



DER **Waldbote**

Die Zeitung der Privatbrauerei Waldhaus

DIETER TRIFFT ...
Comedian Max Giermann

Seite 3

BIERDESIGNER
Die Drei von der Schankstelle

Seite 6

WALDI COLA-MIX
Unser spritziger Neuzugang

Seite 7

BE(ER) YOURSELF
Die ungefilterte Wahrheit

Seite 8



Liebe Waldhaus Freunde,

über Geschmack lässt sich nicht streiten, sagt man so schön. Klar, jeder hat seine Vorlieben, seine Lieblingsaromen und -noten. Mit unserem bunten Sortiment von 17 einzigartigen Bieren bieten wir allen, die dem genussvollen Hopfenkonsum zugetan sind, das passende Geschmackserlebnis. Doch so unterschiedlich die Biere auch sind, teilen sie alle das unverkennbare Aroma von Naturhopfen, eine angenehme Drinkability und damit den unverwechselbaren Waldhaus Qualitätsgeschmack.

Für mich als Unternehmer gibt es aber auch klare Geschmackspräferenzen, die für mich unumstößlich sind: Rabattpolitik, Massenabfertigung oder kurzfristige Zusammenarbeit gehören definitiv nicht dazu. Was jedoch genau meinen Geschmack und den meiner Mitarbeitenden trifft, sind Offenheit, Transparenz, verlässliche Partnerschaften und tiefe Freundschaften. Ob das auch euer Geschmack ist? Das liegt ganz bei euch.

Ich wünsche euch stets unvergessliche Genussmomente!

Euer Dieter Schmid

Geschmacks SACHE



Mmmmmmmh!

Freunde des guten Geschmacks

Wenn der erste Tropfen Waldhaus den Gaumen berührt, dann ist das der letzte Schritt einer langen Reise. Sie beginnt in unserer kleinen, aber feinen Biermanufaktur mitten im Schwarzwald, wo – wer auch sonst – der gute Geschmack regiert.

Hopfen, Hefe, Malz und Wasser: Wie jedes andere Bier nach dem deutschen Reinheitsgebot werden auch unsere Biere ausschließlich aus diesen vier Zutaten gebraut. Und doch erkennt man ein gutes Waldhaus Bier sofort am Geschmack. Was dahintersteckt, ist die Wahl hochqualitativer, oft handverlesener Zutaten. Aber nicht nur.

Die inneren Werte zählen

Die ausgewählten Zutaten haben einen direkten Einfluss auf das Geschmackserlebnis eines Bieres. Deshalb gehen wir hier keine Kompromisse ein! Unser Brauwasser stammt aus dem Urgestein des Schwarzwalds, das Gerstenmalz aus Baden-Württemberg und Rheinland-Pfalz und die Hefe aus eigener hochwertiger Reinzucht. Und Hopfenpellets oder Hopfenextrakt? Die kommen uns nicht in den Kessel! Stattdessen verwenden wir 100 Prozent Naturhopfendolden aus Tettang, Spalt und der Hallertau.

Gut Ding will Weile haben

Erst nach dieser strengen Auslese beginnt die Schöpfung der Waldhaus Premium-Biere, wo traditionelle Braukunst auf modernste Prozessleittechnik trifft. Das Waldhaus Qualitätsgeheimnis, es ist eigentlich gar keines: Gut Ding will Weile haben. Wir geben unseren Bieren Zeit

und achten schon beim Einbrauen in den Kupferkesseln auf eine intensive und lange Würzekochung, damit sich die feinen Aromen entfalten können.

Neues für die Geschmacksknospen

Apropos Zeit: Was ebenso seine Zeit dauert, ist die Entwicklung neuer Waldhaus Bierspezialitäten. Dabei steht am Anfang immer eine Idee. An dieser wird so lange getüftelt, bis sie unseren hohen Qualitätsstandards auch zu 100 Prozent gerecht wird. Das kann schonmal Monate, manchmal sogar Jahre dauern. Aber es lohnt sich! Auf unseren jüngsten Neuzugang mussten wir zum Glück nicht ganz so lange warten: Waldi. Der Premium Cola-Mix ist das allererste Waldhaus Erfrischungsgetränk und bringt so eine ganz eigene Note in unser Geschmacksprofil (mehr dazu auf S. 7).

