

# AKTUELL



## Sundonau statt Sundowner

Erfrischendes Donau Radler – jetzt auch in Blutorange



Lesen Sie in dieser Ausgabe:

- Hirsch Biere ausgezeichnet (S. 2)
- Neues Kesselhaus und eigene Entalkoholisierungsanlage (S. 2)
- Generationenwechsel bei Hirsch (S. 3)
- Rezept (S. 3)
- Festivals und Veranstaltungen (S. 4)
- Neues vom Hirsch Team (S. 4)

Liebe Bierliebhaber\*innen,  
sehr geehrte Kund\*innen und  
Geschäftspartner\*innen,

Biergenuss ohne Alkohol? Dieser Trend wird immer beliebter. Keine Sorte hat so stark zugelegt wie alkoholfreie Biere. Wurden vor 10 Jahren ca. 2,7 Millionen Hektoliter alkoholfreies Bier produziert, sind es heute mit über 5,6 Millionen Hektolitern mehr als doppelt so viel. Die Gründe: Neben gesundheitlichen Aspekten und dem Wunsch nach einem katerfreien Morgen spielen Trends wie Sportlichkeit, kulturelle Vielfalt und die Demografie eine Rolle. Verstärkend wirken die enorme Qualitätsverbesserung und die Vielfalt von alkoholfreien Bieren. Einer Umfrage des Deutschen Brauerbundes zufolge schätzen Verbraucher an alkoholfreiem Bier insbesondere den guten Geschmack, die geringe Kalorienzahl

Fortsetzung auf Seite 2



Seit über zehn Jahren freut sich die Donau Radler Fangemeinde über unser Natürliches Donau Radler. Zeit, der säuerlich-zitronigen Erfrischung einen passenden Begleiter zur Seite zu stellen. Unser Donau Radler Blutorange kommt mit einer angenehm herben Note daher und ist gleichzeitig beerig-süß, ohne dass der säuerliche Zitrusgeschmack völlig verloren geht. Ein absolut erfrischender Trinkspaß – auffällig in der Farbe und im Geschmack.

Unser Donau Radler Blutorange, das unbedingt in die 0,33 l-Weißglasflasche musste, schmeckt besonders gut als Sundowner nach herrlichem Sonnenschein an den Ufern der Donau, kann aber auch den ganzen Tag zu jedem Anlass und an jedem anderen Ort genossen werden. Mit 50 % Hirsch Gold und nur 2,7 Vol.-% Alkohol liegt unser neuester Familienzuwachs dabei voll im Trend der leichteren, weniger alkoholhaltigen Getränke.

## Gold – Richtig gebraut

Unser Hirsch Gold wird bei den World Beer Awards als weltweit bestes Exportbier ausgezeichnet. Beim DLG räumen alle sechs eingereichten Hirsch Biere eine Goldmedaille ab.

Im Rennen um das weltbeste Exportbier aus Deutschland landeten unsere Braumeister keinen Volltreffer. Bei den World Beer Awards (WBA) in London wurde das Hirsch Gold in der Kategorie Dortmund/Export nicht nur mit einer Goldmedaille ausgezeichnet, sondern auch zum Landessieger und schließlich weltbesten Export gekürt. Den Erfolg perfekt macht eine wahre Medaillenflut für vier weitere Biere unserer Hirsch Familie.

