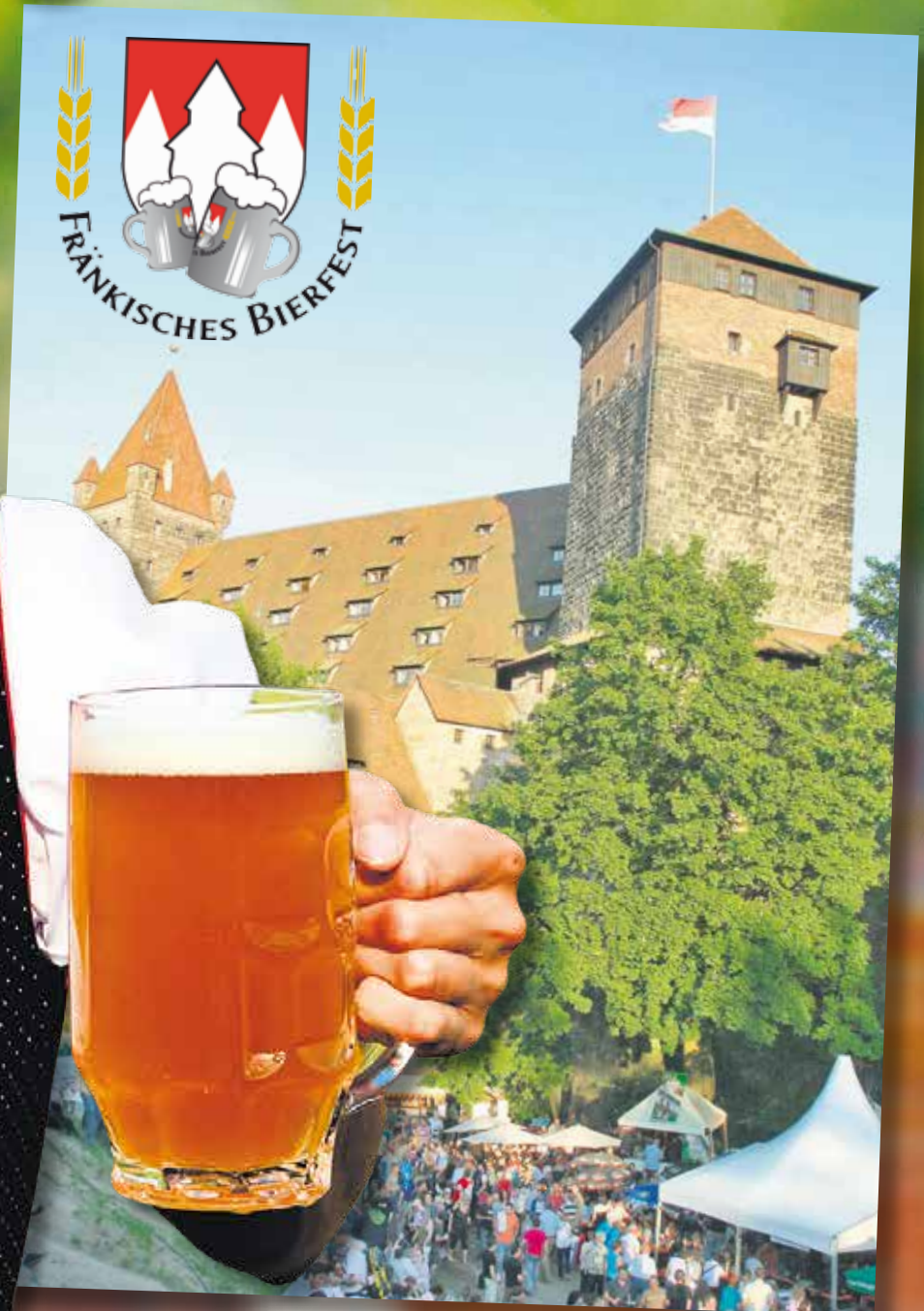




Hopfen & Malz

Das
offizielle
Magazin zum
Fränkischen
Bierfest vom
3. bis 7. Juni
2015

Fünf Tage feiern im schönsten Biergarten der Welt



Grußwort zum 18. Fränkischen Bierfest

Sehr geehrte Damen und Herren, in guter Tradition startet zu Fronleichnam das 18. Fränkische Bierfest im Burggraben, zu dem ich ganz herzlich alle Besucherinnen und Besucher begrüße.

In historischer Umgebung können die Freundinnen und Freunde des fränkischen Bieres die Vielfalt der fränkischen Brauereilandschaft in besonderer Atmosphäre erleben. Auf dem Festgelände hinter der Kaiserburg werden mehr als 100 Biersorten von 38 vorwiegend kleinen, regionalen Brauereien - überwiegend aus der Metropolregion Nürnberg - angeboten. Es gilt aber auch, andere kulinarische Köstlichkeiten zu entdecken, allen voran die Spezialitäten vom Sau- und

Ochsengrill, die allerlei Gaumenfreuden bieten. Ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm und Aktivitäten für die Kleinen halten für jeden Geschmack etwas bereit und runden das Angebot ab. Das Bierfest zählt mit seinem idyllischen Biergarten im Stadtgraben wohl zu den schönsten und originellsten seiner Art und strahlt mit seinem Bekanntheitsgrad weit über die Stadtgrenzen hinaus. Das gesellige Fest richtet in diesem Jahr die Firma „Gastro-Konzept mit Plan“ unter der Organisation von Herrn Thomas Landherr aus. Dem Veranstalter und seinen zahlreichen Helferinnen und Helfern wünsche ich viel Elan und allen Gästen vergnügliche Stunden!

Dr. Ulrich Maly
Oberbürgermeister der Stadt Nürnberg



Bierland Franken: Ein süffiger Weltrekord!

Woanders mögen die Häuser höher sein oder die Nächte wilder, die Sehenswürdigkeiten spektakulärer oder die Sommer wärmer.

Einen Rekord aber kann uns Franken keine Region auf der Welt nehmen: Nirgendwo gibt es so viele Brauereien wie zwischen Bad Neustadt im Norden und Weißenburg im Süden sowie zwischen Miltenberg im Westen und Wunsiedel im Osten. Und das Fränkische Bierfest im Nürnberger Burggraben ist der richtige Platz, um diesen wohl süffigsten aller Weltrekorde ausgiebig zu feiern.

Die ganz und gar nicht trockenen Fakten: 280 Betriebe brauen gegenwärtig offiziellen Angaben zufolge hierzulande – allein 150 davon in Oberfranken, der Gegend mit der unumstritten höchsten Brauereidichte der Welt! Umgerechnet auf die rund 1,07 Millionen Einwohner bedeutet das, dass auf knapp 7000 Bewohner eine Brauerei kommt. Zum Vergleich: Im bevölkerungsreichsten deutschen Bundesland Nordrhein-Westfalen gibt es noch 138 selbständige Brauereien, womit sich statistisch gesehen über 130.000 Einwohner eine Braustätte teilen müssen. Von Ländern wie den USA (227.000 Einwohner/Brauerei) oder China (2,6 Millionen Einwohner/Brauerei) mal ganz abgesehen...

