



Pfungstädter BIERKURIER

NEUES VON DER HESSISCHEN PRIVATBRAUEREI



WELTENBUMMLER

Die Marke mit dem Hufeisen, ebenso wie die Tochter „Schönberger“, erobern immer häufiger fremde Länder. In Shanghai sind Pfungstädter Produkte ebenso zuhause wie in Moskau, Paris oder Mexiko.

► Seite 3



PARTYSTIMMUNG

Das Ortsschild Deiner Heimat prangt ab sofort am Flaschenhals Deines Pfungstädter Biers. 386 Städte und Dörfer sind bei der Aktion „Mein Pfungstädter“ dabei. Poste Dein Selfie und gewinne eine Riesen-Party.

► Seite 5



AUFSTIEGSHELDEN

Der SV Darmstadt 98 spielt die kommende Saison in der Fußball-Bundesliga. An der Seite der Lilien bleibt die größte Privatbrauerei Hessens, die Pfungstädter Brauerei, als Premium-Sponsor.

► Seite 8

Neue Brauer Limo: Mehr als Limonade

Mit Sport Weizen & Weizen Radler erobern weitere Durstlöcher den Sommer

Es gibt einen neuen, fruchtigen Sonnenhit aus dem Hause Pfungstädter: Die Brauer Limos Zitrone, Orange und Holunder-Johannisbeere. Die spritzig-sonnenreifen Stars überzeugen mit großen Durstlöcherqualitäten, bringen pro Drittelliterflasche viel Geschmack und kommen ganz ohne Konservierungsstoffe oder künstliche Süßungsmittel aus. Das natriumarme Quellwasser in Mineralwasserqualität der Pfungstädter BRAUER LIMO stammt aus dem GEO-NATURPARK Bergstraße-Odenwald aus 84 Metern Tiefe, ihr vollreifer Sonnen-Geschmack entwickelt vom ersten Schluck an Suchtpotential.

Sportpotential hat dagegen eine weitere Neuheit der Marke mit dem Hufeisen: Das SPORT WEIZEN. Egal ob Läufer, Radler, Schwimmer oder Ausdauer-Bungee-Jumper – mit seinem Anteil an Magnesium und Calcium geht es sportlich die nächste Runde und bringt mit der Frische von Zitrone und Limette schnell die Power zurück, die Du brauchst. Natürlich alkoholfrei.

Nicht ganz ohne Alkohol – aber bei einem Wert von 2,7 Prozent mit weit weniger als bei einem normalen Bier – kommt das ebenfalls neue WEIZEN RADLER daher. Es ist die



frische Alternative, ideal als sommerlicher Begleiter beim Grillfest oder nach dem Sport. Leicht und bewusst ein frisches Weizen Radler genießen – da weiß man, was der Sommer geschlagen hat. So erweitert die

Pfungstädter Brauerei Schritt für Schritt ihr Getränkeangebot und kann für jeden Geschmack die richtige Lösung bieten. Ob mit oder ohne Alkohol – mit besten Zutaten echte Geschmackserlebnisse schaffen – das

ist das Ziel und mit der neuen Limo, dem SPORT WEIZEN und dem WEIZEN RADLER sind die Hufeisen-Brauer auf dem richtigen Weg. Mehr Informationen unter www.pfungstaedter.de

Brauer-Gefühl hautnah entdecken

Bier-Erlebniswelt wird bei Führungen noch lebendiger

Brauereiführungen bei der größten Privatbrauerei in Hessen sind seit ehedem ein Renner. Ob Kegelclub, Tennisverein, Golfspieler oder Fußballer – das Interesse an einer zünftigen Brauereibesichtigung mit Bierverskostung und herzhaftem Imbiss ist in den vergangenen Jahren stetig gestiegen. Kein Wunder – sachkundige Guides lassen die Brauereigeschichte der vergangenen knapp 200 Jahre aber auch richtig lebendig werden.

Das Bier-Erlebnis Pfungstädter wird demnächst noch attraktiver. Die Umgestaltung des alten Braukellers wird stilvoll und ganz biertypisch in den nächsten Wochen in die Tat umgesetzt. Aufregend auch die Konzeption für den „Besucher Schalander“, das ist der alte Pausenraum für die Bierbrauer und die Belegschaft, wo traditionell der Haus-trunk zu sich genommen wurde. „Bier bedeutet auch Tradition. Bier steht auch für eine Art und Weise, sein Leben entspannt

und verantwortungsvoll zu genießen – und das seit vielen hundert Jahren“, so ein Brauereisprecher.

Ab 15 Personen sind die Besichtigungen möglich. Der Gang durch die heiligen Hallen dauert rund drei Stunden. Wer will, kann auch direkt anrufen: Anja Steinmetz managt die Touren durch die Pfungstädter Brauerei. Telefon: 06157 - 802 101. Weitere Informationen unter www.pfungstaedter.de



Grüße aus Pfungstadt,

herzlich Willkommen
zum ersten Bierkurier 2015.

