



DER **Waldbote**

Die Zeitung der Privatbrauerei Waldhaus

BENNY & JOHANN
Die Hüter der Qualität

Seite 3

BRAUEREIFÜHRUNGEN
Waldhaus hautnah erleben

Seite 4

DIETER TRIFFT ...
Sascha Halweg

Seite 7

READY TO RIDE?
Bike-Marathon

Seite 8



DIETERS STAMMTISCH

Liebe Waldhaus Freunde,

in der Brauereibranche geht es gerade ordentlich rund – der Wettbewerb wird immer schärfer, die Preisgestaltung zunehmend dynamischer und für viele Brauereien wird die Luft dünn. Ganz schön herausfordernd! Aber gerade in solchen Zeiten zeigt sich, worauf es wirklich ankommt: auf Haltung, Leidenschaft und eine unerschütterliche Liebe zu Qualität.

Genau das ist es, was Waldhaus ausmacht. Es ist unser Antrieb, in allem, was wir tun, Spitzenleistung zu erbringen – sei es beim Brauen unserer Bierspezialitäten, im Umgang miteinander oder in unserem Engagement für die Umwelt.

Ihr, liebe Freunde des Spitzenbiers, zeigt uns tagtäglich, dass ihr das wertschätzt. Eure Treue gibt uns die Kraft, auch in stürmischen Zeiten Kurs zu halten und weiterhin mit Hingabe und Perfektion für euch zu brauen. Dafür möchte ich mich von Herzen bei euch bedanken.

Prost auf euch!

Euer Dieter Schmid

Spitzen- LEISTUNG



Spitzenleistung

Die Kunst des Immer-Besser-Werdens

Perfektion ist für Waldhaus kein Ziel, das erreicht und abgehakt wird. Es ist ein Anspruch, der uns seit 192 Jahren antreibt, jeden Tag ein bisschen besser zu werden – und der uns im vergangenen Jahr sogar den Titel „Deutschlands beste Brauerei 2024“ beschert hat.

Wofür steht Waldhaus? Diese Frage stellen wir uns immer wieder – und kommen doch stets zur gleichen Antwort: für den Anspruch, das perfekte Bier zu brauen. Aber „perfekt“ ist für uns kein Endpunkt, sondern der Startpunkt neuer Herausforderungen. Es ist ein Anspruch, der immer wieder neu entfacht wird – genau wie der Durst, der ihn begleitet.

Gut ist für uns nicht gut genug

Diese Haltung haben wir in einem Manifest festgehalten, unserem Waldhaus Kodex. Er bestimmt all unser Tun und Handeln und erinnert uns immer wieder daran, dass Bierbrauen mehr ist als ein Beruf – es ist eine Berufung. Selbst wenn wir also eine preisgekrönte Biersorte geschaffen haben, erwacht in uns sofort der Drang nach der nächsten Optimierung. Das Ergebnis dieser Hingabe sind heute 17 einzigartige

Bierspezialitäten und unser erfrischender Cola-Mix Waldi.

Goldrausch im Schwarzwald

Wir lieben, was wir tun – und offenbar sehen das andere genauso. Über 1.200 nationale und internationale Auszeichnungen sind der Beweis: Qualität spricht für sich. Im vergangenen Jahr kürte uns die Fachjury

des Genussmagazins Selection mit gleich zehn Goldmedaillen für verschiedene Waldhaus Bierspezialitäten zu „Deutschlands bester Brauerei 2024“. Eine Auszeichnung, die wir mit Stolz und Demut tragen.

Nach den Sternen greifen

Doch nicht nur wir greifen nach den Sternen. Viele unserer Gastro-

nomiekunden tragen sie bereits – in Form von begehrten Michelin-Sternen. Mit einem Stern ausgezeichnet sind Anja Dolg und Michael Zeyer mit dem „5“ in Stuttgart, Franz Keller mit dem Restaurant „Schwarzer Adler“ in Vogtsburg-Oberbergen und in Freiburg Martin Fauster mit der „Wolfshöhle“, Roland und Waltraud Burtsche mit dem „Colombi Restaurant Zirbelstube“ und Christoph Kaiser mit dem „Jacobi“. Zwei Sterne tragen Marius Tröndle mit der „Mühle“ am Schluchsee und Thorsten Bender mit dem Restaurant „sein“ in Karlsruhe. Gleich drei Sterne schmücken die „Schwarzwaldstube“ in Baiersbronn, geführt von der Familie Finkbeiner. Was für eine Ehre, dass all diese Spitzenrestaurants Waldhaus Bier auf ihrer Karte führen.

