Um Mitglied im Gold Ochsen Freunde-Club zu

werden, ist eine Registrierung auf folgender Internetseite notwendig: [goldochsen.de/freundeclub](http://goldochsen.de/freundeclub). Für die einmalige Beitrittsgebühr von 15,97 Euro erhält jeder neue Freund und jede neue Freundin das attraktive Starterpaket – bestehend aus einem personalisierten weißen Gold Ochsen T-Shirt mit Logo der Brauerei, einem 0,5-Liter-Bierkrug, einem Flaschenöffner und einem Schlüsselband – bequem per Post nach Hause geliefert. 🍷



## Gold Ochsen Shop Vielfalt

### Produktneuheiten im Gold Ochsen Stil

Auch die neuen Accessoires, die wir erst vor Kurzem ins Angebot aufgenommen haben, dürften die Herzen vieler Fans unserer Brauerei höherschlagen lassen. Egal ob trendiger Sneaker oder Schlüsselanhänger: Das Logo von Gold Ochsen setzt ein klares Statement. Alle abgebildeten Artikel und viele weitere Produkte rund um „Ulms flüssiges Gold“ sind sowohl im Ochsen Shop im Ulmer Hafenbad, dem Brauerei Shop als auch online unter [www.ochsenshop.de](http://www.ochsenshop.de) erhältlich. 🍷

**Ochsen Shop**  
Hafenbad 8  
89073 Ulm

**Öffnungszeiten**  
Montag–Freitag: 10–18 Uhr  
Samstag: 9–16 Uhr

**Brauerei Shop**  
Keplerstraße 40  
89073 Ulm

**Öffnungszeiten**  
Dienstag–Freitag: 12.30–17 Uhr

#### Sneaker

Weißer Schuh in zeitlosem Design, Modell Adidas Stan Smith mit Gold Ochsen Logo, Größen 38 bis 46, aus recyceltem Polyester

159,99 €



#### Schlüsselanhänger

Schlüsselanhänger aus Metall, Messing mit goldener Farbe, Maße: 4 x 5 cm, mit Öse, Schlüsselring und Schlüsselkette

4,90 €



#### Logo Patch Aufnäher

Gold Ochsen Logo als gestickter Aufnäher, auch zum Aufbügeln geeignet, Maße: 8 x 10 cm

2,50 €





## „servier.bar“: Modernes Gastro-Konzept mit Mehrwert auf allen Seiten

Wenn Not auf Zeitgeist trifft, ist Erfolg nahezu vorprogrammiert. Und so punkten Daniel Binder und Benedikt Hitzler, die seit vielen Jahren befreundet sind, mit ihrem Self-Ordering-Konzept „servier.bar“ gleich mehrfach. Denn dieses Konzept bringt nicht nur Gastronomen angesichts einer angespannten Personalsituation Entlastung, sondern verspricht auch Gästen ein rundum zufriedenstellendes Ausgeh-Erlebnis.



Von der Idee zum eigenen Unternehmen: die beiden „servier.bar“-Geschäftsführer und Freunde Daniel Binder (vorn) und Benedikt Hitzler.

Seinen Anfang nahm die clevere Geschäftsidee in einem gemeinsamen Italienurlaub, wie Daniel Binder verrät: „Hier stand in einem Restaurant erstmals eine Speisekarte als PDF zum Abruf via Smartphone zur Verfügung. Im digitalen Zeitalter sicher ein naheliegender Gedanke, den wir von Anfang an spannend sowie effizient für alle Beteiligten fanden und seitdem konsequent weitergesponnen haben. Wir stellten uns die Frage, warum man nicht auch gleich digital bestellen und bezahlen kann – nachdem wir von der Kellnerin eine ganze Zeit lang nicht wahrgenommen wurden und warten mussten.“

Entsprechend angespornt entwickelten die beiden gemeinsam mit drei weiteren Mitstreitern das Konzept für eine App, mit der sich Speisekarten individuell und benutzerfreundlich aufbereiten und darstellen lassen. Bis heute wurde am Ansatz immer weiter geübt und zudem professionell auf die Ansprüche der Branche zugeschnitten. Nun geht es darum, von der Heimatstadt Ulm ausgehend die Herzen von Gastronomen und Gastronominnen in ganz Deutschland sowie darüber hinaus im Sturm zu erobern.

### Self-Ordering auf Höhe der Zeit

Das Prinzip aus Sicht des Gastes ist schnell auf den Punkt gebracht: Dank der „servier.bar“-Plattform können die Gäste per Smartphone zu jedem Zeitpunkt die digitale, individuell aufbereitete Speisekarte einsehen – nach Bedarf und Umsetzungsstand sogar in unterschiedlichen Sprachen und mit Bildern sowie vielen weiteren Informationen zu den angebotenen Speisen und Getränken. Der Zugang erfolgt webbasiert über einen QR-Code. Die Bestellung lässt sich einfach per App erledigen und durch die inzwischen erfolgte Inte-

gration in alle gängigen Kassensysteme ist sogar das Bezahlen direkt per Smartphone möglich. Die Zeiten, in denen hierfür zwangsläufig ein Service-Mitarbeiter erforderlich war, sind passé – was aber nicht bedeutet, dass Gäste darauf komplett verzichten müssen. Vielmehr wird das eigene Personal gezielt entlastet, was dem Service in Summe letztlich zugutekommt und alle glücklich macht.



Per Smartphone können die Gäste jederzeit selbst bestellen und bezahlen.

### Umsatzstark selbst bei Personalengpässen

Vor dem Hintergrund des anhaltenden Fachkräftemangels ist dieses Konzept Wasser auf den Mühlen vieler Gastronomiebetriebe. Mithilfe des „digitalen Kellners“ können nicht zuletzt auch kurzfristige Personalausfälle souverän aufgefangen werden, ohne dass die Qualität des gastronomischen Erlebnisses durch lange Wartezeiten leidet oder Umsatzeinbußen in Kauf genommen werden müssen. Für den Gastronomen selbst entsteht bei der Einführung keinerlei Aufwand. Das initiale Aufsetzen der individuellen digitalen Speisekarte übernimmt das Team von „servier.bar“.

### Begeistertes Echo aus der Praxis

Dass das Konzept aufgeht, untermauern die Rückmeldungen der Gastrobetriebe, bei denen „servier.bar“ bereits Wirkung entfaltet – darunter beispielsweise das Restaurant „Drei Kannen“ im Ulmer Hafengebäude. Bei vielen Gästen kommt die digitale Speisekarte sehr gut an. Mitarbeitende können sich bei weniger Stress deutlich stärker um das eigentliche „Gastgeben“ kümmern und das Servicelevel hochhalten. Die

Erfolgsformel „Mehr Umsatz und glücklichere Gäste ohne zusätzliches Personal“ erfüllt sich in der Praxis. Es verwundert daher kaum, dass Daniel Binder und Benedikt Hitzler auf zunehmenden Support aus dem gesamten Gastro-Umfeld setzen können. So gehört unter anderem die Kassen-Häge GmbH aus Langenau, deren Produkte bei vielen Ulmer Gastronomiebetrieben im Einsatz sind, zu den Fürsprechern der innovativen Geschäftsidee. Die Brauerei Gold Ochsen hat die Chancen dieses Modells ebenfalls frühzeitig erkannt und bietet den Gastronomie-Partnern, die sich für die Einführung des Konzepts entscheiden, spezifische Unterstützung an.

### Spezial-Angebot für Gold Ochsen Partner

Die Partner von Gold Ochsen können die modernen Möglichkeiten ab sofort und ohne weiteres Risiko in den eigenen Reihen auf Herz und Nieren prüfen. Sie profitieren dabei aktuell von einer kostenlosen Einrichtung im Wert von 500 Euro sowie der Gratis-Nutzung für drei Monate ohne langfristige Vertragsbindung. Schnell sein lohnt sich.

Wer mehr wissen möchte, findet auf der Internetseite von „servier.bar“ viele weitere Informationen und Erfahrungsberichte. 🍷

Mehr erfahren



### Lust auf eine eigene neue Herausforderung in der Gastronomie?

Für die Bierbeiz „Zum Krettaweber“ in der Söflinger Straße 76 in Ulm wird aktuell ein Pächter gesucht. Das Objekt bietet 40 Sitzplätze im Innenbereich, hinzu kommen etwa 20 Außenplätze. Für Auskünfte steht Claudia Mahler ([cmahler@goldochsen.de](mailto:cmahler@goldochsen.de), Telefon: 0731 164-254) gerne zur Verfügung.

## Sonntag im Goldenen Ochsen

Die kultige Live-Comedy-Reihe mit Christoph Sonntag geht weiter. Auch 2024 wird der Schalander der Brauerei Gold Ochsen im Ulmer Veitsbrunnweg einmal im Monat zur Bühne für den „König des schwäbischen Kabarets“ – diesmal begleitet von jeweils zwei Nachwuchstalente, die man sich nicht entgehen lassen sollte. Die jungen Talente treten an, um das Publikum von ihrem Können zu überzeugen und für beste Unterhaltung zu sorgen. Die ersten beiden Veranstaltungen im Januar und Februar waren bereits gut besucht. Hier die nächsten Termine im Überblick:

17. März 2024 – 28. April 2024 – 12. Mai 2024 – 23. Juni 2024 – 28. Juli 2024 – 25. August 2024 – 22. September 2024 – 20. Oktober 2024 – 17. November 2024

Startzeit ist stets 18 Uhr, Einlass ab 17 Uhr. Details zu den erwarteten Künstlerinnen und Künstlern verraten wir – sobald feststehend – auf unserer Internetseite. Hier finden Sie ebenso den Direktlink zum Ticketportal, über welches die Eintrittskarten für die einzelnen Termine zum Preis von 39 Euro (Essen und Getränke inklusive) erhältlich sind. 🍷

Alle Infos





## Di Di Restaurant im Xinedome – Ulm



Von links: Van Thuc Dinh und ein Teil des Teams von Di Di mit Bernd Raschperger und Frank U. Schlagenhauf von der Brauerei Gold Ochsen.

Die Ulmer Gastro-Szene ist seit Ende Juli 2023 um eine Attraktion reicher: das Di Di im Xinedome. Wer es sich mit frischen vietnamesischen Speisen gut gehen lassen will, ist im Restaurant von Van Thuc Dinh und seiner Tochter Nguyen Phuong Nghi Dinh an der richtigen Adresse, wie sie betonen: „Es liegt uns am Herzen, den Ulmern die vietnamesische Kultur näherzubringen und eine Anlaufstelle für authentische Gerichte aus dem ‚Land der Drachen‘ zu sein.“

Schon im Eingangsbereich werden die Gäste mit asiatischem Flair empfangen – und das moderne Interieur setzt sich mit schicker Beleuchtung, verzierten Wänden und der großen Bar im Innern fort. Ein weiterer Blickfang: Im Di Di kümmert sich nicht nur das nette Service-Team um die Wünsche der Gäste. Auch ein Roboter fährt seine Runden und sorgt nebenbei für Entertainment an den Tischen.

Die Speisekarte entführt auf eine kulinarische Reise durch Vietnam und andere Länder Asiens – angefangen bei Reispapierrollen über die traditionelle Suppe „Pho“ bis hin zu Specials wie dem „Di Di Burger“ bestehend aus einem gedämpften Bao-Brötchen mit Rindfleischpatty, Salat, eingelegten Zwiebeln, Rettich, Tomate, Koriander und Di Di’s Spezialsoße. Ebenso kann man bei den Getränken Geschmäcker ferner Länder kosten zum Beispiel mit asiatischen Biersorten. Doch Van Thuc Dinh gesteht: „Das deutsche Bier schmeckt einfach besser. Daher dürfen die Spezialitäten von Gold Ochsen nicht fehlen.“ 🍷

**Di Di Restaurant**  
Am Lederhof 1  
89073 Ulm

Zum Interview



Nguyen Phuong Nghi Dinh wird die Leitung des Restaurants Di Di in naher Zukunft übernehmen.



Rollt pfeifend durch die Gegend oder singt auch mal ein Geburtstagsständchen – der Service-Roboter im Di Di.

## La Pietra Verde – Amstetten



Die Vitales legen viel Wert darauf, dass die Gerichte nicht nur im Geschmack, sondern auch optisch überzeugen.



Die Liebe zur italienischen Küche ist nicht nur eine Leidenschaft, sondern vielmehr das Lebenselixier von Gabriele und Davide Vitale. Davon können sich seit April 2023 auch die Gäste des „La Pietra Verde“ in Amstetten überzeugen: In ihrem charmanten Restaurant bieten die beiden Brüder, die ihre Wurzeln in einem Dorf nahe Palermo haben, eine einzigartige Mischung aus italienischer Tradition und schwäbischer Gastlichkeit.

Das Herzstück des familiär geführten Lokals ist zweifellos die Speisekarte, die mit einer Vielfalt italienischer Köstlichkeiten aufwartet, die alle nach Familienrezept zubereitet werden. Von knusprigen Pizzen aus frischem Teig bis hin zu Pasta-Gerichten, saftigen Fleischspezialitäten und frischen Meeresfrüchten – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Hinzu kommt die wöchentlich wechselnde Empfehlungskarte, die mit weiteren Spezialitäten trumpft.

Während die Gäste den Geschmack Italiens auf der Zunge haben, sind sie zudem von sizilianischem Flair

umgeben: angefangen bei Bildern über Kunsthandwerk bis hin zu – im Heimatdorf der Vitales individuell angefertigten – Schürzen und „Coppolas“, das sind traditionelle Kopfbedeckungen.

Die Gäste merken aber nicht nur bei den Speisen und dem Interieur die Liebe zum Detail sowie den qualitativ hohen Anspruch der Vitales, sondern ebenso bei der Getränkeauswahl. Neben italienischen Weinen stehen auch das alkoholfreie Sortiment der Ulmer Getränke Vertrieb GmbH sowie die Bierspezialitäten der Brauerei Gold Ochsen auf der Karte. „Es ist einfach ein gutes Bier, das zudem aus der Region kommt. Diese Meinung teilen unsere Gäste, die vor allem das Kellerweizen Ur-typ lieben“, so Gabriele Vitale. 🍷

**La Pietra Verde**  
Hauptstraße 105  
73340 Amstetten

Zum Interview



Herzlichkeit in jeder Beziehung: Gabriele und Davide Vitale mit Holger Bühler von Gold Ochsen (von links).



## Biere von Gold Ochsen halten Einzug bei tegut...

Ihren Anfang nahm die Erfolgsgeschichte der heutigen tegut... gute Lebensmittel GmbH 1947 im ostthessischen Fulda. Aus dem Unternehmen, dessen Name sich aus dem Vor- und Nachnamen des Gründers Theo Gutberlet ableitet, ist über die Jahre – mit heute über 300 Filialen, rund 7.700 Mitarbeitenden und einem Umsatz von 1,28 Milliarden Euro im Jahr 2023 – einer der größten deutschen Vollsortimenter im Lebensmittel-einzelhandel erwachsen. Vor allem in Hessen, Thüringen und dem westlichen Franken sind die tegut...-Supermärkte schon lange wohlbekannt und weitgehend flächendeckend vertreten. Seit der Übernahme 2013 durch die Schweizer Handelsgenossenschaft Migros wurde der Expansionskurs verstärkt nach Süden fortgesetzt, 2014 eröffnete in Stuttgart der erste tegut... Markt außerhalb des traditionellen Verbreitungsgebiets.

Inzwischen gibt es über 20 Filialen in Baden-Württemberg, darunter auch zwei in Schwäbisch Gmünd. Der am 22. August 2019 im Stadtteil Rehnenhof-Wetzgau

unter der Leitung von Shukri Nura als Erstes aus der Taufe gehobene Standort konnte sich trotz hoher Supermarktdichte im direkten Umfeld schnell etablieren. Damit das so bleibt, schraubt Filialleiter Shukri Nura konsequent weiter am Angebot. Klar ist: Die über 21.000 Artikel auf 1.600 Quadratmetern Verkaufsfläche mit großem Schwerpunkt auf Bioware treffen den Nerv des Publikums. Und im Hinblick auf Regionalität wurde nicht zuletzt beim Bier in jüngster Vergangenheit gezielt nachjustiert, wie Shukri Nura verrät: „Der Streckenlieferant, der neben unserem Markt ebenfalls einen Wettbewerber in wenigen Metern Entfernung mit Getränken versorgt, hatte immer das Bier von Gold Ochsen im Lkw, das er jedoch nur nebenan ablad – in nicht geringen Mengen. Daraufhin habe ich alle Hebel in Bewegung gesetzt und bei der Einkaufsleitung in Fulda erwirkt, dass das Bier aus Ulm von tegut... zentral gelistet wird und damit auch unser Sortiment ergänzen kann.“ Seit 2023 werden beide tegut...-Filialen in Schwäbisch Gmünd direkt von der Brauerei Gold Ochsen beliefert. Das Echo auf Kundenseite ließ nicht



Inzwischen regelmäßig in Kontakt: tegut...-Filialgeschäftsführer Shukri Nura (links) und Außendienstmitarbeiter Joachim Müller von Gold Ochsen.

lange auf sich warten. Das angebotene Gold Ochsen Original, das Ulmer Hell und das Kellerbier naturtrüb werden gut nachgefragt, sodass es möglicherweise nur eine Frage der Zeit ist, bis „Ulms flüssiges Gold“ auch in anderen tegut...-Filialen im Süden und vielleicht sogar darüber hinaus erhältlich ist. Rein einkaufsorganisatorisch steht dem – dank der Initiative von Shukri Nura – mittlerweile nichts mehr im Wege. 🍷



Am 29. November 2023 besuchten 20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Lekkerland die Brauerei.



Organisiert wurde das Treffen von Lekkerland-Verkaufsleiter Volker Grötzner (Zweiter von rechts). Mit Jochen Endreß (vorne, ganz links) war noch ein weiterer Lekkerland-Verkaufsleiter vor Ort.

## Lekkerland-Team geht in Brauerei auf Entdeckungsreise

Die Auftritte der Außendienst-Mannschaft von Gold Ochsen bei den Messen von Lekkerland waren bereits des Öfteren Thema unserer Berichterstattung. Egal ob Frühjahr oder Herbst: Seit jeher nutzt das Team von Gold Ochsen die Chance, sich auf den als „Schlemmermesse“ bekannten Lekkerland-Veranstaltungen zu präsentieren und folgt – wann immer möglich – der Einladung des Spezialisten für den Unterwegskonsum, der im nordrhein-westfälischen Frechen zu Hause ist.

Umso schöner, dass dieser Spieß am 29. November 2023 einmal umgedreht werden konnte. Diesmal war die Brauerei Gold Ochsen der Gastgeber und begrüßte eine Gruppe von 20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Firma Lekkerland im Ulmer Veitsbrunnenweg. Im Rahmen ihrer eigenen Unternehmenstagung nahmen sie gerne die Gelegenheit wahr, einmal hinter die Kulissen von „Ulms flüssigem Gold“ zu schauen. Beim Rundgang durch die Brauerei unter fachkundiger Lei-

tung gab es nicht nur viele spannende Informationen zur Geschichte des Bieres im Allgemeinen und der Brautradition bei Gold Ochsen im Speziellen. Vor allem auch die authentischen Einblicke in den Produktionsalltag stießen bei allen Teilnehmern auf großes Interesse.

Im Anschluss wurde dann natürlich gekostet und angestoßen – unter anderem auf die erfolgreiche Zusammenarbeit, die Lekkerland und Gold Ochsen seit Jahrzehnten verbindet, insbesondere über die beiden Niederlassungen von Lekkerland in Mögglingen und Allershausen, seit Kurzem auch über die Standorte in Höchststadt (bei Nürnberg) und Oberhausen. Insgesamt versorgt der Großhändler, der auf eine mittlerweile über 60-jährige Geschichte zurückblickt, mit 3.500 Mitarbeitenden und 12 Logistikzentren deutschlandweit mehr als 52.000 Verkaufspunkte – von Tankstellenshops über Kioske und Convenience-Stores bis hin zu Bäckereien und Lebensmitteleinzelhändlern. 🍷

## Erfolgreiche Revitalisierung: Neue Kaufland-Filiale in Waiblingen kommt gut an

Seit Dezember 2023 hat das Einkaufszentrum RemsPark in der Ruhrstraße 5 in Waiblingen wieder in vollem Umfang geöffnet. Zahlreiche Fachmärkte, Händler und Dienstleister haben den idealen Platz auf den insgesamt über 22.000 Quadratmetern Verkaufsfläche gefunden. Nachdem Kaufland im März 2022 den ehemaligen Real-Markt im RemsPark integriert hatte, konnte der Einzelhändler den Standort als Eigentümer erwerben und hat ihn umgebaut, restrukturiert und komplett modernisiert. Die Kunden nehmen das gesamte Center sehr gut an und freuen sich über das große Angebot an Lebensmitteln, alles für den täglichen Bedarf sowie den attraktiven Mix an Fachmärkten.

Auf einer Verkaufsfläche von circa 6.500 Quadratmetern bietet die Kaufland-Filiale ein umfangreiches Sortiment. Die Stärkung der Regionalität ist dabei ein wichtiges Anliegen. Über 900 Artikel stammen aus dem direkten Waiblinger Umland, 2.200 Artikel aus Baden-Württemberg. Dazu gehören ebenso die Biere der Brauerei Gold Ochsen: Sowohl das Gold Ochsen Original und das Ulmer Hell als auch das Kellerbier der Ulmer Traditionsbrauerei finden sich im Regal – wie in vielen weiteren Filialen von Kaufland im süddeutschen Raum. 🍷



Außendienstmitarbeiter Joachim Müller (links) gemeinsam mit Kaufland-Mitarbeiterin Cornelia Kempe und Hausleiter Rosario Pharra.



Im Dezember 2023 erstrahlte der RemsPark in Waiblingen nach abgeschlossener Modernisierung in neuem Glanz.



## Vier neue Rutschen für das Donaубad

Das Warten hat ein Ende: Die neue Rutschenwelt im Neu-Ulmer Donaубad ist fertig! Die modernen, spektakulären Bahnen sorgen seit November 2023 für Spaß und Spannung bei unterschiedlichem Adrenalinlevel. „Mit dem Neubau der Rutschen wollen wir die Attraktivität des größten Erlebnisbads der Region weiter steigern. Und für das Freizeitangebot in der Region werden die vier tollen Rutschen ein weiteres Aushängeschild sein“, so Jochen Weis, Geschäftsführung Donaубad Ulm/Neu-Ulm GmbH. Als langjähriger Partner des Donaубads stand es für die Ulmer Getränke Vertrieb GmbH außer Frage, dieses Projekt als einer der Sponsoren zu unterstützen.

Ein Highlight ist die blaue, extrabreite Wettkampfrutsche „SWUush!“ mit einer Länge von 120 Metern, auf der bis zu drei Personen gegeneinander antreten können – dabei weckt die Zeitmessung sicher den Ehrgeiz der Badegäste. Darüber hinaus gibt es gleich

zwei Reifenrutschen: Erstere namens „Crazy Fake“ bietet am Start eine Auswahl an vier Abenteuer-Programmen mit Fake-, Licht- und Soundeffekten, die sich über die Bahnlänge von 131 Metern erstrecken. Zusätzlich garantiert der „Cone“ – ein liegender Kegel – absoluten Nervenkitzel. Die kunterbunte „River Rainbow“-Rutsche verspricht hingegen Entertainment für die ganze Familie: Der Ritt auf den Reifen in der extrabreiten Rutsche mit 84 Metern Länge erzeugt Freude in jeder Altersklasse. Abwechslungsreiche Tageslichteffekte sorgen für zauberhafte Erlebnisse. Bleibt noch die ultimative Turborutsche „Fastbreak“: Nach einem ultrasteilen Start erwarten Badegäste auf der 91 Meter langen Bahn nicht nur eine Höchstgeschwindigkeit von bis zu 40 Kilometer je Stunde und ein durchschnittliches Gefälle von 15 Prozent, sondern zudem außergewöhnliche Lichteffekte – und auch hier gibt es eine Zeitmessung mit Bestenliste. 🏆



Die neuen Rutschen im Donaубad geben von innen wie außen ein beeindruckendes Bild ab.



## Gemeinsam durch viele Jahrzehnte

Mit Stolz pflegt die Brauerei Gold Ochsens langjährige Partnerschaften mit zahlreichen Kunden. Zu den Jubilaren der letzten Monate zählen das Gasthaus Schöne Aussicht in Erbach (75 Jahre), das Bürgerstübli in Donzdorf (40 Jahre), der Landgasthof Rose in Böhmenkirch (40 Jahre), das Gasthaus Lamm in Seißen/Blaubeuren (40 Jahre), das Gasthaus Grünenberg in Gingen an der Fils (25 Jahre), der Gasthof Löwen in Süßen (25 Jahre), die Roggenmühle in Geislingen an der Steige (25 Jahre), das Gasthaus Ziegelhütte in Geislingen an der Steige (25 Jahre) und das Xinedome in Ulm (20 Jahre). Als Anerkennung für die jahrzehntelange Treue überreichte das Team von Gold Ochsens bei einem Besuch vor Ort Urkunden und bedankte sich für die erfolgreiche Zusammenarbeit. 🏆



Der Landgasthof Rose in Böhmenkirch feierte ebenfalls das 40. Jubiläum der Zusammenarbeit.



Der Gasthof Löwen in Süßen geht den Weg mit der Ulmer Traditionsbrauerei ebenfalls seit 25 Jahren.



75 Jahre Verbundenheit zwischen der Brauerei Gold Ochsens und dem Gasthaus Schöne Aussicht in Erbach.



40 Jahre schlagen auch im Gasthaus Lamm in Seißen zu Buche.



In Geislingen an der Steige gab es gleich zwei Gründe zum Feiern: Bei der Roggenmühle (links) und dem Gasthaus Ziegelhütte bedankte sich Gold Ochsens für 25 Jahre Treue.



Seit 40 Jahren stehen das Bürgerstübli in Donzdorf und die Brauerei Gold Ochsens Seite an Seite.



Seit einem Vierteljahrhundert können die Gäste des Gasthauses Grünenberg in Gingen an der Fils die Spezialitäten von Gold Ochsens genießen.



Seit der Eröffnung im Jahr 2003 kommen Kinobesucher im Ulmer Xinedome in den Genuss des vielfältigen Sortiments von Gold Ochsens.



## Internationale Grüne Woche: von Politprominenz bis Hopfenadel



Perfekte Stimmung herrschte bei der Reisegruppe aus Ulm, die mit den Reise-machern der Omnibusreisen Baumeister Knese GmbH & Co. KG nach Berlin fuhr.

Zehn Tage lang machte die Grüne Woche als Leitmesse für Landwirtschaft, Ernährung und Gartenbau das Berliner Messegelände Anfang des Jahres zur Dialogplattform Nummer eins für Politik und Branche. Mit insgesamt 275.000 Besuchern zeigten sich die Publikumszahlen im Vergleich zum Vorjahr (300.000) zwar ein wenig rückläufig – die Begeisterung über die Informations- und Angebotsvielfalt war jedoch ungebrochen. Diejenigen, die es trotz Lokführerstreik nach Berlin schafften, konnten bei der 88. Ausgabe der Messe, die vom 19. bis 28. Januar stattfand, rund 1.400 Aussteller aus 60 Ländern kennenlernen.

Am Gemeinschaftsstand Baden-Württembergs wurde der Fokus gezielt auf die Land-, Forst- und Ernäh-

rungswirtschaft sowie die Tourismusangebote aus dem „Ländle“ gelegt. Eine Kostprobe regionaler Spezialitäten durfte in dem Zusammenhang natürlich nicht fehlen – inklusive „Ulms flüssigem Gold“. In Berlin traf das Team der Brauerei Gold Ochsen dabei nicht nur auf interessierte Endverbraucher, sondern ebenso auf Politprominenz – darunter Peter Hauk (baden-württembergischer Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz) – und „adelige“ Gäste wie die Hopfenkönigin und -prinzessinnen aus Tettang. Sie alle ließen sich das frisch gezapfte Bier von Gold Ochsen schmecken, genau wie die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Ulmer Reisegruppe, die – unbeeindruckt von den Zugausfällen – im komfortablen Bus der Omnibusreisen Baumeister-Knese GmbH & Co. KG ihren Weg nach Berlin angetreten hatten. 🍷



Nicht nur Minister Peter Hauk (Dritter von links) kostete das Ergebnis Ulmer Braukunst höchstpersönlich ...



... auch der weibliche Hopfenadel aus Tettang ließ sich die Chance auf eine Geschmacksprobe nicht entgehen.

Wir freuen uns schon sehr auf die Spargelzeit!



## Spargel-Biergratin

Von Karl-Heinz Huljina

In Kürze geht sie wieder los, die Spargelsaison – für einige die kulinarisch schönste Zeit des Jahres. Schließlich lässt sich das Gemüse auf vielfältigste Art und Weise schmackhaft zubereiten. Eine ganz spezielle Variation stellt uns Karl-Heinz Huljina vom Hotel-Café Zum Löwen in Blaubeuren im Folgenden vor. Dass er zu den absoluten Profis im Umgang mit Spargel gehört, steht außer Frage. Als amtierender Spargelschäl-Weltmeister kennt sich der Koch bestens aus. Seine Technik sowie zahlreiche Tipps, woran sich guter Spargel erkennen lässt und worauf beim Kochen des „weißen Golds“ zu achten ist, hat er dem Südwestrundfunk (SWR) verraten. Der Beitrag steht online zur Verfügung und dient als perfekte Vorbereitung.

### Zubereitung:

Spargel schälen und kochen. Parallel dazu Eigelb und Eiweiß der vier Eier voneinander trennen. Eigelb mit

Gorgonzola verrühren. Butter, Bier, eine Prise Salz und Pfeffer hinzugeben und alles erwärmen (nicht kochen, sonst gerinnt es). Anschließend Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Servierfertigen Spargel mit der Masse übergießen und im Salamander oder Backofen bei 180 Grad Celsius überbacken. Fertig ist das Gratin, wenn sich eine goldgelbe Kruste gebildet hat. 🍷

Zum Beitrag



Frisch ausproBIERT



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

Pinterest



Zutaten für 4 Personen

- 20 Spargelstangen (weiß)
- 50 ml Gold Ochsen Kellerweizen Urtyp
- 40 g Butter
- 4 Eier
- 100 g Gorgonzolakäse
- Salz
- Pfeffer



Gold Ochsen Momente

# Schnappschüsse aus aller Welt

Es ist immer wieder überraschend, wo und in welcher Form Gold Ochsen 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 Ochsen Moment“.

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



**Zwischen Himmel und Erde**  
Ein besonders beeindruckendes Spiegelbild hat Beate Kotonski eingefangen: Der Gold Ochsen Heißluftballon schwebt in die Höhe, während sein Abbild auf der Oberfläche des Sees ruht.



### Goldener Weihnachtsausklang

Dass das Weihnachtsbier von Gold Ochsen auch im Januar noch Freude auslöst, beweist dieses Foto, das bei der traditionellen Christbaumsammlung des Vereins „d'Gerhauser“ entstanden ist.



**Schönster Ausblick Südafrikas**  
3.000 Meter Höhe und ein 1.000 Meter tiefer Abgrund vor der Nase konnten Stefan Schade-Ohlemotz nicht davon abhalten, seine Frau Lisa samt Gold Ochsen Zugbeutel auf einem Foto zu verewigen. Ihre Wanderung führte sie durch den Royal Natal National Park in Südafrika.



**And the winner is ...**  
Für Björn Oetzel gab es in den Universal Studios von Hollywood nur einen wirklichen Star. Es steht außer Frage: Sowohl die Kamera als auch das Publikum liebt das Ulmer Hell.

## Gold Ochsen Ausblick: Was steht an?

Der Frühling ist da und damit nimmt auch die Veranstaltungsdichte in der Region wieder deutlich zu. Hier die Vorschau auf einige Events, die von Gold Ochsen begleitet werden:

- IBO Friedrichshafen, 20. bis 24. März
- Maifest Ersingen, 27. April bis 1. Mai
- Hock am Ring in Kirchheim unter Teck, 9. Mai
- Food Festival Uttenweiler, 12. Mai
- Kinderfest Leipheim, 13. bis 15. Mai
- Motorradfest Waldstetten, 14. bis 15. Mai
- Fest im Zelt in Frickenhausen, 18. Mai
- bissFEST Blaubeuren, 30. Mai bis 2. Juni



Eine weitaus umfassendere Übersicht mit zusätzlichen Infos zu den einzelnen Veranstaltungen finden Sie im Veranstaltungskalender von Gold Ochsen.



### Impressum

#### Herausgeber

Brauerei Gold Ochsen 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

Beate Kotonski, Björn Oetzel, Brauerei Gold Ochsen, d'Gerhauser, Donaabad, Kaufland, Karl-Heinz Huljina, La Pietra Verde, Press'n'Relations, Projekt:Agentur, servier.bar, Stefan Schade-Ohlemotz

#### Redaktion

Press'n'Relations GmbH, Ulm

#### Layout und Satz

Projekt:Agentur Heimpel Braunsteffer GmbH, Ulm

#### Druck

le ROUX Druckerei, Erbach

#### Auflage

8.500



## Gold Ochsen Gewinnspiel

Familien Spaß garantiert! Wenn Sie unsere Frage richtig beantworten, gewinnen Sie mit ein wenig Glück eine von sechs Familien-Freikarten für das Neu-Ulmer Donaabad (gültig für den Eintritt ins Erlebnisbad).

Senden Sie die Lösung bitte bis zum 7. April 2024 per Post oder E-Mail mit dem Kennwort „Gewinnspiel Gold Ochsen INFO 151“ an:

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

### Die Gewinner des Gewinnspiels der Ausgabe 150:

Henriette Hückstädt aus Ulm, Vera Durchdenwald aus Isny, Markus Markthaler aus Weißenhorn, Christine Schreck aus Blaustein, Rita Baumann aus Neu-Ulm. Sie haben einen Gutschein im Wert von 15 Euro für das Cafe Extrablatt in Ulm erhalten.


Bei mehr als sechs 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.

**Wie viele Rutschen sorgen für Spaß und Spannung im Donaabad?**

A: 3  
B: 4  
C: 5



### Die Gewinner des Gewinnspiels der Sonderausgabe November 2023:

Hans Unfried aus Stuttgart, Doris Laukner aus Wasserburg am Bodensee, Biggi Brosch aus Heidenheim, Daniel Rettich aus Alleshausen, Johann Zanker aus Oberroth. Alle fünf konnten sich über eine Mitgliedschaft im Gold Ochsen Freunde-Club samt Starterpaket im Wert von 15,97 Euro freuen.

- Brauerei Gold Ochsen
- brauereigoldochsen
- Gold Ochsen Ulm
- Brauerei Gold Ochsen GmbH
- Brauereigoldochsen

folgen Sie uns!