Klar, dass sich eine solche Vielfalt auch auf die Lebensqualität niederschlägt: Regelmäßig schneidet Franken in entsprechenden Untersuchungen überdurchschnittlich gut ab! Nürnberg etwa gelangte in einer Studie des Beratungsunternehmens Mercer bereits mehrfach unter die ersten 25 Plätze der lebenswertesten Städte weltweit. Der Landkreis Erlangen belegte in einer ähnlichen Erhebung des Insti-



tuts der Deutschen Wirtschaft (DIW) Rang 2. In einem Ranking des Magazins „Focus“ zum Thema aus dem Jahr 2014 erreichten die Landkreise Eichstätt und Fürth Spitzenplätze in der Gesamtwertung. Und auch im vielbeachteten Glücksatlas der Deutschen Post schafft es unser Franken regelmäßig in die Top 10!

Zugegeben: Wahrscheinlich liegt das nicht nur am Bier. Aber die Kombination aus unzähligen Freizeitmöglichkeiten, historischen Orten und gesunder Landschaft tut dazu ihr Übriges. Und nicht zuletzt stellt das lokale Preisniveau wohl jeden anderen Ballungsraum in den Schatten. So zahlt man in Hamburg im Durchschnitt für die Halbe Bier 3,70 Euro, in Köln 3,90 Euro und in München gar 5,20 Euro. Bevor Sie angesichts der Preise in London (5,60 Euro), Kopenhagen (6 Euro) oder New York (7 Euro) Schnappatmung bekommen, holen Sie sich lieber ein Seidla (wie der halbe Liter bei uns heißt) an einem der zahlreichen Stände auf dem Fränkischen Bierfest, auf dem wir Ihnen nun gute Unterhaltung wünschen! Bei einem frisch gezapften Kellerbier, Hefeweizen, Lager oder Pils mit Blick auf die Kaiserburg braucht man ganz sicher keine Wolkenkratzer oder gar wilden Nächte mehr...

IMPRESSUM

Verleger: Axel Springer (1985 †)
Verlag: Axel Springer SE, Axel-Springer-Straße 65, 10888 Berlin, Telefon 030/25910
Verlagsgeschäftsführer: Donata Hopfen
General Manager: Petra Polley
Redaktion: Andreas Hock
Gesamtanzeigenleitung: Stefan Mölling (überregional, ViSdP regional und

überregional), Peter Ludwig Müller (regional), Peter M. Müller (Nationaler Handel)
Anzeigenleitung BILD NÜRNBERG: Sabrina Breittling, Schlottefegergasse 26, 90402 Nürnberg, Tel. 0911/242 690
Gesamtvertriebsleitung: Ludger Seggewies
Druck: Axel Springer SE, Essen-Kettwig
Fotos: bayernpress, Stadt Nürnberg, VGN, Franken Tourismus, Peter Borowitz, privat

INHALT

- Burgbräu: Die Mini-Märzen-BrauereiSeite 2
- Das Festprogramm: Franken-Tag und viel Musik.....Seite 3
- Zeltner Bierhaus: Eine Wirtschaft - ganz wie früherSeite 4
- Neu und kultig: Das Shirt zum FestSeite 4
- Unsere Gastbrauerei: Storchenbräu lässt's klappernSeite 5
- Erfolgsstory Trolli: Zucker-Kult aus Fürth.....Seite 5
- Der große Lageplan: So finden Sie sich zurecht.....Seiten 6/7
- Klaus Schamberger: Der Spezi unterwegs.....Seite 8
- Red Castle Brew: Bier-Spezialitäten aus dem Schloss.....Seite 9
- Bier-Experte Raupach: Das sind die Trends des Jahres Seite 10
- Bier von A bis Z: Das süffige Biertisch-Taschenlexikon...Seite 11
- Mit dem VGN auf Tour: Die aktuellen Ausflugs-Tipps.....Seite 12

Fränkisches Märzen - aus der Mini-Brauerei unterhalb der Nürnberger Kaiserburg

Udo Deppisch, Inhaber des Kult-Wirtshauses „Hütt'n“ in der Nürnberger Altstadt (Bergstraße 20), hat ein ausgefallenes Hobby:

Er sammelt alte Koch-Bücher; rund 100 Exemplare befinden sich mittlerweile in seinem Besitz. Die historischen Rezepte haben es ihm angetan – besonders die Brauart und Brauweise des mittlerweile leider eher in Vergessenheit geratenen Märzen. Irgendwann kam er auf die

Idee, einen Brauversuch zu wagen. Mit einer geliehenen Mikro-Brauanlage und eigens dafür beschafften Rohstoffen (Gerstenmalz – hier das besondere „Wiener Malz“, Hefe und Hopfen) startete der erfolgreiche Gastronom in seinem Lager die ersten Brauversuche – und scheiterte: „Das Bier schmeckte wirklich grauenvoll“, erinnern sich Deppisch und der zur Beurteilung gerufene Profi Georg Rittmayer.

Bei den nächsten Brauversuchen begleitete er Udo Deppisch vom Ein-

maischen bis zum Abschluss des Gärungsprozesses fachmännisch und gab entscheidende Tipps. Aus der ersten Verkostung unter den Stammgästen im neuen Nebenraum des Wirtshauses „Hütt'n“ wurde ein sehr geselliger und berauschender Abend: Anstatt der gewollten 5,6 Volumenprozent Alkohol hatte das Bier satte 7,2 Prozent! Es folgten weitere Brauversuche, bis das „Patentrezept“ gefunden wurde. Bei den folgenden Verkostungen wurde das goldgelbe Märzen mit mittlerweile konstanten 5,6 Prozent Alkohol und 13,8 Grad Stammwürze von Stammgästen als sehr süffig bezeichnet. Inzwischen

hat Udo Deppisch eine eigene Mini-Brauerei mit 48 Litern je Brauvorgang unter dem Namen „Nürnberger Burgbräu“ in seinen Lagerräumen untergebracht. In seinem Lokal gibt es nun jeweils von Mittwoch bis Samstag ab 18 Uhr sein original fränkisches Märzen aus dem traditionellen Holzfassanstich - nur solange der Vorrat reicht oder auf Bestellung. Für das Fränkische Bierfest hat Deppisch einige Fässer des Spezialbieres vorgebraut und wird es dem fachkundigen Publikum vorstellen.



Franken-Tag und viel Musik!

Zu einem frischen Seidla Bier und einer deftigen Brotzeit gehört natürlich auch eine ordentliche Musik: Vier Bühnen stehen auf dem Fränkischen Bierfest bereit – mit einem vielfältigen

Programm von einheimischen Liedermachern, fränkischen Rock-Bands und lokalen Jazz-Legenden (siehe Tabelle). Der Fest-Samstag, 6. Juni, steht zudem ganz im Zeichen des „Franken-

Tags“. Hier messen sich Brauchtumsvereine aus der ganzen Region in einem witzigen Wettstreit, der augenzwinkernd traditionelle Gepflogenheiten wie das Betzantzen aufgreift. Kur-

zentschlossene können sich bis einen Tag vorher noch anmelden unter info@bierfest-franken.de! Es gibt natürlich auch jede Menge süffige Preise zu gewinnen...



Öffnungszeiten

Offizielle Eröffnung des Fränkischen Bierfestes: Mittwoch, 3. Juni, um 17 Uhr durch Nürnbergs Ersten Bürgermeister Christian Vogel.