Die kräftigen Malznoten und die angenehme, runde Bittere hat die international hoch angesehene Jury zur Verleihung des Weltmeistertitels für Hirsch Gold bewegt. Insgesamt wurden mehr als 4000 Biere aus über 50 Ländern in den Wettbewerb geschickt. Bei der Endrunde in London wurden diese von mehr als 200 internationalen Brauern, Branchenexperten und Journalisten blind verkostet und bewertet. Anita Ujszaszi, Direktorin des World Beer Awards, betonte jetzt in London: „Die Gewinner der World Beer Awards zeigen erneut eine spannende Momentaufnahme einiger der besten Biere, die heute auf der ganzen Welt gebraut werden.“

„Die Freude ist groß“, berichtet unser Geschäftsführer Hubert Hepfer, „vor allem, dass unsere Biere derart gut bei den Verkostern angekommen sind“. Neben dem Hirsch Gold, das mit dem Titel „WORLD BEST“ zum weltweit besten Exportbier ausgezeichnet wurde, gab es in der britischen Metropole

nale Rohstoffe entsprechend bedacht und schonend einzusetzen – trifft augenscheinlich auch den Geschmack internationaler Bierkenner“, freut sich Hepfer. Mit dieser wirklich außergewöhnlichen Auszeichnung ist uns das Kunststück gelungen, dreimal in Folge mit einem Mitglied der Hirsch Familie den Titel einer der weltbesten Biersorten zu holen. Wurde 2022 unser Hirsch Pils und 2023 unser Hirsch Helles zum Weltmeister gekürt, so war es 2024 das Hirsch Gold – ein einzigartiger Hattrick!

Auch beim DLG-Wettbewerb der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft wurden die herausragenden Ergebnisse unserer Hirsch-Brauerei bestätigt. Alle von uns zur Prüfung eingereichten Biere bekamen die höchste Auszeichnung. Mit Gold prämiert wurden unser Hirsch Helles, Hirsch Gold, Hirsch Pils, Hirsch Hefe Weisse, Hirsch Sport Weisse und Hirsch Zwuckl. Ein Hoch auf unsere Brauer und die ganze Hirsch Familie.

Silbermedaillen für Hirsch Pils, Hirsch Helles und Hirsch Zwuckl sowie für Hirsch Dunkle Weisse eine Bronzemedaille. Stolz mache besonders die Tatsache, sagt Hepfer, dass es sich um sensorische Auszeichnungen handelt, sprich: dass einzig und allein der Geschmack entscheidend war. „Unsere Philosophie – regio-

nal dem gesellschaftlichen Trend – inzwischen beträgt auch bei uns der Anteil alkoholfreier Hirsch Biere nahezu 10% – haben wir uns nun entschieden, in eine eigene Entalkoholisierungsanlage zu investieren. Wir freuen uns darauf, künftig noch weitere Hirsch Biere ohne Alkohol und damit eine noch breitere Vielfalt präsentieren zu können.

Ganz neu ist bald auch unsere eigene Entalkoholisierungsanlage. Bei der Entwicklung unserer Hirsch Alkoholfreien Weisse, die im Verfahren der gestoppten Gärung hergestellt wird, waren wir eine der ersten mittelständischen Brauereien in Baden-Württemberg, die ihr eigenes alkoholfreies Weißbier machen konnte. Mit unserem Hirsch Helles 0,0% können wir seit ungefähr vier Jahren unseren

nenen Alkohol wiederzuwerten bzw. technologische Neuerungen wie die Wasserstoffenergie einzusetzen.

Hirsch Liebhabern eine untergärige Bierspezialität ganz ohne Restalkohol anbieten. Eingebraut in unseren Wurmlinger Kesseln, mussten wir dieses Bier allerdings bisher außer Haus entalkoholisieren lassen. Wegen der enormen Zuwächse bei den alkoholfreien Bieren entspre-

chend dem gesellschaftlichen Trend – inzwischen beträgt auch bei uns der Anteil alkoholfreier Hirsch Biere nahezu 10% – haben wir uns nun entschieden, in eine eigene Entalkoholisierungsanlage zu investieren. Wir freuen uns darauf, künftig noch weitere Hirsch Biere ohne Alkohol und damit eine noch breitere Vielfalt präsentieren zu können.