Die Allstars unseres Sortiments

Reine Geschmackssache aber bleibt, welche Waldhaus Spezialität man am liebsten trinkt. Zu den seit vielen Jahren beliebtesten und meistverkauften Sorten gehören eindeutig unser Diplom Pils und das Ohne Filter NATURTRÜB. Doch wer weiß, wie lange noch? Denn andere Biere wie das Ohne Filter EXTRA HERB, die Schwarzwald Weisse, unser Helles wie auch unsere alkoholfreien Sorten sind ihnen dicht auf den Versen.

Welche Waldhaus Bierspezialität auch immer bei euch diesen Sommer für Erfrischung sorgt: Mit Waldhaus ist man immer gut gerüstet. Zum Wohl!



DIETER TRIFFT ...

Max Giermann



Vor seinen Parodien ist niemand sicher: Max Giermann. Bei einem alkoholfreien Bier mit Dieter Schmid erzählt der gebürtige Freiburger, warum er die Abwechslung liebt, wie er mit Kritik umgeht, weshalb er keine Vorbilder hat und welche Biersorte er am liebsten trinkt.

D: Max, du bist Comedian, Imitator, Clown, Schauspieler, Synchronsprecher, Moderator und Theaterregisseur. Bekannt geworden bist du aber vor allem durch deine Parodien von Klaus Kinski und Stefan Raab. Wie gehst du bei der Entwicklung einer neuen Parodie vor?

M: Bei den Parodien verschwinde ich total, sie haben sehr lange Phasen der Vorbereitung. Ich arbeite vor allem an der Sprache und der Stimme. Zum Teil ist das wirklich Fleißarbeit und ich spreche Sätze hundert, tausend Mal nach, bis sie so klingen wie das Original.

D: Gibt es jemanden, den du ganz besonders gerne parodierst?

M: Nein. Jede Figur, die ich neu mache, ist spannend, aber immer auch ein Prozess mit Zweifeln und Ängsten: Krieg ich das hin? Doch es ist das Allerschönste, wenn ich dann nach der langen Vorbereitungszeit das erste Mal vor der Kamera stehe und merke, dass es funktioniert! Deshalb

sind die neuen Rollen immer die, die mir am liebsten sind.

D: Sowohl Bier als auch Comedy sind ja Geschmackssache. Entweder man gewinnt seine Fans, oder man vergrault sie. Wir haben unser Standardsortiment, bei dem wir keine großen Risiken eingehen, aber wir nutzen auch Möglichkeiten, mutiger zu sein und mit Bieren zu experimentieren, wie zum Beispiel bei unseren Selektionsbieren. Wie ist es bei dir? Bei Comedy muss man auch mal mutig sein und mit Kritik klar kommen, oder?

M: Ich habe immer Lust, etwas Neues zu machen, und das bedeutet meistens, sein Fahrwasser zu verlassen und ein Risiko einzugehen. Das war bei der Comedy-Sendung *LOL: Last One Laughing* zum Beispiel auch so – ein völlig neues Format, das aus Japan stammte. Es hätte auch sein können, dass das richtig Panne wird. Wurde es aber nicht! Ich frage mich bei so Dingen immer: Finde ich es denn lustig? Denn wenn dem nicht so ist, kann ich es auch nicht rüberbringen.

D: Bei uns ist das ganz ähnlich. Wir produzieren nur Dinge, auf die wir selbst zu 100 Prozent Lust haben. Dann kann es eigentlich gar keinen Flop geben.

M: Und selbst wenn, gehört das auch dazu.

D: Bei mir als Brauerei-Chef ist es ja so: Hier stehe ich und hier steht mein Produkt, das ist klar getrennt. Bei dir ist das anders, du bist das Produkt.

M: Genau! Wenn mir jemand sagt, ich sei nicht lustig, dann kann ich zwar sagen: Dann schau dir halt was anderes an. Aber natürlich trifft es mich.