Als Mitinhaberin der Familienbrauerei und auch als Pfungstädterin bin ich dem Unternehmen seit Jahrzehnten mit ganzem Herzen eng verbunden. Ich bin seit 21 Jahren im Aufsichtsrat der Brauerei und habe in dieser Zeit manches für das Unternehmen leisten können. Aus dieser Verbundenheit weiß ich auch, wie wichtig Heimat und regionales Denken für uns alle sind.

Hessens Glück hat sich für dieses Jahr wieder viel vorgenommen. Mit unserer neuen Brauer Limo, dem WeizenRadler und dem Sport Weizen gehen wir neue Wege. All unsere Bierspezialitäten werden mit Rohstoffen aus der Region für die Region gebraut.

Das Engagement für die Region unterstreichen wir ganz besonders mit unserer Aktion „Mein Pfungstädter“. Jeweils eines von 386 Ortsschildern von Städten und Gemeinden in Südhessen sind dabei ab sofort auf den Flaschenhälften Ihres Pfungstädter Bieres zu finden.

Von der kleinen Gemeinde Hessenaue mit 370 Einwohnern bis hin zu Hessens größter Stadt – Frankfurt – mit rund 700-tausend Bürgerinnen und Bürgern können Sie ab sofort Ihr persönliches Heimatbier bei uns finden oder im Internet bestellen. Angeschlossen an die Aktion „Mein Pfungstädter“ ist auch ein großes Gewinnspiel. Wer bei www.pfungstaedter.de sein Selbstporträt als Foto zeigt und genügend Stimmen auf sich vereinigt, der kann vielleicht schon bald mit seinen Freunden feiern und die Getränke mit dem Hufeisen genießen.

Nicht ganz zum Schluss will ich den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern danken, die sich immer für den Erfolg der Brauerei mit ganzer Kraft einsetzen. Ohne sie wäre vieles nicht möglich. Ihnen sei ein ehrliches „Danke“ gesagt.

Ich hoffe, Sie bleiben unserer Brauerei so verbunden, wie ich es seit vielen Jahrzehnten bin. Pfungstädter ist und bleibt in Südhessen auch ein Stück Heimat.

In diesem Sinne grüßt Sie herzlich

Ihre



Dr. Gisela Crössmann-Hildebrandt

In jeder Flasche steckt Natürlichkeit

Pfungstädter Brauerei setzt ausschließlich auf zertifizierte Zutaten

500 Jahre Reinheitsgebot in Deutschland. Im nächsten Jahr ist es soweit. Die Verordnung von 1516 feiert dann ihren runden Geburtstag. Die Pfungstädter Brauerei hält sich seit 1831 eisern an das Gesetz mit der Reinheit. Hopfen, Gerste, Hefe und Wasser – das sind die Zutaten, die von jeher den Geschmack des Bieres mit dem Hufeisen ausmachen. Deshalb hat bereits Brauereigründer Justus Hildebrandt entschieden: Nur die besten Zutaten kommen im Pfungstädter Bier zum Einsatz. In jeder grünen Flasche steckt deshalb die reine Natürlichkeit.

Die Grundlage ist das quellfrische Wasser aus dem GEO-NATURPARK Bergstraße-Odenwald, das Mineralwasserqualität besitzt. Alle Pfungstädter Bierspezialitäten greifen darüber hinaus auf die zertifizierte Qualität der Produkte hessischer Landwirte zurück. Das Qualitäts- und Herkunftssiegel „Geprüfte Qualität Hessen“ ist dafür der Beleg. Das IFS-Siegel steht zusätzlich für höchste Qualität und Lebensmittelsicherheit.

Deshalb ist die natürliche Herkunft der Inhaltsstoffe für sämtliche Produkte aus dem Hause Pfungstädter so wichtig. Die Hefe wird sogar extra speziell für den besonderen Pfungstädter Geschmack in Eigenzucht hergestellt. „Auch bei Hopfen, Gerste und Hefe



kommen bei uns nur Spitzenprodukte in den Braukessel“, verrät Pfungstädter-Braumeister und Geschäftsführer Markus Lopsien und der 46jährige nennt auch gleich den Grund:

„Für uns in Pfungstadt ist unser Bier das natürlichste Lebensmittel der Welt – denn wir in Pfungstadt brauen seit Justus Hildebrandt unser Bier mit sehr viel Überzeugung.“

„Macht's Euch bereit zur Wies'n-Zeit“

Das Pfungstädter Oktoberfest hat Münchner Experten an Bord

Der Mann muss es wissen. Denn der Mann holt sich seine Erfahrungen nicht aus zweiter Hand. Metzgermeister Thiemo Hamm macht keine halben Sachen. Um sich auf das Große Oktoberfest in Pfungstadt von 1. bis 18. Oktober auf dem Gelände der Brauerei vorzubereiten, ging der 42jährige genau dorthin, wo das Oktoberfest gemacht wird – zwei Wochen in ein Münchner Wies'n-Zelt in die Großküche zum Praktikum.