Mittwoch, 3. Juni: 17 bis 23 Uhr
Donnerstag, 4. Juni: 11 bis 23 Uhr
Freitag, 5. Juni: 14 bis 23 Uhr
Samstag, 6. Juni: 11 bis 23 Uhr
Sonntag, 7. Juni: 11 bis 22 Uhr



	Bühne 1	Bühne 2	Bühne 3	Bühne 4
Mittwoch 03.06.2015				
18:00 - 22:00 Uhr	Nachtschwärmer	Wulli + Sonja	6 Feet Four	Holm Duo
Donnerstag 04.06.15				
12:00 - 16:00 Uhr	Hillman's Blues Band	Niederbayerischer Musikantenstammtisch	Suzan Baker & Dennis Lüddicke	Kauper & Klaus Brandl
18:00 - 22:00 Uhr	Wulli & Sonja	Faded Glory	Buskin Bastards	Tony Barkham Duo
Freitag 05.06.2015				
18:00 - 22:00 Uhr	Tony Barkham Duo	Nachtschwärmer	Dennerloh Blues Band	Cräcker
Samstag 06.06.2015				
12:00 - 16:00 Uhr	Wulli & der Frankensima	Pengertzratzen	Heroldsberger Blasmusik	Kapelle Es As
18:00 - 22:00 Uhr	Käpt'n Iglu	Hillman's Bluesband	Continental Breakfast	Tommy & the Poolboys
Sonntag 07.06.2015				
11:00 - 15:00 Uhr	Wilder Pilger	Heroldsberger Swing Group	JaM	Choco Latte
17:00 - 21:00 Uhr	Sascha Van Haasen	Tim Brown	Roli Müller & John Marshall	Mywood



START IN DIE Trachtensaison

DAMENDIRNDL AB 89,-

TRACHTENSET AB 199,-

5-teilig



www.murk.de
96193 Wachenroth

NÜRNBERG

Singen und Springen
Renaissancefest für die ganze Familie

Eine Produktion der ION in Kooperation mit dem Museum Tucherschloss
Sonntag, 21. Juni 2015, 14-18 Uhr
Herstelgasse 9-11, Tel. 0911 231 5421
www.museum-tucherschloss.de

museum.tucherschloss und hirsvogelsaal
museen der stadt nürnberg

Das neue Zeltner Bierhaus eine Gastwirtschaft ganz wie früher

Es ist schon seltsam: Viele Jahre lang konnte es in der Gastronomie gar nicht modern genug sein. Überall in der Stadt entstanden Lokale, deren Einrichtung eher an ein kühles Design-Museum als eine gemütliche Gastwirtschaft erinnerte.

Doch irgendwann waren es die meisten Gäste offenbar leid, nurmehr an seltsam geformten Plastiktischen, auf unbequemen Stühlen und unter spartanischen LED-Strahl-

auch alpenländische Spezialitäten serviert werden, gibt es im „Zeltner Bierhaus“ vor allem traditionelle fränkische Gerichte mit Zutaten fast ausschließlich aus der Region. So stehen auf der Standardkarte unter anderem viel zu selten servierte Küchenklassiker wie Krautwickel, Fleischküchle, Bratwürste und Rinderroulade, während auf der Tageskarte saisonale Speisen wie Spargelgerichte ihren Platz finden. Neben dem namensgebenden süffigen Zeltner Vollbier sprudelt auch ein stetig wechselndes fränkisches „Tagesbier“ aus dem Zapfhahn; dazu kommen zahlreiche weitere regionale Bierspezialitäten aus der Flasche.

„Wir wollten ein Lokal schaffen, das so aussieht wie die klassischen Nürnberger Vorstadtwirtschaften früher“, erklären Pickel und Landherr. Doch nicht nur das Interieur aus dunkler Wandverkleidung, hellen Holztischen und schnörkelloser Dekoration erinnert an so manch fröhliche Stammstisch-Stunden in der Eckwirtschaft von einst. Hier ist auch – so wie es seinerzeit ebenfalls ganz selbstverständlich war – wirklich Jedermann



Willkommen: Ganz gleich, ob man nur kurz auf eine Halbe Bier und eine kleine Brotzeit nach der Arbeit vorbeikommen, die letzten Sonnenstrahlen im ruhigen Biergarten genießen oder etwa den Nebenraum für eine größere Familienfeier buchen möchte – im „Zeltner Bierhaus“ treffen sich Alt und Jung, Anzugträger und Bauarbeiter, Kartelrunden und Familien. Eben ganz so, wie es nicht nur in Johannis in lange vergangenen Tagen überall so war. Dass die beiden Wirte mit ihrem Gedanken

richtig lagen, zeigt der enorme Zuspruch, den sich das „Zeltner“-Team binnen kürzester Zeit erarbeitet hat. Bleibt nur zu hoffen, dass noch viele andere Gastronomen diesem Beispiel folgen: Im „Zeltner Bierhaus“ jedenfalls können sie tagtäglich sehen, was bei den Gästen wirklich ankommt! „Zeltner Bierhaus“, Hallerstraße 32, 90419 Nürnberg. Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 11 bis 23 Uhr, Samstag 17 bis 23 Uhr, Sonntag 11 bis 21 Uhr. Reservierung: 0911/37784611, www.zeltner-bierhaus.de

Neu und kultig: Das Shirt zum Fest

Das ist doch mal eine anziehende Idee: Wer das vielleicht schönste Bierfest der Welt als kleines Andenken mit nach Hause nehmen – oder seine Zuwendung gleich auf dem Fest ausdrücken – möchte, der kann dies in diesem Jahr problemlos tun. Am Info-Stand in der Mitte des „Fränkischen Bierfes-

tes“ ist das kultverdächtige T-Shirt zum Fest erhältlich, das unsere beiden süßen Models Merima und Azra hier vorführen. Das Shirt mit hochwertigem Logo-Aufdruck gibt es – so lange der Vorrat reicht – in den Farben Weiß und Dunkelblau und in den Größen S-XL. Der Preis beträgt zehn Euro.



Gastbrauerei 2015: Storchenbräu lässt es in Nürnberg klappern

Das „Fränkische Bierfest“ bietet die gesamte Vielfalt unserer heimischen Braukunst. Und sogar ein bisschen mehr: Denn nach der gelungenen Premiere im Vorjahr mit dem Bräu von Aying wird auch heuer wieder eine Gastbrauerei von außerhalb Frankens im Nürnberger Burggraben vertreten sein. In diesem Jahr lässt es die „Storchenbräu“ auf dem Bierfest klappern. Die private Land-



brauerei stammt aus dem Städtchen Pfaffenhausen im Unterallgäu – einer Gegend, die für ihre süffigen Biersorten bayernweit berühmt ist. Und seit über 200 Jahren wird dort im Voralpenland bereits Bier im Namen des Storches gebraut. Neun verschiedene Biersorten kommen aus der modernen Braustätte, die vor zehn Jahren praktisch komplett neu ausgestattet wurde. Zwei davon – das helle Storchen-Export und das malzige Storchen-Dunkel – können am Bierfest probiert werden. Übrigens: Der Name „Storchenbräu“ geht vermutlich darauf zurück, dass es im Mindeltal traditionell stets sehr viele Störche gab, die sich dort zum Nestbau niederließen. Heute ist den Machern um Brauereichef Hans Roth Junior das Wappentier auch Verpflichtung: Seit über zehn Jahren setzt sich die „Storchenbräu“ aktiv für den Schutz des bedrohten Schreitvogels ein.

Erfolgsstory Trolli: Frucht-Gummi-Kult aus Fürth

Das Leben ist viel zu wichtig, um es ernst zu nehmen! Dieses Motto steckt in jeder Trolli-Tüte. Schon seit 1975 ist das Fürther Familienunternehmen Spezialist für total verrückte und originelle Fruchtgummi- und Schaumzuckercreations.