D: Was für ein Spagat. Einerseits bist du das Produkt und willst es verkaufen, andererseits willst du dich nicht verkaufen. Hast du eine Strategie, um das voneinander abzugrenzen?

M: Ich trenne da zwischen Privatperson und Bühnenfigur. Ich versuche, mich nicht als Produkt zu sehen, sondern meinen Job eher als Handwerk.



PODCAST

Für alle, die noch mehr erfahren möchten:

Das gesamte Interview gibt es als Podcast auf wald.haus/podcast/ und als Video unter youtube.com/c/PrivatbrauereiWaldhaus





Ab an die Milchbar

Das Milchwerk Radolfzell

Milch fließt im Milchwerk Radolfzell schon lange nicht mehr. Aber Durst wird hier noch immer gestillt: nach Kultur, nach ausgelassenen Abenden und neuerdings auch nach Waldhaus Bier.

Ein gutes Waldhaus Bier genießt man an vielen Orten: in Biergärten, auf Festivals, in Wohnzimmern, Bars, Gartenlauben und jetzt auch an der Milchbar! Richtig gelesen: Unsere leckeren Hopfengetränke werden seit Kurzem auch an der hauseigenen Bar der Eventlocation Milchwerk Radolfzell – der Milchbar – serviert.

Die Radolfzeller Milchstraße

Wie der Name schon verrät, floss einst Milch durch die imposanten Industriehallen des Milchwerks Radolfzell am nordwestlichen Ufer des Bodensees. Vor mehr als 100 Jahren, im sogenannten Rübenwinter 1916/17, wurde hier überschüssige Milch der lokalen Milchviehbetriebe gesammelt und weiterverteilt, um die Milchknappheit im Großherzogtum Baden zu lindern. Und weil das so

gut funktionierte, war es eine Milchmädchenrechnung, den Betrieb auch nach dem Ende der Milchkrise weiterzuführen. In Spitzenzeiten wurden dort täglich rund 600.000 Liter Milch angeliefert. Zum Vergleich: Wir produzieren etwa 30.000 Liter Bier pro Tag.

Aber wie das im Leben so ist: Jedes Bier ist irgendwann leer und jede gute Zeit ist irgendwann vorbei. Und so wurde das Milchwerk Ende der Achtziger geschlossen. Doch was macht man mit einem riesigen, brachliegenden Industriegelände mitten in der Stadt? Die Radolfzeller Antwort: Umnutzen! Gesagt, getan, wurde aus der Trocknungsanlage eine Kletterhalle, aus dem Wasserturm das erste Nullenergiehotel der Welt. Und aus dem Milchwerk selbst? Die angesagteste Veranstaltungslocation der Region!

Die Bier-ausschenkende Wollmilch-Location

Heute erinnert nur noch eine alte, rund 70 Kilogramm schwere Milchzentrifuge im Foyer an die Vergan-

genheit des Industriegebäudes. Wo einst Milch floss, strömen heute an ausverkauften Abenden bis zu 2.000 Besucher zu Konzerten, Comedy-Shows, Theateraufführungen, Partys oder Märkten. Stars aus Funk und Fernsehen wie Mario Barth, Konstantin Wecker und Max Giesinger waren hier schon zu Gast.

Vor Kurzem hat ein neuer Pächter das Milchwerk übernommen: Markus Santo. Er nutzte die Gunst der Stunde und entschied sich kurz vor der Eröffnung dazu, die Bierauswahl noch einmal zu überdenken. Dabei traf er die einzig richtige Wahl: Waldhaus. An der Milchbar können die Gäste nun ein leckeres Diplom Pils oder Schwarzwald Weisse HEFE-WEIZEN – jeweils mit und ohne Alkohol –, ein Helles oder ein süßes Natur Radler genießen. Man munkelt, dass sich sogar Bülent Ceylan, der erste Live-Act im Milchwerk unter der neuen Leitung, sehr über diese Entscheidung gefreut hat. Wir jedenfalls freuen uns riesig!

