



„frisch gebraut  
in Rosenfeld“

EINE MARKE DES  
BRAUHAUS ZOLLERNALB

# BRAUHAUS ZEIT

NEUES AUS DEINEM BRAUHAUS ZOLLERNALB

brauhaus-zollernalb.de

**SPEZIAL**

„Liebe Leser\*innen, herzlich willkommen zur neuesten Ausgabe unserer BrauhausZeit, in der wir Sie auf eine spannende Reise durch die Welt der Biere und unserer Brauerei mitnehmen.“



VON HAND  
GEBRAUT

## ALBARTIGE ORIGINALER,

unsere Biere sind von hier, für die Menschen von hier - kantig, kräftig, mit Temperament. Traditionell und regional gebraut mit bestem Braumalz aus heimischer Gerste der Zollernalb. Bei uns wird traditionelle regionale Braukunst nicht nur täglich praktiziert, sondern auch er-



„Ich liebe mein Bier. Es fragt mich nie, wie viele ich schon vor ihm hatte.“  
Frank Wisniewski, Redakteur

lebar gemacht. Wir sind bodenständig, eine Brauerei zum Anfassen mit einem klaren Bekenntnis zur Regionalität - ganz bewusst anders als andere Brauereien.

Es grüßt Sie herzlich Ihr

*Dominik Rogn*

Heimat schafft Identität - der Lehner-Bräu ist auf „d'r Alb dahoim“.



In Rosenfeld und der umliegenden Region verwurzelt, hat der Lehner Bräu eine lange Geschichte mit vielfältigen Anekdoten aus verschiedenen Zeitepochen durchlebt. Unsere Biere und die

Heimat teilen dabei einzigartige Gemeinsamkeiten, die sowohl typisch als auch besonders sind. Die malerische Alb mit ihrer ursprünglichen Landschaft und Natur dient als Inspirationsquelle für unsere charakteristischen Biere. Das klare Brauwasser stammt aus den Quellen des kleinen Heubergs und bildet die Grundlage für unsere Spezialitäten aus den Sudkesseln. Ein Großteil unserer „Albgerschda“ kommt von der Klostermühle Heiligenzimmern und Landwirten der Region. Der Hopfen wird aus führenden deutschen Anbaugebieten bezogen, und unsere eigens gezüchtete Hefe verleiht unseren Bierspezialitäten ihre Einzigartigkeit. Unsere Brauerei setzt bewusst auf den nachhaltigen Umgang

mit Rohstoffen und strebt kontinuierlich höchste Qualität an. Die Umgebung um Rosenfeld ist geprägt von freundlichen, herzlichen und lebensfrohen Menschen, und wir im Team der Brauhaus Zollernalb Brauerei legen großen Wert darauf, Produkte zu schaffen, die den Geschmack und die Vorlieben der Menschen vor Ort widerspiegeln. Trotz des strukturellen Wandels in Rosenfeld bleibt der Lehner Bräu traditionell und gleichzeitig offen für technische Innovationen, um auch in der Gegenwart und Zukunft erfolgreich zu sein. Unser Ziel ist es, allen, die hier ihre Heimat haben und das Gute schätzen, sowie den Besuchern, die sich der Gastfreundschaft verbunden fühlen, den puren Genuss näher zu bringen.

**Saisonale  
SPEZIALITÄTEN**

Nur für kurze Zeit in ausgewählten Märkten und im Lebensmittelhandel erhältlich. Süffig-kräftig im Geschmack mit angenehm gebaltvollem Charakter - unser Lehner Winterbock sorgt für einzigartigen Biergenuss zur Winterzeit.



Dunkel und kräftig - für schöne Momente in der Winterzeit.

Das Lehner **12-1** Kärtle ist da - wir belohnen unsere treuen Kunden.