Und weil zu einem rundum fröhlichen Fest für die ganze Familie, wie es das „Fränkische Bierfest“ nun einmal ist, auch eine anständige Portion Süßes dazugehört, ist „Trolli“ in seinem Jubiläumsjahr erstmals mit einem eigenen Stand im Nürnberger Burggraben vertreten!

Dabei hätte die beeindruckende Erfolgsgeschichte, die Trolli-Chef Herbert Mederer nunmehr seit 40 Jahren schreibt, auch durchaus anders aussehen können: Zwar hatte sein Vater Willi nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges eine Zuckerwarenfabrik aufgebaut. Die aber produzierte zunächst vorwiegend Nudeln – weil es in den kargen Nachkriegsjahren schlichtweg so gut wie keinen Zucker gab! Nach

der Währungsreform und mit dem beginnenden Wirtschaftswunder jedoch stieg der Firmengründer in die Herstellung von Cremehütchen, Kokosflocken oder Eistörtchen ein. Doch richtig Fahrt nahm das Unternehmen erst mit der Produktion von Gummibären auf – damals noch unter dem Namen „Wilmed“.

Dabei wollte Herbert Mederer, der später den legendären Namen Trolli erfand, selbst eigentlich eher Ingenieur oder Architekt werden. Er stieg dem Vater zuliebe dennoch früh ins elterliche Unternehmen ein und stellte sich an den Bonbonkochtopf. Eine Lehre zum Konfektmacher in Solingen brachte den heute 69-Jährigen dann endgültig zu den Süßwaren. Es war zweifelsohne die richtige Entscheidung: Heute macht Trolli rund 200 Millionen Euro Umsatz – mit sagenhaften 400 verschiedenen Artikeln! Und was hierzulande kaum einer weiß: Als einer der ersten deutschen Lebensmittelhersteller expandierte Trolli Mitte der achtziger

Jahre von Franken aus in die USA und avancierte dort zwischenzeitlich zum Marktführer. Inzwischen gibt es Trolli-Fabriken auch in Spanien, Indonesien, Tschechien und China.

Wenn Sie also auf dem Bierfest Lust auf die berühmten Apfel- oder Pfirsichringe, Wurrli, saure Glühwürmchen oder dunkle Lakritze haben, dann schauen Sie unbedingt mal bei Trolli vorbei. Sie naschen dann echt fränkische Produkte eines Weltunternehmens!



lern zu sitzen und ihr Bier aus der 0,33-Liter-Flasche zu trinken. Zurück zu den Ursprüngen – das ist gerade in Nürnberg zum Glück der Trend der Stunde, dem sich auch das neue „Zeltner Bierhaus“ im historischen Stadtteil St. Johannis verschrieben hat.

Kein Wunder: Die beiden Macher – Gerhard Pickel und Thomas Landherr – kennen sich aus in ihrem Metier. So betreiben sie auch noch die beinahe schon berühmte „Nürnberger Alm“. Und dort, direkt neben dem Stadtmuseum Fembohaus, geht es seit der Eröffnung vor rund drei Jahren authentisch gesellig zu! Während in der „Alm“ jedoch zusätzlich zur einheimischen Küche dem Namen entsprechend

MACH DEIN LEBEN TROLLIGER!

Trolli SAURER GLÜHWÜRMCHEN

www.trolli.de

Zeltner

Fränkisch...einfach gut!

Hallerstraße 32 | 90419 Nürnberg | Tel. 0911-37784611
www.zeltner-bierhaus.de | info@zeltner-bierhaus.de
Öffnungszeiten: Mo-Fr 12-23 | Sa 17-23 | So 11-21 Uhr

Die größte ŠKODA Auswahl Süddeutschlands.

ŠKODA Neu-/ Jahres-/ und Gebrauchtwagen kauft man natürlich bei uns!

www.feser-graf-gruppe.de

Wir freuen uns auf Sie, da lohnt sich wirklich jeder Weg!

Unternehmen der **FESER & GRAF GRUPPE**

13. Juni
11. Juli
08. August
12. September
31. Oktober
14. November

ŠKODA

Ansbacher Bratwurstführung

Eine kulinarische Stadtführung mit Genuss und Tradition.

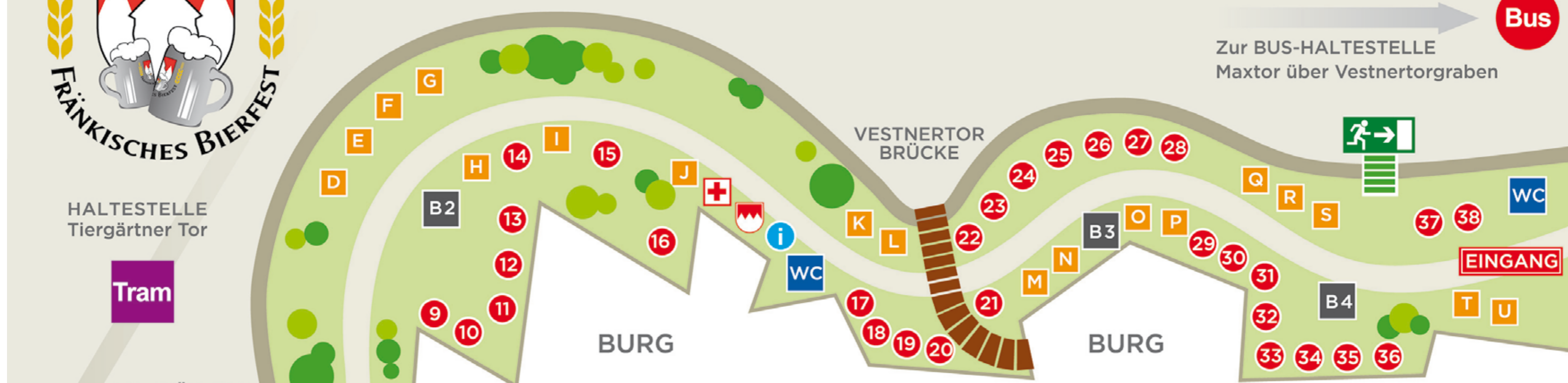
Erfahren Sie mehr über die Herstellung der fränkischen Spezialität und die Gastronomietradition der Stadt. Zum Abschluss der Führung kehren Sie in einer unserer Gaststätten ein, um gebratene oder saure Bratwürste zu verkosten.

Preis: pro Person: 22,- €, Kinder unter 12 Jahren: 16,- €
Im Führungspreis sind inbegriffen: Führung, ein fränkisches „Katzbrot“, das Hauptgericht mit Getränk (Bier, Wein oder Softdrink) sowie ein Bratwurst-Präsent.

