

Seit Jahrhunderten in aller Munde!

Schlappeseppel Extrablatt

3. Jahrgang

Sonderausgabe für alle Freunde &



Kenner des Schlappeseppel-Bieres

Ausgabe 2010

Sommerzeit und Savoir-vivre: Am Schlossplatz regiert die Lässigkeit

Biergenuss und mediterrane Unbeschwertheit in und um das Schlappeseppel

Endlich ist es wieder so weit! Die Tage werden länger, die Kleidung kürzer und die winterliche Melancholie weicht dem Drang nach geselligem Zusammensein.

Der Sommer hält auch in Aschaffenburg Einzug und belebt das Straßenbild mit freundlichen Gesichtern. Spätestens wenn die Sonne direkt über dem Schloss Johannisburg und dem Pompejanum steht und goldene Strahlen ein Funkeln auf den Main zaubern, wissen auch Ortsfremde, warum man hier vom „bayerischen Nizza“ spricht. Wer die fast mediterrane Unbeschwertheit im Lebensgefühl der Aschaffener hautnah erleben will, muss sich nur unter die Gäste der „Brauereigaststätte Schlappeseppel“ in der Altstadt mischen. Hier trifft der Einheimische auf „Neigeplackte“, Jung auf Alt und Stammgast auf Tourist. Steigen die Temperaturen, wird der Vorplatz des Traditionswohnhauses zum zentralen Punkt des munteren Treibens um den Schlossplatz. Allein bleibt hier niemand lange. Auf den Bierbänken findet ein reger Austausch zwischen den Gästen statt. Soziale Unterschiede werden hier keine gemacht. „Hier sitzen Anwalt und Straßenkehrer gesellig beisammen und



alles andere spielt für ein paar Stunden keine Rolle“, bringt es ein Gast auf den Punkt. Das verbindende Element ist ein „kühles Blondes“, frisch gezapft vom Fass.

Unterfränkisches und Südfranzösisches verbindet sich in unmittelbarer Nähe der Gaststätte, wenn Mapf, Willi, Walter und ihre Freunde zu einer spontanen Partie Boule fordern. Mitmachen kann hier natürlich jeder. Die Männer verstehen sich als gesellige Truppe, nicht als organisierter Verein. Wer will, kann sofort mitspielen. Ein Vorläufer dieser Kugelsportart begeisterte übrigens schon im 5. Jahrhundert v. Chr. die alten Griechen. Erst später – ungefähr zur Zeit der internationalen Weltausstellung im Jahre 1900 – wurde das Spiel zur festen Frei-



Südfrankreich lässt grüßen: Spontane Boulespiele beleben den freien Platz vor dem Schlappeseppel ...



... natürlich muss man auch beim gemütlichen Kugelwurf nicht auf den geschmackvollen Durstlöcher verzichten.

zeitbeschäftigung der Grande Nation. In Frankreich hat auch der gemeinsame kulinarische Genuss eine hohe kulturelle Bedeutung, in Aschaffenburg wird die Erfrischung für „nach dem Wurf“ daher direkt vom Schlappeseppel mit ans Spielfeld gebracht.

Wer es nicht so mit der französischen Nationalsportart hat, der kann gemütlich durch die Gassen Aschaffenburgs schlendern oder die Schlossmauer zur gemütlichen Aussichtsplattform auf die blühen-

de Natur des tiefer liegenden Maintals umfunktionieren. Wenn am Abend die Dämmerung einbricht und das Wirtshaus seine atmosphärische Außenbeleuchtung angeschaltet hat, kehren aber alle Schlappeseppel-Freunde wieder zurück an die Tische. Das gesellige Stimmengewirr und freudiges Lachen zieht Gäste bis in die späten Abendstunden in das Wirtshaus. Schlechtgelaunt geht niemand nach Hause – so ist eben das sommerliche Savoir-vivre im bayerischen Nizza ...



Grußwort

Liebe Leserinnen und Leser,

in diesem Jahr mussten wir alle besonders lang warten, aber so wie es den Anschein macht, hat es sich gelohnt – endlich ist die warme Jahreszeit wieder zurück. Die ersten Sonnenstrahlen sind hoffentlich eine gelungene Generalprobe für die kommenden Highlights des Sommers.

Allen voran steht im Juni natürlich die Fußballweltmeisterschaft in Südafrika. Die Erinnerungen, wie viel Freude die Teams den Menschen bei der letzten WM bereitet haben, lässt die Ungeduld bis zum Start natürlich noch wachsen.

Nach den positiven Erfahrungen des letzten großen Fußballfestes lädt der Schlappeseppel auch in diesem Jahr zum „Public Viewing“ in Aschaffenburg im alten Sudhaus der Schlappeseppel Brauereigaststätte zu den Live-Übertragungen der WM ganz herzlich ein.

Fußballfans sollten unbedingt das WM-Gewinnspiel in dieser Ausgabe beachten.

Weltmeister findet man im Szenetreff Colos-Saal selten, dafür bereichern internationale Musikgrößen regelmäßig das Aschaffener Kulturangebot. Mehr dazu finden Sie im Innenteil.

Viel Spaß bei der Lektüre und einen guten Durst wünscht Ihnen

Ihre
Geschäftsführung

U. Eder
Ev Eder-Widman

F. Eder
Friedbert Eder

P. Scholl
Peter Scholl



Geschichtsschreibung: Bier als Getränk der Götter und kultivierten Menschen

Der Gerstensaft als weltweites Symbol der Hochkulturen



Bereits im Jahr 1516 wurde in Bayern das noch heute gültige Reinheitsgebot für das Brauen von Bier verfügt. Die Ursprünge des in der ganzen Welt beliebten Gebräus gehen aber wesentlich weiter in der Geschichte zurück.

Man vermutet, dass Bier den Menschen seit etwa 10.000 Jahren bekannt ist – seit sie im Vorderen Orient begannen, Getreide zu sammeln, zu mahlen, zu erhitzen und einzuweichen. Die Entdeckung, dass Getreidebrei nach einigen Tagen zu gären anfängt, dürfte aber, wie viele Erfindungen, dem Zufall geschuldet sein.

Abbildungen Bier trinkender Sumerer aus der Zeit um 3.000 v. Chr. zeigen, dass bereits damals gebraut wurde. Die ersten keilschriftlichen Auf-



zeichnungen über Bierrezepte folgten aber erst etwa 2.000 v. Chr. Berichtet wird über die Herstellung größerer Mengen, die nicht allein für Götter oder Könige gewesen sein können, die bis dahin ein Exklusivitätsrecht auf das Gebräu innehatten. Neben Buchführungen über die Abgabe von Getreide aus den staatlichen Lagerhäusern an die „Brauhaus“ finden sich in den Überlieferungen auch Rechenschaftsberichte der antiken „Braumeister“ über die Anzahl der Biersorten, die aus dem Getreide erzeugt wurden.



