



Pfungstädter BIERKURIER

NEUES VON DER HESSISCHEN PRIVATBRAUEREI



Partymeile

Ganz Bensheim freut sich auf den Hessentag 2014. Vom 6.-15. Juni wird an der Bergstraße gefeiert. Die Nachschublinie für Dutzende Konzerte, Ausstellungen und Auf-führungen verläuft entlang der A5 von Pfungstadt in Richtung Hessentag.

► Seite 2



Bio-Siegel

„Pfungtionell“ ist das jüngste Mitglied in der Pfungstädter Produktfamilie. Das gesunde Bio-Getränk aus natürlichem Gerstenmalz und Fruchtsaft ist ideal geeignet für Körperbewusste und Aktive. Der neue Geschmack ist ab sofort im Handel.

► Seite 3



Kultverein

Eine der erfolgreichsten Spielzeiten seit Bestehen bestreiten derzeit die blau-weißen Darmstädter Lilien. Nach dem Sieg im DFB-Pokal gegen Bundesligist Mönchengladbach startete der SVD eine beeindruckende Serie.

► Seite 8

Pfungstädter Hell: Die neue helle Freude

Auch Pfungtionade-Geschmack Apfel-Quitte jetzt im Sortiment

Was ist strohgelb, schmeckt malzig-mild und kommt frisch gebraut aus Pfungstadt? Richtig, das neue Pfungstädter Hell. Es ist das erste amtlich geprüfte Gute-Laune-Bier. Denn die milde Note und der runde Geschmack sorgen für beste Stimmung. Wobei, ganz ehrlich: der Name ist schon ein wenig verwirrend. Es heißt schließlich „Hell“ und hat doch mit der Wortbedeutung im Englischen so überhaupt nichts zu tun. Ausgewogen und harmonisch gehört die Bierkreation aus Südhessen eher in die Abteilung Himmel. Das Team um Braumeister Markus Lopsien hat mit der strohgelben Versuchung einen Volltreffer gelandet – Pfungstädter Hell passt zum Sommer wie Baggersee, Bikini und Bratwurst.

Wer es lieber ganz ohne Alkohol mag, der ist beim neuen Pfungtionade-Geschmack goldrichtig. Fruchtig frisch gibt es die natürliche Limonade jetzt auch als „Apfel-Quitte“. Hoch lebe die Abwechslung. Der gesunde Durstlöcher bringt es pro 0,33er Flasche gerade mal auf 35 Kalorien. Ideal für die Figur und malzig-fruchtig im Geschmack. Ohne Zuckerzusatz, ohne künstliche Aromen oder Farbstoffe und ohne Konservierungsstoffe ist Pfungtionade gesunde Frische pur.

Pfungtionade „Apfel-Johannisbeere“ und „Apfel-Quitte“ – zwei natürliche Durstlöcher aus dem Hause Pfungstädter. ★



„Humba“ aus Pungscht erobert Meenz

Pfungstädter erstmals Bierpartner bei der Mainzer Straßenfastnacht

„Ob Fussball oder Fassenacht – Humba ist für Meenz gemacht!“ – das 2014er Motto für die Fastnacht in Mainz hätte auch anders lauten können. „Humba ist in Pungscht gemacht“ zum Beispiel. Sage und schreibe rund 30-tausend Liter Bier, die von Weiberfastnacht bis Aschermittwoch während der närrischen Tage in Mainz getrunken worden sind, sind zuvor im südhessischen Pfungstadt gebraut worden. Erstmals nämlich war die Pfungstädter Brauerei für die Straßenfastnacht in der rheinland-pfälzischen Landeshauptstadt offizieller Bierpartner.

„Es war eine logistische Herausforderung“, blickt der Pfungstädter Marketingleiter Dirk Sewe zurück, „aber es war auch eine Mords-gaudi“. Immerhin waren allein beim Umzug am Rosenmontag rund 800-tausend Menschen in Mainz auf den Beinen. „Das geht morgens um acht schon los“, erzählt Sewe, „und nach hinten sind dann keinerlei Grenzen gesetzt“. Die 30 Pfungstädter Bierstationen, die in der ganzen Stadt verteilt



Ausgelassene Stimmung: Bei der Straßenfastnacht in Mainz war in diesem Jahr die Pfungstädter Brauerei erstmals offizieller Bierpartner. Mittendrin bei der Party: Frisches Pfungstädter.

waren, durften keinesfalls trocken laufen, das war die größte Herausforderung. „Fässer mit Nachschub anzuliefern, ist unter diesen Voraussetzungen nicht ganz einfach“. Oft seien ganze Straßenzüge unpassierbar gewesen, da feiernde Menschen, Umzugswagen oder Imbissbuden im Weg gestanden hätten. „Wir haben es aber dennoch geschafft“, so der Pfungstädter Vertriebsmann nicht ohne Stolz, „denn unser hervorragendes Aufbau-Team hat natürlich von den vielen Festen bei uns auch schon ein großes Maß an Erfahrung“.