Kommende Veranstaltungen

MilchwerkMusikFestival: Ben Zucker

16. August 2024
20:00 – 23:00 Uhr | 64,90 €

Mundstuhl – Kann Spuren von Nüssen enthalten

29. September 2024
19:00 – 21:00 Uhr | 35,48 €

Matthias Reim – LIVE 2024

6. Dezember 2024
20:00 – 22:00 Uhr | 59,90 €

Bernd Stelter

8. Dezember 2024
19:00 – 21:00 Uhr | 36,20 €

Mirja Boes – Arschbombe ole!

9. März 2025
20:00 – 22:00 Uhr | 37,30 €

**Mehr Infos und
Veranstaltungen unter:**
www.milchwerk-radolfzell.de

EIN TIEFER BLICK INS GLAS

Bierkultur zum Anstoßen

Becher, Krüge, Stangen – die Welt der Biergläser ist so vielfältig wie die Biersorten selbst. Da sieht man manchmal das Bier vor lauter Gläsern nicht. Bei der Wahl spielt nicht nur die Optik eine Rolle, sondern auch deren Auswirkung auf das Geschmackserlebnis. Welches Glas passt zu welchem Bier? Wir klären auf!

Pils-Stange

Bekannt wie ein bunter Hund: die Pilsstange – wegen ihrer Form auch liebevoll Pilstulpe genannt. Ihre schlanke, sich nach unten verjüngende Form sorgt dafür, dass die Schaumkrone bei jedem Schluck im Glas bleibt. Ideal für alle, die eine schöne stabile Schaumkrone zu schätzen wissen.

Perfekt für: alle filtrierten Biere wie Diplom Pils, Spezial Gold & Sommer Bier.

Aspen Becher

Dieser Becher ist der Allrounder unter den Biergläsern und ein absoluter Liebling in der Gastronomie. Warum? Weil er dem Bier Raum zum Atmen gibt und sich die Aromen optimal entfalten können. Außerdem bietet er genug Platz für eine großzügige Schaumkrone. Zum Wohl!

Perfekt für: alle Biere.



Steinkrug

Beim Steinkrug gilt: Nicht kleckern, sondern klotzen! Die breite Öffnung betont die Malzaromen und das dicke Material hält das Bier länger kühl, schützt vor Sonneneinstrahlung und verhindert den unerwünschten „Lichtgeschmack“, der durch UV-Strahlung entsteht.

Perfekt für: traditionelle Biersorten wie Diplom Pils, Spezial Gold & Hell.

Craft Bier Pokal

Unser Craft Bier Pokal ist ein wahrer Genussförderer. Die sich verengende Form fördert die Aromaentfaltung: Die Bieraromen werden nach oben komprimiert und sind so intensiv wahrnehmbar. Nehmt euch also Zeit und genießt das Bouquet eures Lieblingsbiers in vollen Zügen.

Perfekt für: Hopfensturm, Doppel Bock & Selektionsbiere.

Bierstiefel

Einmal aus der Reihe tanzen? Mit unserem Bierstiefel kein Problem. Er ist der auffälligste Kandidat unseres Sortiments und eher im Partykeller als im Pub zu finden. Ganze zwei Liter passen in den Stiefel, daher lautet hier die Devise: Sharing is caring.

Perfekt für: verschiedene Bierspezialitäten.

Erst riechen, dann genießen

Egal, für welches Bier ihr euch entscheidet: Es lohnt sich, die Nase einmal tief ins Glas zu stecken und einen kräftigen Zug des köstlichen Bieraromas zu nehmen – ganz wie bei einem edlen Wein. Denn während unsere Zunge nur fünf Geschmacksrichtungen kennt, sind unsere Riechzellen wahre Meister der feinen Nuancen. Gönnst eurer Nase also den „ersten Schluck“ und entdeckt die ganze Geschmackswelt eures Bieres!

Bereit für neue Geschmackserlebnisse?
Im Waldhaus Online-Shop findet ihr die volle Bierglas-Vielfalt:





DIE DREI VON DER SCHANKSTELLE

Unsere Bierdesigner im Interview

Thomas, Oki und Hofy: Zusammen bringen sie stolze 79 Jahre Brauerfahrung auf die Waage. Als Teil unseres siebenköpfigen Bierdesigner-Teams kreieren sie in unseren traditionsreichen Brauhallen die feinsten Hopfenspezialitäten – rund um die Uhr.

