



Scherdel Bierzeitung

Die Hauszeitung der Brauerei Scherdel Hof

2009

Die Isartaler Hexen bei Scherdel

Brauereifest mal ganz anders – und schön wars!

Erstmals fand das Brauereifest im Jahr 2009 auf dem Gelände der Stadtwerke statt. Wegen einer größeren Baustelle auf dem Brauereigelände wurde die Traditionsveranstaltung kurzerhand zusammen mit den Stadtwerken Hof ausgetragen. Die Gestaltung des Samstags übernahm dabei die Brauerei Scherdel.

Am Sonntag hatten die Besucher dann die Möglichkeit sich von der Leistungsfähigkeit der Stadtwerke Hof zu überzeugen. Höhepunkt am Samstag waren natürlich die Isartaler Hexen, die es innerhalb kürzester Zeit schafften die bis auf den letzten Platz besetzte Halle zum Brodeln zu bringen.

Und der Termin für das nächste Brauereifest im Jahr 2010 steht schon fest. Diesmal starten wir bereits am 15. und 16. Mai 2010. Im Festzelt auf dem Scherdel Brauereihof gibt es am Samstag wieder eine Liveband ganz im Stil der Isartaler Hexen und einen Überraschungsgast. Der Sonntag gehört dann ganz der Volksmusik. Details werden aber erst unmittelbar vor der Veranstaltung auf www.scherdelbier.de verraten.



Innerhalb kürzester Zeit brachten die »Isartaler Hexen« die Stimmung in der bis auf den letzten Platz besetzten Halle zum Brodeln.

Liebe Scherdel-Freunde,

wieder liegt ein Jahr mit vielen Wiesen-, Volks- und Vereinsfesten sowie vielen Kirchweihen in unserer Gastronomie hinter uns. In all diesen Festen mit ihrer oft jahrzehnte- und jahrhundertelangen Tradition kommt ein Stück Lebensqualität unserer Region zum Ausdruck. Genau diese Lebensqualität liegt uns als Brauerei besonders am Herzen, deshalb unterstützen wir gerne die Durchführung dieser Traditionsfeste mit unserer Festausrüstung. Lesen Sie dazu mehr in dieser Ausgabe der Bierzeitung.



Und sonst? Nach vier Maibaumwettbewerben seit 2005 haben wir, natürlich wieder mit der Frankenpost, erstmals einen Volksmusikwettbewerb durchgeführt. Und waren überrascht auf welche Resonanz wir damit gestoßen sind. Die Vielfalt der Einsendungen war so groß, dass wir auch einige Sonderpreise für besonders originelle Musikstücke und -gruppen vergeben haben.

Neben der Neuauflage des Musikanntenwettbewerbs wird 2010 natürlich wegen der Fußball Weltmeisterschaft in Südafrika wieder spannend. Vom 11. Juni bis 11. Juli stehen unsere Kicker wieder auf dem grünen Rasen und müssen Ihr Können gegen die Fußballelite der ganzen Welt unter Beweis stellen. Da gibt es bestimmt die ein oder andere Gelegenheit auf den Erfolg unserer Mannschaft anzustoßen und ein frisches Scherdel zu trinken.

Zum Schluss noch einmal einen Hinweis in eigener Sache. Die Brauerei Scherdel setzt sich zusammen mit allen deutschen Brauereien für einen verantwortungsvollen Biergenuss ein. Details hierzu finden Sie auf Seite 4 in dieser Ausgabe der Bierzeitung.

M. Krasser
Herzlichst,
Ihr Michael Krasser



GRATIS Kastenzugaben

Zum Ende des Jahres geben wir nochmal Gas! Mit zwei schönen Kastenzugaben:

Der Flaschenöffner zum Scherdel Kasten

Unsere Scherdel Freunde können sich auf einen Flaschenöffner mit Holzgriff freuen. Damit kriegt man jede Flasche auf. Ein Metallflaschenöffner, der mit hochwertigen Holzgriffen besetzt ist. Schnell noch zu



Ihrem Getränkehändler, denn den Öffner gibt's natürlich nur solange der Vorrat reicht.

Jetzt bei Ihrem Händler

Und später, Anfang Dezember '09 geht's weiter:

Der Weihnachtspack zum Scherdel Kasten

Der Weihnachtspack mit 4 Flaschen Scherdel Premium Pilsner, als kleines Dankschör für Ihre Treue. Also Aufpassen auf die Anzeige in der Presse und auf zum Getränkehändler Ihres Vertrauens einer Kasten frisches Scherdel mit dem 4er Pack holen. Den 4er Pack gibt's natürlich auch nur solange der Vorrat reicht.