Ein Großprojekt der besonderen Art war die Einführung der digitalen Lagersteuerung und -verwaltung in unserer Brauerei. Sowohl bei den Fass- als auch bei den Flaschenbieren haben wir die Lagerverwaltung komplett digitalisiert. Dadurch konnten wir einerseits die Rückverfolgbarkeit jedes einzelnen „Gold unserer Heimat“ deutlich verbessern, sondern auch Fehlerquellen reduzieren. Denn besonders in den heißen Sommermonaten, wenn in unseren Hallen reger Betrieb herrscht, waren diese kaum zu vermeiden.

(Fotos: Einbringung des neuen Dampfkessels mit Brenner.)



Fortsetzung von Seite 1

sowie die Verwendung ausschließlich natürlicher Rohstoffe. Wir in der Hirsch-Brauerei haben früh mit dem Brauen alkoholfreier oder alkoholreduzierter Biere begonnen. Heute können Sie mit Hirsch Helles 0,0%, Alkoholfreie Weisse und Donau Radler 0,0% gleich drei Hirsch Biere ohne Alkohol genießen. Mit dem klassischen und dem Natürlichen Donau Radler, der Hirsch Sport Weisse und – ganz neu – dem Donau Radler Blutorange bieten wir eine umfangreiche Auswahl an Bieren und Biermischgetränken mit weniger Alkohol an, die wie die klassischen Biere reich an Nährstoffen sind und durch das enthaltene Silizium den Knochenaufbau unterstützen. Besonders wichtig sind uns stets die Einhaltung unseres hohen Qualitätsanspruchs und der bestmögliche Erhalt des Biergeschmacks.

Unsere Alkoholfreie Weisse zählt zu den ersten selbst gebrauten Weizenbieren einer Regionalbrauerei in Baden-Württemberg überhaupt. Durch eine frühzeitig gestoppte Gärung und einer langen, kühlen Lagerung des Jungbiers entsteht ein alkoholfreies Hefeweizen unter 0,5 Vol.-% Restalkohol, dessen Restsüße in eine leichte Säure und kaum wahrnehmbare Bittere eingebettet ist. Seit 2020 liefern wir mit Hirsch Helles 0,0% und dem Donau Radler 0,0% zwei untergärige Varianten, die ohne jeglichen Restalkohol auskommen. Bislang extern entalkoholisiert, stellen wir im Laufe des Jahres auf eine eigene, hochmoderne Entalkoholisierungsanlage mit verbesserter Aromarückgewinnung um. Bei relativ niedriger Temperatur verdampft der Alkohol des unter Vakuum erwärmten Biers besonders schonend, sodass die Aromastoffe weitgehend erhalten bleiben. Der verdampfte Alkohol dient zudem mittelfristig als Brennstoff für unseren neuen Brenner. Das ist effizient und nachhaltig. Diese Neuschaffung erleichtert uns künftig die Entwicklung weiterer Varianten alkoholfreier Bierspezialitäten.

Und was ist mit dem guten alten Biergenuss? Keine Sorge: Alle, die klassische Biere lieben, werden in der Wurmlinger Goldschmiede immer auf ihre Kosten kommen. Unsere charaktervollen, unter höchsten Qualitätsansprüchen eingebrauten Hirsch Biere gibt es nach wie vor. Auch mit Alkohol. Versprochen.

Auf Ihr Wohl!



Auch wenn in angespannten wirtschaftlichen Zeiten die Investitionszurückhaltung in Deutschland deutlich zu spüren ist, wollen wir mit sinnvollen und notwendigen Neuerungen nicht zuwarten. Bereits vor über zwei Jahren haben wir deshalb den Ausbau unseres neuen Kesselhauses an alter Stelle projektiert und nach einer langen Genehmigungs- und Bauphase im Frühjahr 2025 endlich zum Abschluss gebracht. Anstelle der bisherigen, 30 und 40 Jahre alten Dampfkessel kommen wir künftig mit einem einzigen neuen Kessel aus. Unser neuer Brenner, den wir in unmittelbarer Nachbarschaft zur Brauerei bei der Firma Dreizler in Spaichingen erwerben konnten, ist ein wahrer „Allesfresser“ – neben Gas und Öl kann er künftig auch mit Wasserstoff oder Ethanol betrieben werden. Durch das jetzt realisierte Großprojekt sparen wir nicht nur deutlich Energie ein, sondern haben jetzt auch die Möglichkeit, den bei der Entalkoholisierung unserer Biere gewon-