Auskunft und schriftliche Buchung:
Amt für Kultur und Touristik
Joh.-Seb.-Bach-Platz 1 · 91522 Ansbach
Tel. 09 81/ 51-243 · aku@ansbach.de · www.ansbach.de

STADT ANSBACH

FRÄNKISCHES BIERFEST 2015



Zur BUS-HALTESTELLE
Maxtor über Vestnertorgraben



HALTESTELLE
Tiergärtner Tor



TIERGÄRTNER
TOR

EINGANG

EINGANG

LEGENDE

- Brauereien
- Gastronomie
- Bühnen
- Kinderland
- i Infopoint
- + Ärztl. Versorgung
- Frankenland Versand

BRAUEREIEN

- | | |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| C Craft Bier & Neuheiten | 20 Meister |
| 1 Pyraser | 21 Alt |
| 2 Drummer | 21 Hofmann |
| 3 Hebedanz | 23 Simon |
| 4 Red Castle Brew | 24 Brauhaus Binkert |
| 5 Elch-Bräu | 25 Stöckel |
| 6 Lindenbräu | 26 Bürgerbräu Hersbruck |
| 7 Zeltner | 27 Mahr's |
| 8 Neder | 28 Mager |
| 9 Spalt | 29 Landwehr-Bräu |
| 10 Schlossbrauerei Ellingen | 30 Gutmann |
| 11 Hofmühl | 31 Hembacher |
| 12 Krug-Bräu | 32 Held-Bräu |
| 13 Kuchlbauer | 33 Fischer |
| 14 Rittmayer | 34 Weißenohe |
| 15 Gastbrauerei Storchenbräu | 35 St. Georgen Bräu |
| 16 Schanzenbräu | 36 Nikl |
| 17 Hennemann | 37 Prechtel |
| 18 Wiethaler | 38 Zwanzger |
| 19 Hausbrauerei Altstadtthof | |

GASTRONOMIE

- | | |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| A Kessler's Grill | L Grill Niedermann |
| B Holland Pommes | M Crêpes Distel |
| C Seefried Naturmetzger | N Dölle Grillspezialitäten |
| D Fruchtbowle | O Flammkuchen |
| E Haag Holzofenbrot | P Fruchtbowle |
| F Langos | Q Südtiroler Vineria |
| G Bratwurst Döslein | R |
| H Edelbrennerei Haas | S TexMex |
| I Grillteufel | T Fränk. Spezialit. Distel |
| J Trolli Süßwaren | U Ochsen grill |
| K Fisch Niedermann | |
- Alle Angaben ohne Gewähr

i Bei Fragen rund um das Bierfest sowie zu Fund-
sachen und im Notfall wenden Sie sich bitte
an unsere Ansprechpartner am INFOPOINT.

Veranstalter:
Thomas Landherr
Diebacher Str. 15-17
90449 Nürnberg,
Tel. 0911-80 192 120

GASTRO-KONZEPT MIT PLAN
info@gastrokonzeptmitplan.de
www.gastrokonzeptmitplan.de

Öffnungszeiten: Mi. 3.6.: 17-23 Uhr / Do. 4.6.: 11-23 Uhr / Fr. 5.6.: 14-23 Uhr / Sa. 6.6.: 11-23 Uhr / So. 7.6.: 17-22 Uhr

Klaus Schamberger: Der Spezi unterwegs zur Bierprobe samt Schaumfrüherkennung

Hochverehrte Bierdimbfl,

im Fall, dass Sie sich beim Lesen folgender Zeilen bereits an, auf oder unterm Tisch des Fränkischen Bierfestes befinden, erreicht Sie unsere dringliche Warnung vor dieser fünf sturzbrachten zelebrierten Schluckimpfung leider zu spät. Andernfalls: Bleiben'S um Godzwiln dahamm! Zwar würden während dieser fünf sturzbrachten Tage zahlreiche Biere jedweder regionalen Provenienz und Kreszenz verabreicht, dito Bratwürste, Presack, Stadtwurst mit und ohne Musik, gut eingeweichte Sardinawegglä etc., aber was wir auch heuer höchstwahrscheinlich wieder schmerzhaft vermissen werden: Bier-Sommelier in zufriedenstellender Anzahl.

Da und dort mag hinter der Burg vielleicht einer jener vollqualifizierten Gurgel-Gourmets einheraumeln und seine profunden Erkenntnisse gegen ein kleines Entgelt zum Besten geben, aber das wird wieder nur ein Tropfen auf unseren heißgelaufenen Halsknorpel sein. Und ohne Sommelier, ohne seine höchst flüssigen, um nicht zu sagen überflüssigen Kenntnisse, macht das Einpfaffen von Bieren wenig, ja eigentlich überhaupt keinen Sinn. Allenfalls löscht es den Durst, erzeugt

Knie-Insuffizienzen größten Ausmaßes, regt nicht selten zu Verbrüderungen und –schwesterungen an, es kann zu Unterhaltungen, Zwiesgesprächen zwischen völlig fremden Menschen und Menschinnen kommen, zu fränkischen Minnegesängen; auch Ansätze von vermeintlicher Schwerelosigkeit sind schon beobachtet worden. Das aber ist nicht der Sinn des Biertrinkens. Diesen Sinn kann uns nur einer zügig vermitteln: der Bier-Sommelier.

Anderer Branchen auf dem Gebiet des seismologischen Geschmackswesens haben dies längst erkannt und bedienen sich der mündlichen Kenntnisse etwa eines kaltgepressten Oliven-Sommeliers, Mineralgewässer-Sommeliers, Apfelsaftschorle-, Himbeergeist-, Antarktisschmelzwasser-, Benzin- und so weiter-Sommeliers. Oder nehmen wir den herkömmlichen Wein-Sommelier. Er hört, im übertragenen Sinn, mit seiner Zunge nicht nur das Gras wachsen, sondern kann seine diesbezüglichen Rezepturen anschließend auch in sehr schöne, filigrane, feinstzisierte, poetenhafte Worte kleiden. Nach dem großartigen Genuss von zwei, höchstens drei sofort wieder ausgespotzter Tropfen irgendeiner Flüssigkeit kann er feststellen, dass diese folgende verwunderliche Eigenschaf-

ten in sich birgt: Fruchttige Eleganz mit Tanninstruktur, feinen Rosenduft, einen weichen, runden Körper, grüne, jugendliche Reflexe, delikate Aromen von Veilchen, Ananas, Mandarine und Glühbirne.

Auch hat ein namhafter Sommelier schon einmal einen Wein wie folgt gepriesen: „Im Abgang grüner Apfel.“ Im Abgang grüner Apfel! Da mag sich jetzt natürlich der den Segnungen des Sommelierwesens etwas abholdende Weindimbfl fragen: Grüner Apfel im Abgang – was sachd nem dou mei Schließmuskl derzou!?? Eine Frage, die man vielleicht nicht gänzlich von der Hand wischen sollte.

Aber wieder zurück zu dem Bier-Sommelier. Nur von ihm erfährst du – teilweise bereits aufgrund der Schaumfrüherkennung, an wel-

chem Elixier du gerade nippst: An einem Grapefruit-Champagner-Dünnbier auf Ayurveda-Basis, an linksdrehendem Kefi-Weizen, Bananenbier mit Agavensirup, Jahrgangsbier mit Braumeisterzertifikat oder gar an einem belgischen Schoko-Malz-Kirschextraktbier in Bombomform zum Lutschn. Nur er, der Sommelier, entscheidet, ob etwa ein Seidlein Unterzahnbacher einen samtig-fruchtigen Nachhall mit perlenden Spuren urgesteinhaltiger Minerale in sich birgt. Nur er weiß, welche mannigfachen Düfte dem gefürchteten Schweinauer Bierschieß entströmen können, oder wie hoch man nach sieben bis acht Maß im Liegen speien kann. Auch kann er Ihnen ohne weiteres Auskünfte über Ihren persönlichen Body-Maß-Index erteilen – je nach Body zwischen einer und zwölf Maß. Sind Sie also an gesicherten, schön formulierten Resultaten aus dem Reich der Schäume eines Sommeliers interessiert, meiden Sie das Bierfest! Ansonsten: Mir seeng si, immer im Nachmittagsnebel, direkt unterm Eppeleinsprung.