„Zwölftausend Essen pro Tag in einwandfreier Qualität – das hat viel mit Logistik und System zu tun“, erzählt der Catering-Unter-

nehmer. Er sagt aber auch: „Ich habe dort nichts Neues gesehen. Wir sind Profis genau wie die Münchner. Dort ist nur zur Wies'n alles noch ein Stückchen größer.“ Qualität ist für Thiemo Hamm das A und O. „Knusprigkeit, die richtige Serviertemperatur am Tisch – das ist für uns Grundvoraussetzung, wenn es ums Essen geht.“

In Pfungstadt wird die Wies'n so richtig lebendig: Grillhähnchen, Bierbrauerpfanne mit Kraut, Ente und Knödel, Rostbratwürste und natürlich die Klassiker Hax'n, Weißwürste, Radi und Bretz'n – all das wird in der 120 Quadratmeter großen Küche frisch

zubereitet. In das Festzelt passen rund 1.000 Gäste – für den Fassanstich am ersten Tag ist es bereits ausgebucht. Zünftige Musik und das eigens gebraute Original Pfungstädter Festbier werden im Oktober das Festzelt zum Beben bringen. Unter anderem spielen „Tirol Sound“, erprobt aus zahlreichen Fernsehshows, die Band „Jetlag“, „Just for Fun“ und viele mehr. Aber auch die klassische Blasmusik wird bei den Frühschoppen und anderen Gelegenheiten keinesfalls zu kurz kommen. „Es geht uns nicht darum, die Wies'n in München zu kopieren“, so Metzgermeister Thiemo Hamm, „sondern wir wollen in Pfungstadt das Oktoberfest so feiern, wie es südhessische Art ist.“ Und dann fügt er noch lächelnd hinzu: „Wir wollen Vollgas geben, denn wir haben mindestens so viel Oktoberfest-Power im Hintern wie die Bayern.“ Wie gesagt, dieser Mann macht keine halben Sachen.

Erfahrungen hat das Team um Thiemo Hamm auch aus dem Spargelfest mit 90-tausend Besuchern, das reibungslos funktioniert.

Alle Informationen zu den Veranstaltungen, sowie Karten- und Tischreservierungen und Flanierkarten gibt es ab sofort im Internet unter www.oktoberfest-pfungstadt.de



IMPRESSUM

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

Herausgeber
Pfungstädter Brauerei Hildebrandt 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
Mannheim

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

Auflage: 270.700

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

Wenn in Shanghai das Hufeisen hell aufleuchtet...

Pfungstädter Bierspezialitäten erobern Märkte von Korea über Russland bis nach Mexiko

Manchmal hat man das Gefühl, die globalisierte Welt schrumpfe zusammen und am Ende hat die Erdkugel noch die Größe eines Golfballs. Ein Beweis dafür: Bierspezialitäten aus Pfungstadt sind mittlerweile auch zuhause in Sibirien oder der chinesischen Hauptstadt Peking. Kein Witz: Über eine Handelsverbindung nach Osteuropa können heute schon Pfungstädter Biere in über 1.000 Supermärkten im Osten Russlands gekauft werden. „Die russischen Bierliebhaber schätzen die naturnahen Zutaten, die hohe Brauqualität und den charaktervollen Geschmack unserer Pils- und Exportbiere“, so Pfungstädter Exportmanager Sebastian Ellies.

Ähnliches gilt auch für Taiwan, Korea, China oder Vietnam: „Wenn Sie morgen in Peking auf die Suche nach einem Schönberger Landbier – gebraut in Pfungstadt – gehen“, verspricht Ellies, „dann können Sie aus 20 Verkaufsstellen allein in der chinesischen Hauptstadt auswählen.“ Und eine solche Verfügbarkeit ist auch heute in Shanghai, Seoul oder Taipeh durchaus an der Tagesord-



nung. Auch in Frankreich, Schweden, Italien oder Holland werden Bierspezialitäten aus Südhessen mittlerweile sehr gerne getrunken.

Der skandinavische Markt ist ebenfalls bereits im Visier. „Wir sind als Pfungstädter schon heute unter den 25 führenden Exportbieren in Deutschland“, so der Pfungstädter-Exportchef, „und es ist durchaus unser Ziel, in diesem Ranking noch den einen oder andern Platz gut zu machen.“

Ein Problem in Deutschland nämlich ist für alle Brauereien, dass der Bierabsatz insgesamt seit Jahren rückläufig ist. „Dies ist weltweit aber kein durchgängiges Phänomen“, so Ellies. Es gebe durchaus noch Regionen, in denen der Absatz steige wie in Russland, den USA oder Asien. „Wenn dort die Nachfrage nach Bier aus Pfungstadt hoch ist, dann sollen die Bierliebhaber es dort auch bekommen.“

Die gute Nachricht dabei: Für Hessen, Rheinland-Pfalz und Baden bleibt immer noch genug von dem guten Bier übrig. ★