Ab sofort gibt's den neuen Lehner-Treuepass im Getränkehandel und damit zahlt sich Treue wie immer aus. Lassen Sie sich einfach jeden Kauf eines unserer Biere\* abstempeln. Sind alle 12 Felder voll, geben Sie den Treuepass beim Getränkehändler ihres Vertrauens oder direkt bei uns im Brauladen in Rosenfeld ab und Sie erhalten einen Gratiskasten Ihrer Wahl. Zusätzlich nehmen alle bis zum 20. Juli 2024 eingereichten "vollen" Treuepässe an



einer Verlosung teil. Als Hauptgewinn verlosen wir eine Festausstattung für ein zünftiges Sommerfest im Wert von 500 €. Diese besteht aus

50l Fassbier, alkoholfreien Getränken, Biertischgarnituren, Sonnenschirmen, usw. Die weiteren Preise sind Gutscheine unserer Gastronomiepartner, sowie als Trostpreise 20 Kisten Bier. Alle Infos zur Verlosung, eine Liste der teilnehmenden Händler sowie die Teilnahmebedingungen finden Sie auf:

brauhaus-zollernalb.de/treuepass



\*wahlweise 20 x 0,5 l / 20 x 0,33 l:  
Lehner Bräu, The Ländle Bier,  
An Ächde Älbl'r, Balingen-Adlerbräu

### DIE GEWINNE

- 1. PREIS: Eine Festausstattung im Wert von 500,00 €
- 2. PREIS: 3 Restaurant-Gutscheine im Wert von 100,00 €
- 3. PREIS: 3 Restaurant-Gutscheine im Wert von 50,00 €
- 4. PREIS: 4 Trink-Regional-Gutscheine im Wert von 25,00 €

Als Trostpreise winken 20 Kisten Bier

*Inhalte,*

**UNSERE NEUEN**  
Unser Pils in der 0,5 l Flasche und das Landbier in der trendigen 0,33 l Euroflasche

**DER BALINGER ADLERBRÄU**  
Gebraut in Rosenfeld - mit dem "Neuen Balingen Adlerbräu" knüpfen wir an die alte Bierkultur in der Stadt Balingen an

**GENIESSEN UND GEWINNEN**  
Bei unserer Kassenzettelaktion verlosen wir 24 Eintrittskarten zu Sportevents in der Region.

**DAS HERZ UNSERER BRAUEREI**  
Unser modernes Sudhaus - das Herzstück unserer innovativen Handwerksbrauerei

**ZU BESUCH IM "ROSENHOF"**  
Wir stellen Gaststätten mit unserem Bier vor - diesmal der Rosenhof in Rosenfeld



## ÄCHDE ÄBL'R GENUSSKULTUR ERLEBEN,

die innige Verbundenheit zu unserer Heimat - der herrlichen Zollernalb - können Sie bei uns im Brauhaus mit jedem Schluck und jedem Bissen genießen: Seien es die regionalen Zutaten, die wir zum Bierbrauen verwenden, oder die bodenständigen herzhaften Leckereien, die zum größten Teil aus besten regionalen Zutaten bereitet werden. Unser Küchenchef hat immer ein Auge auf regionale Spezialitäten und achtet dabei besonders auf die Qualität unserer Lieferpartner. In der Küche wird dann Altbewährtes mit viel Liebe und frischem Pfiff verfeinert, um Ihren Gaumen zu verwöhnen. Und das alles genießen Sie mittendrin in unserer Brauerei, wo wir unsere albfrischen Biere direkt vor Ihren Augen brauen.





Ganz neu bei uns: Das Pils in der großen 0,5 l Flasche und das Landbier in der handlichen 0,33 l Ausführung.



Unser Pils und unser Landbier sind jetzt zusätzlich in neuen Flaschengrößen erhältlich.

Bierflaschen sind wie gute Freunde. Weil sie in verschiedenen Größen kommen und immer für eine gute Zeit sorgen! Die 0,5-Liter-Flasche ist wie der beste Kumpel, der immer bereit ist, einen durch dicke und dünn zu begleiten. Mit dieser Flasche kannst du dich auf eine langanhaltende Freundschaft einstellen. Sie ist perfekt für gemütliche Abende und ausgedehnte Gespräche. Du musst nicht ständig aufstehen, um Nachschub zu holen, und kannst die Zeit voll und ganz genießen, so ähmlich wie bei einer langen, entspannten Unterhaltung mit einem alten Freund. Die 0,33-Liter-Flasche hingegen ist wie der charmante Bekannte, der immer für eine Überraschung gut ist. Sie ist

