



DER **Waldbote**

Die Zeitung der Privatbrauerei Waldhaus

DIETER TRIFFT ...
Markus Birkenberger

Seite 3

DIPLM PILS
Die Krone der Braukunst

Seite 5

MARKENBOTSCHAFTER
Den ganzen Tag über Bier reden

Seite 6

BIERGEBRUTZEL
Waldhaus Ohne Filter Steaks

Seite 8



Liebe Waldhaus Freunde,

was wiegt Verantwortung? Und wie viel davon trägt jeder von uns?

Für mich ist Verantwortung ein gewichtiges Wort. Denn als Geschäftsführer unserer 190 Jahre alten Privatbrauerei trage ich eine Menge davon. Vor über 25 Jahren bin ich in die Fußstapfen meines Vaters getreten. Zuvor haben er, mein Großvater und mein Urgroßvater ihre ganze Kraft, ihr Wissen und Können in Waldhaus investiert und dazu beigetragen, dass wir heute da stehen, wo wir sind.

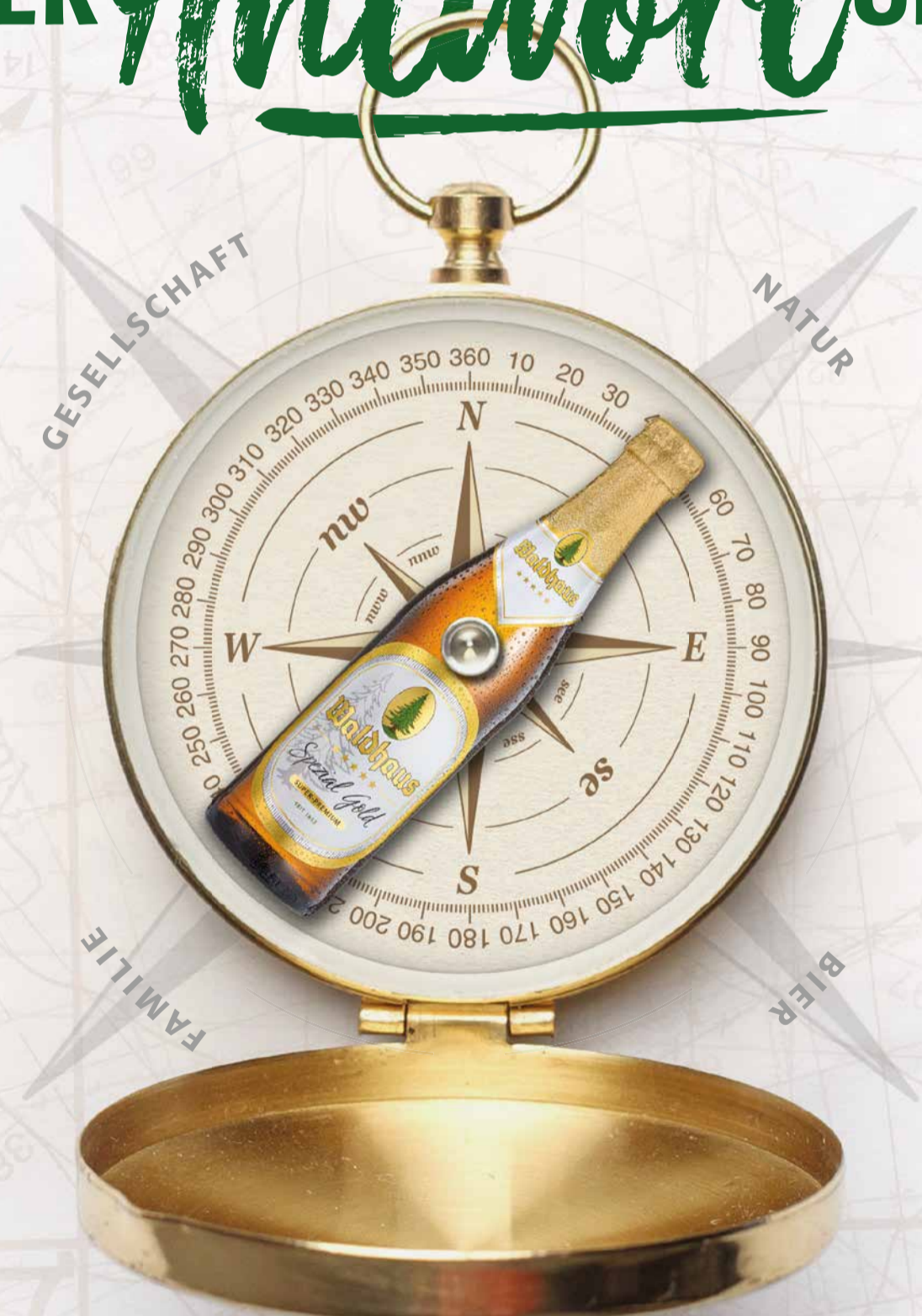
Jetzt ist es an mir, diesen Erfolg fortzusetzen. Dabei ist mir bewusst: Nicht jeder, der Verantwortung trägt, handelt automatisch verantwortungsvoll. Verantwortung zu übernehmen setzt Handlungsspielräume voraus. Und innerhalb dieser Spielräume die Entscheidung für das Richtige. Das ist in der komplexen Praxis oftmals gar nicht so einfach wie in der BWL-Theorie. Aber: Wer nichts wagt, kann auch nichts verändern.