Der Rosenmontag in Mainz sei allerdings mit keiner Veranstaltung in Südhessen zu vergleichen. „Was da abgeht, ist in Deutschland einzigartig“, ist sich Sewe sicher. „Humba“ aus Pfungstadt ist in Mainz über die Fastnacht insgesamt aber hervorragend angekommen. „Die Leute waren begeistert von unserem Bier“. An einem Stand sei das Pfungstädter Personal sogar in Sprechchören aufgefordert worden, im nächsten Jahr wiederzukommen. ★

Hallo aus Pfungstadt,

herzlich Willkommen zum ersten Bierkurier 2014. Bei uns gibt es einiges Neues. Aber der Reihe nach:

Mit unserer Bierkreation Pfungstädter Hell gehen wir geschmacklich in einen malzig-milden Sommer. Rund und ausgewogen ist unser „Hell“ der ideale Begleiter für den Nachmittag am Baggersee oder die gut gelaunte Grillparty an einem lauen Sommerabend.

Wir haben aber auch ganz neue Ideen ohne Alkohol. Ausgezeichnet mit dem Bio-Siegel haben wir aus natürlichem Gerstenmalz und Fruchtsaft das gesunde Bio-Getränk „Pfungtionell“ neu entwickelt. Die Geschmacksrichtung „Vital“ baut auf natürliches Koffein und bringt 100 Prozent Kraft und Ausdauer. Pfungtionell „Relax“ sorgt mit seiner Mischung aus Hopfen und Melisse für Entspannung. Beide Bio-Durstlöscher sind ideal für Gesundheitsbewusste und Aktive. Ich selbst bin Ausdauersportler und habe Pfungtionell auch schon im Wettkampf erfolgreich ausprobiert. Der Malzzucker füllt die Energiespeicher. Außerdem vermittelt er ein Sättigungsgefühl und hilft beim Abnehmen.

Neu ist auch ein Geschmack bei unserer natürlichen Pfungtionade. Der malzhaltige Limonaden-Mix ist seit rund einem Jahr erfrischend anders – und jetzt bekommt „Apfel-Johannisbeere“ sein goldgelbes Schwesterchen „Apfel-Quitte“.

Sie sehen – wir bei Pfungstädter malen diesen Sommer in seinen schönsten Geschmacksfarben – von Hell und strohgelb über Vital und ganz Bio zu Quitte und Malz – Gott erhalt's.

Gestatten Sie mir an dieser Stelle noch ein Wort zu meiner Person: Ich bin seit Jahresbeginn Geschäftsführer der Pfungstädter Brauerei, als Nachfolger von Ulrich Schumacher, der Ende des Jahres ausscheidet, um sich anderen spannenden Projekten widmen zu können. Nach dem Motto: „Gutes bewahren und neue Ideen kreativ umsetzen“ werde ich zusammen mit Markus Lopsien, meinem Kollegen aus der Technik, die Brauerei führen und die Weichen für die Zukunft stellen.

Ich freue mich sehr, wenn Sie uns auf diesem Weg begleiten.

In diesem Sinne grüßt Sie herzlich

Ihr



Stefan Seibold
Geschäftsführer
der Pfungstädter Brauerei



Bio steht für gesund und natürlich

Pfungstädter Brauerei mit seltener Bio-Zertifizierung und IFS-Siegel

Die Pfungstädter Brauerei liefert seit 183 Jahren Qualität. Als nämlich Justus Hildebrand im Jahre 1831 in seinem Heimatort Hahn bei Pfungstadt sein erstes selbstgebrautes Bier ausschenkte, da war die Basis bereits sein quellfrisches Brunnenwasser. Bis heute setzt diese Mineralwasserqualität aus den Tiefen des Odenwalds Maßstäbe. „Ein Bier ist so gut wie seine Zutaten“, wusste Justus Hildebrand schon damals. Diese Erfahrung des Bierbrauers der ersten Stunde wirkt bei Pfungstädter bis heute nach. Deshalb haben sich die Nachfolger Justus Hildebrands entschieden, für Pfungstädter Produkte die höchsten Qualitätszertifikate, die es gibt, zu erreichen. Das Bio-Getränk „Pfungtionell“ beispielsweise trägt das Europäische und das Deutsche Bio-Siegel. Ähnliches gilt für die „Pfungtionade“ – der malzhaltige fruchtig-naturtrübe Mix kommt ganz ohne Zuckerzusatz und künstliche Aromen, Farbstoffe oder Konservierungsmittel aus. Alle Pfungstädter Bierspezialitäten greifen bei der Gerste auf die zertifizierte Qualität hessischer Landwirte zurück. Das Qualitäts- und Herkunftssiegel „Geprüfte Qualität – HESSEN“ ist dafür der Beleg. Die



IFS-Zertifizierung, die die Pfungstädter Brauerei jetzt zusätzlich erhalten hat, ist ein internationaler Nachweis für einheitliche Lebensmittelsicherheit und ein Qualitätsstandard zugleich. Das IFS-Siegel steht für die Kompetenz des Lebensmittelherstellers, höchste Ansprüche zu gewährleisten. „Für uns sind IFS- und Bio-Zertifizierung Auszeichnung und Verpflichtung zugleich“, sagt dazu Pfungstädter-Geschäftsführer Stefan Seibold. „Denn genau wie Justus Hilde-

brand sind wir unseren Kunden in punkto Qualität mit unserem guten Namen verpflichtet“. Die natürliche Herkunft der Rohstoffe sei für sämtliche Produkte der Pfungstädter Brauerei sichergestellt. „Ob die Früchte für die Pfungtionade oder der Hopfen für das Edel-Pils, nur wo wir feinste Qualität erkannt und nachgewiesen haben, kann ein natürlicher Rohstoff in unsere Produkte gelangen“, so Pfungstädter-Chef Seibold. ★