Thomas Schäfer und Thomas „Oki“ Kaiser sind wahre Waldhaus Urgesteine. Vor über 30 Jahren begannen sie ihre Braukarriere in unserer schönen Schwarzwaldbrauerei und sind seitdem nicht mehr wegzudenken. Dagegen wirkt der 40-jährige Christian „Hofy“ Hofmeier fast wie ein Jungspund. Dabei kann auch er schon auf zehn Jahre Waldhaus Erfahrung und noch mehr Erfahrung in anderen Brauereien zurückblicken. Alle

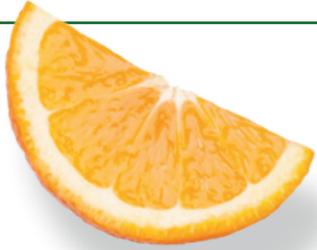
drei sind Schwarzwälder durch und durch – im Dialekt wie im Herzen. Hofy aus Lenzkirch hat mit dreißig Kilometern den weitesten Weg zur Brauerei. Thomas wohnt zwei Kilometer entfernt, Oki gerade mal 500 Meter. Praktisch!

Jeder der drei hat seine spezifische Rolle im Brauprozess. Hofy, den sogar seine eigene Mutter nur mit seinem Spitznamen anspricht, startet als Nachtschwärmer im Sudhaus und leitet dort den Brauprozess ein. Er schätzt die Ruhe und Unabhängigkeit in der Nachtschicht. „Keiner ruft mich an, ich muss nicht ständig wo hinspringen. Da krieg ich viel abgeschafft“, schwärmt er. Thomas hingegen arbeitet am anderen Ende des Brauprozesses, in der Filtration.

„Ich stelle die ganzen Biere für die Abfüllung bereit“, erklärt der Diplom Pils-Fan. Und Oki? Der ist als Springer überall im Einsatz. „Ich helfe da aus, wo Not am Mann ist.“ – Sei es wegen Krankheit, Urlaub oder einfach viel Arbeit. So behält er immer den Überblick über alle Abläufe. Damit ist der 50-Jährige aber nicht der einzige Allrounder bei Waldhaus. Auch wenn es feste Abteilungen gibt, beherrscht jeder Bierdesigner jeden einzelnen Schritt. Und damit das auch so bleibt, wird einmal im Jahr für 14 Tage durchrotiert. „Das ist wichtig in einer so kleinen Brauerei“, sagt Thomas, „und sorgt für Abwechslung.“

Abwechslung haben Thomas, Oki und Hofy aber auch in ihrer Freizeit

reichlich. Alle drei engagieren sich stark in der Region. Hofy und Oki sind Mitglieder der Freiwilligen Feuerwehr, Hofy seit diesem Jahr sogar als Kommandant. Thomas wiederum ist im örtlichen Vereinsleben aktiv. „Früher habe ich beim SV Waldhaus gespielt, später die aktive Mannschaft trainiert“, erzählt der 52-Jährige. Heute ist er Trainer einer anderen Fußballmannschaft und außerdem in der Vorstandschaft des örtlichen Schützenvereins. So unterschiedlich all diese Aktivitäten auch sind, enden sie doch meistens alle gleich: mit einem gemeinsamen Bierchen, bei dem über das Erlebte gesprochen wird. „Bierseelsorge sozusagen“, lacht Hofy. Welches Bier? Natürlich das selbstgebraute Waldhaus Bier, was sonst?



Waldi

Cola-Mix



Endlich ist es soweit: Unser neues Familienmitglied Waldi ist da – das allererste Erfrischungsgetränk im Waldhaus Sortiment. Höchste Zeit, den Limonadenmarkt aufzumischen!

Cola-Mix ist Kult. An heißen Sommertagen sorgt die koffeinhaltige Abkühlung für frischen Wind im Glas und schenkt zugleich neuen Antrieb (ein). Autofahrer, Radfahrer und alle, die auf den fruchtigen Colageschmack abfahren, greifen daher gerne zum Cola-Mix.