Ihr Klaus Schamberger



Edel-Biere aus dem Schlosshof

Bier-Liebhaber aus der ganzen Region kennen den kleinen, auffälligen Stand am Nürnberger Hauptmarkt schon lange. Und auch, wenn Betreiber Michael Bellair derzeit mit dem hiesigen Amtsschimmel ein bisschen im Clinch liegt und dort kein Flaschenbier mehr verkaufen darf, weil er seine Gerste

nicht auf einem eigenen Acker anbaut, sondern aus Zirndorf bezieht, tut das der Beliebtheit seiner „Red Castle Brew“ glücklicherweise keinen Abbruch.

Seit Anfang 2013 stellt der Bier-Enthusiast in einem winzigen Nebengebäude des namensgebenden Roten Schlosses in Heroldsberg Spezialbiere her – unter anderem. Denn Bellair hat beispielsweise auch Bierpralinen, Biergelee, Bieressig oder Biersenf im Angebot: Praktisch alles, was man aus dem Lieblingsgetränk der Franken herstellen kann, probiert der innovationsfreudige Mikrobrauer einfach aus. Was seinen Geschmackstest besteht, nimmt er dann in sein Sortiment auf, das – außer auf dem Wochenmarkt – auch auf der Website www.red-castle-brew.de erworben werden kann.

Die gemütlichen Räumlichkeiten lassen es allerdings nicht zu, dass Bellair mehr als 300 Liter pro Woche einbraut, ganz traditionell im Kupferkessel auf offenem Feuer! Doch egal ob weihnachtliches Glüh-Bier, starker „Hopfen-Bock“ oder herbes IPA mit wechselnden Hopfenarten – die durchweg ausgefallenen Varianten finden bei Kennern reißenden Absatz. Angefangen hat alles mit dem „Fränkischen Rotbier“, einem fruchtigen Naturbier, das als



einzigste Sorte ständig im Programm ist und das sich ganz den Ursprüngen der Nürnberger Braukunst widmet: Jenes untergärige original Nürnberger Rotbier, das ausschließlich mit Gerstenmalz angesetzt werden durfte, wurde hier nämlich bereits seit dem frühen Mittelalter gebraut.

Und man mag es kaum glauben: Im Jahr 1597 existierten in Nürnberg sage und schreibe 35 Rotbierbrauereien, von denen im Laufe der Jahrhunderte jedoch keine einzige Sudstätte überlebte. Andere Sorten hatten dem Rotbier schlicht den

Rang abgelaufen.

Heute jedoch wird das historische Rotbier nach und nach von kleinen Brauereien in der Region wiederentdeckt – auch und vor allem dank Michael Bellair und seiner einzigartigen „Red Castle Brew“, die in diesem Jahr erstmals auf dem Fränkischen Bierfest vertreten ist. Und die hier im Burggraben, ein paar hundert Meter oberhalb des Hauptmarktes und des dazugehörigen Amtes, zum Glück ihre Biere auch an alle Besucher verkaufen darf – ganz ohne eigenes Gerstenfeld!



Seit 1492
Hofmühl
Leichtester Braukunst
TROPHÄENSAMMLER.
GENUSS IST UNSER BIER

WWW.HOFMUEHL.DE

FRANKENWEIN
Nürnberg
WEINFEST
18.-28.06.
Hauptmarkt

täglich
Live-Musik!

Rabatt erhalten Sie bei Vorlage dieser Anzeige einmalig auf ein Glas Wein.

www.nuernberg-weinfest.de

HERZOG
ERHABEN GEKLEIDET
100 JAHRE TRADITION

Das Hochzeitshaus im Herzen der City

- kompetente Beratung und bester Service
- die schönsten Brautmoden-Kollektionen
- die größte Auswahl

WIR sind die Spezialisten!
Überzeugen Sie sich selbst ...

DOMINIC NÜRNBERG GMBH · Königstraße 17a (an der Lorenzkirche) 90402 Nürnberg · Telefon 0911/22.78.76 · www.herzogbrautmode.de

WIR BITTEN UM TERMINVEREINBARUNG.

Frankens Bierpapst: „Wir leben eigentlich im Ursprungsland des Bieres“

Zum zweiten Mal beim „Fränkischen Bierfest“ dabei ist Markus Raupach mit seinem Craft Beer Pavillon. Der „fränkische Bierpapst“ hat wieder viele spannende neue Biere aus Franken dabei, die an seinem Stand unter kompetenter Anleitung verkostet werden können. Wir haben mit ihm über die Entwicklung im letzten Jahr und die neuen Trends im Bierbereich gesprochen.

Bierfest-Zeitung: Was hat sich im letzten Jahr in Sachen Bier und Franken getan?

Markus Raupach: Es gab viele erfreuliche Entwicklungen. Zum Beispiel, dass Schanzbräu-Chef Stefan Stretz im Schatten der Pyramide endlich seine neue Brauerei bauen kann. Das ist ein wichtiger Schritt für die Nürnberger Bierkultur. Genauso wie die Eröffnung der Nürnberger Bierothek in der Äußeren Laufer Gasse und die regelmäßigen Bierseminare im Altstadtthof. Was mich besonders gefreut hat war, dass die Schlossbrauerei Ellingen mit ihrem Dunkel den „European Beer Star“ in Gold gewonnen hat. Das ist toll für Altmühlfranken und zeigt, dass unsere Brauereien gerade in den klassischen Disziplinen einfach unschlagbar gut sind.

Was ist denn der European Beer Star genau – und gab es noch andere fränkische Sieger?

Raupach: Das ist der wichtigste Bierwettbewerb in Europa, veranstaltet vom Verband der Privaten Brauereien. Da nehmen über 1600 Biere aus 42 Ländern teil. Natürlich gab es noch andere fränkische Sieger, etwa Meinel aus Hof mit Silber und die Staffelberg-Bräu mit Bronze, jeweils beim hellen Doppelbock. Oder die Bamberger Mahrs Bräu mit Bronze beim hellen Bock. Greif aus Forchheim konnte Silber beim Hellen holen, und die Braumanufaktur Weyermann errang bei ihrem Debüt gleich Bronze mit ihrem „Bamberger Rogg't“. Nicht vergessen dürfen wir das Rotbier aus Oberreichenbach (Bronze) und die Rauchbiere von Rittmayer (Silber) und Kundmüller (Bronze). Und auch im Weizenbereich waren wir Franken stark: Kitzmann erhielt Silber für sein leichtes Weizen, und die Schlossbrauerei Reckendorf bekam ebenfalls Silber für den Weizenbock. Die Beer Star-Auszeichnungen, auch der vergangenen Jahre, finden Sie übrigens in unserem Bayerischen Brauereiführer, erschienen bei den



Nürnberger Nachrichten.

Eine beeindruckende Liste. Was macht denn die Franken so stark – und wie ist das mit dem viel besprochenen „Craft Beer“?