Traditions-Brauerei gibt Vollgas

Der Hessestag ist für die Marke mit dem Hufeisen ein Heimspiel

Der Hessestag dauert 215 Stunden. Kann so ein Satz überhaupt Sinn machen? Er kann. Denn was von 6. bis 15. Juni in Bensheim geboten ist, ist Power-Party vom Allerfeinsten. Nehmen wir nur mal die Mucke:

Brian Adams, ja genau, der mit „Summer of '69“, steht live auf der Bühne, die Kölner Kultrockers BAP sind dabei, Xavier Naidoo kommt aus Mannheim hochgedüst und Mickie Krause und Jürgen Drews sorgen bei

der Party-Nacht für Stimmung. Immer mit dabei: frisch gezapftes Pfungstädter. Denn Hessens Glück ist Hessestags Glück. Die Festmeile entlang der Berliner Allee vom Badeseen bis zu den Tennisplätzen ist gut versorgt mit Verpflegungsständen in sanftem Grün. Schließlich sind es von der Brauerei in der Eberstädter Straße 89 in Pfungstadt in die Berliner Allee in Bensheim nur 11,3 Kilometer Luftlinie. Der Hessestag ist also für das Hufeisen ein Heimspiel. Wir freuen uns drauf: denn da, wo gute Laune ist, da sind wir. Besondere Highlights gibt es während des gesamten Hessestages am Stand der Marketinggesellschaft „GUTES AUS HESSEN“ – kurz MGH. Dort wird auch die Pfungstädter Brauerei vertreten sein. Das Bier mit dem Hufeisen wird dort sein Hessestagsbier präsentieren und ausschenken. Auch gibt es am 11. Juni einen Tag der Gastronomie. Am Gemeinschaftsstand der MGH besteht die Möglichkeit, viele Qualitätsmarken aus Hessen kennenzulernen und mit zahlreichen interessanten Persönlichkeiten aus Politik und Wirtschaft ins Gespräch zu kommen. Deshalb gilt: Wenn Ihnen also zwischen 6. und 15. Juni an der Bergstraße ein grüner Laster mit rotem Hufeisen begegnet, machen Sie so viel Platz wie möglich: Die Pfungstädter Brauerei ist dann im Namen des Hessestages unterwegs. ★



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 für Redaktion:
Eloquent Textagentur, Modautal

Verantwortlich für Druck:
Mannheimer Morgen
Großdruckerei und Verlag GmbH

Layout und Design: www.pi-design.de, Darmstadt

Auflage: 300.000

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

Gesundheit aus Malz und Fruchtsaft

Bio-Getränk „Pfungtionell“ mit natürlichem Koffein vitalisiert

Für alle Körper- und Gesundheitsbewussten gibt es jetzt die Bio-Getränkealternative. „Pfungtionell“ ist ein auf Malz und Fruchtsaft basierendes Bio-Getränk aus dem Hause Pfungstädter. Die Mischung ist hervorragend zum Abnehmen geeignet, denn „Pfungtionell“ erzeugt ein anhaltendes Sättigungsgefühl. „Wir haben bei Produkttestreihen eine gewichtsreduzierende Wirkung feststellen können“, schildern Ernährungsexperten. „In einem Fall hat uns ein teilnehmender Arzt berichtet, dass er vier bis fünf Stunden nach einer Dose Pfungtionell kein Hungergefühl hatte und während der Tests mehrere Kilo abgenommen hat“.

Das Getränk ist mit dem Europäischen und dem Deutschen Bio-Siegel ausgezeichnet und enthält weder künstlichen Zucker, noch Säuerungsmittel, Stabilisierungs-, Konservierungs- oder Farbstoffe. „Pfungtionell“ gibt es in zwei Geschmacksrichtungen. Als „Relax“ ist es besonders für Kinder gut geeignet und zeichnet sich als gesunde Erfrischung mit Melisse, Echtsaft, Malz und Hopfen aus. In der Geschmacksrichtung „Vital“ wirkt neben Malzzucker und Fruchtsaft auch natürliches Koffein, das die belebende und energiereiche Wirkung unterstreicht.



„Pfungtionell“ ist ein reines Bio-Produkt, das in pfandfreien Dosen verpackt wird. Das Getränk besteht aus 100 % natürlichen Zutaten, deshalb sind Luft- und Lichtdichte

wichtige Kriterien für die Qualität. Diese Form der Verpackung ist auch ökologisch sinnvoll, denn sie ist leicht recyclebar und durch die gewichtsreduzierte Form energie-

sparend zu transportieren. Die Mineral- und Ballaststoffe in „Pfungtionell“ unterstützen sportlich Aktive auch im Wettkampf, in dem ihre Energiespeicher mit Malzzucker dauerhaft wieder aufgeladen werden. Die wertvollen sekundären Pflanzenstoffe wirken antioxidativ und damit gesundheitsfördernd.

Wegen der Mineralien und als Energielieferant passt „Pfungtionell“ zu Sportlern und allen Gesundheits- und Ernährungsbewussten gleichermaßen. ★



„Lang scho nimmer g’sehn“

„Haindling“ rockt Rhein-Main-Theater

Es war ein Abend zum Niederknien in Niedernhausen: Hans-Jürgen Buchner und seine Musiker präsentierten sich bestens aufgelegt und voller Spielfreude beim Konzert von „Haindling“ im Rhein-Main-Theater. Auch wenn die Künstler schon drei Jahrzehnte auf der Bühne stehen, hat sich an ihrer Dynamik und ihrer Power nichts verändert.