Genau deshalb empfinde ich meine Verantwortung nicht als Last, sondern als Ehre. Und als tägliche Chance, das Richtige zu tun. Für meine Vorfahren und Kinder, für die Waldhaus Familie, die Gesellschaft und die Umwelt.

Und sollte die Verantwortung doch einmal zu schwer auf meinen Schultern lasten, dann heißt es: Verantwortung teilen. Auch das fällt mir nicht schwer. Schließlich habe ich ein fantastisches Team von rund 60 Mitarbeiter:innen hinter mir, das mir tatkräftig beim Tragen hilft.

Euer Dieter Schmid

VER **Antwort** UNG





Bier & Beyond

WALDHAUS UND VERANTWORTUNG

Verantwortung ist für uns mehr als nur ein Wort. Sie ist das unsichtbare Fundament, auf dem unsere Brauerei ruht. Doch: Was zum Kuckuck bedeutet Verantwortung eigentlich?

Die Lösung steckt schon im Wort: Ver-antwort-ung. Wer Verantwortung übernehmen will, muss bereit sein, Antworten zu geben. Sich selbst und anderen. Auf die kleinen und großen Fragen des Lebens. Und jeder in seinem Wirkungskreis.

Für uns als Brauerei ist dieser Wirkungskreis größer, als man auf den ersten Blick denkt. Beginnen wir beim Naheliegendsten: dem Bier selbst. Bei seiner Herstellung sind Sauberkeit und Reinheit oberstes Gebot. Aber das ist nicht alles.

Wir sehen uns auch in der Pflicht, unser Bier so naturnah wie möglich zu produzieren. Dazu verwenden wir nicht nur ausschließlich natürliche Zutaten, sondern auch Naturstrom. So sparen wir klimaschädliches Kohlendioxid ein und tragen dazu bei, die einmalige Natur des Schwarzwalds zu schützen.

Für eine schattige Zukunft

Denn auch für sie tragen wir Verantwortung. Dafür, dass auch künftige Generationen unser Bier unter den schattigen Schwarzwaldtannen genießen können – ohne Klimakrise im Gepäck. Deshalb arbeiten wir ständig daran, unsere Ökobilanz zu verbessern. Konkret heißt das: Photovoltaikanlage auf dem Dach, Energieeffizienzanlage im Keller.

Umbauten mit energieoptimierten Aggregaten und Ausbau unserer E-Auto-Flotte. Kurz: Enkeltauglichkeit.

Für die Waldhaus Familie

Enkeltauglichkeit bedeutet aber nicht nur der Schutz der natürlichen Umwelt, sondern darüber hinaus auch die Berücksichtigung sozialer und wirtschaftlicher Bedingungen. Gerade als Familienbrauerei sehen wir uns in der Verantwortung, den Standort Waldhaus für kommende Generationen zu sichern und den Mitarbeitenden und ihren Familien eine verlässliche Perspektive zu bieten. Deshalb heißt es für uns auch: wirtschaftlich denken. Ohne dabei ökologische und soziale Faktoren aus den Augen zu verlieren.