Feste feiern mit Pfungstädter

Abteilung Festabwicklung ist ein starkes Team mit viel Kompetenz



Ob Straßenfastnacht in Mainz, Maimarkt mit hunderttausenden Besuchern oder eine Dorfkerb übers Wochenende. Wer ein Fest plant, sollte unbedingt vorher mal mit den Fachleuten aus Pfungstadt gesprochen haben. Der Grund: Die jahrzehntelange Kompetenz des Festteams gewährleistet Er-

fahrung und Sicherheit in der gesamten Abwicklung. Wenn Fragen aufkommen wie: Zelte, Tische, Bänke, Musik, Security oder Toiletten – wo soll das eigentlich alles herkommen? – dann wissen die Fachleute der Abteilung Festabwicklung Rat. Für Getränke, Kühlung oder Ausschankwagen sor-

gen sie professionell und zuverlässig selber. Es gibt so viel, woran man denken muss. Warum deshalb nicht einfach diejenigen fragen, die sich mit so was auskennen? Und zwar richtig. So kommt beim Festteam um Erhardt Tauber und Axel Falter dann alles aus einer Hand, jeder weiß genau, was er zu tun hat und was die Pfungstädter Brauerei nicht liefern kann, das können die Spezialisten meist zu einem günstigen Preis besorgen. Die Organisation des Festes wird so wesentlich entspannter und das Risiko, etwas Wichtiges zu vergessen, geht gegen Null.

Das Festteam hat einige Festchen in den letzten zwölf Monaten betreut – als da wäre: der Hessentag in Bensheim mit 1,4 Millionen Besuchern, der traditionelle Mannheimer Maimarkt oder den Rosenmontagsumzug in Mainz – auch eine Veranstaltung mit rund 700.000 Gästen auf der Straße, die vor allem eines sind: durstig.

Wer so was kann, der kann auch alles andere. So viel steht fest. Denn das Festteam ist auch wichtiger Bestandteil der Heimspiele des SV Darmstadt 98. Ob im VIP-Bereich oder im Bierwagen am Stehplatzstand. Durchschnittlich rund 15.000 Fans trinken ihr Stadionbier gut gekühlt mit Hufeisen auf dem Becher im Merck-Stadion am Böllenfalltor. Zuverlässiger Support vom Ausschankinventar über Getränkeservice bis hin zur Unterstützung beim Service-Personal. Feste mit 100 Gästen genauso wie Feste mit 100.000 Besuchern – die Abteilung Festabwicklung ist Ihr zuverlässiger Partner mit Garantie. Mehr Information unter www.pfungstaedter.de. Anfragen jederzeit gerne per Tel. 06157 - 80 20 oder per E-Mail: info@pfungstaedter.de ★

Klassiker in der Dose

0,33er auch im praktischen Sixpack

Die große Dose und sogar die Maxi-Version gibt es schon ziemlich lange. Jetzt bekommen die 0,5er bzw. 0,568er Dosen ein Schwesterchen.

Die Kleine heißt Miss 0,33 und liegt gut in der Hand. Auch im praktischen Sixpack ist der Genuss vollkommen. Einfach mal ausprobieren.



Mit Hessens Glück Mega-Partys zu gewinnen

Voting-Aktion auf der Homepage www.pfungstaedter.de belohnt kreative Selfies

„Mein Pfungstädter“ heißt die große Regional-Kampagne der Pfungstädter Brauerei aus Südhessen. Ab sofort tragen die Flaschenhälse des Edel-Pils Ortsschilder aus dem gesamten Pfungstädter-Land – von ganz Hessen, über Baden, bis nach Rheinland-Pfalz. Jeder Pfungstädter-Fan kann so seine Bierheimat auf der grünen Flasche mit dem Hufeisen wiederfinden.

Kleine Dörfer wie zum Beispiel Neutsch in Südhessen mit 240 Einwohnern werden ebenso mit einem eigenen Etikett bedacht wie Metropolen wie Frankfurt mit 700.000 Einwohnern. „Uns ist es wichtig, unsere regionale Verwurzelung für jeden konkret erlebbar zu machen,“ so der Pfungstädter Geschäftsführer Stefan Seibold. „Außerdem wollen wir den Sommer zum Pfungstädter Party-Sommer machen.“

Zu diesem Zweck hat sich die größte Privatbrauerei Hessens eine ganz besondere Aktion einfallen lassen. Auf der Website www.pfungstaedter.de haben alle „Mein Pfungstädter“- Mitspielerinnen und Mitspieler die Möglichkeit, Ihr eigenes Bild hochzuladen. Monat für Monat werden die beliebtesten Selfies aus dieser Aktion per Internet-Voting gekürt. Der Gewinner bekommt eine Pfungstädter Party im Wert von 555 Euro. Auch Vereine können mitmachen und so für ihren Fußballclub oder