nenen Alkohol wiederzuwerten bzw. technologische Neuerungen wie die Wasserstoffenergie einzusetzen.

Ganz neu ist bald auch unsere eigene Entalkoholisierungsanlage. Bei der Entwicklung unserer Hirsch Alkoholfreien Weisse, die im Verfahren der gestoppten Gärung hergestellt wird, waren wir eine der ersten mittelständischen Brauereien in Baden-Württemberg, die ihr eigenes alkoholfreies Weißbier machen konnte. Mit unserem Hirsch Helles 0,0% können wir seit ungefähr vier Jahren unseren

## Generationenwechsel in der Hirsch-Brauerei

Herzlichen Dank, Thorsten – herzlich willkommen, Vincent

Nach über 35-jähriger Führungstätigkeit als erster Braumeister und technischer Leiter der Hirsch-Brauerei hat Thorsten Jauch zum 01. Januar 2025 den Staffelstab an seinen Nachfolger Vincent Smith übergeben.

Als junger Braumeister folgte Thorsten 1991 auf den langjährigen Braumeister Georg Maierhöfer in der Hirsch-Brauerei. Voran gingen die Ausbildung zum Brauer und Mälzer bei der Rothausbrauerei, das Studium zum Braumeister in Weihenstephan sowie Lehr- und Wanderjahre bei der Schweizer Brauerei Cardinal sowie der Gögginger Brauerei. In seiner Hirsch Ära stieg der Bierausstoß von 92.000 hl auf 130.000 Hektoliter – bei stets herausragender Bierqualität. Gleichzeitig hat sich die Brauerei zu einem wichtigen Lohnabfüller entwickelt. Immer dabei: Tausend-

sassa Thorsten – sei es in der Abfüllung bei der KEG-Abfüllung oder die CO<sub>2</sub>-Rückgewinnung, um die neuesten Braukreationen zu entwickeln, oder auf einer der zahlreichen Baustellen rund um die Brauerei, die ihm den Ruf eines B(r)auemeisters einbrachten. Er begleitete so wichtige Entwicklungen wie Hirsch Helles, Zwuckl und Zwuckl, unsere Hirsch Alkoholfreie Weisse sowie unsere Donau Radler. Der Ausbau des Weißbierkellers, zahlreiche Lagerkellererweiterungen, die Rundumerneuerung der Flaschenfüllerei,

an der TU München-Weihenstephan absolviert. Wir sagen aus tiefstem Herzen: Danke, Thorsten. Du hast Dir Deinen Ruhestand redlich verdient! Mit Vincent haben wir einen würdigen, jungen und doch sehr erfahrenen Nachfolger gefunden. Der gebürtige Kalifornier ist nicht nur der Liebe zum Bier wegen nach Deutschland gekommen. Nach seiner Ausbildung zum Brauer und Mälzer in der Dinkelacker Schönbusch Brauerei hat er sein Studium zum Braumeister an der TU München-Weihenstephan absolviert.

Anschließend übernahm er in kürzester Zeit Produktions- und qualitätstechnische Führungsaufgaben bei der Brauerei Diebels. Nun, nach zweijähriger Tätigkeit bei uns als zweiter Braumeister in Verantwortung für die Bierproduktion, ist die Übernahme der technischen Leitung der konsequente Schritt in seiner beruflichen Laufbahn. Wir freuen uns, mit Vincent einen gleichermaßen qualifizierten wie qualitätsbewussten und schon jetzt eng mit der Region verbundenen Nachfolger gefunden zu haben, der die großen Fußstapfen, die Thorsten hinterlässt, mit Erfolg ausfüllen kann.