Wie diese Gratwanderung aussehen kann, zeigt sich auch in der Beziehung zu unseren Kunden. Statt auf Augenwischerei und Knebelverträge setzen wir auf partnerschaftliche Zusammenarbeit und faire, transparente Vereinbarungen. Denn wir sehen auch unsere Gastronomen, Getränkefach- und Einzelhändler als Teil der erweiterten Waldhaus Familie.

Auf den Punkt gebracht: Verantwortung heißt, das Richtige zu tun. Nicht aus Pflichtgefühl, sondern aus intrinsischer Motivation. Als Familienbrauerei und Schwarzwälder Unternehmen bekennen wir uns zu unserer ökologischen, ökonomischen und sozialen Verantwortung – und tragen sie mit Überzeugung und Freude.

DIETER TRIFFT ...

Markus Birkenberger (SV Waldhaus)

Markus Birkenberger ist seit über zehn Jahren erster Vorstand des SV Waldhaus. Was hat ihn zu diesem Ehrenamt motiviert? Welche Themen liegen ihm besonders am Herzen? Das und noch viel mehr hat Dieter Schmid ihn bei einem gemeinsamen Bier gefragt.

D: Markus, was verbindet dich mit dem SV Waldhaus?

M: Der Verein liegt mir sehr am Herzen. Ich habe hier vor vielen Jahren in der Jugend gespielt und es war mir wichtig, etwas zurückzugeben. Der SV Waldhaus ist ein Verein wie eine Familie, bei dem alle, von klein bis groß, sehr motiviert sind. Dieses Miteinander macht ihn für mich besonders.

D: Die erste Mannschaft spielt ja jetzt in der Kreisliga A. Habt ihr Ambitionen in die Bezirksliga aufzusteigen?

M: Wenn man Fußball spielt, will man natürlich das bestmögliche Ergebnis erzielen und gewinnen. Deshalb wäre ein Aufstieg die Krönung,

keine Frage. Unsere Philosophie ist aber, auf unsere eigene Jugend zu bauen, ohne gekaufte Spieler. Wenn es dann doch klappt, umso schöner und gleichermaßen ein Erfolg unserer Jugendarbeit. Wir freuen uns natürlich über jeden, der zu uns stößt und nehmen ihn herzlich auf. Aber wir zahlen nichts dafür. Wir wollen Fußball spielen und Spaß haben – und nicht mit finanziellen Mitteln künstlichen Erfolg züchten.

D: Wir haben in der Brauerei einen „Waldhaus Verhaltenskodex“. Darin verpflichten wir uns unter anderem, keine Werbemaßnahmen an Minderjährige zu richten, weshalb wir zum Beispiel bewusst auf Bierwerbung auf den Trikots von Jugendmannschaften verzichten. Gibt es bei euch etwas Vergleichbares?

M: Nichts Festgeschriebenes, aber das Thema treibt uns natürlich auch um. Gerade bei der Jugend spielen die richtigen Vorbilder eine große Rolle: Die Jugend orientiert sich an den Älteren. Zum Glück hatten wir in all den Jahren nie Probleme mit Diskriminierung oder ähnlichem.

D: Worin siehst du die größte Herausforderung für den Verein?

M: Auf jeden Fall auch im Bereich der Jugendarbeit. Es wird immer schwieriger, Ehrenamtliche zu finden, die uns gerade bei dieser Thematik unterstützen. Wir versuchen, die bestmögliche Infrastruktur zu bieten, dass es den Kindern, Jugendlichen, aber auch den Trainern und Betreuern Spaß macht und sie sich hier wohl fühlen. Denn sie sind entscheidend dafür, ob wir in zehn bis zwanzig Jahren immer noch so eigenständiger Verein dastehen wie jetzt.