Fruchtig-frisch – unser Waldi

Auch bei Waldhaus schätzt man das Erfrischungsgetränk sehr. So sehr, dass wir beschlossen haben, einfach unseren eigenen Cola-Mix zu kreieren: Waldi! In ihm vereinen sich Cola und Orange, spritzige Frische und köstliche Süße zu allerbestem Geschmack, der unseren Bieren in nichts nachsteht – außer im Alkoholgehalt, versteht sich. Und das ist auch gut so. Denn mit null Prozent Alkohol und 100 Prozent Geschmack schmeckt Waldi Groß und Klein und sorgt für herrliche Frische an heißen Sommertagen.



Getüftelt, gemischt und für gut befunden

Als koffeinhaltiger Cola-Mix hebt sich Waldi auf den ersten Blick deutlich von seinen Biergeschwistern ab. Das heißt aber nicht, dass er nicht in die Familie passen würde. Wie bei unseren Bieren lautet hier die Devise: Qualität, die man schmeckt – nicht nur beim Brauen, auch bei Waldis Rezeptentwicklung! Dazu wurde das Waldhaus Labor regelmäßig in eine Saftküche verwandelt. Nach drei Monaten wöchentlichem Tüfteln, Mischen und Verkosten, was das Zeug hält, stand das Rezept dann endlich fest: Waldi war geboren!

Alkoholfrei, aber keinesfalls geschmacksfrei

Seit April versüßt unser alkoholfreies Erfrischungsgetränk Waldi nun den Waldhaus Fans den Alltag. Und für alle, die große Lust auf Premium-Biergeschmack, aber keine Lust auf Alkohol haben, gibt es unsere fünf alkoholfreien Bierspezialitäten. Die werden immer beliebter! Der Trend geht hin zum bewussten Konsum, wie die Marktentwicklung, aber auch persönliche Rückmeldungen aus der Waldhaus Community zeigen. Unser letzter Neuzugang im Bierregal: Waldhaus Hell ALKOHOLFREI.



**HÖCHSTE ZEIT,
DASS WIR UNS EINMISCHEN.**

Premium Cola-Mix



Waldhaus

IMPRESSUM

Herausgeber:

Privatbrauerei Waldhaus,
Joh. Schmid GmbH
Waldhaus 1
79809 Waldhaus
Tel: +49 7755 / 9222-0
E-Mail: info@waldhaus-bier.de
www.waldhaus-bier.de

Verantwortlicher:

Dieter Schmid

Redaktion, Gestaltung:

W3 digital brands GmbH
www.w3-digitalbrands.com

Fotos:

Privatbrauerei Waldhaus – Joh.
Schmid GmbH, Christoph Nadler –
You Are Here Studio GmbH,
ATB Milchwerk: Dirk Wilhelmy,
Daniel Gassner

© Waldhaus 2024



MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C129763

BE(ER) YOURSELF

Die ungefilterte Wahrheit

Jedes unserer 17 Biere hat seinen eigenen Charakter, steht für ein bestimmtes Lebensgefühl und passt zu den unterschiedlichsten Anlässen – sei es zu einem launigen Abend in der Stammkneipe oder zu einer ausgiebigen Wanderung durch die Natur, zu einer deftigen Bratwurst oder einem lecker-leichten Gemüsespieß.

Welches Bier passt zu dir: Unser Diplom Pils? Das Spezial Gold? Unser Hell oder doch lieber das Ohne Filter mit dem feinen Schuss Hefe?“

Finde es heraus mit unserem Selbsttest. Dafür musst du nichts weiter tun, als den QR-Code einzuscannen und fünf schnelle und unterhaltsame Fragen zu beantworten.

Musik ist Bier für die Ohren

Ganz nach diesem Motto, erhältst du am Ende des Selbsttests nicht nur einen Biertipp, sondern auch eine eigens von uns kreierte, individuelle Spotify-Playlist, die perfekt zum Bier und deinem Lifestyle passt!



JETZT

mitmachen unter:
[www.waldhaus-bier.de/
biertyp](http://www.waldhaus-bier.de/biertyp)