Das etwa zur gleichen Zeit verfasste babylonische Gilgamesch-Epos thematisiert neben dem Brot auch das Bier als wichtiges Indiz für den (damals) kultivierten Menschen, im Kontrast zu dem Urmenschen, der wilde Tiere melkte. 1.700 v. Chr. wurde der Codex Hammurapi verfasst – eine Sammlung von Rechtstexten des babylonischen Königs Hammurapi, welche die älteste Bierschankordnung der Welt enthält. Alles in allem kannten die Babylonier bereits 20 verschiedene Biersorten. Vergärt wurden dabei entweder reiner Emmer (eine Weizenart, die zu den ältesten angebauten Getreidesorten zählt), reine Gerste oder ein Getreidegemisch. Exportiert wurde Bier damals jedoch nur bis nach Ägypten.



Später, als sich die Hochkulturen im Mittelmeerraum um die philosophischen Zentren im antiken Griechenland und im Römischen Reich entwickelten, spielte das Bierbrauen eine wichtige Rolle. So gehörte der Getreidesaft in Rom etwa zu den beliebtesten Getränken – jedoch nur so lange, bis der Weinbau die Oberhand gewann. In den Außenprovinzen, in denen Trauben schlecht wuchsen, setzte man dagegen auch weiterhin auf das Bier.

Auch die Germanen, Kelten und anderen Nordvölker fingen früh mit dem Brauen an. Der in Straubing gefundene Bierkrug aus dem 6. Jahrhundert beispielsweise gilt als bedeutsamer Nachweise über die Verbreitung von Bier auf dem Gebiet des heutigen Deutschlands.

Den maßvollen Umgang mit dem alkoholischen Getränk propagierten schon die alten Germanen. „Nicht klebe am Becher, trinke mit Maß“ heißt es in der alt-isländischen Sagensammlung „Edda“. Wohl bekomm's ...

Kurioses & Anekdoten



Der Stein der Weisen.

Auszug aus dem Buch zur Unterhaltung und Belehrung aus allen Gebieten des Wissens, für Beruf, aus und Familie. Erschienen 1889 – 1919, Verlag A. Hartleben.

Die Ausbildung der Kellner.

Von Wilhelm Albert im Jahr 1891.

Die Welt weiß nicht, wer und was ein Kellner ist. Das klingt etwas befremdend, ist aber doch so.

Zwar ist der Kellner heute ein Mann der modernsten „Aktualität“; trotz alledem:

den rechten Begriff vom Wesen und der Würde des modernen Kellnertums haben wenige Menschen nur.

Es dürfte daher auch zeitgemäß sein, auch über diesen Beruf etwas mehr Licht verbreitet zu sehen; wäre es auch nur zu zeigen, welcher neuer Begriff sich heute an den alten Namen „Kellner“ knüpft.

Man wird nicht sofort ein Gehilfe. Dem Haken geht das Häkchen voraus: dem

Gasthofgehilfen der Gasthoflehrling oder der „Gasthofbetrübene“.

Überblicken wir hier den kurz skizzierten Gang der Ausbildung unserer Gasthofgehilfen, so kommen wir zu dem Ergebnis, dass ein „gerechter“ Gasthofgehilfe eigentlich ein Universalgenie sein muss, wissen wir doch, dass er fast in allen Gebieten des gewerblichen Lebens ebenso beschlagen sein muss, wie in vielen Künsten und Wissenschaften. Sprachenkenner muss er sein und Kaufmann, Bankier und Geograph, Warentechniker und Anatom, Menü-Arithmetiker und Saalgeometer, Koch und Küfer, Botaniker und Chemiker, Wildbrethändler und Jongleur, Maler und Architekt, Gärtner und Bildner in Leinwand, Tapezierer und Lakai, Feldmarschall und Dekorateur, Billiardkünstler und Fuhrhalter, Tabakverständiger und Zeitungskenner, Geschäftsagent und Spielprofessor, kurz ein Wesen, das Gewerbetreibender, Kaufmann und Künstler zugleich ist. Also – Hut ab vor unserem modernen „Gasthofgehilfen“.



Der geschickte Gasthofgehilfe.



Der ungeschickte Gasthofgehilfe.



Käse vom Feinsten: Odenwälder Gaumenfreuden mit exotischer Veredelung

Im Odenwälder Käsekeller wird guter
Geschmack zu einem unternehmerischen
Erfolgsrezept

Massives Gemäuer und ein Rondell aus Regalen, auf denen sich goldene Schätze stapeln: Auf den ersten Blick wähnt man sich bei dieser Szenerie im Tresorraum eines altherwürdigen Schweizer Bankhauses. Tatsächlich aber offenbart sich dieser Anblick jedem, der einmal in den Reiferaum einer der besten Adressen für Käsespezialitäten in Deutschland schauen konnte. Gemeint ist der „Odenwälder Käsekeller“ in Groß-Umstadt.



Die Schätze auf den Regalen stammen aber tatsächlich aus der Schweiz, genauso wie aus Österreich, Schweden, Spanien und dem Allgäu. Bis zu 7.000 Laibe Käse reifen in dem 150 Jahre alten Gewölbe, veredelt durch fremdländische Früchte, Kräuter und Liköre.

Verantwortlich für die exklusiven Kreationen ist Klaus Wolf. Den Geschmack für das Außergewöhnliche hat der diplomierte Käse-Sommelier quasi mit in die Wiege gelegt bekommen. Bereits die Eltern des gebürtigen Rodgauers führten einen Feinkostladen. Wolf selbst gründete schließlich

vor 20 Jahren in seiner Heimatstadt einen Käsegroßhandel. „Die Auswahl an unterschiedlichen Sorten ist zwar groß, aber Käse nur als Palettenware zu kaufen und verkaufen war mir auf die Dauer zu wenig“, erklärt der Experte. „Käse ist nun mal ein Kulturgut und nebenbei auch meine absolute Leidenschaft.“ Es folgte eine Ausbildung in Österreich zum Käse-Sommelier, bei der Wolf neben der Theorie alle Tricks und Kniffe der Affinage – der Käseveredelung – lernte. „Außer der Beschaffenheit der unterschiedlichen Sorten ist besonders die Reifung und Lagerung des Käses von fundamentaler Bedeutung.“ Es folgte die Eröffnung des eigenen Spezialitätengeschäfts. „Was dann noch fehlte, war ein geeigneter Reifekeller.“ Den fanden er und seine Frau Adrienne vor fünf Jahren schließlich in dem ehemaligen Eis- und Weinkeller im hessischen Groß-Umstadt.