Ab 7. Dezember bei ihrem Händler



Aktion Stolze Eltern eine Initiative der Brauerei Scherdel zugunsten junger Familien.



Fabian, Yannis, Max, Ida und Hanna mit ihren Familien.

Nun läuft unsere Aktion Stolze Eltern bereits sehr erfolgreich im zweiten Jahr. Viele Elternpaare sind hoch erfreut, dass sie nicht nur Werbebriefe erhalten, sondern dass sie tatsächlich etwas geschenkt bekommen. Schließlich ist die Geburt des Nachwuchses für die Eltern natürlich ein ganz besonderes Ereignis. Und dieses

Ereignis sollte man gebührend feiern. Damit die Eltern zusammen mit Verwandten und Bekannten auf dieses Ereignis anstoßen können, spendiert die Brauerei Scherdel jedem Ehepaar mit frisch gebackenem Nachwuchs einen Kasten Scherdel Premium Pilsner. Und sollten es Zwillinge sein, gibt's natürlich zwei Kästen. Zusätz-

lich erhalten sie einen Kasten Bad Brambacher Naturell, das sich besonders gut für die Herstellung von Babynahrung eignet und mit dem Siegel sehr gut von Öko Test ausgezeichnet wurde.

Und so geht's: Eltern, deren Nachwuchs in der Frankenpost veröffentlicht werden, erhalten von uns automatisch eine entspre-

chende Nachricht und können den zugesandten Gutschein direkt in der Brauerei Scherdel in Hof einlösen. Alle Familien aus Stadt und Landkreis Hof, deren Nachwuchs nicht in der Frankenpost veröffentlicht wurde, erhalten bis 4 Wochen nach der Geburt des Kindes unter Vorlage der Geburtsurkunde in der Brauerei ebenfalls einen Kasten Scherdel Pilsner und einen Kasten Bad Brambacher naturell.

Bis zum Oktober 2009 haben bereits mehr als 540 Paare ihren Gewinn in der Brauerei Scherdel abgeholt. Dort findet dann häufig auch der erste Fototermin der Kleinen

statt. Über den aktuellen Stand der Aktion berichten wir dann einmal pro Monat in der Frankenpost.

Auf eine kinderreiche Zukunft in Stadt und Landkreis Hof!



Musikantenwettbewerb 2009

Brauerei Scherdel und Frankenpost suchen die beste Volksmusik-Gruppe der Region

Über viele Jahre haben Frankenpost und Brauerei Scherdel den Wettbewerb »Der schönste Maibaum der Region« durchgeführt. Der Maibaumwettbewerb wurde 2009 erstmals durch einen Musikantenwettbewerb abgelöst. Dabei ging es nicht um Professionalität. Die Volksmusiker sollten natürlich sicher spielen und/oder singen können, aber sie sollten dabei auch originell sein. Nach der Ankündigung in der Frankenpost musste die Jury, bestehend aus Frankenpost Redaktionsdirektor Werner Mergner, Helmut Lottes, Leiter des Landfrauenchor, Scherdel Geschäftsführer Michael Krasser und Scherdel Prokurist Kurt Unverdorben, fast 40 eingesandte Musikstücke anhören und bewerten.

bacher Getränke, 200 Paar Bratwürste) erhielten die Haislamusikanten des Fichtelgebirgsvereins Hof.

Gewinner des Wettbewerbs war der »Leupoldsgrüner Viergesang«. Noch bei der Siegerehrung gab das Quartett (Waschbrett, Akkordeon, Gitarre, Teufelsgeige) einige Kostenproben zum Besten und erhielt dafür stürmischen Applaus. Der erste Platz mit 500 Liter Scherdel Pilsner, 250 Liter Bad Brambacher und einer Sau am Spieß wurde schließlich mit einem eigens organisierten Fest auf dem Leupoldsgrüner Dorfplatz gebührend gefeiert.