Ein Toast auf die Zukunft

Diese Erfolge sind für uns allerdings kein Grund, sich auf den Lorbeeren auszuruhen – im Gegenteil! Sie erinnern uns daran, durstig zu bleiben: nach neuen Ideen, höheren Zielen und noch besseren Bieren. Denn für uns gibt es nichts Schöneres, als euch das perfekte Waldhaus Bier zu servieren – heute, morgen und in Zukunft.



PERFEKTION MIT HERZ UND HEFE

Bierkultur zum Anstoßen

Hier zählt jedes Detail – und jede Hefezelle. Bernhard „Benny“ Ebner und Johann Schnierda sind mit ihrem feinen Gespür, unermüdlicher Präzision und maximal sensiblen Näschen für die Qualitätssicherung bei uns zuständig. Zwei, die nicht nur ihre Liebe zum Bier verbindet.

In der Welt der Qualitätssicherung darf nichts dem Zufall überlassen werden. Und bei uns schon gar nicht – dafür sorgen Benny und Johann. Als Herz und Hirn hinter unserer Bierqualität überwachen sie jeden einzelnen Brauprozess mit Adleraugen.

„Ich bin der Dienstälteste, glaube ich“, sagt Benny und grinst. „Das sieht man mir nicht an, oder?“

Seit über 30 Jahren sorgt der 61-Jährige bei unserer Privatbrauerei dafür, dass nur das Beste ins Glas kommt. Seine Geschichte mit Waldhaus begann sogar schon früher, Ende der 70er, mit einer Ausbildung zum Brauer und Mälzer. Es folgten Stationen von Norddeutschland übers Allgäu bis ins italienische Bari, bis er 1991 schließlich zurück zu uns kam. Heute, knapp zwei Jahre vor der Rente, wacht er wie ein lebendiges Lehrbuch über Stammwürze, pH-Werte und Co. Seine Nachfolge? Bereits geregelt: Johann Schnierda. Der studierte Brauer und Getränketechnologe ist seit fünf Jahren bei Waldhaus und Benny in Sachen Akribie ebenbürtig. Gerüchten zufolge kennt er jede Hefezelle persönlich und sorgt dafür, dass jede Charge bis aufs kleinste Detail identisch ist. Klingt penibel? Ist es auch. Aber genau das macht den Unterschied, denn hier zählt manchmal auch die dritte Nachkommastelle. Nur so bleibt die Qualität unserer Biere konstant.

Die Bierfektionisten

Und die Mission? Perfektion. Benny und Johann begleiten jedes Bier von der Rohstoffauswahl bis zur Abfüllung. Besonders beim Naturhopfen, dessen Qualität je nach Erntejahr schwanken kann, sind die beiden Supernasen gefragt. Sie prüfen Geruch und Aroma, um sicherzustellen, dass alles perfekt ins Waldhaus Portfolio passt. Täglich nehmen sie bis zu 60 Proben und checken Stammwürze, Alkoholgehalt, pH-Wert, Schaumqualität und mehr. „Wenn auch nur ein Wert nicht stimmt, gibt’s keine Freigabe. Da sind wir gnadenlos“, sagt Benny.

Über Pedale und Pollen

Neben der Arbeit teilen die beiden auch ihr Hobby: das Radfahren. Ob Sturm, Regen oder Sonnenschein – Benny und Johann kommen täglich mit dem Fahrrad zur Brauerei und drehen auch am Wochenende gern ein paar Extrarunden. Und als wäre das nicht genug, sind sie zudem beide begeisterte Imker. Bei so vielen Gemeinsamkeiten bleibt das gegenseitige Necken nicht aus: „Benny hat mir das alles nachgemacht“, schmunzelt der jüngere Johann.