„Das war ein absoluter Glücksgriff, denn wir haben hier einen optimalen Raum für die Käsereifung gefunden“, schwärmt Wolf. Wichtig bei dem Prozess ist eine relativ konstante, vor allem nicht zu hohe Temperatur. „Selbst im heißesten Sommer ist es hier unten nie wärmer als 16 Grad.“ Zweites wichtiges Kriterium ist eine hohe Luftfeuchtigkeit. „Das Wasser läuft hier manchmal nur so die Wände runter“,

lacht Wolf. Eine Luftfeuchte von bis zu 100 Prozent ist im Reiferaum des Odenwälder Käsekellers keine Seltenheit. Um den strikten hygienischen Bestimmungen gerecht zu werden, galt es deshalb, das Buntsandsteingemäuer gründlich zu bearbeiten und zu desinfizieren. Jetzt reift hier frisch angelieferter Rohkäse Seite an Seite mit Wolfs klassischen Affinagen und Neukreationen.

Ein passionierter Veredler und die perfekte klimatische Umgebung allein sind aber noch nicht das Geheimnis für den bundes- und europaweiten Erfolg des Odenwälder Käsekellers. „Das Besondere sind unsere individuellen Rezepte, das Allgemeingängige findet man bei uns nicht“, erklärt Wolf. Tatsächlich versprechen die häufig gegensätzlichen Kombinationen edelster Aromen und Gewürze ganz besondere Geschmackserlebnisse. Kontraste wie salzig und süß sowie fruchtig und sauer sind keine Seltenheit. Ein gutes Beispiel ist der mit Rosinen belegte Bierkäse. „Dieser wird mit Biermalz, wie es im 16. Jahrhundert verwendet wurde, getränkt“, erklärt Wolf. Einen Hauch von 1001 Nacht verspricht hingegen ein Käse affinert mit Feigenlikör und gefüllt mit Senf. Der „Odenwälder Feuerkäse“ wiederum ist durch seine Veredelung mit Honig und der afrikanischen Frucht Peppersweet ein kulinarischer Brückenschlag zwischen Europa und dem schwarzen Kontinent – feurig-pikant und trotzdem fruchtig-süß. „Auf den ersten Blick sieht es vielleicht ungewöhnlich aus, aber mit unseren Kreationen begeben wir uns ganz auf die Spuren alter Käsetraditionen aus aller Welt.“

Auf die Liebe zur Tradition setzt man im Odenwälder Käsekeller natürlich nicht nur bei den Rezepten, sondern auch beim Handwerk selbst. „Vollautomatisch wird bei uns nichts durchgeführt.“ So werden alle Schritte, die zum Veredeln der Milchprodukte nötig sind, in Handarbeit ausgeführt. In den Anfangstagen waren dafür Klaus und Adrienne Wolf noch allein zuständig. „Das ist ein bisschen der Nachteil des Erfolges – man kann sich nicht mehr ganz und ausschließlich der eigenen

Leidenschaft hingeben“, erklärt der Sommelier etwas wehmütig. Ein 20-köpfiges Team unterstützt Ehepaar Wolf heute bei der Produktion. „Unsere sogenannte Käsestraße, wo unter strengsten Hygienevorschriften affinert wird, ist in Klein-Umstadt ange-



siedelt.“ Zur finalen Reifezeit kommt der Käse aber wieder zurück in den Groß-Umstädter Buntsandsteinkeller.

Neben den Hartkäseveredelungen bietet man im Odenwälder Käsekeller auch Frischkäsevariationen. Die Geschmacksrichtungen gehen dabei von Lachs bis Porree und Rucola. Neu im Programm sind Frischkäsepralinen. Hier hat man die Wahl zwischen Zartbitterschokolade gefüllt mit Cherry-Pepper-Frischkäse, Vollmilch mit Kokosnussfrischkäse, weißer Schokolade mit einer Erdbeerfrischkäsefüllung und einer Vielzahl weiterer Kombinationen. Dieser Ideenreichtum findet bei den Käsefans aus aller Welt hohen Zuspruch. Der einstige Käsegroßhändler Wolf beliefert heute selbst Wiederverkäufer im gesamten Bundesgebiet. „Anfragen gibt es aber auch aus der Schweiz, Österreich, Skandinavien und sogar Japan.“

Und die Kunden in der Region? Die haben zweimal die Woche die Möglichkeit, ihre Gaumenfreuden direkt und frisch aus dem Keller des Käsefachmanns in Groß-Umstadt zu beziehen. Jeden Donnerstag und Freitag findet der Lagerverkauf von 16 bis 19 Uhr in der Richer-Straße statt. Eine persönliche Beratung vom Chef gibt es natürlich gratis dazu ...

www.odenwaelder-kaesekeller.de





Bier als Beruf: Der Braumeister allein macht's nicht

Ein gutes Bier benötigt Hopfen, Malz und ein starkes Team

Das Bier kommt aus dem Zapfhahn ...oder aus der Flasche! Ganz falsch ist das letztendlich nicht. Dem frischen Genuss im Wirtshaus oder dem heimischen Wohnzimmer geht allerdings einiges an Arbeit voraus.

Die Brauwirtschaft gehört zu den bedeutendsten Arbeitgebern im wichtigen Zweig der Lebensmittelindustrie. Hier arbeiten Menschen mit den unterschiedlichsten Qualifikationen. Um ein gutes Bier herzustellen und zu vertreiben, wird eben nicht nur der klassische Bierbrauer gebraucht. Vielmehr ist es das perfekte Zusammenspiel der verschiedensten Fachleute, die eine Brauerei erfolgreich machen. Betriebswirte, Computerfachleute und kaufmännische Assistenten sind für die betriebliche Organisation ebenso wichtig wie Logistiker und LKW-Fahrer oder die eigenen Handwerker wie Maschinen-schlosser und Elektriker.

Etwa 1.200 Brauereien produzieren in Deutschland jährlich über 100 Millionen Hektoliter Bier. Der Großteil davon ist für den heimischen Markt bestimmt. Aber auch international hat sich die Güte des deutschen Bieres einen Namen gemacht. Etwa 15 Prozent der Jahresproduktion werden deshalb in mehr als 150 Länder der Welt exportiert. Natürlich gebührt den deutschen

Brauern und Mälzern ein bedeutender Teil dieses Erfolgs. Sie schaffen es kontinuierlich trotz oder gerade wegen des strengen deutschen Reinheitsgebotes, sowohl traditionellen Anforderungen als auch dem sich ändernden Geschmack moderner Kunden nachzukommen. Nicht umsonst heißt es: „Das Bier ist nur so gut wie die Menschen, die es herstellen.“ Dennoch: Auch die Brauer und Mälzer sind nur ein kleines Zahnrad im großen Ganzen einer Brauerei.