D: Gerade in die Infrastruktur hast du in den zehn Jahren als Vorstand viel investiert: Der Kunstrasen wurde neu gemacht, das Vereinsheim, zuletzt die Vereinsgaststätte ... Was steht als Nächstes an?

M: Jetzt müssten wir erst einmal einen Pächter finden, der uns zukünftig versorgt. Wenn das also jemand sieht, der Ambitionen hat, eine kleine, feine Gaststätte zu betreiben – gerne auch nebenbei – kann er sich gerne bei mir melden.

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



Die „Brauerei-Elf“

Der SV Waldhaus hat alles, was ein klassischer Fußballverein braucht: Mannschaften von den Bambini über die Damen- und Herrenmannschaften bis hin zu den Alten Herren. Einen Trainingsplatz – übrigens direkt auf unserem Brauereigelände gelegen. Eigene Trikots im schönen Waldhaus Grün. Erfolge (viele) und Niederlagen (wenige). Und ein Lieblingsbier: Waldhaus. Kein Wunder also, dass die Mannschaft oft auch die „Brauerei-Elf“ genannt wird.





Hopfen, Hefe, Heimatliebe



Wie ihr wisst, sind wir **bekennende Schwarzwälder. Hier leben und arbeiten wir. Hier brauen wir unser Bier. Hier sind wir zu Hause. Aus Liebe zum Schwarzwald tun wir alles, um ihn zu erhalten und zu stärken.**

Und damit sind wir nicht allein. Unsere Region steckt voller engagierter Menschen und inspirierender Geschichten. Ihnen wollen wir mit unserer Aktion "Hopfen, Hefe, Heimatliebe" eine Bühne geben – und sie mit insgesamt 12.500 Euro unterstützen!

Seid ihr auch so tief verwurzelt und setzt euch aktiv für unsere Region ein? Dann zeigt uns, wie ihr sie schöner, lebenswerter oder nachhaltiger macht.

Projekt einreichen

Mitmachen kann jeder, der sich engagiert. Egal ob Einzelperson, Team oder Verein. Ob Umweltschutz, Soziales oder Kultur. Geht einfach auf unsere Aktionsseite und füllt das Bewerbungsformular aus. Dort

fragen wir euch nach Hintergründen, Besonderheiten und Bildern eures Projektes.

Abstimmen

Abstimmen ist so einfach wie ein Sonntagsspaziergang im Schwarzwald. Nach Ablauf der Bewerbungsfrist werden alle eingereichten Projekte auf der Aktionsseite veröffentlicht. Dort könnt ihr mit eurer E-Mail-Adresse und wenigen Klicks für euer Lieblingsprojekt abstimmen. Damit gebt ihr diesem die Chance auf bis zu 5.000 Euro Unterstützung.

Zusätzlich zum Community Voting verleihen wir den Waldhaus Special Award an unser Herzensprojekt. Denn auch Engagements ohne große Community verdienen es, gesehen und belohnt zu werden.

Das könnt ihr für euren Einsatz gewinnen



Jetzt bis zum
15.10.23 bewerben.

Alle Infos und Bewerbung unter
wald.haus/heimat



waldhaus_bier

WaldhausBier

Diplom Pils

PREISGEKRÖNTER PUBLIKUMSLIEBLING



91
Punkte
falstaff
TASTING 2023
falstaff.com

GESCHMACKSPROFIL:

BITTEREINHEITEN	8
HOPFENAROMA	7
VOLLMUNDIG	4
FRUCHTIG	3
MALZIG	3

Könnte Dieter Schmid nur eine Flasche Bier mit auf eine einsame Insel nehmen, es wäre der Klassiker unter den Waldhaus Bieren: das Diplom Pils.

Wer in eine Kneipe geht und einfach „ein Bier“ bestellt, bekommt fast immer ein Pils serviert. Die klassische, hopfenbittere Bierspezialität ist die am weitesten verbreitete Biersorte der Welt. Auch in Deutschland ist es mit Abstand das beliebteste Bier. Damit kann man es ohne Übertreibung als das Bier schlechthin bezeichnen.