Durch ihre Leidenschaft machen Benny und Johann unsere Biere zu dem, was sie sind: unverwechselbar und immer auf den Punkt. Damit das auch bei euch Zuhause so bleibt, hat Benny einen Tipp für alle Waldhaus Genießer: „Bier ist ein Naturprodukt“, sagt er. „Je frischer, desto besser. Eine Kiste Bier sollte immer kühl und dunkel gelagert werden und nach spätestens sechs Wochen leer getrunken sein – sonst lieber einen Sixpack kaufen.“



Benny  Johann

Eintauchen

IN DIE WELT VON WALDHAUS

BRAUEREIFÜHRUNGEN



Nach der Führung gibt's als Andenken einen Mixpack mit sechs Waldhaus Bierspezialitäten – perfekt, um zu Hause einige der verschiedenen Waldhaus Bierspezialitäten zu genießen.

Einmal unseren Braumeistern über die Schulter blicken. Den Wissensdurst stillen. Frisch gezapftes Waldhaus Bier direkt aus dem Biertank verkosten – die Führung durch unsere Traditionsbrauerei verbindet Genuss und Wissen.

Woran erkennt man ein gutes Bier? Bierbauch: Wahrheit oder Mythos? Was ist der Unterschied von obergäriger und untergäriger Hefe? Wie wird eigentlich alkoholfreies Bier hergestellt? Unsere Brauereiführer kennen die Antworten und nehmen die Teilnehmer der Brauereiführungen mit auf eine aufregende Reise durch die Geschichte des Bieres und der Traditionsbrauerei Waldhaus. Dabei gibt es nicht nur spannende Fakten und Einblicke, sondern auch das ein oder andere frisch gezapfte Bier direkt aus dem Tank – Biergenuss at its best!

Kein Spaziergang – aber jeden Schritt wert

Doch bevor das erste „Prost“ ertönt, steht den Besuchern ein abwechslungsreicher Weg bevor: Die Tour führt durch das kuschelig warme Sudhaus, vorbei an dampfenden Braukesseln und über steile Treppen

in den kalten Keller. Gutes Schuhwerk und passende Kleidung sind daher Pflicht, um dieses Abenteuer in vollen Zügen zu genießen.

Kupferglanz und Gärtanks

Alles beginnt im Sudhaus, dem funkelnden Herzstück der Brauerei, wo der intensive Duft von Malz und Hopfen die Luft erfüllt. Hier stehen die kupferglänzenden Sudkessel, in denen die Bierwürze hergestellt wird. Dieses Vollkupfersudwerk ist ein seltenes Juwel, das in Deutschland nur noch in wenigen Brauereien zu finden ist. Waldhaus ist eine davon und weiß genau, warum dies so wichtig für ein Spitzenbier ist.

Frisch gezwickelt

Von dort geht es hinab in die kühlen Tiefen des Gär- und Lagerkellers, wo die Temperaturen tatsächlich gar nicht so sehr sinken, wie man das vielleicht erwartet. Das liegt daran, dass bei uns jeder Gär- und Lager-tank isoliert ist und einzeln gekühlt wird. So kann man bei jedem Tank die optimale, individuelle Kühltemperatur einstellen und der Raum behält ein angenehmes Arbeitsklima. Bis zu sechs Wochen reift das Bier in den Tanks und entwickelt dabei seine charakteristische Frische und

Spritzigkeit. Nun ist auch der Moment, auf den alle Besucher warten: Das „Zwickeln“ des wohl frischesten Bieres, das unsere Besucher jemals getrunken haben – direkt aus dem Lagertank ins Glas.

Eine klare Sache

In die anschließende Filtration geht es zwar für alle Besucher, aber nur für etwa die Hälfte unserer Bierspezialitäten. In unserem Zentralhochleistungsfilter wird das Bier mit Hilfe von Kieselgur, einem natürlichen Gesteinsmehl, kristallklar gefiltert. Der Rest der Biere bleibt naturtrüb und behält seine volle Ursprünglichkeit. Schlussendlich führt der Weg über die Flaschenfüllerei, in der 24.000 Flaschen pro Stunde abgefüllt und etikettiert werden, direkt ins große Vollgutlager und anschließend in die Logistik.