Die Bewertung der Gruppen war aufgrund der vielfältigen Einsendungen sehr schwierig, so dass zunächst mehrere Sonderpreise vergeben wurden. Einen Sonderpreis für musikalische Höchstleistungen erhielt das Akkordeon-Quintett der Hofer Symphoniker. Einen Sonderpreis für besonders originelle Beiträge, 100 Liter Scherdel Bier, erhielten das Duo Hermann und Wupp, die mit dem derb deftigen Hofer Scheißhauslied überzeugten und die Gruppe »Fidele Hinterachse«, eine Gruppe bestehend aus ehemaligen Kfz-Mechanikern, Medizinem und Lehrern, die mit besonders originellen Instrumenten glänzen konnten.

Der dritte Platz (200 Liter Scherdel Pils, 150 Liter alkoholfreie Getränke aus Bad Brambach, 100 Paar Bratwürste) ging an die Gruppe BaHoPa aus Tröstau mit den Musikanten Heinz Bauer, Erwin Hornauer und Alois Panzer. Den zweiten Preis (300 Liter Scherdel Bier, 150 Liter Bad Bram-



Gruppenfoto aller Gewinner in der Brauerei Scherdel.



Siegerfeier Leupoldsgrüner Viergesang.



Auf dem zweiten Platz: Die Haislamusikanten.



Feier zum 3. Platz der Gruppe BaHoPa.

Scherdel investiert in neuen Kälteverdichter



Um die gärende Würze und das fertige Bier kühlen zu können muss in der Brauerei für den Gärkeller und den Lagerkeller Kälte erzeugt werden. Ähnlich dem Prinzip eines Kühlschranks wird die Kälte durch große Kälteverdichter erzeugt. In der Brauerei

Scherdel wurden nun drei seit vielen Jahren laufende Kälteverdichter durch einen neuen umweltfreundlichen und leistungsstarken ersetzt, der den gesamten Kältebedarf der Brauerei deckt.



Landwirtschaftsgesellschaft wird nur an

Scherdel investiert in neue Drucktanks



Vor der Abfüllung auf Fass und Flasche muss das fertige Bier nochmals zwischengelagert werden. Dies geschieht in den sogenannten Drucktanks. Um einen optimierten Betriebsablauf zu gewährleisten,

wurden nun 3 neue Drucktanks hinter dem Verwaltungsgebäude aufgestellt. Die Tanks mit einem Fassungsvermögen von je 500 Hektolitern, das entspricht 50.000 Maß oder 100.000 Seidla Bier, wurden mit

schwerem Gerät an ihren Bestimmungsort auf das eigens gefertigte Fundament gesetzt. Nach dem erfolgten Anschluss an das Leitungsnetz werden Sie Ende November in Betrieb genommen.

Preis der Besten für Scherdel

Für die über viele Jahre gleichbleibend gute Qualität der Scherdel Biere hat die Brauerei Scherdel nun bereits zum zweiten Mal den »Preis der Besten« in Silber erhalten. Die Auszeichnung »Preis der Besten« der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft wird nur an

Unternehmen vergeben, die alljährlich Spitzenleistungen in der Internationalen DLG-Qualitätsprüfung für Bier erreicht haben. Um den »Preis der Besten« in Gold zu erzielen, müssen Unternehmen über fünfzehn Jahre hinweg ihre Qualitätsleistungen durch Prämierungen bei den jährlichen DLG-Qualitätstests unter Beweis gestellt haben. Für zehn Jahre erfolgreiche DLG-Teilnahme erhalten Unternehmen den

»Preis der Besten« in Silber. Der »Preis der Besten« in Silber wurde dieses Jahr nur an 31 Spitzenbetriebe der Brauereibranche vergeben. Im DLG Wettbewerb 2009 haben unser »Scherdel Edelhell« und unsere »Helle Weisse« die goldenen Preis erhalten.



Die Hefe und das Bier Ohne Hefe gibt's kein Bier

Einer der wichtigsten Bausteine beim Brauen von Bier ist die Hefe. Sie ist ein einzelliges Kleinlebewesen, das für die Vergärung der Würze verantwortlich ist. Bei der Vergärung der Würze wandelt die Hefe den vorhandenen Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure um.