Sportverein die Mega-Pfungstädter-Party ins Clubhaus holen. Der Hammer: Ganz am Ende bekommt der Gesamtsieger eine Mega-Final-Party gesponsert – Pfungstädter

lässt sich diesen Kracher dann richtig was kosten. Mitmachen lohnt sich also auf jeden Fall. Für die ersten hochgeladenen Bilder kann bereits jetzt gevotet werden. Wem das

nicht reicht, der kann auch seine Heimatflaschen mit dem individuellen Ortschild auf dem Etikett ebenso wie eigene Namenskreationen auf der Website online bestellen. ★

„Pfungstädter Sportplatz“ hat alle Infos

Im Internet gibt es Fotos von Laufwettbewerben oder die Radler Tour auf einen Klick

Ab sofort gibt es südhessischen Regionalsport ganz bequem im Internet. Unter „Pfungstädter erleben“ auf der Webseite erscheint jetzt die Rubrik „Pfungstädter Sportplatz“ – dort gibt es Termine, Bilder und alles Wissenswerte aus der Welt von Laufwettkämpfen und Triathlon.

Außerdem gilt: Auch 2015 ist die Pfungstädter Radler Tour unterwegs. Auf der Aktionsbühne haben Sportfans wieder die einmalige Chance, den Kassenswart ihres Vereins glücklich zu machen. Es geht ganz einfach: im Aktionsmobil stehen wieder mehrere Speed-Bikes bereit und sind wie gemacht zum hemmungslosen Gasgeben. Wer Platz nimmt, sollte vorher vermeldet haben, für welche Clubkasse er fünf Minuten lang alles gibt. Denn exakt diese Zeit – 300 Sekunden nämlich – stehen ihm zur Verfügung, um Kilometer nach Kilometer abzuspuhlen. Also: Reintreten was geht, heißt hier die Devise.

Pro gefahrenen Kilometer spendet die Pfungstädter Brauerei einen Euro in die Vereinskasse. Dazu gibt es jede Menge Gelegenheit, sich zu amüsieren und seinen Verein im Team mit anderen nach vorne zu bringen. Ein Tipp aus dem Hause Pfungstädter: Es empfiehlt sich, die Radler Tour zu trainieren. So werden die Ergebnisse bei der Radler Tour optimal und die Freundin und der Kassenswart sind beide stolz auf Euch. ★

TERMINE

13. & 14. Juni	Straßenfest Kelsterbach
28. Juni	Heinerman
2. Juli	Firmenlauf Groß-Gerau
4. Juli	Stadtlauf Dieburg
16. Juli	Zimmersmühlenlauf Oberursel
15. August	Ortskernfest Roßdorf
30. September	Koberstädter Waldmarathon
06. September	Stadtradeln Darmstadt / Luisenplatz
14. September	Firmen Ultra (Firmen Datterich)
11. Oktober	Weiterstadt läuft / Parkplatz Segmüller
Weitere Termine unter www.pfungstaedter.de	

Pfungstädter Festival Sommer 2015

Wo beste Musik läuft, da ist das Hufeneisen-Bier in seinem Element

Von Mai bis November läuft der Pfungstädter Festival Sommer 2015. Die Konzerte sorgen bei allen Musikfans in Südhessen für gute Stimmung. Über ein Dutzend Veranstaltungsorte stehen beim diesjährigen Festival Sommer zur Auswahl.

So ist für jeden Geschmack und jede Musiklaune das Passende zu haben. Auf der Festival-Liste stehen Freilicht-Gigs wie das Traffic Jam Open Air in Dieburg oder das Trebur Open Air.

2015 gibt es aber auch durchaus Events mit weniger Rock'n'Roll oder Blues. Hier gilt das Pfungstädter Motto: Vielfalt mit Qualität. Deshalb sind auch groovige Beats, Techno-anklänge oder House beim Festival Sommer 2015 am Start. Mach' Dir selbst Dein Bild und hör' einfach mal rein in die Songs der vielen Bands.

Im Internet sind alle Konzerte leicht zu finden. Auf der Pfungstädter Seite „Pfungstädter erleben“ anklicken und dann „Festival Sommer“ anwählen. ★

TERMINE

08.05. – 10.05.2015	Besser als Nix / Geisenheim/Rhein
13.05.2015	MaiWay / Bensheim
18.06. – 21.06.2015	Stadtparkustik / Zwingenberg
27.06.2015	Rock am Tännchen / Weiterstadt
02.07. – 05.07.2015	Birkengarten Festival / Lorsch
17.07. – 18.07.2015	Traffic Jam / Dieburg
17.07. – 18.07.2015	Starkenburger Festival / Heppenheim
17.07. – 18.07.2015	Kutsch Open Air / Burg Lindenfels
17.07. – 19.07.2015	Volk im Schloss / Dornberg (Groß-Gerau)
31.07. – 01.08.2015	Steinbachwiesen Open Air / Fürth, Odenwald
31.07. – 02.08.2015	Trebur Open Air / Trebur
21.08. – 23.08.2015	Karben Open Air / Karben
25.08. – 30.08.2015	Vogel der Nacht / Bensheim
07.11.2015	Pley / Bensheim