Das Publikum zeigte sich begeistert. Von „Lang scho nimmer g’sehn“ bis „Bavaria“ heizten „Haindling“ in ihrem typisch bayerisch-orientalischen Stilmix ein. Eine begeisterte Konzertbesucherin sagte dem „Bierkurier“ nach den Zugaben: „Haindling ist Pop, Jazz, Volksmusik und Exotik auf einmal. Einfach unglaublich.“ Recht hat sie.

Mit Pfungstädter zum Festival Sommer

Beim Gewinnspiel winken Festivaltickets und Getränkegutscheine

Von Mai bis November läuft der Pfungstädter Festival Sommer 2014. Konzerte von B bis Z – von Burg Lindenfels bis Zwingenberg – sorgen bei allen Musikfans in Südhessen für Begeisterung.

Mehr als ein Dutzend Locations stehen beim diesjährigen Festival Sommer zur Auswahl. So ist garantiert für jeden Musikgeschmack das Richtige dabei. Auf der Festival-Liste stehen Traditions-Festivals wie das Traffic Jam Open Air in Dieburg oder das Trebur Open Air ebenso wie jüngere Events wie das Kutsch Open Air in Mittershausen. Ob in Karben, Braunshardt, Lorsch oder Geisen-

heim – mit dem exklusiven Pfungstädter Festival Sommer Gewinnspiel können Sie dabei sein.

Alle Infos zum Gewinnspiel gibt es einfach über Facebook bei Pfungstädter, auf www.pfungstaedter.de oder Live On Air bei Radio BOB!. Als erster Preis winken zwei Festival-Tickets, dazu ein vollgetankter Opel Adam zum Hin- und Rückfahren zur Verfügung gestellt von Opel Brass und der Pfungstädter Brauerei, ein reservierter Parkplatz direkt am Festivalgelände sowie jede Menge Getränkegutscheine. Wir wünschen viel Spaß beim Festival Sommer 2014! ★



TERMINE

5. Mai	Kutsch Open Air / Heppenheim Mittershausen
23. - 25. Mai	„Besser als nix!“ Festival / Geisenheim
28. Mai	MaiWay / Bensheim
19.- 22. Juni	Stadtparkustik-Festival / Zwingenberg
27. - 28. Juni	Rock am Tännchen / Braunshardt
3. - 6. Juli	Birkengartenfestival / Lorsch
18. - 19. Juli	Burg Open Air / Burg Lindenfels
18. - 19. Juli	Traffic Jam Open Air / Dieburg
1. - 3. August	Trebur Open Air / Trebur
22. - 24. August	Karben Open Air / Karben
25. - 27. August	Volk im Schloss / Groß-Gerau
26. - 31. August	Vogel der Nacht / Bensheim
12. - 13. September	Starkenburger-Festival / Heppenheim
8. November	PLEY!-Festival für elektronische Musik / Bensheim



Neues System für die Party-Dose

Abfüllanlage für Fünf-Liter-Set in Betrieb

Gerade im Frühling und Sommer und zu Zeiten großer Fußball-Events sind sie besonders beliebt: Die Fünf-Liter-Party-Dosen mit den Bierspezialitäten der Pfungstädter Brauerei.

Hessens größte Privatbrauerei hat im vergangenen Herbst genau auf diese Nachfrage reagiert und eigens für die Fünf-Liter-Dosen eine neue Abfüllanlage in Betrieb genommen. „Das System ermöglicht ohne großen Aufwand das ‚Vom Fass‘-Trinkgefühl“, erklärt Pfungstädter Braumeister Markus Lopsien. Dies werde gerade beim gemeinsamen Grillen im Sommer oder beim Public Viewing im Garten besonders geschätzt.

Die moderne Abfüllung für die Partyfässer entspricht dabei allen Voraussetzungen und dem neuesten Stand der Technik. „Dies ermöglicht uns, eine Spitzenqualität auch bei den Partyfässern zu gewährleisten, außerdem können wir mengenmäßig flexibel auf die Nachfrage reagieren und mit einem attraktiven Preis im Markt anbieten“, so ein Sprecher von Pfungstädter.

Drei Vorteile der neuen Abfüllanlage, die allesamt den Pfungstädter Bier-Genießern zu gute kommen. Wenn ab Mitte Juni in Brasilien der WM-Ball rollt, kann jeder, der Lust auf ein frisch gezapftes Pfungstädter hat, sich diesen Wunsch mit wenigen Handgriffen auch zuhause im Garten erfüllen.

Ein Tipp noch vom Braumeister: „Die Partyfässer passen eigentlich in jeden Kühlschrank. Um im Sommer die optimale Trinktemperatur zu gewährleisten, sollte die Fünf-Liter-Dose am besten zuvor mindestens acht Stunden in einer Kühleinheit bei sieben Grad gelagert worden sein“, so Lopsien.

Übrigens: der Großteil der produzierten Fünf-Liter-Dosen geht mittlerweile nach Fernost – das meiste davon nach China. ★



PFUNGSTÄDTER MITARBEITER

Gemeinsam blicken sie auf 140 Jahre

Was sich hinter Begriffen wie „Familienunternehmen“ oder „Hessens größte Privatbrauerei“ tatsächlich verbirgt, wird deutlich, wenn der Blick auf die Unternehmenszugehörigkeiten vieler verdienter Mitarbeiter fällt. Im „Pfungstädter Bierkurier“ gehört es bereits zum guten Ton, dass Jubiläen auch tatsächlich begangen und gefeiert werden.