Noch als Bayerische Reinheitsgebote 1516 erlassen wurden wußte man noch nichts von der Bierhefe und ihrer Wirkungsweise. Häufig hatten sogar die Bäcker die besten Biere gebraut, was vor allem daran lag, dass es in den Backstuben häufig genügend Hefesporen gab, die eine kräftige Gärung auslösen konnten. Die Bäcker hatten somit häufig auch die besten Brauer. Aus diesem Grund waren auch die beiden Handwerke Brauer und Bäcker gemeinsam anzutreffen, worauf auch der Spruch hinweist: heute back ich, morgen brau ich. Durch diese wilden Hefen aus der Luft kam es aber auch häufig dazu, dass die Würze nicht wie gewollt vergor, sondern dass ein wenig genießbares Bier mit Trübungen und unerwünschten Geschmacksrichtungen entstand. Dann war natürlich »Hopfen und Malz verloren«...

Erst seit Mitte des 16. Jahrhunderts kennt man die alkoholische Gärung. Den wissenschaftlichen Forschungen von Pasteur (1822 - 1895) und Hansen (1842 - 1909) schließlich ist es zu verdanken, dass heute Reinzuchthefen zur kontrollierten Vergärung verwendet werden.

Unter den Hefestämmen unterscheidet man die obergärige und die untergärige Bierhefe. Die obergärigen Hefen vergären bei einer optimalen Temperatur von 15 - 25° C, während die untergärigen Hefen bei

einer Temperatur von 5 - 10° C optimal vergären. Die obergärige Hefe wird als obergärig bezeichnet, da sich die Hefen bei der Verarbeitung des Zuckers vermehrt und dabei an der Oberfläche absetzt, während sich die untergärige Bierhefe am Boden des Gärgefäßes absetzt.

Zu den obergärigen Bieren zählen Weißbiere wie die »Scherdel Helle Weisse«, Roggen- oder Dinkelbiere, aber auch das Kölsch oder Alt. Zu den untergärigen Bieren zählen Pilsener Biere wie das »Scherdel Premium Pilsner«, »Lagers« oder »Märzen«.



Da die »Helle Weisse« von Scherdel nicht filtriert wird ist die Hefe gut in Form der Trübung zu erkennen.

Der isotonische Durstlöcher Scherdel Free alkoholfrei

Scherdel Free alkoholfrei ist isotonisch und gesund, nicht nur für Sportler

Unser alkoholfreies Bier »Scherdel Free« ist das ideale Getränk für Sportler, denn »Scherdel Free« ist isotonisch! Das heißt: es hat dieselbe Konzentration gelöster Stoffe wie Blut. Dadurch kann ein besonders leichter Übergang der Elektrolyte und Mineralstoffe in das Blut stattfinden. Das ist für Sportler besonders wichtig, denn das Getränk, das sie nach dem Schwitzen zu sich nehmen, muss vom Körper so rasch wie möglich aufgenommen und verwertet werden - und das gelingt mit isotonischen Getränken am besten. Außerdem enthält Bier viel Wasser, und der ausgeprägte Geschmack von Bier ermöglicht es, große Mengen an Flüssigkeit aufzunehmen. Weitere gute Eigenschaften machen alkoholfreies Bier zum idealen Sportgetränk: Es weist ein besonders gutes Verhältnis zwischen Kohlenhydraten und Kalorien auf; Kohlenhydrate machen über 60% der Kalorien des Bieres aus; Bier enthält zudem weniger Kalorien als andere Getränke. Zum Vergleich: 100 ml Rotwein haben 74 kcal, 100 ml Cola 57 kcal und 100 ml Pils 43 kcal. Alkoholfreies Bier hat sogar

nur 28 kcal auf 100 ml. Außerdem ist Bier fett- und cholesterinfrei und es enthält reichlich Mineralstoffe.

Die isotonischen »Sportlergetränke«, die seit einigen Jahren auf dem Markt sind, fallen im Vergleich mit alkoholfreiem Bier zurück: Bier ist ein reines Naturprodukt ohne chemische Zusatzstoffe, es enthält außerdem kaum Zucker. Die meisten isotonischen Getränke weisen dagegen einen hohen Zuckergehalt auf. Und preiswerter als diese Spezialgetränke ist Bier allemal.



Historische Scherdel Brauereischilder

Die über 178-jährige Tradition der Brauerei Scherdel war Anlass, einmal einen Blick auf die in der Vergangenheit verwendeten historischen Brauereischilder zu werfen.

Einige Schilder sind noch im Besitz der Brauerei, andere wurden über Sammler wieder in die Brauerei zurückgeführt. Sicher sind aber immer noch Schilder

irgendwo auf einem Dachboden oder in einer Emailleschildersammlung eines Experten vorhanden. Hier einige Bilder der uns bekannten Emaille- und Glasschilder.