In den vergangenen Jahren wurde natürlich auch das Brauen immer mehr automatisiert. Trotzdem irrt, wer glaubt, dass hier nur Malz, Hopfen, Hefe und Wasser automatisch vermischt werden. Modernste Technik spielt zwar eine immer größere Rolle, trotzdem ist das Ergebnis in der Flasche

oder dem Fass noch immer einzig und allein dem Können der Mitarbeiter einer Brauerei geschuldet. Sie müssen nicht nur ihr jeweiliges Handwerk aus dem Effeff beherrschen, sondern gleichzeitig auch zum Beispiel die modernen, computergesteuerten Abfüllmaschinen bedienen können.

Vom Einkauf der Rohstoffe bis zur Abfüllung des bernsteinfarbenen Gerstensafts vergeht Zeit. Schon die Auswahl und Beurteilung der Inhaltsstoffe

eines Bieres bedürfen eines Höchstmaßes an Fachkenntnis und Erfahrung, auch wenn heute hochmoderne Computertechnologie den Mensch bei seiner Arbeit unterstützt. Erst wenn das Bier fertig ist, können die Kaufleute im Betrieb dafür sorgen, dass die eigene Marke im Handel und natürlich in den Gaststätten präsent ist. Denn erst wenn das Bier vom LKW ausgeliefert wurde, dauert es wirklich nicht mehr lang, bis es beim Kunden frisch perlend aus dem Zapfhahn oder der Flasche sprudelt...



Erfahrung und ein gutes Auge auf der einen Seite, präzise Labormessmethoden und computergesteuerte Herstellungsprozesse auf der anderen: Bierbraukunst verknüpft Handwerk und Wissenschaft mit Wirtschaftlichkeit.



Schlappeseppel Fuhrpark 2010

Biertransport im Wandel der Zeit Von „vier PS“ zum motorisierten Fuhrpark

Waren es am Ende des 19. Jahrhunderts die Bierkutscher mit zwei oder vier kräftigen Pferden, die täglich die Auslieferungsfahrten für die Brauerei erledigten, so änderte sich der Biertransport Anfang des 20. Jahrhunderts mit der Entwicklung der motorbetriebenen Nutzfahrzeuge.

Das Pferdefuhrwerk, zum Teil mit bis zu 20 Bierfässern beladen, war damals der Stolz einer jeden Brauerei und sorgte für den Transport zu den umliegenden Gastwirtschaften. Auf dem Bock saß nicht selten ein „Original“, und seine Pferde kannten wie er fast jede Kneipe. Aber nicht nur die „Auslieferung“ wollte seinerzeit

exakt geplant sein: Die Pflege der Pferde und ihre Versorgung oblag dem Stallmeister, der außerdem Herr über die hauseigene Schmiede, Wagenbauerei und Sattlerei war.

Das damalige Fuhrwesen war während seiner Blütezeit nicht mit heutiger Pferdehaltung zu vergleichen. Vielmehr war schon damals die Logistik auf Organisation und Leistung ausgerichtet. Motorbetriebene Nutzfahrzeuge lösten schließlich das Pferdefuhrwerk ab. Obwohl sich mit dem Einsatz der ersten Lastkraftwagen das Ende der Brauerei-Pferdefuhrwerke abzeichnete, blieben noch viele vierbeinige Kollegen im Einsatz, um bei Reparaturen der noch anfälligen motorisierten Lieferwagen das Bier zu liefern.

Der erste motorisierte Brauerei-LKW war ein Zweiachser mit 4,5 Tonnen Nutzlast und hatte noch Vollgummireifen. Die Getriebe waren noch nicht synchronisiert, das bedeutete für den Fahrer beim Schalten und Lenken echte Schwerarbeit.

Trotz aller Anfangsschwierigkeiten war der Siegeszug der Lastkraftwagen aber nicht mehr aufzuhalten.

Dem einher gingen natürlich noch einige weitere Veränderungen. So wurde aus dem Berufsstand des Bierkutschers der Brauerei-LKW-Fahrer und

der Stallmeister wurde zum Kfz-Mechaniker.

Der Biertransport ist geblieben und der LKW-Fuhrpark als wesentlicher Bestandteil der wirtschaftlichen Logistik der Brauereien nicht mehr wegzudenken.



Bierkutscher, Stallmeister und Schmied um 1910



Schlappeseppel Brauerei-LKW mit Fassbier im Jahr 1925



Kult um den Bierdeckel: vom Kneipentisch aufs Börsenparkett

Der Filzuntersetzer ist beliebtes Sammel- und Tauschobjekt

In der Regel ist er entweder rund oder quadratisch und bedruckt mit der mehr oder weniger spannenden Werbung einer Brauerei: der Bierdeckel.

Funktionen erfüllt der bunte Untersetzer viele. Für einsame Kneipengäste ist er eine willkommene Ablenkung, während allzu gesellige Besucher anhand der Markierungen des Wirtes ihren aktuellen „Kontostand“ ablesen können. Aber auch in der ursprünglich für ihn gedachten Funktion, nämlich um ein Glas oder eine Flasche darauf abzustellen, findet er Verwendung. Unbeachtet bleibt er jedoch nie. Bei einigen Menschen haben die Vielfalt und die Attraktivität der Deckel gar eine echte Sammelleidenschaft entfacht. Wie unterschiedlich in Form und Gestalt die

Untersetzer tatsächlich sind, wird dem Laien erst auf einer der zahlreichen Sammlerbörsen bewusst. Mehrmals jährlich kommen hier Bierdeckelfans aus aller Welt zusammen, um zu fachsimpeln und untereinander die schönsten Schmuckstücke zu tauschen.

In Deutschland gibt es natürlich auch eine Vereinigung, die sich dieser Passion angenommen hat. „Fördergemeinschaft für Brauereierwerbemittel-Sammler“

(FvB) nennt sich der eingetragene Verein mit Sitz im baden-württembergischen Bad Rappenau, der sowohl für die Tauschbörsen im Bundesgebiet als auch für das fünfmal im Jahr erscheinende „Bierdeckel-Magazin“ verantwortlich zeichnet. Seit seiner Gründung im Jahre 1966 verbindet der Verein passionierte Sammler von Brauereierwerbemitteln aller Art. Zu den begehrten Kultobjekten gehören selbstverständlich Bierdeckel, aber auch Etiketten, Krüge, Brauereischilder und vieles mehr. Insgesamt zählt der Verein über 1.300 aktive Mitglieder aus mehr als 35 Ländern.