In diesem Jahr ist Karl-Heinz Huxhorn tatsächlich seit 40 Jahren Mitarbeiter bei der Pfungstädter Brauerei. 1974 startete der heute 61-jährige gelernte Elektroinstallateur bei Pfungstädter: Im gleichen Jahr boxte Ali gegen Foreman den legendären Kampf in Zaire („Rumble in the Jungle“), Nixon stolperte über Watergate und Gerd Müller traf

in der 42. Spielminute zum vorentscheidenden 2:1 im WM-Finale. Auch Ulrich Schumacher, Mitglied der Geschäftsleitung, feiert ein Jubiläum: 35 Jahre ist er nunmehr Teil der Pfungstädter Familie. Weitere Jubilare: Petra Dittrich – 30 Jahre, Gudrun Möller – 15 Jahre, sowie Volker Schaefer und Uwe Schwitanski jeweils zehn Jahre.



Karl-Heinz Huxhorn



Ulrich Schumacher



Petra Dittrich



Volker Schaefer



Uwe Schwitanski

Radler Tour 2014 verspricht jede Menge Spannung

Mit Pfungstädter pro gefahrenen Kilometer den Wunschverein unterstützen

Auch in diesem Sommer ist die Pfungstädter Radler Tour unterwegs. Auf unserer Aktionsbühne haben alle Sportfreaks Gelegenheit, dem Kassenswart ihres Lieblingsvereins ein fettes Grinsen ins Gesicht zu zaubern. Und das geht so: in unserem Aktionsmobil stehen drei Speed-Bikes bereit zum Reintreten. Wer sich draufschwingt und dicke Wadeln macht, sollte vorher gesagt haben, in welche Vereinskasse er radelt. Dann hat er fünf Minuten Zeit, sich zu schinden. Pro gefahrenen Kilometer spendet die Pfungstädter Brauerei einen Euro in die Vereinskasse. Dazu gibt es bei der Radler Tour coole Musik, frische Drinks und einfühlsame Moderation – jede Menge Chancen also, sich gnadenlos zu blamieren. Es hat ein bisschen was von „Hau den Lukas“ auf der Kirmes, denn es geht darum Top-Leistung zu bringen vor aller Augen. Wenn am Ende „Hobby-Camper“ oder „Schullehrer“ draufsteht, dann könnte es sein, dass auch bei der eigenen Freundin die Mundwinkel enttäuscht nach unten zeigen. Deshalb – alles geben und den Kassenswart beim VfB, dem FC, der TuS oder der Germania vor Glück jauchzen lassen.

Ein Tipp für alle, die's probieren wollen: Speed-Biken lässt sich auch trainieren. Letzjähriger Spitzenreiter war der FC Sportfreunde Heppenheim, für den 244 km eingefahren wurden. ★

TERMINE

14. Mai	Firmenlauf Darmstadt Alsfelder Straße
18. Mai	Der Kreis rollt Ginsheim-Gustavsburg
28. Juni	Stadtradeln Marktplatz, Darmstadt
03. Juli	Firmenlauf Groß-Gerau Marktplatz
23. Juli	Firmenlauf Griesheim Marktplatz
31. August	Koberstädter Waldmarathon Sportzentrum Berliner Platz, Egelsbach
14. September	Firmen Ultra Bürgerpark, Darmstadt
Weitere Termine unter www.pfungstaedter.de	

UNTERSTÜTZE DEINEN VEREIN!
Pfungstädter sponsert
1 Euro je gefahrenen Kilometer!

Ausgehen mit Pfungstädter

Rendezvous mit der Tradition Hotel Jagdschloss Kranichstein



Es ist schlicht nicht mehr und nicht weniger als aktuell eines der besten Hotels in Süddeutschland: das Vier-Sterne-Superior-Haus Hotel Jagdschloss Kranichstein präsentiert sich aufwändig renoviert und mit größerem Raumangebot denn je. Darmstadts Barockperle liegt einzigartig in einem Schlosspark mit 21-tausend Quadratmetern. In einem Haus mit gastlicher Tradition seit 1580 findet sich heute modernste technische Ausstattung für Tagungen und Seminare, ein Fitness-Bereich der Spitzenklasse und – für den schönsten Tag im Leben – die Möglichkeit zur kirchlichen Trauung in der schlosseigenen Kapelle.

48 Zimmer in drei Kategorien in einem unvergesslichen Ambiente – das ist das Hotel Jagdschloss Kranichstein. „Durch die Erweiterung wird das Haus für Tagungen und Feste noch attraktiver“ freut sich Hoteldirektor Stefan Stahl, der jetzt auch sieben Veranstaltungsräume mit einer Fläche zwischen 30 und 250 Quadratmetern anbieten kann.

Hotel Jagdschloss Kranichstein
Kranichsteiner Straße 261
64289 Darmstadt
Telefon: 06151-130670
www.hotel-jagdschloss-kranichstein.de

Lebendige Geschichte Fürstenlager Bensheim



Landgrafen und Großherzöge sind nicht immer bekannt wegen ihres guten Geschmacks. Im Falle derer zu Hessen-Darmstadt gäbe es aber allen Grund dazu, denn vor gut zweihundert Jahren errichteten die Herrscher das Fürstenlager Auerbach. 42 Hektar wunderschöner Park, exotische Bäume und Sträucher und englische Gartenkunst, die verückt, das ist das Fürstenlager heute. Dazu kommt die neue Fürstenlager-Gastronomie im Herrenhaus. Ob von der traumhaft schönen Terrasse oder dem Gasträum im Inneren – der Blick auf den hügeligen Park ist atemberaubend. Küche und Service stehen dem Ambiente

in nichts nach. Die Gastronomie im Fürstenlager hält für jeden das Richtige bereit. Der erschöpfte Mountainbiker kann im Biergarten ebenso gut entspannen wie der anspruchsvolle Gourmet nebenan sein Sieben-Gänge-Menü genießen. Geschichte wird lebendig – in einem der stillvollsten Häuser an der hessischen Bergstraße – dafür stehen die Macher Heike Grammbitter und Thorsten Dewald.