handlich, leicht zu transportieren und passt problemlos in jede Situation. Diese Flaschengröße ist ideal für gesellige Runden, spontane Treffen und Situationen, in denen du einfach nur einen kleinen Schluck Freude brauchst. Sie ist sozusagen der Life Coach unter den Bierflaschen – immer da, um den Moment zu verschönern. Insgesamt kann man sagen, dass die verschiedenen Größen von Bierflaschen genauso vielfältig sind wie die Freunde in unserem Leben. Ob groß oder klein, sie alle haben ihre besonderen Vorteile und tragen dazu bei, dass jeder Moment zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Also, Prost auf die unterschiedlichen Größen – und auf die Vielfalt des Lebens!

Für echte Bierliebhaber - unser Landbier.

Diesen ganz besonderen Genuss können und wollen wir Ihnen nicht vorenthalten: Ein Bier frisch aus dem Lagertank, unfiltriert und kellertrüb, so wie es sonst nur die Brauer genießen können. Da sich die natürlichen, im Bier vorhandenen Inhaltsstoffe am Boden absetzen, sollten Sie das Landbier vor dem Einschenken vorsichtig aufschütteln. Die unbehandelte Haltbarkeit unseres Landbieres beträgt aufgrund dieses natürlichen Brauerfahrens drei Monate. (Nein, keine 12 Monate wie die meisten Fernsehbiere). Bei unserem Landbier können Sie sich sicher sein, ein herrliches Stück Brautradition, Regionalität und Qualität in den Händen zu halten.

Unsere Biere sind von hier, für die Menschen von hier - kantig, kräftig, mit Temperament. Traditionell und regional gebraut mit bestem Braumalz aus heimischer Gerste der Zollernalb.



Unser modernes Sudhaus - das Herzstück unserer innovativen Brauerei.



Wenn der Duft von frischem Bier die Luft erfüllt, braucht es die volle Aufmerksamkeit des Braumeisters.

Mit dem Einbau eines hochmodernen Edelstahlbraukessels im Jahr 2017 mit einem Fassungsvermögen von 40 Hektolitern und einer topaktuellen Steuerungstechnologie haben wir einen entscheidenden Schritt in die Zukunft gemacht. Die neuen Edelstahlbraukessel stehen nicht nur für Sauberkeit und Hygiene, sondern ermöglichen auch eine präzise Temperaturkontrolle und effiziente Wärmeübertragung während des ge-

Frisch gezapftes Vergnügen - beim Brauereifest 2024.

Unser Brauereifest steht vor der Tür und verspricht ein Wochenende voller guter Laune, herzhafte Kulinarik und natürlich köstlichem Biergenuss! Vom 27. - 28. April 2024 öffnen wir die Tore unserer Brauerei um mit euch die Gemütlichkeit unserer schwäbischen Heimat zu feiern. Ein abwechslungsreiches Programm erwartet alle Besucher. Neben der Besichtigung unserer traditionsreichen Brauerei,



bei der ihr einen Blick hinter die Kulissen werfen könnt stehen zahlreiche Attraktionen bereit. Freut euch auf Live-Musik, zünftige schwäbische Spezialitäten und natürlich – das Herzstück unseres Fests – unsere handwerklich gebrauten Biere, die frisch aus dem Sudhaus fließen.

RICHTIG GUADS BIER BRAUT MA TRADITIONELL UND REGIONAL.



Eine Brauerei spielt eine entscheidende Rolle in der Bewahrung von Traditionen, da sie handwerkliche Braumethoden und regionale Rezepturen pflegt. Darüber hinaus fungiert sie als Knotenpunkt der Gemeinschaft, indem sie lokale Bindungen stärkt und Orte schafft an denen Menschen zusammenkommen, um die einzigartigen Geschmacksnoten ihrer Heimat zu genießen.