Wie muss man sich aber so eine Tauschbörse vorstellen? Trifft sich hier ein kleiner Kreis „Bierdeckelverrückter“ im Hinterzimmer eines Wirtshauses zum Stammtisch? „Nein, in ganz so kleinem Rahmen findet das nicht mehr statt“, lacht Volker Petri aus Kleinwallstadt. Er ist eine echte Größe in der Branche. „Heute sind bis zu 200 Anbieter aus ganz Europa bei deutschen Börsen keine Seltenheit mehr.“ Je nach Region finden die Treffen mittlerweile direkt bei den ansässigen Brauereien statt.



Leidenschaft auf großem Raum: Tauschbörse für Bierdeckelfans

Zusätzlich zu den im Schnitt zehn deutschen Börsen organisiert die FvB jährlich eine große Sammlerreise. In den vergangenen Jahren gingen die Touren etwa nach Südafrika, Namibia, Kanada, Brasilien oder China. Für 2010 stehen Malaysia und Singapur auf dem Programm. Neben

Land und Leuten interessiert die Bierdeckelfreunde natürlich besonders die Brauereikultur des jeweiligen Landes. Besuche bei den teils exotischen Brauereien gehören deshalb fest zum Reiseablauf. Vereinzelt fahren Mitglieder auch zu den großen internationalen Tauschbörsen in Brasilien und Argentinien. Zurück in heimischen Gefilden gibt es dann natürlich einiges zu berichten. „Dank der Bierdeckel lernt man Land und Leute wirklich kennen“, sagt Petri und lacht. Und spätestens wenn die exotischsten Deckel auf den Tisch kommen, steigt auch bei den Daheimgebliebenen das Sammel- und Tauschfieber wieder rasant an.

Volker Petri – Weltreisender in Sachen Bierdeckel

Mit 164.000 Bierdeckeln aus 188 Ländern gehört der Kleinwallstädter Volker Petri zu den erfolgreichsten Sammlern der beliebten Untersetzer. 79.000 Exem-

plare stammen aus Deutschland, 64.000 aus anderen europäischen Ländern. Die restlichen 21.000 hat er aus Afrika, Amerika, Asien und Ozeanien mitgebracht. Auf den Bierdeckel gekommen ist Petri wie die Jungfrau zum Kinde. Ein Arbeitskollege hatte den reiselustigen städtischen Abteilungsleiter gebeten, von seinen Zielen die jeweils heimischen Bierdeckel mitzubringen. Der Freundschaftsdienst verwandelte sich schnell in eine eigene Leidenschaft. Heute ist der passionierte Sammler international berühmt.

Von 1997 bis 2003 war Petri erster Vorsitzender der Fördergemeinschaft von Brauereierwerbemittel-Sammlern e.V. (FvB). Noch heute sitzt er als Schriftführer im Vorstand der Vereinigung. Neben dieser Tätigkeit kümmert er sich aber auch für Sammlerkollegen um die Planung von Börsen in Deutschland und die Organisation spezieller Reisen in alle Welt. „Als Kleinwallstädter liegen mir die Schlappeseppel-Bierdeckel mit den



Sammler Volker Petri: 'Die Schlappeseppel-Bierdeckel liegen mir besonders am Herzen.' witzigen Karikaturen des Duos Greser und Lenz natürlich besonders am Herzen“, sagt der Sammler mit einem Augenzwinkern und zeigt auf seine beachtliche Sammlung. In sein Hobby investiert Petri Zeit und Herzblut, aber kein Geld: „Ich bin Sammler und kein Händler“, erklärt er. „Ich kaufe und verkaufe keine Bierdeckel – ich tausche nur auf Börsen.“

Gehört & gesehen

Spessart-Erlebnis: kurz mal weg in des Seppel'sches Heimat

Alte Legenden und endlos weite Laubwälder, die nur darauf warten, erkundet zu werden – hier im Spessart ist die Heimat des Schlappeseppels.

Egal, ob sportlich Aktive, Genusstourer oder Erlebnishungrige: Mit den „Schlappeseppel- und Biker-Pauschalen“ bietet die Mein-Spessart Tourismus Kooperation Kurzaufenthalt, der Lust auf einen Ausstieg aus dem Alltag macht. Der Zauber der Natur ist im alten „Räuberland“ allgegenwärtig! Beim gemütlichen Radeln im Bikewald, einer Schlappeseppel-Wanderung, der Schwammerl- oder Kräutersuche mit dem „Kräuterdoktor“ oder der Begegnung mit den sagenumwobenen Spessarträubern: Hier heißt es entdecken und genießen!

Klar, dass man neben diesem umfangreichen Angebot an Aktivitäten auch an das leibliche Wohl der Gäste gedacht hat. Der Verlockung regionaler Gaumenfreuden erliegt man spätestens bei einem Blick in die Speisekarten der lokalen Erlebnisgastronomie. Wildbret aus dem Spessart, Fisch aus den heimischen Gewässern und viele weitere Köstlichkeiten lassen das Herz eines jeden Gourmets höher schlagen. Ein frisch gezapftes Seppel'sche ist dabei natürlich das krönende i-Tüpfelchen. Wer auf den Geschmack gekommen ist, kann sich dann noch bei einer exklusiven Bierverskostung die Vielfalt des Schlappeseppel-Produktregals auf der Zunge zergehen lassen.

Kost klingt schon gut, aber was ist mit Logis? Das passende Arrangement ist mit Hilfe der Mein-Spessart Tourismus Kooperation schnell gefunden, egal, ob man das Schlappeseppel-Land als Privaturtauber oder Geschäftsreisender besuchen will. Veranstaltungsräume und Tagungsräume in inspirierender Umgebung findet man hier genauso wie Wellnessangebote, die Körper und Geist in Balance bringen. Sind Sie auf den Geschmack gekommen? Dann schauen Sie doch einfach mal vorbei! Mehr Informationen finden Sie im Internet unter www.mein-spessart.info

Info Schlappeseppel-Pauschale:

Schlappeseppel-Pauschale:

2 Ü/HP im Mittelklassehotel, Spessarträuber-Menü, Bierprobe, Wellness u.v.m., schon ab € 147,- p.P.

Kräuter-Erlebnis-Tag

mit Kräuterdoktor-Führung, anschließend dem Vier-Gänge-Kräuter Menü u.v.m. € 35,- p.P.