Ausgehen mit Pfungstädter

Drei Mal mehr Pferde als Einwohner

Landgasthaus von Stein bringt den Odenwald auf den Teller



Es war ein Machtwort und es gilt unverändert seit 140 Jahren. Bei der Eröffnung des Gasthauses von Stein in Modautal-Herchenrode legte nämlich Wirt Georg von Stein unwiderruflich fest: „Bei uns gibt es nur Pfungstädter Bier.“ Und das ist von 1875 an bis heute so geblieben. Auch sonst herrscht bei von Stein viel Tradition. Wanderer kommen aus ganz Südhessen, der Pfalz und Bayern. Pferde sind allgegenwärtig. Auf die 67 Einwohner im Dorf kommen rund 200 davon. Große Portionen mit Original Odenwälder Gerichten sind selbstverständlich – hausgemachter Wirsing, Koteletts und Schnitzel – auch in XL oder XXL – und im

Winterhalbjahr rund ein halbes Dutzend Schlachtfeste – das ist Teil der Odenwälder Küche im Gasthaus von Stein. Im Sommer gibt es die Spargelwochen und immer auch eine zünftige Vesperplatte mit allem, was der Odenwald zu bieten hat. Ponys streicheln und zünftig odenwälderisch einkehren, wer diesen Plan gefasst hat, der ist im Gasthaus von Stein in Herchenrode golddrichtig.

Landgasthaus von Stein Herchenrode
Herchenrode 1
64397 Modautal-Herchenrode
Tel. 06167-337
www.gasthaus-vonstein.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 Gastraum 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

Fischerfest in Gernsheim Pungschter Kerb 2015

67. Auflage steigt von 30. Juli - 3. August

Feiertage diesmal vom 11. - 14. September

Es ist eines der beliebtesten Volksfeste am Rhein. Ende Juli beginnt in Gernsheim das 67. Fischerfest. Es dauert über das Wochenende bis Montag, 3. August. Neben dem legendären Fischerstechen, den wunderbaren Fischspezialitäten und dem fassfrischen Pfungstädter Bier bietet das Rheinische Fischerfest auch in diesem Jahr wieder zahlreiche spektakuläre Fahrgeschäfte, attraktive Feuerwerke und eine große Anzahl von Schaustellern und Markthändlern.

Das große Volksfest direkt am Rhein zählt zu den stimmungsvollsten Veranstaltungen, die in Südhessen im Sommer stattfinden. Direkt am Rhein gelegen hat das Rheinische Fischerfest mit Live-Musik, Buden und der regelmäßigen Fährverbindung etwas Mediterraanes. Der Besucher fühlt sich nicht wie auf hessischem Festland, sondern mehr als

schweben er an den Küsten Spaniens, zwischen Neapel und Ischia oder auf einer griechischen Insel.

Der traditionelle Fassanstich mit dem gut gekühlten Blondnen aus Pfungstadt gehört ebenso zum Gernsheimer Fischerfest wie das Riesenrad und die überdimensionale Hechtskulptur zwischen den beiden weißen Türmen am Eingang der Festmeile.

Das Logo des Festes, eine auf einem Fisch reitende Blondine im knappen weißen Rock, wurde zu Beginn der 50er Jahre entworfen und gilt bis heute. Es steht für Rheinische Partystimmung im Gernsheim beim Fischerfest im Hochsommer. Eine Attraktion, bei der sich immer ein Besuch lohnt. Diesmal steigt das Fest am ersten Ferienwochenende von 30. Juli bis 3. August. ★



Es ist ein Termin wie in Stein gemeißelt. Genau eine Woche nach dem offiziellen Ende der Sommerferien in Hessen geht die Party weiter. Nicht überall im Land, das ist klar, aber in einer seiner wichtigsten Metropolen – in einer Stadt, die wie keine andere steht für gutes Bier, gute Laune und schöne Menschen: Pfungstadt.

Den Auftakt in der Stadt, die niemals schläft, bildet der Umzug am Freitag, gefolgt von der legendären Kerweredd. Der Samstag gehört der Straßenkerb mit viel

Musik - der Nachmittag - wie in den vergangenen Jahren auch – den Familien. Da gibt es Sonderpreise für die Kids. Sonntagabend dann wie immer nach Einbruch der Dunkelheit: Das große Feuerwerk.

Wer nach drei Tagen Dauerfeiern dann noch nicht genug hat, der sollte sich den Termin zum Ausklang am Montag auch noch notieren. Der traditionelle „Städtische Fröhschoppen“ mit all den Unentwegten, die gar nichts mehr umhaut, ist fest eingeplant am Montag, 14. September gegen elf Uhr am Vormittag. ★

PFUNGSTÄDTER MITARBEITER

Starkes Pfungstädter Team setzt Akzente

Familienbrauerei seit 1831 – das bedeutet auch, dass ganze Generationen von Brauereimitarbeitern mittlerweile die Geschichte von Pfungstädter mitbestimmen und an der Unternehmensgeschichte mitgeschrieben haben.