Raupach: Das Schöne ist, dass wir hier quasi im Bier-Paradies leben. Der Begriff „Craft Beer“ kommt eigentlich aus den USA und bedeutet den Aufstieg von Hobby- und Kleinstbrauereien mit besonders geschmacksintensiven Bieren auf dem vorher dort eher eintönigen Markt. Dieser Trend ist einerseits nun auch bei uns angekommen, und die Brauereien stellen auch immer mehr Biere mit besonderem Charakter her. Andererseits ist es eigentlich schon immer die Stärke unserer Brauereien gewesen, sich nicht an den Mainstream anzupassen – und einfach sehr feine Biere zu brauen, die sich von den Bieren unserer Nachbarländer deutlich unterscheiden. Das Wichtigste dabei ist allerdings, dass unsere Brauereien in der Regel einen mehrhundertjährigen Erfahrungsvorsprung haben, den die neuen Brauereien in den USA und aller Welt gar nicht einholen können. Deswegen kommen auch Braumeister und Bier-Fans von überall her nach Franken, um sich hier ihre Inspirationen zu holen und zu sehen, wie das heutige Bier in seinem Ursprungsland entsteht. **Ist „Ursprungsland“ nicht ein bisschen hoch gegriffen? Immerhin kannten schon die alten Babylonier eine Art Bier...**

Raupach: Eigentlich nicht. Denn die modernen untergärigen Biere, die heute rund 90 Prozent der Weltproduktion ausmachen, haben ihren Ursprung in den Bierkellern Frankens, wie im Erlanger Burgberg. Erst die Industrialisierung hat zum Aufschwung der Münchner und Berliner Brauereien im späteren 19. Jahrhundert geführt. **Bier hat also erstaunlich viel mit Geschichte zu tun. Wo kann ich mehr darüber erfahren?**

Raupach: Am besten, indem Sie bei den Brauereien selbst nachfragen. Die wissen oft viel über ihre eigene Geschichte zu erzählen. Oder sie besuchen ein Bierseminar, zum Beispiel bei mir in der Deutschen Bierakademie. Ein letzter Tipp wäre der neue Fränkische Brauereiführer, der in wenigen Tagen erscheint.

Sie haben im Mai vom Bayerischen Brauerbund die „Goldene Bieridee“ erhalten. Was bedeutet das für Sie?

Raupach: Das ist natürlich eine schöne Bestätigung meiner bisherigen Arbeit. Es geht um innovativen Engagement rund ums Bayerische Bier. Und es ist ein teils illustrierter Kreis von bisherigen Preisträgern, zum Beispiel die „Biermösl Blossn“, die Aischgründer Bierstraße oder der Verein „Bierland Oberfranken“. Ich freue mich sehr darüber, dass die Bayern mal wieder an Franken gedacht haben. Und ich hoffe, dass wir die Auszeichnung gut nutzen können, um weiter für den Stellen-

wert gerade des Fränkischen Bieres zu kämpfen.

Eine letzte Frage: Worauf sollten unsere Gäste denn beim diesjährigen Fränkischen Bierfest besonders achten?

Raupach: Ich denke, es kommt darauf an, was man möchte. Wer einfach einen schönen, entspannten Nachmittag mit gutem Bier verbringen will, sollte einfach kommen, sich treiben lassen und immer wieder dort ein kurzes Püschchen einlegen, wo es ihm gerade gut gefällt. Das ist für mich der große Unterschied zur bayerischen Art, ein Fest zu feiern. Dort setzt man sich in ein Bierzelt, konsumiert das Bier in Maßkrügen und steht eigentlich nur auf, wenn man auf den Bänken tanzen oder aufs Klo gehen will. In Franken ist ein Bierfest immer etwas mobiles mit vielen Ständen und viel Abwechslung, auch beim Bier, denken Sie nur an den Erlanger Berg, das Forchheimer Annafest und die Bamberger Sandkerwa. Und wer etwas tiefer in die Biervielfalt einsteigen will, kann ja einfach bei mir am Craft Beer Pavillon anfragen und schon mal testen, was ihm schmeckt. Anschließend sollte man dann an den verschiedenen Ständen eher kleinere Einheiten genießen, damit man auch bis zum anderen Ende durchhält. Ein alter Sommelier-Tipp ist, in etwa genau so viel Wasser wie Bier zu trinken. Damit kann man die Auswirkungen des Alkoholkonsums gut in Grenzen halten... ■

Bier von A(lt) bis Z(wickel) Das kleine Bierbank-Lexikon

Altbier

Bernsteinfarbiges Zeug vom Niederrhein in kleinen Gläsern. Kann man mögen, muss man aber nicht. Der Name bezieht sich auf das traditionelle Brauverfahren ohne Kältemaschinen. Erzeind des Kölsch.

Berliner Weisse

Erhält durch Milchsäurebakterien seinen typisch säuerlichen Geschmack. Wenig Alkohol, wird selbst in Berlin nur von Touristen getrunken, dafür gerne auch mit Himbeer- oder Waldmeistersirup.

Bockbier

Keine bayerische Erfindung, sondern ursprünglich aus Einbeck in Niedersachsen. Enthält mindestens sechs Prozent Alkohol – und hat Generationen von Klosterbrüdern über die karge Fastenzeit gebracht.

Dunkles Bier

Stammt tatsächlich aus Bayern, genauer: aus München. Hat seine Farbe vom Braumalz, das heißer getrocknet (gedarrt) wurde als bei hellem Bier. Vor allem bei fränkischen Brauereien ein Hochgenuss.

Freibier

Die wohl beliebteste Biersorte der Welt. Gibt es leider gewöhnlich immer erst am nächsten Tag – und bringt sowohl die sparsamen Wirte, als auch die durstigen Gäste regelmäßig zur Verzweiflung.

Gerste

Hauptrohstoff unserer Biere, weil in unseren Breitengraden das wohl robusteste Getreide. Kultiviert von den alten Römern. Wo sie nicht wächst, kommen Reis, Mais oder noch schlimmere Arten zum Zug.

Gärung

Eine tolle Erfindung der Natur: Hierbei wandelt die Hefe den im Malz

enthaltenen Zucker in Alkohol, Kohlendioxid und Wärme um. Gibt's auch beim Wein, ist beim Bier aber viel komplexer.

Hefe

Eigentlich ein Pilz – und eine der ältesten Lebensformen der Erde. Im Reinheitsgebot von 1516 gar nicht erwähnt, obwohl sie und ihre Wirkung schon bekannt waren. Macht während der Gärung einen super Job!

Hopfen

Seele des Bieres. Irgendwann um 800 aus Versehen von bayerischen Mönchen erstmals verwendet. Macht das Bier wegen ätherischer Öle herb, bekömmlich – und praktischerweise auch noch länger haltbar.

Kölsch

Köln's Gegenstück zum Alt. Darf nur von 24 Brauereien rund um Köln gebraut werden, was auch kein Schaden ist. Für einen echten Bayern nicht mehr als ein netter Aperitif zum Gaumenbenetzen.

Malz

Noch eine prima Sache aus dem Zauberkasten der Natur: Entsteht aus Getreide, dessen Körner erst befeuchtet und dann wieder getrocknet werden. Enthält Kohlenhydrate, Vitamine und Enzyme.

Obergärig

Biersorten wie Alt, Berliner Weisse, Kölsch oder Weizenbier, bei denen die Hefe oben schwimmt und abgeschöpft wird. Beim untergärigen Gegensatz (Pils, Lager, Helles etc.) sinkt die Hefe auf den Fassboden.

Stammwürze

Das ist der Anteil der aus dem Malz gelösten Stoffe in der unvergorenen Würze – vor allem Malzzucker, Eiweiß, Vitamine und Aromastoffe. Nicht zu verwechseln mit dem Alkoholgehalt.

Pils

Wurde 1842 vom bayerischen Braumeister Sepp Groll in Pilsen erfunden. Heute das mit Abstand meistgetrunkene Bier in Deutschland, was vor allem an der Werbung liegt. In Franken nur ein Durstlöcher.