Scherdel Emailleschilder



- 1 Emailleschild um 1915, 42 cm x 64,5 cm, Hersteller Eckert & Pflug Leipzig
- 2 Emailleschild um 1955/1960, 40 cm x 60 cm, Hersteller Ferro Email Robert Dold
- 3 Emailleschild um 1950, 48 cm x 98 cm, Hersteller Boos & Hahn
- 4 Emailleschild um 1930, 57 cm x 98 cm, Hersteller Granat Email Radebeul
- 5 Emailleschild um 1930, 49 cm x 33 cm, Hersteller Boos & Hahn

Scherdel Glasplakate

Leider liegen uns zu den Glasschildern die wenigsten Informationen über Hersteller und Zeitraum vor.

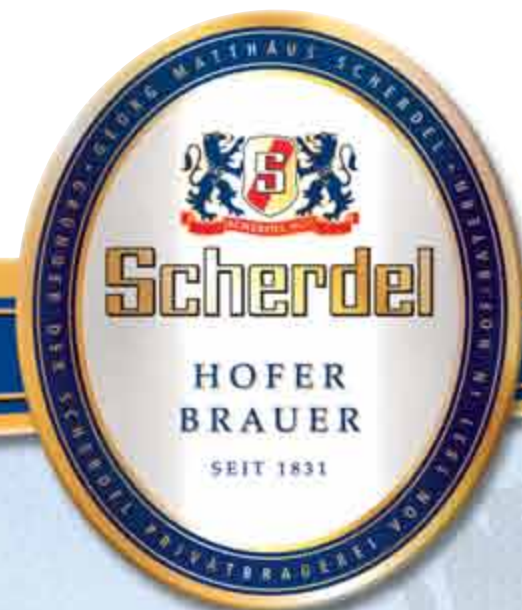


- 1 Glasplakat Hofer Scherdel Bräu, um 1930, 59,5 cm x 119 cm, Hersteller W. Kulemann, Hannover
- 2 Glasplakat Edelhell um 1950, 59,5 cm x 119 cm
- 3 Glasplakat Edelhell um 1935, 59,5 cm x 119 cm
- 4 Glasplakat Edelhell um 1950, 101 cm x 65 cm

Falls Sie noch ein schönes Schild haben oder auf Ihrem Dachboden finden, melden Sie sich einfach in der Brauerei oder schicken uns ein Foto zu.

E-Mail: kontakt@scherdelbier.de

oder: Brauerei Scherdel Hof · Postfach 1604 · 95015 Hof



Die Brauerei Scherdel unterstützt die Initiative »Bier bewusst genießen« des deutschen Brauerbundes.

Weitere Informationen unter www.bier-bewusst-geniesen.de

Wir können Feste feiern!

Die Brauerei Scherdel stattet Feste fast aller Größenordnungen mit Schanktechnik aus.

Ob Jugendveranstaltung, Open Air, eine Veranstaltung im Zelt oder die Ausstattung unserer Gastronomie Kunden. Mit unserer Schanktechnik können wir jede Größenordnung eines Festes und auch jede Stilrichtung zuverlässig ausstatten. Bereits bei

zahlreichen Wiesenfesten und Vereinsjubiläen haben wir unsere Zuverlässigkeit unter Beweis gestellt: Scherdel Brauereifest, Selber Wiesenfest, Wiesenfest Münchenberg, Hofer Volksfest, Wiesenfest Konradreuth, Wiesenfest Oberkotzau, Handwer-

kerfest Hallerstein u.v.m. In unserer Festeabteilung stehen dazu Schankwagen in verschiedenen Größen, mit und ohne Kühlraum zur Verfügung, des weiteren Kühlanhänger und ein Kühl-LKW. Für kleinere Feste eignen sich schon Klapptheken, die mit Durchlaufkühlern bestückt werden. Auch Bierzeltgarnituren und Gläser, natürlich mit Spülmöglichkeit, stellen wir zur Verfügung. Und um auch gegen allzu stark Sonneneinstrahlung geschützt zu sein bieten wir Sonnenschirme in verschiedenen Größen an.

Denn eines ist sicher: unsere Traditionellen Feste müssen erhalten bleiben und die Bevölkerung in und um Hof weiß natürlich zu feiern.



Einer unserer großen, leistungsfähigen Schankwagen mit Kühlraum.