Im „Pfungstädter Bierkurier“ hat es jetzt schon Tradition, dass hier verdiente Brauereimitarbeiter tatsächlich auch gefeiert werden.

Die Brauerei gratuliert allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zu ihren Betriebsjubiläen und bedankt sich bei ihnen für ihren Einsatz für das Hufeisen aus Pfungstadt.

Teamarbeit ist in der Brauerei heute so wichtig wie vor 180 Jahren – nur wer im Team denkt, kann gemeinsam erfolgreich sein.



Edwin Becker
25 Jahre



Axel Falter
25 Jahre



Ilse Dintelmann
20 Jahre



Zeljka Binder
15 Jahre



Esther Koch
15 Jahre



Holger Malke
15 Jahre



Jürgen Wachtel
15 Jahre



Ralf Heil
25 Jahre



Bernhard Kalisch
25 Jahre



Carmine Bertorelli
15 Jahre



Angelika Crößmann
15 Jahre



Mato Krnjic
15 Jahre



Susana Sánchez
15 Jahre



Kerstin Schmider
10 Jahre

Ausgehen mit Pfungstädter

Eine Portion Darmstadt Restaurant Sitte begeistert

Sitte
RESTAURANT



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

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 Panoramaterrasse 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 Mühlal
Telefon: 06151-501501
www.burg-frankenstein.de

Mit großem Biergarten Pfungstädter Brauereigasthof



Essen und Trinken wie die Bierbrauer – das bietet Hessens schönster Brauereigasthof in Pfungstadt. Mälzer oder Brauerei Pfanne, Rouladen oder Zwiebelrostbraten – alles hausgemacht und deftig-lecker. Dazu der gut besuchte Mittagstisch – immer auch vegetarisch. Kross gebackene Flammkuchen, saftige Burger und knackige Salate – der Besuch bei uns lohnt sich immer. Gerne richten wir auch Ihre Firmenfeier oder Ihr Familienfest für Sie aus. Wir organisieren auch Ihre Brauereiführung.

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

An der Bergstraße Schlossberg in Alsbach



Gasthaus im allerbesten Sinne – das ist das Restaurant Zum Schlossberg in Alsbach an der Bergstraße. Denn im Mittelpunkt steht bei uns der Gast. Wenn Sie gastronomische Sorgfalt überzeugt und Sie die Gemütlichkeit eines traditionsreichen Lokals schätzen, dann sind Sie bei uns richtig.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Ihr Christian Fecken und sein Team.

Zum Schlossberg
Alte Bergstrasse 1
64665 Alsbach-Hähnlein
Tel.: 06257-9980071
Mobil: 0172-3514353
E-Mail: Christian-Fecken@web.de

In Darmstadt-Eberstadt Antik Lokales: Das Urige



Im Herzen Eberstadts erwarten Sie im Antik Lokales eine rustikale Gaststube und ein stimmungsvoller Biergarten für Ihren Kurzurlaub vom Alltag.

Bei uns genießen Sie Frische und Qualität voller Fantasie. Unsere Küche setzt auf Vielfalt und liebevolle Zubereitung. Alle Angebote – auch die 110 verschiedenen Pizza-Variationen und viele vegetarische Gerichte – bieten wir auch zum Mitnehmen.

Antik-Lokales
Heidelberger Landstraße 258-260
64297 Darmstadt
Tel.: 06151-57149
www.antik-lokales.de

Hayna´s Restaurant Riedstadt Das Besondere genießen im Landgut Hof Hayna



Orte für die magischen Momente im Leben finden sich selten. Das Hayna´s Restaurant im Kiawah-Golf-Park in Riedstadt ist so ein Platz für das Besondere. Ausgesuchte Gastronomie der Spitzenklasse, ein wunderschönes Ambiente und ein Service zum Wohlfühlen machen Ihren Besuch im Hayna´s zum unvergesslichen Erlebnis. Ob Geschäftsessen, festliche Hochzeit oder ein netter Abend mit Freunden und Kollegen - im Hayna´s finden Sie die ausgewählte Küche und gastfreundliche Atmosphäre, die Sie suchen.

Lassen Sie sich auf unserer wunderbaren Sonnenterrasse mit Blick in den Park verwöhnen.

Gerne nennen wir Ihnen für jeden Anlass unsere passenden Menüvorschläge.

Hayna´s Restaurant
Landgut Hof Hayna
64560 Riedstadt
Telefon: 06158-828 3811
www.haynas.de

Das Wunder vom Bölle geht einfach weiter

Gemeinsam mit Pfungstädter geht der SVD in die erste Liga



HOL DIR DAS NEUE TRIKOT!

JETZT IM FAN-SHOP!