Landgasthof Herrenhaus
Fürstenlager 34
64625 Bensheim-Auerbach
Telefon: 06251-98909910
www.fuerstenlager-herrenhaus.de

Pungschter Kerb 2014

Feiertage dauern von 12. bis 15. September

Egal ob Eifohn, Gäläxi oder Hatece – diese eine Funktion haben die Smartphones eigentlich alle: den Terminplaner. Deshalb jetzt rasch die Handys gezückt und eingegeben: Freitag, 12. September, bis Montag, 15. September, Pfungstadts größte Feiertage – die Pungschter Kerb 2014. Auftakt ist der Umzug am Freitag um halb sechs, gefolgt von der legendären Kerweredd von Kerwevadder Harry um acht. Der Samstag gehört der Straßenkerb mit viel Musik – der

Nachmittag auch den Familien. Sonntagabend dann um zehn wie immer: Das große Feuerwerk – sehr gut zu sehen direkt vom Gelände der Pfungstädter Brauerei aus in der Eberstädter Straße.

Wer nach drei Tagen Dauerfeiern dann noch nicht genug hat, der sollte in seinem Handy-Kalender auch noch den Montagstermin eintippen: Städtischer Frühschoppen am 15. September um elf. ★



Foto: Steffen Weicker für www.r-lichterfekte.de

Pfungstädter Cup-Serien

Sport auf hohem Niveau begeistert Südhessen

Das Schöne am Pfungstädter Laufcup, dem Firmencup ebenso wie beim Triathlon-Cup der Pfungstädter Brauerei ist, dass das Olympische Motto gesetzt ist: Dabei sein ist alles. Und dennoch gilt umgekehrt genauso – sportliche Spitzenleistungen aus der Region sind bei den Pfungstädter Cup-Serien überhaupt keine Ausnahme. Denn Südhessen ist eine Sportregion – Traditionsvereine wie die TuS Griesheim, die SG Weiterstadt oder der ASC Darmstadt stehen für diese Tradition.

Läufer wie Walter Schmidt, Lutz Philipp oder aktuell Dominik Burkhardt haben von hier aus Leichtathletik-Geschichte geschrieben. „Für die Laufcup-Serie sind sieben erfolgreiche Teilnahmen nachzuweisen, beim Triathlon sind es drei“, berichtet Organisator Thomas Zöller. Streichergebnisse sind jeweils möglich. Tour-Daten oder Anmeldeformulare gibt es unter www.pfungstaedter-laufcup.de www.pfungstaedter-triathloncup.de und www.pfungstaedter-firmencup.de. ★



13,5 Prozent Plus

Fussball-Dose kickt mit mehr Inhalt

Speziell zur Fußball-Weltmeisterschaft zwischen dem 12. Juni und dem Endspiel am 13. Juli hat die Pfungstädter Brauerei eine besondere Idee entwickelt. Frei nach dem Motto „Darf’s etwas mehr sein?“ gibt es den weltmeisterlichen Genuss mit 568 ml Inhalt.

13,5 Prozent längeren WM-Genuss. Ein bisschen ist das wie die Verlängerung bei einem WM-Spiel. Neu ab Anfang Juni: die Pfungstädter Fussball-Dose. ★

Die Fussball-Dose Pfungstädter Edel Pils, Radler oder Radler alkoholfrei hat also satte 13,5 Prozent mehr Inhalt. Das bedeutet:



Im Fußballjahr
ist mehr drin:

+13,5%

Die Verlängerungsdose
für die Nachspielzeit!



Der richtige Tipp zur WM

Ziel ist der große Pfungstädter Bierpokal

In vielen Pfungstädter Lokalen gilt ab der WM-Eröffnung das große Pfungstädter WM-Spiel-Special: Wer Lust hat, kann passend zum WM-Spiel seinen Ergebnistipp abgeben.

Liegt der Tipper exakt richtig, bekommt er den Sofortgewinn ausgezapft: zwei Liter fassfrisches Pfungstädter im Bierpokal. Außerdem können zu WM-Beginn auch Tipps auf den kommenden Weltmeister in vielen

Pfungstädter Lokalen abgegeben werden. Unter den richtigen Tipps wird der Gewinner einer Reise ausgelost. Außerdem in zahlreichen Pfungstädter Locations: der Bier-Treue-Pass. Wer zehn Bierstempel gesammelt hat, erhält sein elftes Bier gratis.

Alle Lokale, die an den Aktionen teilnehmen, finden Fußballfreunde auf der Website www.pfungstaedter.de. ★

Tippkönig
gesucht!



Ausgehen mit Pfungstädter

Eine Portion Darmstadt Restaurant Sitte begeistert

Sitte
RESTAURANT



35
Jahre

Ein Grund zu feiern! Wir sind seit 35 Jahren Sitte.

