



Pfungstädter BIERKURIER

NEUES VON DER HESSISCHEN PRIVATBRAUEREI



KÖNIGIN STELLA

Die 18-Jährige aus Bickenbach ist die erste Braugerstenkönigin in der Geschichte Hessens. Gekürt worden ist sie am Tag des Bieres in Pfungstadt. Warum die bildhübsche Blondine ihr neues Amt liebt.

► Seite 2



AMERICAN DREAM

Die Marke mit dem Hufeisen wird auch im Land der unbegrenzten Möglichkeiten immer beliebter. Gerade Pfungstädter Fassbier erobert derzeit den Markt in den USA. Ein Bericht über die Gründe.

► Seite 3



KLASSENERHALT

In einer sensationellen Saison hat es Bundesliga-Aufsteiger Darmstadt 98 geschafft, in der höchsten deutschen Spielklasse zu bleiben. Wir gratulieren den Lilien zu diesem Erfolg!

► Seite 6

Natürlich lecker - die neuen naturtrüben Radler

Mit herb-frischem Zitronengeschmack – auch alkoholfrei!

Der Sommer kann kommen: Ob Badesees oder Balkonien, Bratwurst oder Grünkernbratling, Partyspaß oder gemütliche Abende mit Freunden, Fußball oder Federball, Rock oder Pop – wir haben die perfekten Begleiter für Sie!

Denn jetzt pfungt's gleich zweimal: Unsere neuen naturtrüben Radler erfrischen mit einer natürlichen Zitronennote gepaart mit dem perfekt dazu abgestimmten hellem Pfungstädter Bier. Dadurch entsteht eine angenehme Geschmacksbalance zwischen fruchtiger Säure, leichter Süße und dem dezent herben Geschmack des Bieres – alles in allem natürlich lecker! Die beiden Neuzuwächse gibt es als typischen Radler mit einem Alkoholgehalt von 2,6 % vol sowie in einer alkoholfreien Variante.

Praktisch zum Mitnehmen, für unterwegs oder für den heimischen Kühlschrank bieten wir beide Radler in der 0,33 Liter Glasflasche im Sixpack sowie das Naturtrübe Radler auch in der 0,5 Liter Dose.



Für jeden Geschmack etwas dabei: Unser gesamtes Radler-Sortiment bietet das passende für jeden Geschmack der Radler-Fans. Vom klassischen Radler über die beiden naturtrüben Varianten sowie das Pfungstädter Weizen Radler und das Sport Weizen – ein alkoholfreies Weizen Radler mit feinen Zitronen- und Limettennoten und dem Zusatz von Calcium und Magnesium. Unbedingt probieren!

Allen Pfungstädter Bieren und Biermischvarianten ist eines gleich: Wir verwenden zu 100 Prozent hessisches Malz zum Brauen unserer Biere, das Brauwasser ist natriumarmes Quellwasser aus dem UNESCO-Geopark *Bergstraße-Odenwald*, der erlesenen Hopfen stammt aus den Anbaugebieten Elbe-Saale und der Hallertau.

Mehr Informationen und die gesamte Pfungstädter Produktbank unter www.pfungstaedter.de

Kein Glyphosat NEWS

Null Rückstände in Pfungstädter Bier



Alle Produkte der Pfungstädter Brauerei sind frei von jeder Art von Glyphosat-Rückständen. Das ist das Ergebnis von Laborproben eines Berliner Fachinstituts von Anfang März 2016. Die Brauerei hatte unmit-

telbar nach Bekanntwerden der Verunreinigungen in einigen deutschen Biermarken durch Rückstände des Unkrautvernichtungsmittels Glyphosat die umfangreichen Messungen veranlasst. Die Erklärung ist ebenso logisch wie einfach: „Wir arbeiten seit zehn Jahren beim Gersteneinkauf ausschließlich mit zertifizierten Bauern der Marketinggesellschaft Hessen zusammen“, erklärt der Geschäftsführer der Brauerei für Brauwesen und Technik, Markus Lopsien. „Diese geprüfte Qualität Hessen zahlt sich jetzt aus. Die Marke Pfungstädter setzt konsequent zum Wohle ihrer Kunden auf Qualität und Regionalität.“

EM-Party zu gewinnen

Selfie hochladen und voten

Es gibt sie – die magischen Momente. Die Augenblicke für das Besondere. Es gibt sie beim Feiern, beim Genießen und beim Fußball. Pfungstädter bringt jetzt Deine besonderen Momente zusammen: Im großen Pfungstädter EM-Gewinnspiel "Gewinn' Deine EM-Party". So einfach funktioniert's: Lade Deinen Moment mit Deiner Pfungstädter Aktionsflasche „EM 2016“ hoch und lass' Dich von Deinen Freunden auf Platz 1 voten. So gewinnst Du mit der Kraft Deiner Freunde Deine EM-Party im Wert von 400 Euro. Mehr Informationen zur EM-Party unter www.pfungstaedter.de



Sehr geehrte Kunden, liebe Freunde,

herzlich willkommen zu unserem Bierkurier 2016. Wir freuen uns, Ihnen reichlich gute Nachrichten verkünden zu können.

Unser Bier ist von Fachleuten zum besten Stadionbier der achtzehn Erstliga-Standorte gewählt worden. Darauf sind wir stolz. Genauso wie auf die Leistung unserer Lilien. Was der SVD in dieser Saison vollbracht hat, ist vielleicht noch höher zu bewerten als der Aufstieg im Sommer 2015. Denn jetzt ging es darum, die Leistung zu bestätigen. Das tatsächlich geschafft zu haben, verdient unseren allerhöchsten Respekt.