Der Ablauf wird genau gesteuert und überwacht. Dazu gehören neben der Technik auch ein geübtes Auge und eine feine Nase

samen Brauvorgangs. Doch nicht nur das Material und die Kapazität unseres neuen Kessels sind beeindruckend. Die innovative Steuerungstechnik erlaubt es unseren Braumeistern, den gesamten Brauvorgang mit noch mehr Präzision zu überwachen und zu steuern. Dies bedeutet, dass wir in der Lage sind, die charakteristischen Aromen und Geschmacksnuancen unserer Biere noch besser zu kontrollieren und zu verfeinern.

Herzlich willkommen in unserem Brauereiteam und allzeit "Gut Sud".



Brauerin und Mälzerin ein Beruf mit sehr viel Tradition und noch mehr Zukunft.

Ida Villing hat sich entschieden, ihre berufliche Reise in der faszinierenden Welt der Braukunst zu beginnen. Im September 2023 begann sie ihre Ausbildung zur Brauerin/Mälzerin. Wir freuen uns sehr, sie in unserem Team zu begrüßen. Schon in den ersten Tagen hat sie einen mehr als positiven Eindruck hinterlassen und gezeigt, dass sie hochmotiviert ist, alles über das Brauen von exzellentem Bier zu lernen. Ihre Leidenschaft für das Handwerk, ihre Neugierde und ihre Bereitschaft, sich in neue Aufgaben zu vertiefen, sind genau die Eigenschaften, die unser Brauereiteam auszeichnen. Wir sind überzeugt, dass Ida nicht nur eine Bereicherung für unser Team sein wird, sondern auch eine erfolgreiche Ausbildung bei uns absolvieren wird.



Traditionelle Rosenfelder Bierkultur aus Leidenschaft.

Unser Sudhaus ist nicht nur ein Ort des Brauens, sondern auch ein Zentrum der Innovation und des Stolzes. Hier treffen traditionelle Braukunst und moderne Technologie zusammen, um für Sie die besten Biere zu brauen. Wir laden Sie herzlich ein, uns zu besuchen und sich selbst von unserem beeindruckenden Sudhaus sowie den vollmundigen Ergebnissen unserer Arbeit zu überzeugen. Auf die Zukunft des Bieres – Prost!

A guads Bier wird it schlecht, s'schmeckt mit d'r Zeit halt andersch.

Es herrscht Uneinigkeit über die Haltbarkeit von Bier. Manche sagen, es verdirbt nie, andere meinen, nach wenigen Wochen sei der Genuss dahin. Doch was ist wirklich wahr? Und was sagt das Haltbarkeitsdatum auf der Bierflasche aus?

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) auf Bierflaschen in Deutschland und vielen Ländern gibt die Mindestdauer an, nicht aber den Punkt, an dem es ungenießbar wird. Ein überschrittenes MHD bedeutet nicht zwangsläufig schlechten Geschmack; viele erleben, dass Bier auch danach noch gut schmeckt. Das auf der Flasche stehende Datum variiert meist zwischen drei und zwölf Monaten, abhängig von der Herstellung. Bier kann nicht wirklich verderben, dank seines sauren pH-Werts und Alkoholgehalts. Es kann jedoch an Geschmack, Farbe oder Kohlensäure verlieren. Die Haltbarkeit hängt nicht nur von der Biersorte ab, sondern auch von Faktoren wie Herstellung und Lagerung. Malzige Biere und Starkbiere sind besonders langlebig und können sich mit der Zeit zu neuen aromatischen Nuancen entwickeln. Alkoholfreie Biere sind kürzer haltbar, da Alkohol konserviert. Bei pasteurisiertem alkoholfreiem Bier sind jedoch keine Bedenken nötig.

brauhaus-zollernalb.de



Größer, schöner und bequemer - unser neuer Brauladen öffnet am 1. Februar 2024.



Unser Brauladen - Bier da kaufen wo es gebraut wird.