Der Pfungstädter Brauereiausshank „Sitte“ in der Karlstraße 15 ist ein urgemütliches Restaurant mit viel Tradition. Der Name geht auf die Wirte Franz Sitte und Franz Sitte junior zurück, die es zum „Speiserestaurant 1. Klasse mit Wiener Küche“ (Zitat von 1877) gemacht hatten. Der Erste-Klasse-Anspruch in der „Sitte“ gilt bis heute. Täglich von 11.30 bis 0.30 Uhr verwöhnen die „Sitte“- Köche ihre Gäste mit feinstem Essen. In der „Hessenstube“, im Biergarten, im „Kolleg“ oder im Wintergarten – überall in der „Sitte“ gilt – man sitzt gemütlich und das Team um Renate Bellin legt größten Wert auf aufmerksamen Service.



Sitte
Karlstraße 15, 64283 Darmstadt
Telefon: 06151-22222
www.restaurant-sitte.de

Kinderaktionen und Entspannung Anglerpark Gräfenhausen



„Spielen, essen, feiern“ – das Motto des Anglerparks Gräfenhausen lässt keine Zweifel, was wirklich wichtig ist im Leben. Vor allem für Familien mit Kindern ist der Anglerpark der ideale Ausflugsort: drei große Spielplätze garantieren Abwechslung und Riesen-Spaß. Tolle Türme, Rutschen, Schaukeln und Klettergerüste lassen keine Sekunde Langeweile aufkommen. Beim Rundgang um den Teich können Papa und Mama mit den Kids dann auch den Mini-Tierpark genießen. Schafe und jede Menge Federvieh sind quatschfidel und freuen sich, wenn sie gestreichelt werden. So kann der Ausflug in den Anglerpark nur zum Volltreffer werden.

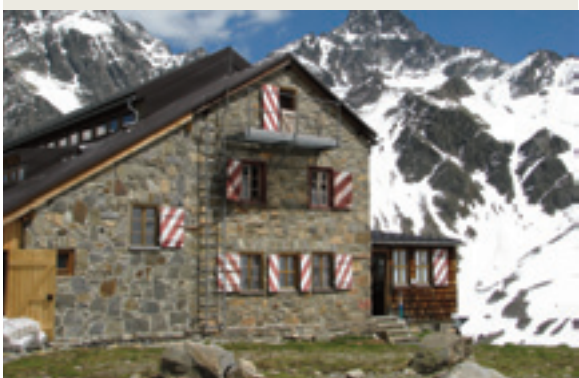
Ach so – die Speisekarte: neben tollen Salaten und Schnitzel gibt es natürlich geräucherte oder gebackene Forellen, für die Kinder frische Fischstäbchen oder auch als Imbiss ein Fischbrötchen für zwischen-durch.



Zum Anglerpark, Triftweg 32
64331 Weiterstadt / Gräfenhausen
Telefon: 06150-51000
www.zum-anglerpark.de

Bergsport & Natur Alpenverein Darmstadt- Starkenburg

Seit dem Jahr 2007 besteht der Alpenverein Darmstadt-Starkenburg. Das Angebot umfasst Wanderungen ebenso wie Mountainbiken, Skitouren oder Schneeschuhgehen. Der Verein unterhält neben dem Alpin- und Kletterzentrum in Darmstadt auch Schutzhütten im Gebirge. Höhepunkt 2014 wird die Ausrichtung der Deutschen Meisterschaft im Sportklettern am 11. und 12. Oktober in Darmstadt sein.



Alpenverein Darmstadt-Starkenburg
Telefon: 06151-1596-550
www.alpenverein-darmstadt.de

It's a Heimspiel Bierbörse Pfungstadt

Wer wirklich wissen will, wo die Party zuhause ist, der sollte einfach mal in der Mühlstraße 89 in Pfungstadt vorbeischauen. Dort findet er die Bierbörse Pfungstadt. Und es wird auch sehr schnell klar: Dort ist ein Heimspiel für frisches Pfungstädter und richtig gute Laune. Ob Oktoberfest im Herbst oder Valentine's Day im Februar – in der Pfungstädter Bierbörse ist immer was los. Neben einem gepflegten Pils oder Weizen gibt es in der Bierbörse Pfungstadt aber auch eine Küche zum Genießen: Chef Jannis und sein Team überzeugt mit herzlicher Gastlichkeit und freut sich auf Ihren Besuch.



Mühlstraße 89, 64319 Pfungstadt
Telefon: 0174-2057205
www.bierboerse-pfungstadt.de

Bella Italia Da Gino

„Die beste original-italienische Küche weit und breit“ – bei Facebook sind sich die Nutzer bereits einig. Was das Restaurant „Da Gino“ seit der Eröffnung Mitte Januar auf die Beine gestellt hat, ist á la bonne heure. Auch der Biergarten überzeugt durch seine Atmosphäre. Überall vermitteln wunderbare Pflanzen das Gefühl mitten im Grünen zu sitzen. Dazu hausgemachte Pasta, frische Meeresfrüchte und Pfungstädter Bierspezialitäten. Das Mittagsmenü von Dienstag bis Samstag richtet sich an alle, die sich in ihrer Pause nicht nur ausruhen, sondern auch ein tolles Essen genießen möchten.