Rauchbier

Bierspezialität aus der Bamberger Ecke. Soll beim Brand einer Brauerei entstanden sein, als der verzweifelte Braumeister nurmehr fast verkohltes Getreide verwenden konnte. Liebt man oder hasst man.

Schwarzbier

Spezialität aus Thüringen und Sachsen. Machte in England und Irland als „Stout“ Weltkarriere. Wurde hierzulande mit der Wiedervereinigung in den Westen gespült. Sieht oft süßlicher aus als es schmeckt.

Ungespundetes Bier

Fränkische Spezialität: Kohlendioxidarmes Bier, bei dem das Spundloch im Fass offen bleibt,

wodurch die Kohlensäure während der Gärung entweichen kann. Gilt als sehr bekömmlich – zumindest bis zum Fünften.

Weizenbier

Hierfür müssen mindestens 50 Prozent Weizenmalz verwendet werden. Obergärig und vor allem südlich des Weißwurstäquators daheim. Enthält mehr Fuselalkohole als andere Biere, verursacht daher mehr Kopfweg!

Zwickelbier

Noch eine Besonderheit Bierfrankens: Ungefiltertes und deswegen trübes Bier mit kurzer Lagerzeit. Ursprünglich eine vor dem Filtern mittels des „Zwickelhahns“ vom Braumeister entnommene Probe.



Von den Machern der CATS Zelt-Tournee

Dirty Dancing

DAS ORIGINAL LIVE ON TOUR

16. JULI – 2. AUGUST 2015
FRANKENHALLE NÜRNBERG

DAS KULT-MUSICAL ZUM KULT-FILM!

Tickets & Infos: www.DirtyDancingTour.de

DAS NEUE ZELTNER VOLLBIER HELL – EIN BIERS MIT GESCHICHTE!

Erfahren Sie mehr über die bewegte Geschichte der Nürnberger Brauerei Joh. Gg. Zeltner unter www.zeltner-bier.de.

Mit dem VGN auf Tour:

Die aktuellen Ausflugs-Tipps



Franken ist schön und bietet zahlreiche Freizeitmöglichkeiten. Doch jeder noch so reizvolle Ausflug in unsere wunderbare Heimat macht mit dem Auto nur halb so viel Spaß – schließlich drohen unabhängig von den Spritpreisen überall Staus und Baustellen.



Und ein frisches Seidla sollte man besser auch nicht genießen, wenn man sich danach noch ans Steuer setzen muss! Doch mit seinen Bussen und Bahnen, kombiniert mit

vielen praktischen Freizeittipps, erschließt der Verkehrsverbund Großraum Nürnberg (VGN) seinen Fahrgästen zum Glück viele der schönsten Seiten Frankens – bequem, günstig und vor allem vollkommen stressfrei!

Die vielseitigen Wandertipps des VGN in der Metropolregion Nürnberg bieten für jeden Geschmack etwas: Insgesamt 13 Bierwanderungen können unter www.vgn.de/freizeit kostenlos bestellt oder heruntergeladen werden. Und egal, ob man sich für die 9,5 Kilometer lange Bier-Tour zu den Buttenheimer Kellern, einen Ausflug in die „Fränkische“, den Spaziergang auf den legendären Kreuzberg bei Hallerndorf oder den inzwischen zum Kult gewordenen „Fünf-Seidla-Steig“ rund um Gräfenberg entscheidet: Alle Wanderungen sind leicht nachvollziehbar und umfangreich erklärt – von der ersten Abzweigung über die vollständige Wegbeschreibung, Wanderskizzen mit Höhenprofil bis hin zum geselligen Einkehrschwung. Und für alle Touren stehen inzwischen auch GPS-Tracks zum Download bereit. Die prakti-

schon Tipps sind die perfekten Begleiter für einen erlebnisreichen Tag. Die 22 VGN-Freizeitlinien ergänzen seit dem 1. Mai und noch bis zum 1. November an Sonn- und Feiertagen, manche auch samstags, das tägliche Fahrtenangebot. Seit Jahren beliebt sind beispielsweise der „Brauereien-Wander-Express“ und der „Hallerndorfer-Keller-Express“. Aber auch der „Brauereien- und Fachwerk-“, der „Aischgründer-Bier-Express“ oder der „Bier- Brotzeit- und Burgen Express“ sind wegen der vielseitigen Wander- und Einkehrmöglichkeiten,

Brauereien und Biergärten schon lange bei Ausflüglern geschätzt.

Ein weiteres Plus sind die günstigen Ticketangebote für Gruppen: Den ganzen Tag oder das gesamte Wochenende lang fahren bis zu sechs Personen (davon maximal zwei ab 18 Jahre) für nur 18 Euro mit dem TagesTicketPlus durch das gesamte Verbundgebiet. Einen Tag lang, nur Montag bis Freitag ab 9 Uhr, sind gleich bis zu fünf Personen mit dem BayernTicket on Tour, Einzelreisende für 23 Euro, jede weitere Person zahlt nur fünf Euro. ■



SBU Tram Bus

Entspannt mit Bus und Bahn durchs Verbundgebiet

Wandern, Radeln, Baden, Boot fahren – jede Menge Ausflugsziele, Feste und Sehenswürdigkeiten: 14.500 km² Verbundgebiet sind wie für Ihren Urlaub geschaffen. Freuen Sie sich auf schöne Erlebnisse mit dem VGN!

Ihr günstiges Ausflugs-Ticket: TagesTicket Plus

- für bis zu 6 Pers. (max. 2 ab 18 Jahre)
- Mitnahme ganztags
- Fahrräder anstelle von Pers.
- 1 Hund
- Tag oder Wochenende gültig
- auch erhältlich als HandyTicket und online unter www.vgn.de/onlineickets

TagesTicket PLUS verbundweit **18,- €**

VGN Verkehrsverbund Großraum Nürnberg

www.vgn.de

Bierfest-Gewinnspiel Tolle Preise zu gewinnen!

Zum Schluss haben wir noch ein tolles Schmankerl für alle Bierfest-Besucher! Füllen Sie den unten stehenden Coupon aus und kreuzen Sie die richtige Antwort auf unsere Rätselfrage an. Mit etwas Glück gewinnen Sie einen dieser zehn Preise:

Der **1. bis 3. Preis** ist eine MobilCard für einen Monat freie Fahrt im gesamten VGN-Verbundgebiet, gültig für zwei Erwachsene und bis zu vier Kinder.

4. bis 10. Preis: je 1 kultiges Bierfest T-Shirt.

Wichtig: Werfen Sie den ausgeschnittenen Coupon bitte an einem der fünf Festtage in die Sammelbox an unserem Info-Stand auf dem Bierfest. Die Auslosung der zehn Preise erfolgt unmittelbar nach dem Ende der Veranstaltung am 7. Juni 2015. Alle Gewinner werden baldmöglichst schriftlich (Per Post oder E-Mail) benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung der Gewinne ist leider nicht möglich. ■

Gewinnspiel-Coupon

Wie viele Freizeitlinien bietet der Verkehrsverbund Großraum Nürnberg (VGN)??

A: 14 B: 22 C: 9

Name:

Adresse

E-Mail

Bitte die richtige Antwort ankreuzen, Coupon vollständig ausfüllen, abtrennen und bis Sonntag, 7. Juni 2015, 18 Uhr in die Box am Info-Stand einwerfen. Viel Glück!