Nach rund zwei Jahren Planung und Umsetzung ist es endlich soweit: Unser neuer Brauladen öffnet seine Türen. Neben unseren Brauhaus Zollernalb Produkten - Lechner Bräu, The Ländle Bier, AN ÄCHDA ÄLBL'R, Balinge-Adlerbräu - erwartet Sie dort die Produkte unserer Trinkregional-Partner Stingel Fruchtsäfte und Imnauer Mineralquellen. Ergänzt wird unser Sortiment durch Weine und Sekte aus Württemberg und Baden sowie einer kleinen Auswahl an ausländischen Weinen. Ein weiteres Regal bietet nationale und internationale Spirituosen. Direkt am Eingang präsentieren wir regionale Produkte verschiedener Hersteller aus der Umgebung von Rosenfeld wie Würstkonserve, Nudeln, Senf und Ketchup. Kundenfreundlicher Service ist uns ein besonderes Anliegen: Wir helfen Ihnen



beim Ein- und Ausladen der Kisten. Zudem erhalten Sie bei uns Geschenkkörbe nach Ihren Wünschen und passend zu jedem Anlass zusammengestellt.

ÖFFNUNGSZEITEN:  
MO-FR: 9-12.30 + 13.30-18 UHR  
SA: 9-13 UHR

Zu Besuch im "Rosenhof" in Rosenfeld - wir stellen Gaststätten mit unserem Bier vor.



Für Nadine und Daniel Thyran ist die Gastlichkeit mehr als nur ein Geschäft - es ist eine Familientradition, die bis 1958 zurückreicht. 2019 übernahmen sie den Rosenhof als dritte Generation von Nadines Eltern. Die Verbundenheit zur



Region und der Wunsch, gemeinsam als Familie zu arbeiten, trieb sie an, ihren eigenen Weg zu gehen. Der Rosenhof besticht durch seine herzliche Atmosphäre, die Gäste sofort willkommen heißt. Die Verbindung von Tradition und Moderne ist spürbar, insbesondere in der Küche. Mit modernster Technik und einer kleinen, aber feinen Speisekarte, die sich an den Jahreszeiten orientiert, überraschen Nadine und Daniel ihre Gäste immer wieder. Klassiker finden sich ebenso wie kulinarische Entdeckungen aus aller Welt. Dabei legen sie besonderen Wert auf lokale Produzenten. Ob romantisches Abendessen, Mittagstisch, Familienfeier oder Vereinsstimmung - im Rosenhof findet jeder Anlass den passenden Rah-

men. Regelmäßige "Stammische" zeigen die enge Beziehung zu den Stammgästen. Neben traditionellen Wegen pflegt der Rosenhof auch eine moderne Kommunikation über Social Media. Hier informieren sie über saisonale Angebote und



Veranstaltungen. Die Thyranns haben immer ein offenes Ohr für Anregungen und Wünsche ihrer Gäste. Mit Liebe und Leidenschaft für gutes Essen verwöhnt der Rosenhof seine Gäste und schafft genussvolle Momente im Herzen von Rosenfeld.

RESTAURANT ROSENHOF

Rote Haldeweg 59  
72348 Rosenfeld  
Telefon 07428 1263  
info@rosenhof-rosenfeld.de

ÖFFNUNGSZEITEN  
Mi - Fr: 11 - 13:30 Uhr | ab 17 Uhr  
Sa: ab 17 Uhr | So: 11 - 13:30 | 17 - 19:30 Uhr  
Mo & Di: Ruhetage

Dein Arbeitsplatz - Unsere Brauerei.

Wolltest du nicht schon immer mal in deiner Lieblings-Brauerei arbeiten? Dann nutze jetzt die Chance und werde Teil unserer traditionsreichen Brauerei! Wir bieten dir eine sichere berufliche Perspektive, eine wertschätzende Unternehmenskultur sowie eine leistungsge-



Mach Karriere bei uns - wir bieten ein junges Team voller Tatendrang und Zusammenhalt.

rechte Entlohnung inklusive großzügiger Hausturk und zusätzlicher Sozialleistungen wie z.B. BAV oder Job-Rad



ALLE INFOS  
BRAUHAUS-ZOLLERNALB.DE/JOBS

EIN KURZER RÜCKBLICK



Anlässlich des 50-jährigen Bestehens des Zollernalbkreises durften wir ein Jubiläumsbier brauen. Es war für uns eine große Ehre und Freude, damit unsere Verbundenheit zum Landkreis zeigen zu können. Noch mehr freute uns, dass das Urtyp bei Bierfreunden so gut ankam.