Geschmacksnote: summa cum braude

Dass man sich auch im Schwarzwald besonders mit der Biersorte Pils auskennt, beweist die unvergleichliche Erfolgsgeschichte unseres Waldhaus Pils. Denn mit seiner strohgoldenen Farbe, der schneeweißen Krone und seinem unglaublichen Hopfenaroma gewinnt es eine Auszeichnung nach der anderen. Bereits 1975 taufte es Seniorchef Helmar Schmid deshalb auf den Namen Diplom Pils. Mit über 130 internationalen und nationalen Auszeichnungen ist diese ungewöhnliche Namensgebung bis heute mehr als gerechtfertigt. Eindrucksvoll beweist das Diplom Pils seine einzigartige Qualität durch 24 goldene DLG-Medaillen in Folge. Kein anderes Pils weltweit konnte diese Erfolgsserie bislang erreichen. Ganz aktuell kam mit der Falstaff "Bier Trophy Deutschland 2023" eine weitere Auszeichnung hinzu. Mit sage und schreibe 91 von 100 Punkten wurde es zu den besten Pils-Bieren Deutschlands gekürt und positioniert sich damit erneut als Krone der Braukunst.

Längst kein böhmisches Dorf mehr

Der Name der Biersorte verweist übrigens auf ihren Ursprung: die böhmische Stadt Pilsen. Dort begann die Pilsner Biertradition, als der Braumeister Joseph Groll 1842 das erste Pilsner Bier braute. Das von ihm entwickelte Brauverfahren basiert auf schonend gedarrtem Malz, langsamer Gärung und langer Lagerung in kalten Höhlen oder tiefen Kellern. Sie verleiht dem Bier seine goldene Farbe und seinen erhöhten Hopfengehalt und hat die Brauindustrie – wie wir wissen – nachhaltig beeinflusst.

Auch nüchtern betrachtet ein echtes Glückspils

Für Genießer, die auf Alkohol verzichten, aber keine geschmacklichen Kompromisse eingehen wollen, ist das Diplom Pils ALKOHOLFREI die perfekte Wahl. Mit einer neu gezüchteten Hefe vergoren muss diesem Bier nachträglich kein Alkohol entzogen werden. So bleiben der ursprüngliche, natürliche Geschmack und die feinherbe Frische erhalten. Damit erhält unser Pils auch in Sachen "verantwortungsbewusstes Trinken" sein Diplom. Und unsere Genießer einen klaren Kopf!



Neuer Online-Shop!

Keine Lust auf Kästen schleppen?

Unser neuer Online-Shop bringt dir die Vielfalt unserer Biere direkt nach Hause!



IM AUFTRAG DER BEGEISTERUNG

Thomas Haas und Thorsten Thebert

Begeisterung



Den ganzen Tag über Bier fachsimpeln – für viele der Himmel auf Erden. Unsere Markenbotschafter tun genau das. Und begeistern damit über 2000 Händler und Gastronomen von Waldhaus.

Mit Thomas Haas und Thorsten Thebert einen Termin für ein gemeinsames Fotoshooting finden ... schwierig! Denn die beiden sind fast immer unterwegs. Mal hier, mal da. Und eigentlich immer irgendwo bei einem Händler oder Gastronomen. Deshalb findet das Interview mit den beiden auch online statt. Thomas ist zu diesem Zeitpunkt zu Hause im Homeoffice. Thorsten sitzt, anders als geplant, noch im Auto – Stau! Trotzdem sind beide so überschäumend vor guter Laune wie ein frisch gezapftes Pils. Eine typische Eigenschaft von Markenbotschaftern, wie Thorsten erklärt: „Für den Job darf man nicht auf den Mund gefallen sein, stille Wasser kommen uns nicht in die Kiste.“

Botschafter des guten Geschmacks
Gemeinsam mit zwei weiteren Kollegen und einer Kollegin sind sie im Auftrag der Begeisterung unterwegs. Die Markenbotschafter tragen die Marke Waldhaus und ihre Werte in die Welt. Oder besser gesagt: in ihre jeweilige Region. Thomas macht das

seit über sieben Jahren. Der 56-Jährige betreut etwa 80 Händler im Großraum Karlsruhe sowie in Mittel- und Nordbaden. Plus zahlreiche Gastronomiebetriebe. „Unsere Mission? Waldhaus eine Stimme geben und möglichst viele Kunden für unsere schöne Brauerei gewinnen“, erklärt er. Und das völlig eigenverantwortlich. Denn jeder Markenbotschafter entscheidet selbst, wie er seinen Alltag gestaltet, Termine legt und Schwerpunkte setzt, damit am Ende die Zahlen stimmen.

Wenn aus Kunden Freunde werden

Alles für gute Absatz- und Umsatzzahlen? In dem Job geht es um weit mehr als das. Ziel ist es, den Waldhaus Spirit zu verbreiten. Und der steht für Anspruch und gebräute Lebenslust. Vor Letzterer sind auch die Markenbotschafter nicht gefeit. „Erst letzten Freitag war ich zu einem Fassanstich bei einem Kunden eingeladen“, erzählt Thorsten, der seit knapp einem Jahr bei Waldhaus für den Großraum Bodensee zuständig ist. „Eigentlich wollte ich gegen 20 Uhr Feierabend machen, doch ich war in so viele unterhaltsame Gespräche vertieft, dass ich letztendlich erst um halb eins nach Hause kam.“ So kommt es manchmal vor, dass aus Geschäftsterminen vergnügliche Abende werden. Und aus Kunden Freunde. Aber: Was könnte erfrischender sein als das?



Thomas Haas



Thorsten Thebert

ZU FUSS DURCH DIE TOSKANA DEUTSCHLANDS

Die St.-Johannisbreite-Runde von Kandern



DER IDEALE DURST-LÖSCHER BEI EINER LANGEN WANDERUNG: UNSER NATUR RADLER ALKOHOLFREI

Mittelschwer ⌚ 04:33 → 15,9 km Ø 3,5 km/h ↗ 380 m ↘ 390 m

Im Herzen des Markgräflerlandes, dem sonnenverwöhnten Dreiländereck am Fuße des Schwarzwalds, liegt das schöne Städtchen Kandern. Dort startet und endet ein Rundweg, der – rundum – Genuss verspricht.

Mildes Klima, hügelige Landschaften, herzliche Menschen: Das ist das Markgräflerland. Die Vorstellung, dass dem namensgebenden Markgrafen von Baden diese Region besonders ans Herz wuchs, fällt nicht schwer. Ebenso wenig, dass diese Region auch die „Toskana Deutschlands“ genannt wird. Hier zu wandern ist ein Hochgenuss! Ein Netz von markierten Wanderwegen durchzieht die schöne Landschaft. Einer davon ist die St.-Johannisbreite-Runde von Kandern. Die mittelschwere Wanderung ist knapp 16 Kilometer lang und kann in etwa fünf Stunden zurückgelegt werden.

Das Kirschblütental

Ausgangspunkt des Weges ist der Bahnhof des charmanten Städtchens Kandern.

Von dort aus schlängelt sich der Weg genüsslich durch die Landschaft, bis man nach knapp zehn Kilometern das Eggener Tal erreicht. Spätestens hier macht der Panoramaweg seinem Namen alle Ehre: Bei einem fantastischen Panorama mit Blick auf den Hochblauen (1.165 m) geht es vorbei an Hunderten von Kirschbäumen. Was für ein Jammer, dass der Frühling noch so lange auf sich warten lässt. Denn jedes Jahr im April erwacht das „Kirschblütental“ mit bis zu 150 Bäumen pro Hektar zu einem wahren Blütenmeer.

Bäumchen, schüttel dich!

Die sogenannte Schüttelkirsche ist übrigens Teil der traditionsreichen badischen Obstkultur. Ihren Namen verdankt sie ihrer Ernte-technik: Denn statt jede Kirsche

einzelnen zu pflücken, schütteln die Obstbauern im Sommer die Bäume. Die Früchte fallen auf eine Plane und können so leicht aufgesammelt werden.

Der Wanderweg folgt nun einem leicht ansteigenden schönen Waldstück, an dessen Ende sich ein herrlicher Blick von oben auf das Tal bietet. Nach einer kurzen Verschnauf- und Genusspause erreicht man schließlich die St.-Johannisbreite. Diese bildet die Passhöhe zwischen dem Eggental und dem Lippisbachtal. Von hier aus genießt man einen wunderschönen Panoramablick auf beide Täler, die Vogesen im Westen sowie den Schwarzwald im Osten.

Einkehren, zurücklehnen, anstoßen.

Nach weiteren vier Kilometern gelangt man zurück zum Ausgangspunkt: Kandern. Das attraktive Städtchen ist viel zu schön, um dort nicht noch etwas zu ver-

weilen. So zum Beispiel im Restaurant *Südtirol in der Krone*. Das traditionsreiche Restaurant, in dem einst schon Kaiserin Viktoria ein- und ausging, bietet heute Südtiroler Spezialitäten in uriger Atmosphäre. Und natürlich allerbestes Waldhaus Bier. So auch das *Gasthaus zur Schnecke*. Das mit Herz und Tradition geführte Restaurant serviert hausgemachte Badische Küche mit saisonaler Speisekarte. Also: Einkehren, zurücklehnen und anstoßen!



**Inspiziert?
Hier gibt es alle Infos
zur Tour.**

BIERGEBRUTZEL

Waldhaus Ohne Filter Steaks



Ein Traum in der Pfanne und auf dem Grill



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

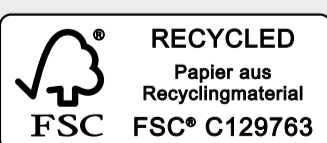
Redaktion, Gestaltung:

W3 digital brands GmbH
www.w3-digitalbrands.com

Fotos:

Privatbrauerei Waldhaus, Joh. Schmid GmbH, Christoph Nadler, Philipp Uricher

© Waldhaus 2023



Bier und Steak – ein Traumpaar am Grill. Mit den Waldhaus Ohne Filter Steaks hat man beides auf einen Bissen: regionales Premiumfleisch in Qualivo-Qualität und unfiltriertes Waldhaus Bier in Form feinsten Biermarinade.

Dass Bier zum Grillen mit dazu gehört, zählt ja wohl zur Allgemeinbildung. Wenn die Sonne scheint und der Grill angeheizt wird, gibt es nichts Besseres als ein kühles Bier in der Hand. Kein Wunder, schließlich erfrischt es den Gaumen und bringt den Geschmack von Gegrilltem perfekt zur Geltung. Doch das Hopfengetränk eignet sich nicht nur als flüssiger Begleiter zum Grillspaß, sondern auch als köstliche Marinade.

Ungefiltert lecker

Wenn sich Premiumbier und Qualitätsfleisch – beides aus dem

Schwarzwald – zu einem perfekten Gaumenschmaus vereinen, dann nennt man das Waldhaus Ohne Filter Steak. Das frische Nackensteak vom Qualivo-Schwein wird dafür in einer Biermarinade gewendet. Und die hat es in sich: Drei Prozent Waldhaus Ohne Filter stecken darin. Gerade dieses Bier eignet sich hervorragend, da es weniger Bitterstoffe enthält als andere Sorten. Zusammen mit perfekt darauf abgestimmten Gewürzen sorgt diese köstliche Biermarinade für saftiges, aromatisches und butterweiches Grillfleisch. Einfach lecker!

Bissen mit gutem Gewissen

Zum unbeschwerten Genuss gehört auch ein gutes Gewissen. Das wird durch eine Produktion der Waldhaus Steaks unter Qualivo-Richtlinien möglich.

Qualivo-Premiumfleisch steht als Gütesiegel für exklusive Qualität und höchste Ansprüche an Tier,

Mensch und Natur. Die Tiere wachsen auf ausgewählten, zertifizierten und stetig kontrollierten Bauernhöfen im Schwarzwald auf. Artgerechte Haltung und Aufzucht, kombiniert mit hochwertigem und kontrolliertem Futter garantieren einen bewussten und hochwertigen Fleischgenuss.



Hunger bekommen?

Dann nichts wie los in den nächsten Rewe Südwest in der Region – dort gibt es das köstliche Premiumprodukt zu kaufen.