Thorsten wünschen wir einen gesunden, aktiven Ruhestand, in dem er uns sicher verbunden bleiben wird. Und Vincent eine erfolgreiche, erfüllte, lange und glückliche Zeit in unserer Brauerei.



An Braumeister Thorsten

Fein gehopfte Pilsbiere.  
Tettnanger Saphir.

Der Konsum von alkoholfreien Bieren wird deutlich zunehmen. Haben wir heute einen Anteil von ca. 10% am Gesamtabsatz, so wird dieser in 10 Jahren bei guten 16-18% liegen.

Zielstrebig, ideenreich, konstruktiv.

Die Erneuerung der Flaschenabfüllung im Jahr 2012. In genau vier Wochen haben wir die neue Anlage montiert und in Betrieb genommen. Hier durfte von der Planung, der Lieferung und Einbringung absolut nichts schiefgehen. Dankbar bin ich dafür, dass es in meiner Berufszeit bei all den Projekten keine schweren Betriebsunfälle gegeben hat.

Durch Zugehen auf Menschen ein Netzwerk zu bilden und Mitarbeiter zu motivieren.

Offenheit, Ehrlichkeit und Fairness bedeuten eine gute Zusammenarbeit.

Einsparungen, die in der Bierherstellung zu Qualitätsverlust bei Aroma und Geschmack führen.

Fehler, die nicht vertuscht, sondern zur Lösungsfindung angesprochen werden.

Berufsschullehrer – ich unterrichte gerne und bin daher auch in der Prüfungskommission an der Ulmer Brauerschule tätig.

Rehkeule mit Spätzle, dazu Spargel mit selbst gemachter Sauce hollandaise und eine leckere Hirsch Weisse.

Mit meiner Frau und den Enkelkindern eine Woche mit dem Wohnmobil verreisen.  
Zur Entspannung gehe ich in den Wald.

Fragebogen

1. Zum Einstieg: Dein Lieblingsbier?
2. Dein Lieblingshopfen?
3. Wie wird sich die Bierwelt in den nächsten 10 Jahren verändern?
4. Drei Worte, die Dich beschreiben?
5. Deine prägendste Herausforderung?
6. Dein Lebensmotto?
7. Eigenschaften, die Du schätzt?
8. Was magst Du gar nicht?
9. Welche Fehler entschuldigst Du am ehesten?
10. Was wärest Du gerne geworden, wenn nicht Braumeister?
11. Dein Leibgericht?
12. Dein perfekter freier Tag?
13. Dein Liebessort?

An Braumeister Vincent

Cornish Bitter.  
Eureka.

Weniger stark gehopftes Bier und mehr alkoholfreies und leichtes Bier.

Lebensfreudig, entspannt, wissbegierig.

Integration ins Schwabenländle.

Enjoy life and don't hang on to the past.

Offene Diskussionen.

Fehler verdecken, statt von ihnen zu lernen.

Falsche Entscheidungen, die aber aus gewissenhaften Überlegungen entstanden sind.

IT-Spezialist.

Burrito.

Wandern.

St. Agnes, England.

## Rezept

Kalbsbäckchen in Dunkler Weisse



Während Daniel mit einer Küche auf höchstem Niveau sowie mit regionalen Spezialitäten überzeugt, verwöhnt seine Frau Barbara die Gäste mit herzlichem Service und aufmerksamer Gastfreundschaft. Gemeinsam schaffen sie eine Atmosphäre, die Genießer immer wieder ins „Schwanenstübchen“ zieht. Ein Besuch lohnt sich – immer.

Daniel Wrona mit seiner Frau Barbara Wrona und Team.

Zutaten:

4 Kalbsbäckchen, 1 Zwiebel, 2 Karotten, 1 Selleriestange, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Tomatenmark, 500 ml Hirsch Dunkle Weisse, 500 ml Rinderbrühe, 2 EL Mehl, 2 EL Butter, 2 EL Öl, 1 TL Thymian, 2 Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer nach Geschmack, 1 EL Zucker, 1 EL Essig (optional, für die Säure)

Zubereitung:

Vorbereitung: Die Kalbsbäckchen gut abtupfen, überschüssiges Fett entfernen und rundherum mit Salz und Pfeffer würzen.

Anbraten: In einem großen Schmortopf oder einer tiefen Pfanne das Öl erhitzen und die Kalbsbäckchen von allen Seiten scharf anbraten, bis sie eine goldbraune Kruste haben. Dann aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.

Gemüse anbraten: Im gleichen Topf die Butter schmelzen und das klein gewürfelte Gemüse (Zwiebel, Karotten, Sellerie, Knoblauch) etwa 5-7 Minuten anbraten, bis es weich und leicht karamellisiert ist.

Tomatenmark und Gewürze hinzufügen: Unter das Gemüse rühren und kurz anrösten. Dann mit Bier ablöschen und den Bratensatz

vom Boden lösen. Thymian, Lorbeerblätter und Zucker hinzufügen.

Schmoren: Die Kalbsbäckchen wieder in den Topf legen und mit der Rinderbrühe auffüllen, sodass sie fast vollständig bedeckt sind. Alles zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren, den Deckel auf den Topf setzen und die Bäckchen für etwa 2,5 bis 3 Stunden bei niedriger Hitze schmoren lassen. Zwischendurch immer mal wieder nach der Flüssigkeit schauen und bei Bedarf etwas Brühe oder Wasser nachgießen.

Soße vollenden: Nachdem die Kalbsbäckchen

weich sind und sich leicht zerteilen lassen, die Bäckchen aus der Soße nehmen. Die Soße nach Belieben mit einem Stabmixer pürieren, um eine feine Konsistenz zu erhalten – oder die Soße bei Bedarf noch etwas reduzieren, um sie dickflüssiger zu machen. Mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Essig abschmecken, um die Aromen auszugleichen.

Servieren: Die Kalbsbäckchen wieder in die Soße geben und kurz aufwärmen. Dazu passen hervorragend Kartoffelpüree, Nudeln oder ein herzhaftes Gemüse wie Rosenkohl.

Guten Appetit!

# Genuss für alle Sinne

Honbersommer, Ferienzauber und run & fun begeistern Tausende.



Seit vielen Jahren unterstützen wir die großen Musik-, Kultur- und Sportevents in unserer Heimat. 2024 war dabei keine Ausnahme. Den Start machte ein schweißtreibendes run & fun-Wochenende am 15. und 16. Juni in Tuttlingen. Mit neuem Teilnehmer- und wohl auch Altersrekord – die älteste Athletin war 105 Jahre alt – gingen bei dem über die Region bekannten und beliebten Sportevent für alle Alters- und Trainingsklassen Teilnehmer an den Start. Der Austragungsort auf dem Festgelände am Donauufer bot dabei nicht nur den zahlreichen Sportlerinnen und Sportlern Unterhaltung, Verpflegung und Unterstützung jeglicher Art, sondern gab auch den zahlreichen regionalen Sponsoren Gelegenheit, sich



in entspannter Atmosphäre zu präsentieren. Mit dabei: unser „Gold der Heimat“. Im Jahr 2025 steht jetzt ein Jubiläum an – zum 20. Mal kann man am Wochenende des 28./29. Juni Sportgenuss pur am Donauufer in Tuttlingen erleben.

Wenig Wetterglück hatte zunächst der 29. Honbersommer ab dem 05. Juli 2024. Nach einem verregneten Frühjahr zeigte sich zum Auftakt kurz die Sonne, doch stabiles, schönes Wetter stellte sich erst in der zweiten Hälfte des Festivals ein. Heiß her ging es beim Fassanstich, der mit dem Deutschlandspiel bei der Fußball-europameisterschaft zusammenfiel. Heiße Abende bescherte aber auch das abwechslungsreiche Programm der Honbergmacher mit Metal Queen Doro, Schlagerrockstar Matthias Reim oder Stammgästen wie Manfred Mann's Earth Band. 2025 steht nun das 30-jährige Jubiläum auf dem Tuttlinger Hausberg vom 11. bis 27. Juli an. Die Gäste erwartet ein Programm vom Feinsten: The Hooters, Christina Stürmer, Suzie Quatro oder die Girlsband No Angels sind nur einige bekannte Namen, auf die man sich freuen darf.

Ein August ohne Ferienzauber in Rottweil ist undenkbar. Bei lauen Nächten am Wasserturm konnten die zahlreichen Gäste ihren Bierdurst mit unseren Hirsch Bieren aus Wurmlingen stillen, gute Musik genießen und sich mit kulinarischen Spezialitäten verwöhnen lassen. Im Kraftwerk standen derweil Top Acts wie Hein-



rich del Core, Yung Hurn oder The Boss Hoss auf der Bühne. Für die Zeit vom 24. Juli bis 17. August 2025 stehen für den nächsten Ferienzauber schon die ersten Highlights fest: Amy Macdonald ist dabei, ebenso wie Nico Santos und auch Heinrich del Core gibt sich als Lokalmatador wieder die Ehre.

## Neues vom Hirsch Team

Die Hirsch-Brauerei bedankt sich bei ihren langjährigen Mitarbeitenden und begrüßt die neu Eingestellten.

Als Dank für die geleistete Arbeit feierten wir mit unseren Betriebsangehörigen und deren Partnern den Betriebsabend im Schafstall des Freilichtmuseums Neuhausen. „Ohne unsere engagierten und motivierten Mitarbeitenden, die mit ihrem Herzen dem Beruf und unserer Familienbrauerei verbunden sind, wäre die Bewältigung der vergangenen Jahre nicht möglich gewesen.“ Mit diesen Worten bedankte sich Brauereihaberin Gabriele Lemke für die tatkräftige Unterstützung über das ganze Jahr hinweg. Im Rahmen des feierlichen Betriebsabends wurden auch langjährige Mitglieder der Hirsch Familie von Geschäftsführer Hubert Hefner geehrt, ein verdienter Mitarbeiter in den Ruhestand verabschiedet und die Auszubildenden und neu eingestellten Mitarbeiter begrüßt.

Außendienstmitarbeiter Patrik Papke steht seit 10 Jahren im Dienst der Hirsch-Brauerei und wurde für seinen motivierten Arbeitseinsatz sowie für seinen integren, verbindlichen, aber auch herzlichen Umgang mit den Kunden der Familienbrauerei gewürdigt. Als Gebietsverkaufsleiter betreut er seit seinem Eintritt die Regionen Villingen-Schwenningen, Schwarzwald, Freiburg und die westliche Rheinschiene. Sowohl der Leiter des Finanz- und Rechnungswesens Thorsten Eckstein als auch Brauer und Mälzer Andreas Henne

sind inzwischen schon seit 10 Jahren für das „Gold unserer Heimat“ tätig, konnten an der Betriebsfeier jedoch leider nicht persönlich für ihre Verdienste geehrt werden.

Der Berufskraftfahrer Alexander Allmendinger beliefert seit 25 Jahren vorwiegend die heimischen Gastronomiekunden im Kerngebiet Tuttlingen und zeichnet sich dabei durch seine zuvorkommende Art und große Einsatzbereitschaft in der



Erfüllung der Kundenwünsche aus. Jens Krantz wurde nach 25 Jahren Betriebszugehörigkeit in den wohlverdienten Ruhestand begleitet und für seine zuverlässige Arbeit und treuen Dienste als Berufskraftfahrer und Kommissionierer in besonderer Weise geehrt. Auf eine ebenfalls 25 Jahre andauernde Betriebszugehörigkeit durfte Christophe Schoenle zurück-

blicken, der als französischer Gebietsverkaufsleiter neben dem südlichen Baden das Verkaufsgebiet im grenznahen Elsass aufgebaut und zu einem wichtigen Absatzzweig unserer Familienbrauerei entwickelt hat. Sein Verdienst ist es, dass die Gäste zahlreicher Gastronomiekunden in einer der schönsten Regionen Frankreichs das „Gold unserer Heimat“ genießen können. Auch Günther König, der beeindruckende 30

Jahre für unsere Brauerei tätig ist, wurde an diesem Abend für seine langjährige Tätigkeit gewürdigt. Seine berufliche Laufbahn begann ebenfalls als gewissenhafter Lkw-Fahrer, wobei er nun bereits seit vielen Jahren als Staplerfahrer stets zuverlässig und sorgfältig die Be- und Entpalettierungsanlage der Flaschenabfüllanlage betreut. Der spürbare Generationenwechsel ist darüber

## Termine

Bitte merken Sie sich – vorbehaltlich einer Absage – folgende Termine vor:

24.04. – 27.04.2025

**Slow Food**

Stuttgart, Messiegelände

30.04. – 04.05.2025

**Gögginger Bierfest**

Göggingen

17./18.05.2025

**Brauereihoffest**

Wurmlingen, Hirsch-Brauerei

23.05. – 26.05.2025

**Kreisverbandsmusikfest**

Dürbheim

26.06. – 29.06.2025

**Heavy Michel Days**

Wilder Michel, Furtwangen

11.07. – 27.07.2025

**Honbersommer**

Tuttlingen

25.07. – 27.07.2025

**125 Jahre Jubiläum**

Musikverein Obernheim

26.07. – 16.08.2025

**Ferienzauber**

Rottweil

22.08. – 31.08.2025

**Biergartenfest**

Bochingen

12.09. – 15.09.2025

**Herbstfest**

Honstetten

19.09. – 21.09./26.09. – 28.09.2025

**Herbstfest**

Ehingen

31.12.2025

**TSF Silvesterlauf**

Tuttlingen

hinaus auch an zahlreichen Neueinstellungen zu erkennen, die im Rahmen der Betriebsfeier aufs Herzlichste begrüßt und in unsere Hirsch Familie aufgenommen wurden: Herrn Meldin Ramic im Bereich Logistik/Kommissionierung, Herrn Thomas Henke als Lkw-Fahrer, Herrn Valentin Pana in der Abfüllung und Tim Wissmann, der nach erfolgreichem Abschluss seiner Ausbildung zum Brauer und Mälzer als Geselle bei uns angefangen hat. Außerdem: Frau Lenka Novak im Sekretariat, Frau Sirva Atokian in der Finanzbuchhaltung und Frau Sophia Lemke, die zunächst ihre Bachelorarbeit in der Brauerei geschrieben hat und inzwischen als Trainee die Führungsmannschaft unterstützt.

Besonders wichtig ist es uns, auch jungen Menschen den Einstieg ins Berufsleben zu ermöglichen. Wir haben daher als neue Auszubildende in unseren Reihen Julian Pauli, der die Ausbildung zum Industriekaufmann in unserer Brauerei absolvieren will sowie Raphael Wegner im Lehrberuf des Brauers und Mälzers begrüßt.

Langjährige Betriebsangehörige wurden von der Hirsch-Brauerei geehrt und in den Ruhestand verabschiedet (v.l.n.r.: Rainer Honer, Gabriele Lemke, Alexander Allmendinger, Günther König, Patrik Papke, Christophe Schoenle und Hubert Hefner).