Der Balinge Adlerbräu gehört jetzt zu uns.

Wir mussten nicht lange überlegen, als uns angeboten wurde in Zukunft das Balinge Kultbier brauen zu dürfen. Die lange Tradition des Balinge Adlerbräus weiterzuführen und gleichzeitig mit innovativen Brauereien den Freunden des Adlers einzigartige Geschmackserlebnisse bieten, das ist unsere Motivation. Der Balinge Adlerbräu hat eine wechselhafte Geschichte hinter sich. 1865 wurde er vom Adlerwirt Christian Jetter gegründet. Damals gab es in Balinge 16 Brauereien, von denen die größte die Adlerbrauerei war. 124 Jahre lang wurde dort Bier gebraut, bis der Balinge Adler 1989 den Aufstieg verlor und von der Haigerlocher Schlossbrauerei übernommen wurde. 2002 mussten die Haigerlocher Konkurs anmelden und damit geriet auch der Adlerbräu in Vergessenheit, bis der Balinge Unternehmer Andreas Jetter aus einer Bierlaune heraus den Adlerbräu 2018 wieder zum Leben erweckte. Er schaffte es, das Kultbier wieder zu einem Begriff in Balinge zu machen. Im Jahr 2023 übernimmt das Brauhaus Zollernalb den Balinge Adlerbräu - von nun an wird er in Rosenfeld gebraut und abgefüllt.



Zwei Balinge Originale: Im Sommer wird auch das Balinge Adlerbräu Spezial erhältlich sein.

Heimat

ist kein geographischer Begriff. Man trägt sie in sich selbst.

André Sinigowski (1925-97), aus: Schriftsteller.

Unsere Biere genießen und sportliche Preise gewinnen.

Dein guter Geschmack und ein Smartphone ist alles, was du brauchst, um mitzumachen: Kaufe mindestens eine Kiste oder einen Sixpack unserer Biere\*, im Handel oder im Getränkemarkt deiner Wahl, fotografiere den Kassensbon und



lade ihn anschließend auf unserer Website hoch. Mit etwas Glück kannst du einen unserer 24 sportlichen Eintrittskarten gewinnen. Da ist sicher für jeden etwas dabei: Handball, Fußball und Eishockey.

AKTIONSZEITRAUM  
17. JANUAR - 30. MÄRZ 2023

Hier findest du alle Infos zu unserem Gewinnspiel und die Upload-Seite: brauhaus-zollernalb.de/kassenzettel



50 EINFACH GEHTS

1. EINES UNSERER BIERE KAUFEN\*



2. KASSENZETTEL HOCHLADEN



3. PREISE GEWINNEN



2 x 2 Karten für ein Heimspiel des VfB Stuttgart  
3 x 2 Karten für ein Heimspiel der HBW Balinge-Weilstetten  
3 x 2 Karten für ein Heimspiel der TSG Balinge  
4 x 2 Karten für ein Heimspiel der EC Eisbären Balinge

\* 20 x 0,5 l / 20 x 0,33 l / Sixpack 6 x 0,33 l  
Lechner Bräu, THE LÄNDE Bier, AN ÄCHDA ÄLBL'R, Balinge-Adlerbräu,

VON HAND GEBRAUT



BIER ISCH UNSER THINK.

Baden-Württemberg Bier.

Ein erfrischendes untergärig gebrautes Bier, bei dem der Tettmanger Aromahopfen und die sorgfältig ausgewählte "Albgerscha" für einen modernen aber dennoch vertrauten Geschmack sorgen. THE LÄNDE HELLES ist ein ausgesprochen süßiges Bier: mild, mit aromatischen Hopfenakzenten und einer angenehmen Süße. THE LÄNDE RADLER ist ein zitronig-fruchtiger Durstlöcher, der ausgedehnte Spaziergänge oder sportlich ambitionierte Radausflüge belohnt.