Weitere Infos auf pfungstaedter.de und sv98.de

Wenn jemand vor der Saison 2014/15 gesagt hätte, dass der SV 98 nach dem Ende des 34. Spieltags mit 59 Punkten auf Platz 2 der Tabelle steht und in die Bundesliga aufsteigt, er wäre wohl auf seinen Geisteszustand untersucht worden. Aber es ist tatsächlich wahr: Ende Mai nach einem 1:0-Heimsieg gegen St. Pauli stehen die Lilien ganz weit vorne. Gemeinsam mit Ingolstadt spielen sie ab August im deutschen Fußball-Oberhaus: ein Traum, ein echtes Wunder. Trainer Dirk Schuster bringt es auf den Punkt: „Wir haben viel mehr erreicht, als uns Fußballdeutschland als

Aufsteiger vor der Runde zugetraut hätte.“ Bereits kurz nach dem Aufstieg steht fest: Die größte Privatbrauerei Hessens, die Pfungstädter Brauerei, bleibt auch im Fußball-Oberhaus Premium Sponsor der Lilien. Viele Fans hatten sich dafür ausgesprochen. Es gibt auch in der Bundesliga im Merck-Stadion Am Böllenfalltor künftig weiterhin das Bier mit dem roten Hufeisen.

Verein und Brauerei haben sich auf eine mittelfristige Zusammenarbeit geeinigt. „Wir haben uns damit gegen die nationale Konkurrenz auf dem Biermarkt durchgesetzt“,

heißt es von Brauereiseite. Man sehe sich auch in der Bundesliga als Botschafter Darmstadts und Hessens, so der SVD, deshalb sei die Fortsetzung der Zusammenarbeit mit Pfungstädter folgerichtig.

„Wir sind blau-weiß im Herzen“, stellt auch Pfungstädter-Marketingchef Dirk Sewe dazu ganz klar fest. „Wir waren auch schon beim Club als es noch nicht so gut lief“, so der 46-jährige. Und in der Tat: Als der SVD in Liga vier vor zweieinhalbtausend Fans um Erfolge rang, war die Pfungstädter Brauerei auch schon wichtiger Partner und Sponsor

an der Seite der Lilien. Seit 1998 läuft bereits das Engagement. „Es ist eine Freude zu sehen, was die Fußballgemeinschaft in Südhessen bestehend aus Verein, Fans und Sponsoren in dieser Zeit auf die Beine stellen konnte“, sagt Dirk Sewe. Dass ganz am Ende dann der Sprung in die erste Bundesliga herausgekommen ist, das ist umso schöner.

Was die Lilien ihren Fans im zweiten Jahr in Folge geboten haben, ist ohne Zweifel traumhaft. Das Wunder vom Bölle geht damit ganz einfach weiter. ★

Pfungstädter Cup-Serien '15

Sport für alle Klassen bei Brauerei-Events

Ob Pfungstädter Laufcup oder der Triathlon-Cup der Pfungstädter Brauerei – beiden ist gemeinsam: Es geht um den Sport an sich, es geht um Bewegung und es geht vor allem um jede Menge Spaß. Denn die Pfungstädter Brauerei ist Partner des Breitensports schon seit vielen Jahrzehnten. „Für uns gehört Sportförderung von jeher zu unserem Profil“, erklärt dazu Pfungstädter Marketingchef Dirk Sewe. „Wir lieben es, wenn Menschen beim Sport Spaß haben und sich bewegen – denn Sport steht für uns für Lebensfreude und positives Denken.“ Aber natürlich auch

sportliche Spitzenleistungen aus der Region werden anerkannt. Starke Läuferinnen und Läufer der Traditionsvereine wie TuS Griesheim, SG Weiterstadt oder ASC Darmstadt stehen oft genug am Start zu Pfungstädter Cup-Serie-Läufen. Für die Laufcup-Serie sind sieben erfolgreiche Teilnahmen nachzuweisen, beim Triathlon sind es drei. Streichergebnisse sind jeweils möglich. Tour-Daten, Teilnahmebedingungen, Bildergalerie oder Anmeldeformulare gibt es unter: www.pfungstaedter-laufcup.de oder auf www.pfungstaedter-sportplatz.de ★



Messe der Superlative

Pfungstädter Bier beim Mannheimer Maimarkt



Der Mannheimer Maimarkt hat mit dem Münchner Oktoberfest traditionell eine Absurdität gemeinsam. So wie das Oktoberfest immer schon im September beginnt, so startet der Maimarkt von alters her im April. Der Beliebtheit beider Ereignisse hat das allerdings noch keinen Abbruch getan. Der Maimarkt ist traditionell die größte Regionalmesse Deutschlands mit rund

350-tausend Besuchern pro Jahr. Das Getränk der guten Laune kommt dabei nicht aus der Kurpfalz, sondern aus Südhessen – genauer aus Pfungstadt. Vom 25. April bis zum 5. Mai dauerte in diesem Jahr die große Sause und der Maimarkt war wieder ein Riesenerlebnis. Fast 1.500 Aussteller auf 75-tausend Quadratmetern zeigten über 20-tausend Produkte und Dienstleistungen. ★