Ein Scherdel Kühlanhänger, damit die Bier-Temperatur auch immer stimmt.

Mit einem kleinen Scherdel Schankwagen werden kleinere Feste von 500 bis 1000 Besuchern ausgestattet.



Zum offiziellen Anstich gehören natürlich ein rustikales Holzfaß und Tonkrüge.



Unser Bierwagen beim Festumzug zum Hofer Volksfest.



Zuverlässige Schanktechnik, damit Gäste möglichst schnell versorgt werden können.

Bier bewusst genießen – Der Scherdel Verhaltenskodex

Bier ist ein weit verbreitetes Lebensmittel und ein nicht wegzudenkender Teil unserer Kultur. Bier ist ein Kulturgut mit einer jahrhundertelangen Tradition. Es verkörpert Lebensfreude, Entspannung und Geselligkeit. Bier ist aber auch ein alkoholhaltiges Getränk, das nur in Maßen zu sich

genommen werden sollte. Wir wollen ein Bewusstsein für die Wertigkeit dieses natürlichen Lebensmittels schaffen. Wir sind überzeugt, dass die überwiegende Mehrheit der Bevölkerung Bier als alkoholhaltiges Getränk verantwortungsbewusst konsumiert. Deshalb wenden wir uns

gegen eine pauschale Verteufelung des Genussmittels Bier. Wir setzen uns für einen verantwortungsbewussten Umgang mit Bier ein und engagieren uns mit gezielten Maßnahmen für die Bekämpfung von Alkoholmissbrauch. Die folgenden Grundsätze leiten dabei unser Handeln. Darüber

hinaus setzen wir uns dafür ein, dass auch unsere Partner in Handel und Gastronomie diesen Grundsätzen folgen.

Weitere Informationen zum Thema Bier bewusst genießen erhalten Sie unter www.bier-bewusst-geniessen.de

Unsere Grundsätze

1. Wir stehen für bewussten Biergenuss. Wir fördern den verantwortungsvollen Umgang mit Bier und klären die Verbraucher über die Grundlagen eines bewussten Biergenusses auf.
2. Wir bekämpfen Alkoholmissbrauch. Wir beteiligen uns aktiv am Kampf gegen Missbrauch von Alkohol, indem wir Prävention und Aufklärung fördern. Dabei sind wir offen für Partnerschaften mit relevanten gesellschaftlichen Gruppen sowie staatlichen Stellen.
3. Wir wenden uns gegen Alkohol im Straßenverkehr. Wir rufen dazu auf, bei Teilnahme am Straßenverkehr auf Alkohol zu verzichten.
4. Wir setzen uns für den Jugendschutz ein. Wir unterstützen unsere Vertriebspartner in Handel und Gastronomie bei der Einhaltung der geltenden Jugendschutzbestimmungen, insbesondere was die Durchsetzung der Altersgrenze von 16 Jahren für die Abgabe von Bier betrifft.
5. Wir sind Gegner von so genannten Flat-Rate-Partys. Flat-Rate-Partys passen nicht zu bewusstem Biergenuss. Wir treten gegen derartige Angebote ein.
6. Wir werben verantwortungsbewusst. Wir richten unsere Werbung für Bier nicht an Jugendliche. Wir verwenden keine Werbebotschaften, die vor allem Jugendliche ansprechen, und nutzen keine Medien, die sich in erster Linie an Jugendliche richten. Wir befolgen in der Werbung und allen anderen Formen der an Verbraucher gerichteten Markenkommunikation die Verhaltensregeln des Deutschen Werberats über die kommerzielle Kommunikation für alkoholhaltige Getränke.

IMPRESSUM

Hofer Bierzeitung

Ein Magazin der Brauerei Scherdel Hof GmbH & Co. KG

Geschäftsführung: Michael Krasser

Herausgeber:

Brauerei Scherdel Hof GmbH & Co. KG

Unterkotzauer Weg 14 · 95028 Hof

Telefon 09 28 1 / 896-0

E-Mail: kontakt@scherdelbier.de

www.scherdelbier.de

Redaktion: Kurt Unverdorben

Bilder: Michael Giegold (Profot), Herrmann

Kaupfer, studio m und eigene Bilder

Konzeption & Gestaltung:

studio m – werbeagentur gmbh



www.Bier-bewusst-geniessen.de



www.ddad.de



www.bier-erst-ab-16.de

www.scherdelbier.de