Der krönende Abschluss

Nach der Führung lockt der Waldhaus Brauerei Gasthof, nur einen Kronkorkenwurf entfernt. Hier laden Thomas und Martina Zimmermann zu herzhafter Küche und sage und schreibe acht frisch gezapften Waldhaus Bierspezialitäten ein – auch im 0,1-Liter-Probierglas.

UNSERE FÜHRUNGEN AUF EINEN BLICK

Zeiten:

Mo. – Fr. 16 und 18 Uhr,
Sa. und So. mehrfach

Preise:

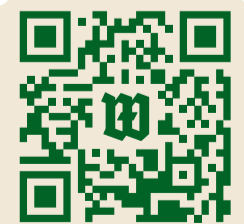
Gruppen ab 300,- €
Einzelpersonen 18,50 €

Dauer:

ca. 90 Minuten

Weitere Infos findet ihr unter:

wald.haus/besichtigung



So gut, dass selbst dein Kater enttäuscht ist.

Deutschlands bestes alkoholfreies Bier



Alkoholfreies Pils – ein trauriger Abklatsch des großen Klassikers? Mitnichten! Unser Diplom Pils ALKOHOLFREI beweist, dass Bier auch ohne Promille ein Erlebnis sein kann. Denn die Gründe, auf Alkohol zu verzichten, sind vielfältig – aber noch lange kein Grund, auf Genuss zu verzichten!

Was früher nur eine Notlösung für Autofahrer war, ist heute eine bewusste Entscheidung: Alkoholfreie Biere haben mittlerweile ihren festen Platz in deutschen Kühlschränken erobert. In den letzten 20 Jahren hat sich die Produktion fast verdoppelt – Tendenz steigend. Warum? Weil immer mehr Menschen bewusster leben und dennoch nicht auf Biergenuss verzichten wollen. Gleichzeitig – oder vielleicht auch gerade deswegen – wurden in den letzten Jahren neue Verfahren und Techniken für die Herstellung von alkoholfreien Bieren entwickelt, die höchsten Qualitätsansprüchen gerecht werden.

Waldhaus drauf, Waldhaus drin
Unser Diplom Pils ALKOHOLFREI war kein Schnellschuss, um einem Trend zu folgen, sondern das Ergebnis monatelanger Tüftelerei und unserer Liebe zum Detail. Denn wenn auf einer Flasche „Waldhaus“ drauf steht, dann muss auch Waldhaus drin sein: kompromisslos im Geschmack, nachhaltig in der Herstellung. Deshalb verzichten wir bewusst auf eine nach-

trägliche Entalkoholisierung, die enorme Geschmackseinbußen mit sich bringen würde. Der Clou in Waldhaus: Ein speziell gezüchteter Hefestamm, der die Bierwürze nur minimal vergärt. Das bedeutet volles Aroma bei maximal 0,5 Prozent Alkohol. Unser Diplom Pils ALKOHOLFREI ist deshalb keine einfache Kopie des Originals, sondern ein echtes Statement.

Macht mit jedem Schluck Lust auf den nächsten

Goldener Glanz im Glas, eine feinporige Schaumkrone und ein blumig-frischer Duft mit einem Hauch von Mandarine. Acht erlesene Hopfensorten sorgen für ein perfekt abgestimmtes Aroma – würzig, spritzig und mit einer angenehmen, perfekt ausbalancierten Bitterkeit. Dazu kommen grasige Kräuternuancen und eine erfrischende Zitrusnote. Kurz gesagt: Ein Pils, das mit jedem Schluck mehr Lust auf den nächsten macht.