Biker-Pauschale:

2 Ü/HP im Mittelklassehotel, geführte Touren mit Tourguides, Spessarträuber-Menü, Wäscheservice u.v.m., schon ab € 155,- p.P.





Kneipe mit Livemusik: vom Klimperkasten zum erfolgreichen Abenteuerland

26 Jahre Rock 'n' Roll im Herzen von Aschaffenburg

Angefangen hat alles mit einer schlichten Idee, heute ist die Aschaffener Kultur- und Musikszene ohne den Colos-Saal nicht mehr vorstellbar. „Ich war gerade mit meinem Sozialpädagogikstudium fertig, als mich mein Bruder Günter anrief, dass er eine Location gefunden hat und wir starten können“, erinnert sich Claus Berninger. Er und seine Frau Jutta führen den Club heute im 26. Jahr seines Bestehens.



Der Anruf von Günter Berninger kam im Jahr 1984, und die Brüder packten es tatsächlich nur wenige Tage später an. Die Zielsetzung: Aschaffenburg durch eine Kneipe mit Livemusik zu bereichern. Der heute verstorbene Günter investierte sein Ersparnis und wurde Geschäftsführer. Als ehemaliger Hotelfachschüler und Küchenmeister war er ohnehin Profi in Sachen Gastronomie.

Claus stellte durch seinen guten Draht zu Bands über die Stadtgrenzen hinaus die nötigen Kontakte her. Als Location wählte man die heutige Aloha Bar. Bis in die 90er Jahre hinein war die Kneipe als „Klimperkasten“ bekannt. Erst mit dem Umzug in die aktuellen Räume wurde die Taufe zum Colos-Saal vollzogen und später der nebenan noch existente Klimperkasten geschlossen.

Ein Masterplan oder langfristige Ziele gab es bei den Berningers nicht. „Es war am Anfang alles dilettantisch und wir hatten keine Ahnung von Gagen – wir haben es einfach gemacht“, erklärt Claus Berninger und lacht über die damalige Naivität.

Es kam, wie es kommen musste: Das Projekt stand noch vor der eigentlichen Eröffnung unmittelbar vor dem Aus. „Das Ordnungsamt machte uns wegen einer fehlenden Lüftungsanlage den Laden dicht.“ Der geplante Haupt-



act – die Rockband „Fehlfarben“ – bestand darauf, pünktlich bezahlt zu werden, und auch die Werbemaßnahmen für die Ankündigung hatten Kosten verursacht. „Da waren wir erstmal wieder pleite, Fehlfarben hat dafür aber 22 Jahre später bei uns im Colos-Saal gespielt“, erzählt der Konzertveranstalter



Hier tritt auf, was Rang und Namen hat.

heute über die Anekdote der Gründungsgeschichte. Die tatsächliche Eröffnung der Kneipe mit Livemusik fand einfach mit einem Monat Verspätung statt.

„Die Schufterei rund um die Uhr hat sich dennoch gelohnt“, zieht der Colos-Saal-Chef heute sein Resümee. Mit einem guten Mix sowohl für ältere als auch für jüngere Besucher hat man sich vom ersten Tag an einen Namen gemacht.

Der Durchbruch kam aber wie so oft durch Zufall: Ein Konzert, das im Hauptsaal des benachbarten Restaurants Gambrinus veranstaltet wurde, eröffnete den Berningers das Potential dieser Location.

„Als ein Pächterwechsel für den Hauptsaal und die Gambrinus-Gaststätte anstand, haben wir uns natürlich gleich beworben.“ Das war die Geburtsstunde des heutigen Colos-Saals.

Nachdem Claus und Günter Berninger den Zuschlag für Gaststätte und Saal erhalten hatten, hieß es erst einmal räumlich und personell zu expandieren.

„Wir mussten Leute einstellen, aber der Colos-Saal lief vom ersten Tag und wir konnten attraktive Bands buchen.“ So wurde im Jahr 1992 aus dem Zweimann-Betrieb eine GmbH mit mehr als zehn Mitarbeitern.

Sex, Drugs & Rock 'n' Roll? „Das war gestern“, lacht der Geschäftsführer. „Alkoholische Exzesse wie früher spielen heute keine Rolle mehr – weder bei den Künstlern noch im Publikum.“ Auf der Bühne stehen absolute Profis und das Bier fließt beim Publikum nur noch zum Genuss, nicht zum Anheizen. Natürlich wird auch im kultigen Colos-Saal die Regionalmarke Schlappeseppel ausgeschenkt. „Die Bügelflaschen sind absolut ideal für ein Konzert – man kann sie problemlos verschließen und nichts wird verschüttet.“



Ein wichtiger Baustein für den langjährigen Erfolg ist das abwechslungsreiche Programm. Die Fantastischen Vier haben ebenso auf Berningers Bühne die Stimmung zum Kochen gebracht wie Pur oder die kanadischen Rocker von Nickelback.

Auch beim Publikum schätzt der studierte Sozialarbeiter die Vielfalt und den freundschaftlichen Kontakt. „Bei uns werden alle Konzertbesucher geduzt – das bricht das soziale Eis. Im Colos-Saal ist es im Grunde genauso wie



Claus Berninger erinnert sich ...

im Schlappeseppel. Es gibt keine sozialen Unterschiede oder Barrieren zwischen Alt und Jung.“

Ob Akademiker, Handwerker, Schüler oder Rentner: Gute Musik verbindet das Publikum. „Bei uns gibt es keine Anmache, man will sich amüsieren, Musik genießen und loslassen.“

Der Colos-Saal gehört mit bis zu 25 Veranstaltungen im Monat zu den renommiertesten Livemusik-Clubs in Deutschland. Ständig investieren die Berningers in ihre Location. Sound- und Lichtanlagen sind beispielsweise immer am Puls der Zeit. „Wir wollen, dass Konzerte im Colos-Saal immer ein tolles Erlebnis sind.“

Für die Zukunft hat Claus Berninger auch schon konkrete Pläne. Er will seinen Club als Stammhaus weiter professionalisieren und plant als Ergänzung auch Auftritte von Acts außerhalb der eigenen Räumlichkeiten.

„Ich denke, dass wir in Zukunft zum Beispiel auch im Stadttheater und der Stadthalle mitmischen werden.“ Berninger zufolge hat Aschaffenburg als Zentrum für gute Musik seine Kapazitäten noch lange nicht erreicht. „Besucher nehmen nicht selten bis zu 250 Kilometer in Kauf, um ein Konzert im Colos-Saal zu besuchen.“

Bei besonderen Highlights würden ausländische Gäste gar ihren Deutschlandaufenthalt mit einer Veranstaltung im Aschaffener Musiktempel verknüpfen.