Qualität und Geschmack haben uns im Frühjahr dieses Jahres auch die bedeutendste Auszeichnung eingebracht, die die deutsche Brauwirtschaft zu vergeben hat. Der Bundesehrenpreis für die Pfungstädter Brauerei, verliehen vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, ist die höchste Ehrung, die eine Brauerei für ihre Qualitätsleistungen erhalten kann. Ausgewählt wurden die Bierspezialitäten aus Pfungstadt aus einem Teilnehmerfeld von rund 190 Brauereien mit über 1.000 unterschiedlichen Bieren.

Gerade im 500. Jubiläumsjahr des Reinheitsgebots einen Bundesehrenpreis in Empfang nehmen zu dürfen, zeigt, dass wir als Privatbrauerei in der Lage sind, richtungsweisende Maßstäbe zu setzen.

Ebenso glücklich macht uns auch die Anerkennung, die wir mittlerweile auch außerhalb Deutschlands erfahren. Ob in den USA, Kanada oder Frankreich – aus immer mehr Zapfhähnen fließt fassfrisches Pfungstädter Bier und bringt somit „Hessens Glück“ auch dorthin, wo man es auf den ersten Blick gar nicht vermutet. Diese Erfolge haben ihren Ursprung in Qualität und Geschmack.

Pfungstädter & die Lilien, Fußball & Bier – das passt zusammen. Auch zur Europameisterschaft in Frankreich haben wir uns etwas einfallen lassen. Die Halsetiketten unseres Pfungstädter Edel-Pils sind ab sofort mit den Flaggen aller an der EM teilnehmenden Ländern versehen – die perfekten EM-Begleiter.

Es grüßt Sie herzlich

Ihre Geschäftsführung
der Pfungstädter Brauerei



Markus Lopsien



Stefan Seibold

Braugerstenkönigin gekürt

Stella I. aus Bickenbach vertritt Gerste und Braukunst

Es war eine Großveranstaltung im eigentlichen Sinne. Gleich drei große Themen brachten Ende April in Pfungstadt zahlreiche Gäste aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft zusammen. Einmal war es der Jahrestag der Verkündung des Reinheitsgebots vor 500 Jahren, dann die Präsentation des Pfungstädter Jahrgangsbieres No. 16 anlässlich des Tages des deutschen Bieres und last, not least die Kür der ersten Braugerstenkönigin der Geschichte in Hessen.

Die Wahl ist auf die charmante Stella Korinski aus dem südhessischen Bickenbach gefallen. Die 18-jährige Flugbegleiterin konnte sich gegen ihre Konkurrentinnen durchsetzen: „Ich bin überglücklich“, erzählt die bildhübsche Blondine, „es war ein langgehegter Wunsch von mir, denn wer wird nicht gerne Königin.“ Stella freut sich auf zahlreiche Repräsentationstermine zum Beispiel bei der Grünen Woche in Berlin, beim Sommerfest des hessischen Ministerpräsidenten in Wiesbaden oder beim Empfang der hessischen EU-Vertretung in Brüssel. „Meine Eltern sind seit über drei Jahrzehnten in der Gastronomie und betreiben seit langem den Landgasthof Treibhaus in Bickenbach, insofern bin ich mit den Themen Gastronomie und Biergenuss von Kindesbeinen an vertraut“, verrät die sympathische Südhessin. Eine interessante Podiumsdiskussion zum



Ein Prost auf Ihre Majestät: Stella Korinski ist die erste hessische Braugerstenkönigin. Über ihre Regentschaft freut sich der Pfungstädter Geschäftsführer Stefan Seibold.

Thema Reinheitsgebot sorgte bei den über 180 Gästen im Festzelt auf dem Brauereigelände ebenfalls für viel Aufmerksamkeit. Pfungstädter Geschäftsführer Stefan Seibold verwies auf die rund 5.000 Biersorten, die täglich in Deutschland gebraut werden und nannte diese Zahl einen Beweis für Vielfalt und Leidenschaft. Alles in allem ein gelunge-

ner Abend mit einer strahlenden Regentin – der ersten hessischen Braugerstenkönigin „der Brau- und Bierresidenz zu Pfungstadt“, wie es auf der Schärpe Ihrer Exzellenz zu lesen war. Stella Korinski wird silberne Krone und Königinnenwürde ein Jahr lang majestätisch tragen, so viel steht heute schon zweifelsfrei fest. ★

Bundesehrenpreis für Qualität

Pfungstädter Brauerei erhält höchste Brauer-Auszeichnung

Die Pfungstädter Brauerei ist vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) mit dem Bundesehrenpreis ausgezeichnet worden. Das ist die höchste Ehrung, die eine Brauerei für ihre Qualitätsleistungen erhalten kann. Pfungstädter hat bei der Qualitätsprüfung der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) für Bier eines der besten Gesamtergebnisse überhaupt erzielt.

An der traditionsreichen Qualitätsschau beteiligten sich in diesem Jahr rund 190 Brauereien mit mehr als 1.000 Bieren. Die Preisverleihung fand im Rahmen des „Deutschen Brauerabends“ am 21. April im oberbayerischen Ingolstadt anlässlich der Feierlichkeiten rund um das 500-jährige Jubiläum des Reinheitsgebotes statt. Zusammen mit Bundesminister Christian Schmidt überreichte DLG-Präsident Carl-Albrecht

Bartmer die Medaillen und Urkunden unter anderem an den Pfungstädter Geschäftsführer und Brauingenieur Markus Lopsien. „Wir als Pfungstädter Brauerei sind überglücklich, heute diese hohe Anerkennung für unsere Leistungen erhalten zu haben“, so Lopsien in einer ersten Stellungnahme. „Unser Bier kann sämtlichen Qualitätsanforderungen standhalten, soviel wussten wir bereits vorher“, sagte Lopsien weiter, „aber diesen Beweis jetzt auch schwarz auf weiß zu besitzen, macht uns stolz und spornt uns weiter zu besten Leistungen an.“

Der Bundesehrenpreis wird für die besten Gesamtleistungen in der aktuellen DLG-Qualitätsprüfung für Bier verliehen. Insgesamt wurden 22 Brauereien aus den verschiedenen Bundesländern ausgezeichnet. Die Biere der Brauereien mussten dafür umfangreiche Tests im Labor und in der Sensorik bestehen.