Der Geschmack: Ausgezeichnet

Nicht nur Fans, auch Experten sind überzeugt: Bei den World Beer Awards 2024 wurde unser Diplom Pils ALKOHOLFREI nicht nur mit Gold ausgezeichnet, sondern auch zum besten alkoholfreien Bier Deutschlands gekürt. Ergänzt durch die Falstaff Bier Trophy mit herausragenden 95 von 100 Punkten, ist eines klar: Dieses Getränk ist nicht irgendein Kompromiss, sondern ein Bier, das sich stolz „Pils“ nennen darf.

GESCHMACKSPROFIL:

BITTEREINHEITEN	8
HOPFENAROMA	8
VOLLMUNDIG	4
FRUCHTIG	7
MALZIG	5

ALKOHOLFREIE VIELFALT

Wer trotz seiner weltweiten Beliebtheit kein Pils-Fan ist, findet bei uns weitere alkoholfreie Highlights: das fruchtige Ohne Filter ALKOHOLFREI, die spritzige Schwarzwald Weisse ALKOHOLFREI, das erfrischende Natur Radler ALKOHOLFREI und unser Neuzugang: das Hell ALKOHOLFREI. Und für alle, die es noch spritziger mögen, gibt es Waldi – unseren einzigartigen Cola-Mix.



Waldhaus Newsfeed



YANNIK



JANINA

DOPPELT BRAUT BESSER

Wir gratulieren: Janina und Yannik Schmid

Yannik, das jüngste Mitglied der Brauerfamilie Schmid, hat Grund zur Freude – und wir mit ihm! Nachdem er seine Ausbildung zum Bierbrauer in der Brauerei Stiegl in Salzburg (Österreich) beendet hatte, zog es ihn in die bayerische Biermetropole München. Dort hat er nun seine Weiterbildung zum Braumeister an der renommierten Doemens Akademie erfolgreich abgeschlossen. Damit legt er das Fundament für die 5. Generation der Schmid'schen Braumeisterdynastie. Bevor er aber mit seiner Schwester Janina die Tradition bei Waldhaus weiterführt, vertieft er sein Wissen in der Welt der Wirtschaft. Nächster Halt ist die Zeppelin Universität Friedrichshafen, wo er „Corporate Management & Economics“ studieren wird.

Wo es ihren Bruder Yannik gerade hinverschlägt, feiert Schwester Janina Schmid ihren Abschied: mit ihrer Graduierung an der Zeppelin Universität in Friedrichshafen. Dort hat die 25-Jährige „Kommunikation, Kultur und Management“ studiert. Doch damit nicht genug: Die Reise geht weiter ins sonnige Bozen (Italien), wo sie sich mit einem Master in „Entrepreneurship & Innovation“ neuen Herausforderungen stellt.

SO SWEET!

Unser Cola-Mix Waldi

Habt ihr schon Waldi probiert? Der fruchtig-frische Cola-Mix ist das neueste Mitglied der Waldhaus Familie und mischt seit April vergangenen Jahres den Schwarzwald auf. Mit einer perfekten Balance aus Cola und Orange begeistert Waldi alle, die an heißen Sommertagen eine kühle Erfrischung suchen. Alkoholfrei, aber voller Geschmack – Waldi bringt frischen Wind ins Glas und neuen Schwung in den Tag.



WALDHAUS AUF KNOPFDRUCK

Unser neuer Onlineshop

Schon bemerkt? Unser Online-Shop hat seit letztem Jahr ein frisches Design! Mit optimiertem Look und einer Extraportion Benutzerfreundlichkeit findet ihr dort alles, was das Herz eines Waldhaus Fans höher schlagen lässt: von unseren köstlichen Bierspezialitäten über stilvolle Gläser bis hin zu coolem Merch. Klickt euch rein und bringt den Waldhaus Spirit direkt nach Hause!



FREIBURG



MAINZ

PROST AUF DIE PROBIER BUDDIES

Die Gewinner der Challenges 2024

2024 war ein Jahr voller Spaß, Teamgeist und natürlich bester Biere! Bei den legendären ProBier Buddies Challenges in Freiburg und Mainz traten Bierliebhaber gegeneinander an, um ihr Wissen und ihre Begeisterung für gutes Bier unter Beweis zu stellen. In Freiburg sicherten sich die „Brä-gele Brüder“ den Sieg, während in Mainz die „Family Guys“ triumphierten. Die Gewinnerteams wurden mit einem Preis belohnt, der Bierträume wahr werden lässt: zehn Jahre Freibier und eine exklusive Brauereibesichtigung mit Vesper für bis zu 20 Personen. Wir sagen Danke an alle Teilnehmer und freuen uns schon jetzt auf neue Challenges!