IMPRESSUM

Schlappeseppel Extrablatt

Herausgeber:
Schlappeseppel Brauerei
Aschaffener Str. 3-5
63762 Großostheim
Tel. 06026 509-0

Schlappeseppel ist ein Tochterunternehmen der Eder & Heylands Brauerei

Verantwortlich für Inhalt und Redaktion: Friedbert Eder

Redaktion und Gestaltung:
well! communication
Aschaffenburg

Fotos:
Bildarchiv Schlappeseppel,
Deutscher Brauer-Bund e.V.
well! communication GmbH



Schlappeseppel heller Bock – die kernig-kraftige Bierspezialität mit Charakter und Tradition

Von Klosterbräu und niedersächsischen Leiharbeitern

„Bockbier ist Luxus, vom Rohstoff und Malzeinsatz“, sagt Schlappeseppel-Braumeister Markus Sabel. Bei der Herstellung braucht man anderthalbmal so viel Spezialmalz wie bei einem Exportbier. Daraus resultieren ein höherer Malzzuckergehalt und somit auch eine höhere Stammwürze (16,5 Prozent) und ein höherer Alkoholgehalt (6,8 Prozent).



Markus Sabel, Dipl. Braumeister. TU München/Weihenstephan. Seit 18 Jahren für beste Bierqualität verantwortlich.

Wirtschaftsbetrieben. Gegen Entgelt erhielten die Mönche das Recht, Bier gewerblich zu vertreiben. Die immer umfangreicher werdende Klosterbier-Erzeugung, vor allem der florierende Ausschank des Gebräus, wurde bald von den bürgerlichen Brauereien und Gaststätten als unliebsame Konkurrenz empfunden. Da die Mönche des Mittelalters die Braukunst erheblich voranbrachten, waren die Klosterbiere meistens besonders stark, mit vollem Geschmack und deswegen entsprechend beliebt. Die Folge war, dass der öffentliche Verkauf von Klosterbier sowie die Führung von Bierschenken durch Klöster von vie-



steht als Sinnbild für die Durchdringung der sichtbaren und unsichtbaren Welt. Man geht heute davon aus, dass das Zunftzeichen der Brauer die Verbindung zu den Elementen der Bierherstellung darstellen sollte: Gerste als Erde, Brauwasser als Wasser, die Darre als Feuer, und Kohlensäure als Luft. Der Stern ist noch auf vielen alten Wirtschaftsschildern abgebildet.

„Was flüssig ist, bricht kein Fasten“: Diesen Grundsatz beherzigten die Mönche während der christlichen Fastenzeit vor Ostern und er hat bis heute Bestand. Über den Bierverbrauch in den Klöstern liegen recht erstaunliche Angaben vor. Immerhin berichten die Chronisten, dass die Genehmigung für den Bierverzehr jedes Klosterbewohners bei fünf Maß am Tag gelegen habe. Generell sprechen die vielen Gemälde, auf denen Mönche beim Trinken von Bier zu sehen sind, dafür, dass sie diesem Getränk sehr zugeneigt waren – anscheinend auch außerhalb der Fastenzeit.

Wanderburschen und Pilger kehrten in die Klosterschenken ein

Die Mönche brauten das Bier allerdings nicht ausschließlich für den Eigenbedarf. Jeder Wanderbursche oder Pilger, der seinerzeit an die Klosterpforte pochte, wurde mit dem nahrhaften Gerstensaft versorgt. Mit der Zeit entwickelten sich die Klosterbrauereien zu lukrativen

Landesfürsten verboten wurden. Die Säkularisation Anfang des 19. Jahrhunderts führte endgültig zum Niedergang der Klöster als Brauereien. Heute bestehen nur noch wenige Klosterbrauereien. Die bekanntesten sind das Kloster Andechs bei München und Kloster Ettal.

Wie das Bockbier zu seinem Namen kam

Es war einmal hoch im Norden: Um das Jahr 1300 war Bremen mit Export nach Holland, England und Skandinavien ein Bierhandelsplatz der größeren Art. Hamburg nannte sich stolz das Brauhaus der Hanse. Immerhin zählte man dort um 1500 rund 600 Brauereien. Die Hanse, der mittelalterliche Verband niederdeutscher Kaufleute, exportierte Bier bis nach Indien.

Braunschweig war ein weiteres nördliches Brauzentrum, in dessen unmittelbarer Nähe man die Geburtsstätte des Bockbieres findet, in Einbeck. Das „einpöckische“ Bier fand bei bayrischen Herzögen so viel Anklang, dass diese den nordischen Braumeister kurzerhand abwarben. Dieser sollte nunmehr in München das „Bockbier“ brauen. Die ganze Geschichte macht deutlich: Bockbier ist und bleibt eine Spezialität deutscher Braukunst und das bereits seit Jahrhunderten. Das Beste dabei ist: Heute braucht man nicht mehr bis zur nächsten Fastenzeit warten, um den Geschmack und die Würze dieses besonderen Bieres voll zu genießen. Lassen Sie es sich schmecken.

Interessantes & Vermischtes

Farbvielfalt im Bierglas: Das Malz gibt den Ausschlag



„Ob blond, ob braun“ – so hieß die deutsche Übersetzung eines Films mit dem legendären Elvis Presley aus dem Jahre 1963. Der Titel war natürlich eine Anspielung auf die Haarfarben der schönen Frauen, denen der King of

Rock'n' Roll im Laufe der Spielzeit den Kopf verdrehte. Durch seine Stationierung in der Bundesrepublik soll der Musiker allerdings nicht nur ein Faible für „German Fräuleins“, sondern auch für das deutsche Bier entwickelt haben. Vielleicht lag es auch an der ähnlichen Farbvielfalt, denn auch hier findet man unter der Schaumkrone alles von gerstenblond bis malzschwarz.

Die deutsche Bierlandschaft hat für jeden Geschmack etwas zu bieten. In der Regel richtet sich dieser stark nach der jeweiligen Region. So überzeugt man den Norddeutschen nur schwer von einer Alternative zu seinem „kühlen Blondem“, während der Niederrheiner das süffige, rotbraune Alt bevorzugt. Tiefdunkles Stark- und Schwarzbier hat seine Freunde im tiefen Süden, während der Berliner seine Weiße gern leuchtend rot oder grün genießt. Hier liegt die Färbung natürlich am hinzugefügten „Schuss“ Himbeer- bzw. Waldmeistersirup. Aber woher kommen denn eigentlich die natürlichen Farbunterschiede im Bierglas?



Die Antwort darauf ist wesentlich simpler als vielleicht angenommen: Das Malz macht's! In unterschiedlichen Trocknungsprozessen, dem sogenannten

Darren, wird aus gekeimter Braugerste der verantwortliche Farbgeber. Helles Bier benötigt natürlich auch helles Malz, das nur kurz und bei geringer Temperatur dem Darrprozess ausgesetzt ist. Dunkelbiere hingegen verlangen eine satte Malzfarbe. Das bedeutet eine höhere Erhitzung und längere Trockenzeit der Gerste. Häufig werden auch unterschiedliche Malzsorten gemischt, um den gewünschten Farbton zu erhalten. Mit einem Kolorimeter oder einem Fotometer, technischen Hilfsmitteln aus dem Brauerei-Labor, prüft der Braumeister die Farbe des Bieres anhand einer Probe der fertigen Würze.



Nicht zuletzt spielt das verwendete Wasser bei der endgültigen Farbe des jeweiligen Bieres eine wesentliche Rolle. Dabei stehen besonders die Gesamthärte und die Zusammensetzung im Vordergrund. Karbonatreiches, also salzreiches Wasser setzt man bevorzugt bei der Herstellung dunkler Biere ein. Helle Biere hingegen benötigen weiches und salzarmes Wasser. In einem jedoch sind alle Biere gleichfarbig: der Schaumkrone. Die Farbstoffe im Bier können sich durch ihre hochmolekulare Beschaffenheit nicht im Schaum anreichern. Am Ende ist die Entscheidung, ob blond oder braun, wie meistens aber in erster Linie eine Frage des Geschmacks ...



Anpfiff zum Fußball-Sommer

Spannende Begegnungen und ausgelassene Partystimmung

Die Vorfreude auf die Fußball-WM in Südafrika steigt bei Fußball- und Sportfans auf der ganzen Welt. Seit der WM 2006 im eigenen Land ist der Ausdruck „Public Viewing“ in aller Munde. Im deutschen Sprachgebrauch bedeutet der Begriff das gemeinschaftliche Mitverfolgen von live übertragenen Großereignissen

Es war der perfekte Sommer 2006, ganz Deutschland fieberte entweder vor dem Fernseher und vor Großleinwänden mit der deutschen Nationalmannschaft, die im eigenen Land um den Weltmeistertitel kämpfte.

Fußball verbindet, und kaum eine andere Sportart rührt die Menschen so zu Emotionen, lässt sie gemeinsam

jubeln und feiern. Das hautnahe Mitverfolgen der Spiele ist mit der Stadion-Atmosphäre beinahe identisch.

WM 2010 – Public Viewing auch Zuhause vor dem Fernseher

Sicherlich wird Public Viewing auch bei der Weltmeisterschaft 2010 eine tragende Rolle spielen, wenn 32 Nationalteams vom 11. Juni bis zum 11. Juli um die begehrteste Trophäe im Fußball kämpfen und Milliarden rund um den Globus zuschauen.

Zwar spielt die deutsche Nationalmannschaft tausende Kilometer entfernt, aber durch die geografische Lage von Südafrika gibt es keine Zeitverschiebung zu Europa, wie es etwa zur WM 2002 in Südkorea und Japan gewesen war. Die Zuschauer können die Spiele zur „Prime Time“ live verfolgen. Es ist Trend, Fußball gemeinsam mit Freunden auf der Fanmeile, in der Kneipe oder ganz gemütlich im



Foto © Tim Lehmann

Garten zu sehen. Party machen im großen oder kleinen Rahmen.

Es geht um Fußball und mehr

Dass es bei der WM um Tore und Punkte geht versteht sich von selbst.



Doch es geht auch noch um etwas anderes. Wer an Fußball denkt, bringt das Bier gleich mit. Fußball und Bier sind einfach ein unzertrennliches Paar.

Bier und Snacks gehören für jeden Fußball-Fan zum Pflichtprogramm. Köstlichkeiten vom Grill, Knabberartikel, Schwarz-Rot-Goldene Tischdecken und Fähnchen, Nationaltrikots und Fantröten. Alles eine Frage der Kreativität und Leidenschaft.

Und seit man wieder seine nationale Zugehörigkeit ohne Bedenken zeigen kann, gehören solche Details zum festen Bestandteil einer guten Fußball-Party.



Mit Schlappeseppel feiern, fotografieren und gewinnen!

Machen Sie mit beim Schlappeseppel-Fotowettbewerb 2010!

Wer sind die kreativsten Schlappekicker-Fans?

Senden Sie uns Ihr WM Fußball-Partyfoto mit Schlappeseppel bis spätestens 31. Juli 2010 zu.

Und wer weiß, vielleicht gehören Sie ja schon bald zu den stolzen Gewinnern.

Wir drücken Ihnen jedenfalls feste die Daumen und sind gespannt auf Ihre Einsendungen.

Und das gibt's zu gewinnen!

1.Preis
Einen Pro Champion „Schlappekicker Tischfußball“ im Wert von 850,- Euro.

Der offizielle Trainingstisch für den professionellen Spieler. Ringsum im Schlappeseppel-Design gestaltet.
Maße: 143 x 125 x 89 - 91 cm
Griffhöhe: 84 cm

2.-10.Preis
Je ein Gutschein für einen Kasten Schlappeseppel Bier Ihrer Wahl.



Wie geht's? Hier steht's!

- Schicken Sie uns ein Foto oder eine elektronische Bilddatei (jpg) zum Thema „WM Fußball-Party mit Schlappeseppel“ bis 31. Juli 2010 zu.
- Eine Jury entscheidet unter allen Einsendungen bis 31. August 2010 über die Gewinnvergabe. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
- Mitmachen kann jeder Schlappeseppel Fan über 16 Jahre.
- Bitte reichen Sie maximal 3 Fotos* mit einer kurzen Erklärung ein. Aus jeder Einsendung sollten folgende Daten hervorgehen:
Kurzbeschreibung des bzw. der Fotos, Name, Telefonnummer oder E-Mail und Adresse des Einsenders.

- Einreichungen per Mail an:
fotowettbewerb@schlappeseppel.de
oder per Post an:
**Schlappeseppel, Stichwort „Fotowettbewerb“,
Aschaffener Straße 3 – 5, 63762 Großostheim.**

- Die Gewinner* werden schriftlich benachrichtigt. Jeder Teilnehmer ist einverstanden, dass die eingesandten Fotos von der Brauerei unentgeltlich verwendet werden können, insbesondere für Ausstellungen oder für Veröffentlichungen/Internet.

* Der Teilnehmer versichert, dass die Fotografien ihm gehören und keine Rechte Dritter bestehen.