„Die Bundesehrenpreisträger sind Qualitätsbotschafter für deutsches Bier und das heimische Brauhandwerk. Auf Grundlage der inzwischen 500-jährigen Tradition des Reinheitsgebotes setzen sie mit ihren Produkten richtungsweisende Maßstäbe. Die höchste Auszeichnung der deutschen Brauwirtschaft bestätigt eindrucksvoll ihre konsequente Orientierung auf Qualität, Geschmack und Genuss“, unterstrich DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer während der feierlichen Preisverleihung in Ingolstadt. ★



Höchste Ehrung: Den Bundesehrenpreis für die Pfungstädter Brauerei überreicht Bundesminister Christian Schmidt (links) zusammen mit DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer (rechts) mit Medaille und Urkunde an Geschäftsführer und Brauingenieur Markus Lopsien von der Pfungstädter Brauerei aus Südhessen.

Wir feiern 500 Jahre Reinheitsgebot

Zum Jubiläum Kronenkorken-Aktion & Retro-Linie im Onlineshop

Würfel? Hufeisen? Zahlen & Buchstaben? Haben Sie sich schon gefragt, was diese Symbole in unseren Kronenkorken zu tun haben? Zum 500-jährigen Jubiläum des Reinheitsgebots sind wir mit unserer Kronenkorken-Aktion 2016 an den Start gegangen: Ganz einfach 100 Kronenkorken mit diesen Symbolen auf der Innenseite sammeln und Sie erhalten einen 10 Euro Gutschein für unseren Onlineshop. Aber Halt: Finden Sie einen 5-stelligen Code im Kronenkorken, so haben Sie einen Direktgewinn von 25 Euro, mit dem Sie sofort Ihre Shoppingtour in unserem Onlineshop starten können.

Und ganz nebenbei gibt's noch Spielspaß obendrauf: Mit dem Würfel in den Kronenkorken fällt Ihnen sicherlich das ein oder andere Partyspiel ein! Das Hufeisen könnte zum Beispiel der Joker sein. Wir sind gespannt, wie kreativ Sie sind. Wir wünschen jetzt schon viel Würfelspaß!

Wir, als Brauerei, haben die 500 Jahre zwar noch nicht ganz zusammen, dürfen aber



mittlerweile doch auf 185 Jahre Bestehen zurückblicken, in denen wir mit viel Freude unser Bier brauen. Zum Jubeljahr des Reinheitsgebots haben wir uns eine ruhige Minute genommen, um etwas in der Vergangenheit unserer Brautradition zu stöbern.

Das Ergebnis: unsere Pfungstädter Retro-Linie. Im Motiv angelehnt an ein vergangenes Flaschenetikett aus den 50er Jahren haben wir verschiedenen Artikel in diesem Retro-Look aufgelegt. Ein Jutesack mit dem alten Pfungstädter Logo gehört ebenso dazu wie das schmückende Blechschild. Das Highlight: die Pfungstädter Holzkiste – handwerklich nachgebaut nach einer original Pfungstädter Bierkiste! Besonders schön sind die Nostalgie-T-Shirts mit dem klassischen Schriftzug "Pfungstädter Pilsener" und dem Logo.

Die Gutscheine aus der Kronenkorken-Aktion können unter www.pfungstaedter-shop.de online eingelöst werden. Was Sie sich dafür aussuchen, bleibt natürlich Ihnen überlassen - die trendige Holzkiste oder das coole Shirt im Used-Look. ★

Mr. Bakers Geschmack

Brauer aus USA verliebt sich in Pfungstädter Bier



Was genau der Mann gesagt hat, ist nicht überliefert. Wahrscheinlich war es so etwas wie „Extraordinary“. Oder einfach nur „Great“. Oder vielleicht auch „Excellent Taste“. Was die Amerikaner eben so sagen, wenn ihnen irgendetwas besonders gut schmeckt. Fest steht: Der Moment, in dem Mike Baker aus Seattle das erste Pfungstädter Edel-Pils an seine Lippen setzte, hat sein Leben verändert.

Mr. Baker war auf Anhieb begeistert und machte – dafür sind die Amis ja bekannt – auch gleich Nägel mit Köpfen. Er gründete eine Importgesellschaft. Laut Mike Bakers Aussage gibt es in Seattle mittlerweile Dut-

zende Lokale, in denen – genau wie in der Sitte in Darmstadt und über 2.000 weiteren gastronomischen Betrieben in der Region – fassfrisches Edel-Pils aus den Zapfhähnen fließt.

Insgesamt boomt das Pfungstädter Biergeschäft mit den USA zur Zeit kräftig. Auch in den Staaten New York, Oregon, Idaho, Tennessee, Florida und Illinois lässt sich in zahlreichen Lokalen der herb-frische Geschmack aus Pfungstadt genießen.

Sebastian Ellies, der für den Bierexport zuständige Mann bei der Brauerei, hat dafür eine einfache Erklärung: „Geschmack setzt sich am Ende des Tages immer und überall durch“.

Auch Länder wie Kanada, Schweden und Taiwan zählen neuerdings zu den Absatzländern. „Auch dort kommt der herb-frische Geschmack hervorragend an.“ Die Marke Pfungstädter wird international immer bekannter. Jahr für Jahr werden heute schon außerhalb Deutschlands über sechzehn Millionen Flaschen Pfungstädter Bier getrunken. Das ist in etwa die genaue Einwohnerzahl der Niederlande.

Für Sebastian Ellies hat die wachsende Bekanntheit der Pfungstädter Brauerei im Ausland einen weiteren interessanten Nebeneffekt. Die Zahl der englischsprachigen Brauereiführungen hat in den letzten Monaten kontinuierlich zugenommen. Gerne übernimmt Ellies persönlich, wenn es seine Zeit zulässt, den Gang durch die Braukeller an der Eberstädter Straße.

Inzwischen war auch Mike Baker schon dreimal in der Pfungstädter Brauerei zu Besuch und wir freuen uns bereits jetzt schon auf seinen nächsten Besuch. Schließlich hat der Pfungstädter Geschmack sein Leben verändert. ★

Michelstädter gehört dazu

Pfungstädter übernimmt Traditionsmarke



Die Erfolgsgeschichte der fast 300-jährigen Michelstädter Brauerei wird fortgesetzt. Die Pfungstädter Brauerei hat zum Mai dieses Jahres die traditionsreichste Biermarke des Odenwalds in ihr Markenportfolio integrieren können. Darauf einigten sich der ehemalige Geschäftsführer der Michelstädter Privatbrauerei, Eduard Rosin, und die Geschäftsführung der Pfungstädter Brauerei.

„Der heimische Biermarkt ist seit einiger Zeit in heftiger Bewegung, der Pro-Kopf-Verbrauch der Deutschen geht weiter zurück und die Konsumgewohnheiten der Menschen ändern sich deutlich. Diese Marktlage macht einen Generationswechsel bei kleineren Traditionsbetrieben oft nicht einfach. Da ist es gut, dass wir einen erfahrenen und breit aufgestellten Partner aus der Region gefunden haben, der als Privatbrauerei die Belange unserer Kunden genau versteht“, so Eduard Rosin. „Trotz aller Schwierigkeiten des Marktes suchen doch gerade echte Bierliebhaber das Besondere, was kleinere Brauereien mit ihren traditionellen Sortimenten anbieten. Nämlich „Nischenbiere“

mit typischem Geschmack, weg vom Mainstream der großen Konzerne. Genau hierin sehen wir die Chance für die Michelstädter Spezialitäten“, sagt Stefan Seibold, Geschäftsführer der Pfungstädter Brauerei.

„Wir haben durch unsere Gruppenlogistik die Möglichkeit die Michelstädter Biere in unser Angebot zu integrieren, wodurch auch überregionale Kunden Zugang zum Michelstädter Sortiment bekommen“, so Seibold weiter. Es werden auch weiterhin alle bekannten Sorten der Michelstädter Brauerei im Markt zu finden sein. Je nach Geschmack ein frisches Odenwälder Pilsener, ein klassisches Helles, ein feinaromatisches Hefeweizen und ein urtypisches Dunkles.

Auch werden alle Kunden im Handel und der Gastronomie sowie die Volksfeste weiterhin in gewohnter Qualität vom Braustandort in Michelstadt aus beliefert. „Diese Kontinuität schaffen wir auch durch die Übernahme des Personalstammes“, so Markus Lopsien, Geschäftsführer der Pfungstädter Brauerei. ★

Pfungstädter Festival Sommer 2016

Wichtige Termine für coole Konzerte in der Region

Von Mai bis November 2016 ist es wieder soweit. Beim Pfungstädter Festival Sommer sorgen zahlreiche Konzerte in Südhessen für gute Laune. Mehr als ein Dutzend Veranstaltungen stehen beim diesjährigen Festival Sommer zur Auswahl. So ist für jeden Geschmack etwas dabei. Rock 'n' Roll und Blues gibt es ebenso live auf der Bühne wie Reggae, Ska, Pop oder Hiphop. Der Pfungstädter Leitspruch lautet dabei: "Dort, wo Musik gespielt wird, gibt es keine schlechte Laune." Damit die aber auch nicht aufkommt, gibt es den Festival Sommer mit Pfungstädter. Wer sich selbst ein Bild von der Musik machen will, für den gibt es einen Tipp. Einfach mal Reinhören in die Songs der vielen Bands. Im Internet sind viele Konzerte leicht zu finden. Auf der Pfungstädter Seite „Pfungstädter erleben“ anklicken und dann „Festival Sommer“ anwählen. Die Verbindung zwischen Pfungstädter Bier und Live-Musik-Festivals hat bereits eine lange Tradition, erklärt Marketingleiter Dirk Sewe. "Wir lieben es, wenn Menschen zusammenkommen, gemeinsam feiern und Spaß haben", so Sewe. Das sei beim Engagement für den Festival Sommer bereits seit vielen Jahren deutlich zu sehen. Für die Pfungstädter Brauerei sei es an dieser Stelle nicht entscheidend, ob die Bands auf der Bühne bereits einen hohen Bekanntheitsgrad aufwiesen. Schließlich hat jeder einmal ganz klein angefangen... ★

TERMINE	
29.04. – 01.05.2016	Besser als Nix / Geisenheim/Rhein
04.05.2016	MaiWay / Bensheim
16.06. – 19.06.2016	Stadtparkustik / Zwingenberg
24.06.2016	Rock am Tännchen / Weiterstadt
25.06.2016	Pop am Tännchen / Weiterstadt
30.06. – 03.07.2016	Birkengarten Festival / Lorsch
15.07. – 16.07.2016	Traffic Jam / Dieburg
15.07. – 17.07.2016	Starkenburger Festival / Heppenheim
21.07. – 31.07.2016	PHUNGO Festival / Pfungstadt
29.07. – 31.07.2016	Steinbachwiesen Open Air / Fürth, Odenwald
29.07. – 31.07.2016	Trebur Open Air / Trebur
19.08. – 21.08.2016	Karben Open Air / Karben
23.08. – 28.08.2016	Vogel der Nacht / Bensheim
26.08. – 28.08.2016	Volk im Schloss / Schloss Dornberg (Groß-Gerau)
05.11.2016	Pley / Bensheim




Pfungstädter aktiv

Laufwettbewerbe und Radler Tour 2016

Wer sich rasch über Lauf-, Schwimm- und Radwettbewerbe in der Region informieren möchte, kann dies ganz einfach im Internet erledigen. Auf der Seite www.pfungstaedter-sportplatz.de gibt es Termine, Bilder und alles Wissenswerte auf einen Blick. Dort können sich Sportler und Fans sofort orientieren über Startzeiten, Strecken und Startbedingungen.

Außerdem gilt: Auch 2016 ist die Pfungstädter Radler Tour unterwegs. Auf der Aktionsbühne haben Sportfans wieder Gelegenheit, ihrem Lieblingsverein eine Freude

zu machen. Im Aktionsmobil stehen Speed-Bikes zum beherzten Strampeln bereit. Wer mitmacht, sagt vorher Bescheid, für welchen Verein er fährt. Exakt 300 Sekunden stehen danach zur Verfügung, um Kilometer für Kilometer runter zu reißen.

Pro gefahrenen 1.000 Meter spendet die Pfungstädter Brauerei 1 Euro in die Vereinskasse. Dazu gibt es bei der Radler Tour Musik, Drinks und flotte Sprüche.

Vorbeikommen und Verein unterstützen! ★



RADEL FÜR DEINEN VEREIN!

Pfungstädter sponsert für jeden gefahrenen Kilometer 1 Euro!



TERMINE	
18.05.2016	Firmenlauf Darmstadt
22.05.2016	Der Kreis rollt, Büttelborn
29.05.2016	Stadtradeln Darmstadt, Marktplatz
04./05.06.2016	Reinheimer Markt
23.06.2016	Firmenlauf Groß-Gerau
02.07.2016	Dieburger Stadtlauf
09.07.2016	NightRun Traisa
20.08.2016	Ortskernfest Roßdorf
28.08.2016	Koberstädter Waldmarathon
24.09.2016	Stadtradeln Darmstadt, Luisenplatz
09.10.2016	Weiterstadt läuft



Weitere Termine unter www.pfungstaedter.de

Blick in den Braukessel

Brauereiführungen ein großes Erlebnis



Bierherstellung - hautnah erleben: Ja, das ist bei einer Brauereiführung in Pfungstadt selbstverständlich. Wer aber der Meinung ist, der Pfungstädter Braumeister würde so ganz nebenbei auch mal eines seiner wohlgeheuteten Geheimnisse zu den Rezepturen des Pfungstädter Bieres preisgeben, der hat sich getäuscht. Aber auch den Braumeistern einfach nur über die Schulter zu blicken, ist für jeden ein spannendes Erlebnis, das durch die eindrucksvollen Räume des historischen Brauereiteils aus dem 19. Jahrhundert unvergesslich wird.

Wer eine Brauereiführung mitmacht, der erlebt Brautradition und Innovationsgeist der Pfungstädter Brauerei aus nächster Nähe. Und selbstverständlich kommt der Bierliebhaber beim Rundgang auch in den Genuss der vielfältigen Pfungstädter Bierspezialitäten. Die traditionellen Brauereiführungen finden täglich von Montag bis Freitag statt.

Termin ist jeweils nach Vereinbarung. Die Besichtigungsdauer liegt bei etwa drei Stunden. Die Teilnehmerpauschale beträgt 10 Euro pro Person. Dafür stellt die Pfungstädter Brauerei nicht nur den Wissensdurst: Neben einer Pfungstädter Bierprobe wird auch eine leckere Vesperplatte angeboten.

Eine Besichtigung ist ab mindestens 15 Personen bis maximal 45 Personen möglich. Das Einbinden von kleineren Gruppen ist normalerweise überhaupt kein Problem. Einfach nachfragen. ★

TERMINVEREINBARUNG

Um einen Besichtigungstermin auszumachen, rufen Bierfreunde einfach Anja Steinmetz an:

Telefon 06157 / 802-101

O'zapft is in Südhessen Fest am Rhein

Oktoberfeste von Bensheim bis Pfungstadt

Oktoberfeste in der Region haben schon so etwas wie Tradition. Jedes Dorf, das etwas auf sich hält, veranstaltet mit viel Engagement seine bayerischen Festtage. Doch meist haben diese Tanzabende mit dem Original in München recht wenig gemeinsam. Das spielt aber auch nicht die entscheidende Rolle: Denn auf die richtige Stimmung kommt es an. Stimmung und Ambiente passen bei den Oktoberfesten mit Pfungstädter Festbier besonders gut zusammen.

Denn hier wird die richtige Wies'n auch kulinarisch gelebt: Oft gibt es Grillhähnchen, Brauerpfanne, Kraut und Knödel, Rostbratwürste und natürlich Klassiker wie Hax'n, Weißwürste, Radi oder Bretz'n - zum Beispiel

am 28. und 29. Oktober im Bürgerhaus in Bensheim und vom 6. bis 10. Oktober auf dem Brauereigelände in Pfungstadt. Aber auch an vielen anderen Orten gibt es tolle Oktoberfeste mit Pfungstädter Festbier. Im Rahmenprogramm zu den Pfungstädter Oktoberfesten gibt es oft: Bullriding, Bierkrugstemmen, Dirndl-Modenschau und vieles mehr. Das ist Teil der Gaudi rund um das Original Pfungstädter Festbier. Auch zünftige Musik gehört dazu. Die 2016er Ausgaben der Pfungstädter Oktoberfeste in der Region lohnen sich auf jeden Fall.

Alle Infos zu den Veranstaltungen werden rechtzeitig unter www.pfungstaedter.de veröffentlicht. ★

68. Fischerfest in Gernsheim ab 4. August



Wenn sich Anfang August in Gernsheim am Rhein wieder das traditionelle Riesenrad dreht, wissen Insider: Es ist wieder Zeit für eines der stimmungsvollsten Feste an Deutschlands längstem Fluss, dem guten alten Vater Rhein. In diesem Jahr ist es schon das 68. Rheinische Fischerfest. Gleich zwei Feuerwerke hat das Rheinische Fischerfest zu bieten. Sonntag und Montag, wenn es langsam dämmt, zieht es tausende von Besuchern nach Gernsheim um das berühmte Funken- und Lichtschauspiel zu genießen. Das Gernsheimer Fischerstechen ist ein weiteres Highlight an diesem Wochenende, an dem sich sowohl Männer als auch Frauen beteiligen können. Auch der große Markt, bei dem zahlreiche Händler ihre Waren anbieten wie anno dazumal. Angefangen von Ledergürteln und Strumpfwaren bis hin zu Haushaltszubehör und Glasartikeln, Schmuck, Süßwaren, Gewürzen und Tee.

Für Leib und Seele ist gesorgt: Im Ausschank befinden sich ausschließlich Bierspezialitäten aus Pfungstadt. Festbier, Hell, Edel-Pils oder Weizen - beim Fischerfest kommen Bierliebhaber regelmäßig ins Schwärmen. Natürlich sind auch die alkoholfreien Grüße aus Pfungstadt mit dabei. Neben den gehopften Spezialitäten gibt es ebenfalls verschiedene Weine aus der Region. Wie könnte es anders sein, sorgen natürlich Fischspezialitäten aller Art für Freuden sprünge, wie das klassische Fischbrötchen, leckerer Backfisch sowie Krabben und Lachs. Auch wer keinen Fisch mag, kommt voll auf seine Kosten, denn Crêpes, Pizza, Softeis, amerikanische Donuts und griechisches Gyros sind ebenfalls Teil des Angebots.

Eine ganze Reihe guter Gründe also, das Fischerfest in Gernsheim in diesem Jahr dick im Sommerkalender vorzumerken. ★



Pungschter Kerb

Legendäre Feier beginnt am 9. September

Man muss kein gebürtiger Pungschter sein, um mitfeiern zu können. Aber wer in Pfungstadt geboren ist, der kann sich dem Reiz des besonderen Anlasses noch weniger entziehen als all die anderen Gäste: Die Pungschter Kerb ist etwas Besonderes.

Woran das liegt, darüber lässt sich trefflich spekulieren. Ist es das große Aufgebot an Live-Musik? Ist es die Stimmung in den Straßen? Ist es das besonders schmackhafte örtliche Bier? Gründe gibt es sicherlich viele

dafür, dass Jahr für Jahr Zehntausende über die magischen vier Tage von Freitag bis Montag - dieses Jahr vom 09. bis 12. September 2016 - gemeinsam in der Stadt feiern. Den Auftakt bildet auch dieses Mal der Umzug am Freitag, gefolgt von der Kerweredd. Der Samstag gehört der Straßenkerb mit viel Musik. Sonntagabend ist wie immer Feuerwerk. Wer nach diesem Wochenende noch nicht genug hat, der kann beim „Städtischen Frühschoppen“ am Montag noch den Kerbausklang feiern. ★



PHUNGO Festival

Von 21.-31. Juli heißt es "statt Ferien...Festival"



Foto: Gregor Ott

Pfungstadt steht in diesem Sommer vor einer Premiere: Das 11-Tage-Musik-Kultur-Spaß-Festival PHUNGO auf dem Gelände des ehemaligen Schwimmbads wird dem Sommer in der Stadt eine neue Qualität verleihen. Das außergewöhnliche Festival ist eine Kombination aus Livemusik, DJ's, Kinderprogramm und Mitmachaktionen für alle Altersgruppen. Der Eintritt ist frei.

und Beachsoccer-Turniere gehören ebenso dazu wie Live-Jazz, Blues-Konzerte oder ein Open Air Elektro Party-Gig am 30. Juli. Strandliegen und Lounges sorgen für entspannte Atmosphäre - Illuminationen, Feuerkerle und Lichtertüten für Anregung. Die Festival-Foodtrucks übernehmen die Versorgung - natürlich mit fassfrischen Pfungstädter Spezialitäten.

Das "Rotzfreche Spielmobil", der Kinder-Mitmachzirkus Hallöchen, Clown-Auftritte

Mehr Informationen ab Anfang Juli auf www.phungo.de und auf Facebook. ★

Lilien-Traum bleibt Wirklichkeit

Pfungstädter Brauerei geht mit dem SVD in die Bundesliga-Saison 2016/17

Am Ende sorgte der Auswärtssieg am vorletzten Spieltag für Gewissheit. Das Wunder vom Bölle geht in die nächste Runde. Der Fußball-Gott hat es an Dramaturgie nicht fehlen lassen und die Entscheidung um den Klassenerhalt der Lilien mit dem 33. Spiel der Saison gegen Herta BSC verbunden. Sandro Wagners Schuss ins Glück brachte Darmstadt zum Jubeln.

Stolz auf diese unglaubliche Leistung der Mannschaft, des Vereins und der Fans ist auch der Partner der Lilien beim Thema Bier, die Pfungstädter Brauerei. „Wir passen perfekt zusammen“, so der Marketingleiter bei Pfungstädter, Dirk Sewe, „denn wir sind regional verbunden, über die Grenzen Hessens erfolgreich und bei unseren Fans beliebt, weil wir durch ehrliche Arbeit gute Qualität abliefern.“

Pfungstädter freut sich sehr über ein weiteres Jahr in der Erstklassigkeit. „Wir sind seit 1998 bei den Lilien engagiert und haben auch die schweren Zeiten in der vierten Liga mitgemacht“, erinnert sich Sewe, „umso schöner ist es jetzt, diese Erfolge zu genießen und deutschlandweite Aufmerksamkeit nach Darmstadt und Südhessen zu holen.“

Die abgelaufene Saison weist insgesamt aus Sicht der Fans, aber auch aus dem Blickwinkel von Verein und Mannschaft, einige tolle Highlights auf. Das war das knappe 0:1 im DFB-Pokal-Achtelfinale bei Bayern München eine Woche vor Weihnachten. Da waren die grandiosen Auswärtssiege in Leverkusen, Augsburg, Frankfurt, Hannover, Hoffenheim und Hamburg. Da waren die Punktgewinne gegen die finanzstarken Größen der Liga wie Dortmund, Schalke oder Wolfsburg.