DIETER TRIFFT ... Sascha Halweg

Ein Jahresumsatz von 1,5 Millionen, zahlreiche Auszeichnungen, fast immer ausgebucht: Sascha Halweg vom Restaurant Blümchen ist ein Erfolgsgastronom. Doch der Weg dorthin war steinig. Im Gespräch mit Dieter Schmid erzählt er von Fehlentscheidungen, hartnäckigen Visionen und der zündenden Idee, die alles veränderte.

D: Lieber Sascha, was bedeutet für dich Spitzenleistung?

S: Auf die Gastronomie bezogen bedeutet das für mich, etwas anzubieten, von dem die Gäste später anderen erzählen: „Das war toll, der Besuch hat sich echt gelohnt.“

D: Und welche Charaktereigenschaften braucht man, um an die Spitze zu kommen?

S: Ich glaube, man muss den Willen haben, Erfahrungen zu sammeln. Außerdem braucht man das Ziel, etwas Besonderes zu machen – etwas besonders gut zu machen.

D: Das hast du mit dem Blümchen auf jeden Fall geschafft. Doch der Weg dorthin war alles andere als einfach. Denn zuvor hattest du dich mit einem anderen

Restaurant, der Rebstockstube in Ebringen, selbstständig gemacht. Du hast mal gesagt, das sei dein folgenschwerster Fehler gewesen. Warum?

S: Ich habe damals auf die falsche Lage gesetzt. Das Gasthaus stand zu diesem Zeitpunkt schon zwei Jahre leer, der Ort war klein, es gab keinen Durchgangsverkehr und keine Laufkundschaft. Ich habe deshalb nach 2,5 Jahren die Reißleine gezogen.

D: Du hast aber nicht aufgegeben, sondern in Opfingen mit dem heutigen Restaurant Blümchen einen Neuanfang gewagt.

S: Ganz genau. Allerdings war die Zeit dort am Anfang noch schlimmer als die in Ebringen. Das war ein schönes, aber altes, heruntergekommenes Gasthaus ...

D: Immerhin mit besserer Lage, oder?

S: Ja! Ich wollte den Fehler nicht noch einmal machen und habe mir damals die Zeit genommen, wochenlang gegenüber am Brunnen zu sitzen und die Kreuzung auf mich wirken zu lassen: Was ist hier los? Wie viele Autos, Radfahrer und Fußgänger kommen hier vorbei? Ich stellte fest: Hier kann man etwas reißen. Aber es braucht

noch mehr, um auf dem Land erfolgreich zu sein. Man muss nicht nur gut sein, sondern die Leute dazu bringen, sich bewusst zu entscheiden: Da will ich jetzt hin. Wenn du aber das Gleiche machst wie alle anderen, dann wird das nicht passieren.

D: War das die Geburtsstunde eures Konzepts mit den Schwarzwald-Tapas?

S: Nein, das kam erst später. Als ich das Gasthaus übernommen habe, gab es erstmal viele Schwierigkeiten. Ich habe mit Mietköchen gearbeitet, wodurch die Qualität sehr schwankend war. Nach etwa einem Jahr hatte ich genug davon und stellte mich selbst in die Küche. Ich bin kein Spitzenkoch, aber ich hatte den Anspruch, etwas Besonderes zu machen. Da kam mir zum ersten Mal die Idee mit den Schwarzwald-Tapas. Doch es fehlte die Zeit und Energie dafür. Ich war nur damit beschäftigt zu planen, was ich für den nächsten Tag vorbereiten muss.

D: Und dann?