Da Gino
Flughafenstraße 2, 64347 Griesheim
Telefon: 06155-880363

Hoch über Rhein-Main Restaurant Burg Frankenstein



Über die Geschichte der Burg Frankenstein ist bereits viel geschrieben worden. Kein Wunder – es ist ja schließlich auch die wahrscheinlich spannendste Gruselgeschichte der Neuzeit. Der wahrscheinlich spektakulärste Blick auf Darmstadt bis nach Frankfurt ist ebenfalls auf dem Frankenstein zu finden – und zwar von der Panoramaterasse des Restaurants aus. Der Ausblick ist einzigartig, der Service beeindruckend und das Essen hervorragend. Sie werden sich entscheiden müssen, wohin Ihr Blick sich richtet – auf Ihren Teller oder auf die Schönheiten der Region.

Burg Frankenstein
64367 Mühlthal
Telefon: 06151-501501
www.burg-frankenstein.de

Saison der Superlative für glückliche Fans

Pfungstädter Brauerei ist stolz darauf, Partner der Lilien zu sein



Stolz darauf, Partner und Sponsor der Lilien zu sein, ist die Pfungstädter Brauerei von der ersten Sekunde an. Doch die Saison 2013/14 hat die Freude über die Zusammenarbeit mit dem Darmstädter Traditionsverein noch einmal auf eine neue Stufe gestellt: Grund ist der fantastische Wille zum sportlichen Erfolg, den Mannschaft, Trainer und der gesamte Club in dieser Saison an den Tag gelegt haben. Es beginnt schon am 4. August 2013 vor 17.000 Zuschauern im ausverkauften Stadion am Böllenfalltor – der Champions League-Aspirant und fünfmalige Deutsche Meister Borussia Mönchengladbach wird in der ersten Runde des DFB-Pokals im Elfmeterschießen aus dem Wettbewerb geworfen. Und genau in diesem Stil machen die Lilien die ganze Runde über weiter. Sie avancieren mit 17 Spielen ohne Niederlage zu einem der erfolgreichsten Teams im deutschen Profifußball. Vor der unglücklichen Niederlage in Leipzig zu Ostern feiert der SVD Siege in Rostock, Münster, Elversberg und Kiel. Auch zuhause kommen die Fans wieder vermehrt ins Stadion – der aktuelle Besucherschnitt liegt bei knapp 7.000 Zuschauern



pro Heimspiel. Vorzeitig gelingt der Sprung auf den Relegationsplatz für die Ausscheidungsspiele zur 2. Bundesliga. Diese beiden Begegnungen sind zum Zeitpunkt der Drucklegung für den „Pfungstädter Bierkurier“

noch nicht absolviert. Doch wie auch immer es ausgehen mag – ob der SVD den Sprung in Liga 2 schafft oder nicht – fest steht heute schon: Die Lilien haben eine ganze Stadt und tausende Fußballfans mit engagiertem

Offensivfußball Woche für Woche glücklich gemacht. Die Pfungstädter Brauerei ist stolz, einen so großen Verein und seine Anhänger in und um Darmstadt unterstützen zu dürfen. Wir sehen uns im Stadion. ★

Schönberger ist zurück

„Heimat: Groß-Bieberau – Getrunken: in der Welt“. Seit diesem Jahr ist dieser historische Werbespruch aus den 50er Jahren wieder lebendig. Denn Schönberger Bier, die Traditionsbiermarke aus Groß-Bieberau in Südhessen, kommt mit neuem Schwung auf den deutschen sowie den internationalen Biermarkt.

Ein herbfrisches Weizenbier wurde ebenso kreiert wie ein mildes Helles – nicht nur für den Sommer. „Schönberger steht immer schon für Bier mit viel Charakter“, sagt Dr. Rolf Schönberger, der bekannte Braumeister aus den 70er und 80er Jahren.

Die Renaissance des Schönberger Bieres findet in Zusammenarbeit mit der Pfungstädter Privatbrauerei statt, die seit 1999 eine lebendige Kooperation mit den Groß-Bieberauern führt.



Nibelungenfahrt mit rassigen Oldtimern

Das letzte April-Wochenende war ein Highlight für alle Autofans

Die 27. RTCE-Nibelungenfahrt mit den schönsten Oldtimern Hessens war am letzten April-Wochenende wieder ein absoluter Zuschauermagnet. Start und Ziel war das Pfungstädter Brauereigelände in der Eberstädter Straße 89. Über 160 historische Autos – teilweise bis zu 100 Jahre alt – waren mit von der Partie. Der Renn- und Touringclub Eberstadt RTCE feierte mit der Fahrt seinen 50. Geburtstag.

Das älteste Auto bei der 180 Kilometer langen Tour durch Südhessen fährt seit dem Jahre 1915 über die Straßen dieser Welt. Insgesamt steuerten die historischen Fahrzeuge sieben Stationen an - darunter Mühlthal, Dieburg, Groß-Umstadt oder Lorsch. Oft warteten bereits mehrere Hundert Schaulustige auf die wunderbar gepflegten Fahrzeuge.

Am Sonntag schloss sich ebenfalls auf dem Brauereigelände der 2. Pfungstädter Oldtimertreff an. Auch zu diesem kamen viele Besucher und Autofans aus ganz Südhessen, Rheinland-Pfalz und Baden-Württemberg.



„So viele wunderbare Fahrzeuge auf einem Fleck habe ich noch nie gesehen“, so ein begeisterter Oldtimerfan zum „Pfungstädter Bierkurier“. Das Wetter spielte ebenfalls am

gesamten Wochenende mit. Die historischen Autos bekamen an beiden Tagen so gut wie keinen Tropfen Regen ab. Ein Highlight für alle Autofans. ★