Alles in allem zeigen die Spiele: Darmstadt 98 ist in der höchsten deutschen Spielklasse angekommen. Die Lilien können mithalten. Die Mannschaft hat das Niveau, unter den

achtzehn besten Teams in Deutschland bestehen zu können. Gehofft haben das viele, gewusst hat man das vor der Saison nicht. Dass es so ist, gehört für alle 98er zu den

süßesten Wahrheiten, die die Bundesligasaison 2015/16 bereitgehalten hat. So kann es auch in der neuen Saison weitergehen: Auf geht's Lilien! ★

PFUNGSTÄDTER MITARBEITER

Dreifaches Hoch auf Jubilare

Ehre, wem Ehre gebührt: Auch im Bierkurier 2016 werden diejenigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Pfungstädter Brauerei gefeiert, die schon seit vielen Jahren in der Brauerei arbeiten und die zum festen Bestandteil der

„Pfungstädter Familie“ geworden sind. Denn bei aller Globalisierung und notwendigen Marktausrichtung: Die Pfungstädter Brauerei ist immer noch ein Familienunternehmen, wo jeder jeden kennt und wo man gerne arbeitet, weil das Betriebsklima

stimmt. Über 30 Millionen Liter Bier pro Jahr werden hier abgefüllt in der größten Privatbrauerei Hessens und ein besonderes Dankeschön dafür gilt in diesem Jahr diesen Kolleginnen und Kollegen:



Robert Gumpper
35 Jahre



Ralph Schumacher
25 Jahre



Pia Gretschel
25 Jahre



Vincenzo Solombrino
20 Jahre



Robert Jung
15 Jahre



Markus Stein
15 Jahre



Matthias Nöcker
15 Jahre



Thorsten Märker
10 Jahre



Jörg Geilich
30 Jahre



Werner Haller
25 Jahre



Horst Rhein
20 Jahre



Nicola Chianese
15 Jahre



Rainer Flath
15 Jahre



Harald Hintermeyer
15 Jahre



Annette Werle
10 Jahre

Ausgehen mit Pfungstädter

Pfungstädter Brauereigasthof steht für gepflegte Gastlichkeit

Biervielfalt zum Verlieben



Brauereigasthof



Das Thema Bier ist bei einem Brauereigasthof selbstredend ein großes. Aber das ist in Pfungstadt längst nicht alles. Denn von Bedeutung ist hier auch das kulinarische Angebot. Das beginnt mit einem Mittagstisch, der vielseitig ist, nicht zu teuer und Woche für Woche bis hin zum Dessert viel Abwechslung bietet. Das umfasst un-

sere Themenwochen, in denen wir uns bestimmten Speisen saisonal besonders zuwenden. Das kann die Spargelzeit sein oder das sind Spezialitäten im Frühling oder in der Vorweihnachtszeit.

Aber auch unsere ganzjährige abendliche Speisekarte wird Sie überzeugen und vermag zu überraschen. Denn auch hier legen wir

Wert auf das Besondere. Noch ein Wort zum Thema Bier: Wer an einem heißen Sommertag in unserem schattigen Biergarten schon einmal ein kühles Pfungstädter Edel-Pils oder Weizenbier genossen hat, der weiß, dass die Redewendung „Himmel auf Erden“ in manchen Lebenssituationen durchaus seine Berechtigung hat.

Pfungstädter Brauereigasthof
Mühlstraße 1
64319 Pfungstadt
Telefon: 06157 - 955591
www.pfungstaedter-brauereigasthof.de

Idyllisches Landgasthaus Ausgangspunkt für Wanderungen

Kuralpe Kreuzhof



Nur wenige Meter unterhalb der Kuppe des sagenumwobenen Felsberges mit seinem Felsenmeer findet sich zwischen Jugendheim und Modautal das Hotel-Restaurant "Kuralpe Kreuzhof". Individuelle Betreuung, familiäres Ambiente und eine Vielzahl liebenswerter Details sorgen dafür, dass sich Gäste in diesem Haus von der ersten Minute an wohlfühlen. Ideal geeignet sind die großzügigen hellen Gasträume auch für Gruppen und Familienfeste. Unsere Küche und unser Service wird Sie überzeugen.

Besuchen Sie auch unseren Biergarten mit herrlichem Ambiente. Die Kuralpe ist Ausgangspunkt für eines der schönsten Wandergebiete in ganz Südhessen. Schon wenige Meter vom gemütlichen Gasthof entfernt, bieten sich dem Besucher Ausblicke, die unvergesslich bleiben. Danach lockt eine zünftige Einkehr mit Kochkäse, Schnitzel und allem, was die Odenwälder Küche so schmackhaft macht.

Details unter www.kuralpe.de oder per Telefon 06254 - 9515 0, Kuralpe, Lautertal

Genuss, wo Tradition auf Moderne trifft

Kirchmühle Pfungstadt



In dem urigen Fachwerkhause aus dem Jahre 1570 kreisen schon seit 43 Jahren die Kochlöffel, seit April dieses Jahres unter der Regie des neuen Inhabers Benjamin Seeger. Das Besondere an der Kirchmühle: Im gemütlichen Gastraum trifft die traditionelle Mühle auf freundlich-moderne Einrichtung, mit viel Liebe zum Detail.

Und auch in der Küche werden traditionelle fränkische und hessische Spezialitäten modern interpretiert mit frischen saisonalen Zutaten, herzhaften Fleisch-

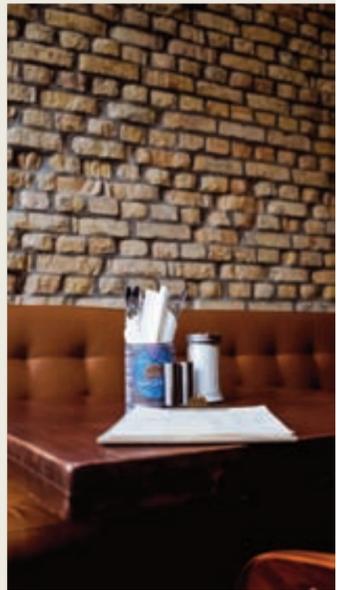
und Fischgerichten, ergänzt um ein glutenfreies und vegetarisches Angebot. Bei schönem Wetter lädt der Biergarten direkt an der Modau zum Sonnen ein. Geöffnet ist die Küche mittwochs bis sonntags von 12:30 Uhr bis 14:30 Uhr und 17:30 Uhr bis 22 Uhr.

Kirchmühle Pfungstadt
Kirchstraße 31
64319 Pfungstadt
Telefon: 06157 - 9139115
www.kirchmuehle-pfungstadt.de

Ausgehen mit Pfungstädter

Kultkneipe Manni & Peet: Dort wo gegrillte Steaks zuhause sind

Burger saftig – Salat knackig



Die guten, alten USA. Irgendwie gibt es doch immer wieder nur zwei Meinungen – man mag sie oder man mag sie nicht. Nur eine Meinung gibt es, wenn man nach dem Zuhause der besten Burger der Welt fragt. Land mit drei Buchstaben... oder jetzt auch in Darmstadt: Lokal mit zwei männlichen Vornamen – Manni & Peet. Genau

das ist unser Anspruch. In Sachen Burger und Steaks die Nummer eins der Stadt zu sein.

Dazu servieren wir frische Salate und viele Variationen rund um die Kartoffel. Wir sind das „House of Meat and Drinks“ und bei aller Liebe für Burger und Steaks auch der Ort, wo Darmstadts Hessisch-Babbler zuhause sind.

Wer nämlich glaubt, Heiner sein und Burger lieben passt nicht zusammen, der irrt sich ganz gewaltig.

Heiner und Hamburger, das ist schlicht und ergreifend eine perfekte Kombination – einfach ausprobieren im Manni & Peet. Wir freuen uns auf Euch!

Manni & Peet
Rheinstraße 12
64283 Darmstadt
Telefon: 06151 - 5010223

Spezialitäten in der Brauereigaststätte Michelstadt

Zum Deutschen Haus



Wenn die Zeit reif ist, dann kommt bei uns der Genuss. Das beginnt schon im Februar mit Fischvariationen und das bereichert unseren Speiseplan zur Bärlauch- und zur Spargelzeit. Die Lammwochen finden vom 11. bis 26. Juni statt. Im Sommer, wenn die frischen Pfifferlinge da sind, genießen Sie bei uns Odenwälder Wildspezialitäten von ganz besonderer Qualität. Vor Weihnachten arbeiten unsere Köche mit frischen Esskastanien und knusprig gebratenen Martinsgänsen. Das ganze Jahr über genießen Sie

unseren saftigen Bierbrauerbraten, tolle Rumpsteaks und Schnitzelvariationen.

In unseren großzügigen Gasträumen begrüßen wir Sie auch gerne zu Ihrer Familienfeier. Natürlich genießen Sie bei uns weiterhin fassfrisches Michelstädter Bier, das in Michelstadt gebraut wird. Unser sonniger Biergarten bietet Platz für bis zu 50 Gäste. Mehr unter www.deutsches-haus-michelstadt.de oder am Telefon unter 06061 - 3699.

Barlounge im Bahnhof

Tapas Bar Aga's



Südeuropäische Küche ist die Küche des Sommers und des Genusses. Im Restaurant Aga's in Groß-Gerau haben Sie die Gelegenheit, diese Küche in vollen Zügen und auf höchstem Niveau zu genießen. Das Aga's macht Ihren Aufenthalt zum Erlebnis mit selbstgemachten Speisen, Live-Musik und Karaoke. Außerdem genießen Sie im Aga's treffsicher zubereitete Cocktails – mit und ohne Alkohol – wenn Sie wollen auch zur Happy Hour.

Tapas Bar Aga's
Sudetenstraße 51, 64521 Groß-Gerau
Telefon: 06152 - 9776607
www.agasbarlounge.com

IMPRESSUM

Verlag
Ulrich Diehl Verlag & Medienservice GmbH
Marktplatz 3
64283 Darmstadt
Geschäftsführer: Ulrich Diehl

Herausgeber
Pfungstädter Brauerei
Hildebrand GmbH & Co. KG
Eberstädter Straße 89
64319 Pfungstadt
Verantwortlich: Dirk Sewe

Redaktion
Eloquent Textagentur
Christian Hess
Forsthausstraße 20
64397 Modautal
www.eloquent-textagentur.de

Druck
Mannheimer Morgen
Großdruckerei und Verlag GmbH
Dudenstraße 12-26
68167 Mannheim

Layout
Pi.Design Group
Im Hauptbahnhof 20
64293 Darmstadt
www.pi-design.de

Auflage: 300.000

Ladungsfähige Anschrift für alle im Impressum genannten Verantwortlichen:
Ulrich Diehl Verlag & Medienservice GmbH
Marktplatz 3
64283 Darmstadt