S: 2015 habe ich einen Küchenchef gefunden und von da an ging es steil bergauf. Ich habe nie mehr einen Fuß in die Küche gesetzt und stattdessen ein dreiviertel

Jahr am Tapas-Konzept getüftelt. Im Oktober 2016 haben wir es dann umgesetzt. Meine Mitarbeiter waren kritisch und haben Wetten abgeschlossen, wann sie sich einen neuen Job suchen müssen. Aber im Jahr darauf hatten wir einen Umsatzzuwachs von über 60 Prozent ...



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/PrivatebrauereiWaldhaus



READY TO RIDE?

Der 20. Waldhaus Bike-Marathon

Schmiert eure Ketten und stellt das Bier kalt: Der Waldhaus Bike-Marathon geht in die 20. Runde! Seid dabei, wenn wir am Sonntag, den 25. Mai, die Trails im Schwarzwald wieder unsicher machen und unser Jubiläum gebührend feiern.

Jedes Jahr zieht dieses Event Mountainbike-Fans aus ganz Deutschland und sogar Europa in die atemberaubende Kulisse des Südschwarzwalds. Als stolzer Mitveranstalter sorgt

Waldhaus nicht nur für die passende Erfrischung im Ziel, sondern verleiht dem Event mit Start und Ziel auf dem Brauereigelände seinen unverwechselbaren Charme.

Trails für alle Levels

Egal ob Hobbybiker oder Profi – der Waldhaus Bike-Marathon hat für jeden die passende Herausforderung. Mit Strecken von 30 bis 42 Kilometern und bis zu 900 Höhenmetern geht's quer durch Wälder, Täler und über spektakuläre Höhenzüge.

Biken, Bier und Beats

Neben Action auf den Trails bietet der Bike-Marathon auch abseits der Strecke Highlights: Frisch gezapftes Waldhaus Bier, alkoholfreie Spezialitäten und regionale Köstlichkeiten verwandeln den Zielbereich in eine Feierzone. Dazu gibt's fetzige Musik und ein buntes Programm für die ganze Familie – Stimmung garantiert.



Infos zu Strecken, Anmeldung und Programm gibt's hier: www.wald.haus/bikemarathon

Ohne Filter Track	Natur Radler Track	Hell Track (E-Bike)
→ 42 km ↗ 900 m	→ 30 km ↗ 450 m	→ 30 km ↗ 450 m

WIR BRINGEN EUCH UM DEN VERSAND

Online bestellen – versandkostenfrei genießen

Waldhaus

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

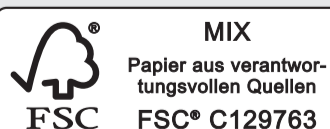
Redaktion, Gestaltung:

W3 digital brands GmbH
www.w3-digitalbrands.com

Fotos:

Privatbrauerei Waldhaus – Joh. Schmid GmbH, Christoph Nadler – You Are Here Studio GmbH

© Waldhaus 2025



Wer smart ist, legt die Füße hoch, öffnet unseren Online-Shop und bestellt seine liebsten Bierspezialitäten einfach mit nur wenigen Klicks. Wer außerdem schnell ist, bezahlt dafür nicht mal Versandkosten. Denn die übernehmen wir – für die ersten 50 Bestellungen!

Warum? Weil wir Danke sagen wollen an unsere treue Leserschaft und weil wir finden, dass gutes Bier ohne Umwege zu euch kommen sollte. Ob ihr

euch ein Probier Genusspaket für die nächste Grillrunde, eure Lieblingssorte auf Vorrat, schicken Waldhaus Merch oder praktische Gläser gönnt – wir laden euch auf den Versand ein. Gebt dafür einfach folgenden Code beim Bestellvorgang ein:



BRAUERFREIVERSAND

Schnell zu sein lohnt sich, denn der Code ist nur einmal pro Person einlösbar und verliert nach 50 Einlösungen automatisch seine Gültigkeit. Sollte er also nicht funktionieren, wurde das Kontingent bereits eingelöst.

Also: Rein in den Shop, raus mit dem Bier – und das ganz ohne Schleppen!



www.waldhaus.shop

Lust auf noch mehr Aktionen, Bier-News und Blicke hinter die Kulissen von Waldhaus? Dann folgt uns auf Social Media:

