



Bellheimer

2 | 2019

Meisterbrief

MEISTERLICHES AUS IHRER BELLHEIMER BRAUEREI

REICHE ERNTE

Genussvoll geht es in den Herbst!



Bellheimer **LIMITIERT**
Hopfengarten
FEINHOPFIG

SEIT 1865

Bellheimer
Hopfengarten

JAHRGANG 2019 FEINHOPFIG
Alkohol 4,8 %
Stammwürze 11,5 %

VORWORT



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER, schon der Sommer 2018 war ein Sommer der Extreme. Auch bei uns in der Pfalz hielt sich die Hitze ungewöhnlich lange. Doch was vergangenes Jahr noch als außergewöhnlich und rekordverdächtig galt, ging 2019 nahtlos weiter. Am 25. Juli dieses Jahres wurden in Deutschland 42,6 Grad gemessen – mehr als zwei Grad über dem alten Spitzenwert. Innerhalb von drei Tagen zeigten die Wetterstationen 25-mal Höchsttemperaturen von 40 Grad oder mehr. Von 1881 bis 2018 war dies insgesamt nur zehnmal vorgekommen. In solchen Zeiten ist trinken natürlich das A und O, weshalb die Nachfrage nach unseren alkoholfreien Bellaris-Produkten und den erfrischenden Bellheimer Bierspezialitäten

teilweise gewaltig anstieg. Das ist für uns erfreulich, jedoch auch eine Herausforderung! Ich möchte mich an dieser Stelle deshalb nicht nur bei unseren treuen Kunden bedanken, sondern auch ein herzliches Dankeschön an unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter richten. Ohne deren leidenschaftlichen Einsatz wäre eine Getränkeversorgung in Extremsommern wie 2019 nicht zu leisten. Und nun freuen wir uns alle auf ein paar kühlere Herbsttage!

Herzlichst

Ihr Roald Pauli



BRAUEREI ENTDECKEN.

Hereinspaziert und herzlich willkommen in Bellheim. Die Tore unserer Brauerei stehen für Sie offen. Sehen, hören, riechen und schmecken Sie, was die Bellheimer Biere so besonders macht. Erleben Sie über 150 Jahre Brautradition – direkt vor Ort und hautnah!

ZURÜCK ZU DEN URSPRÜNGEN

Demnächst erscheint das kultige RHEINGÖNNHEIMER Weizenbier in völlig neuer Optik – und setzt dabei voll auf Tradition. Mit der beliebten 0,5-l-Euroflasche kehrt das älteste Weizenbier der Pfalz zurück zu seinen Wurzeln. Denn in Wahrheit ist die neue Flasche überhaupt nicht neu.



Über 100 Jahre ist es her, als in der Oggersheimer Straße in Ludwigshafen das Bier mit dem damaligen Namen RHEINGÖNNHEIMER Weizengold zum ersten Mal abgefüllt wurde. Zunächst in der Bügelflasche und dann in der 0,5-l-Euroflasche mit Kronkorken. Nicht ohne Grund, denn der Verschluss hat einen entscheidenden Vorteil: Der Kronkorken macht die Flasche komplett dicht. Das Bier bleibt länger frisch. Nichts verfälscht den unverwechselbaren Geschmack edler Malze, die die Einzigartigkeit des RHEINGÖNNHEIMER Weizenbiers ausmachen.

**NEU
DEMNÄCHST
IM HANDEL!**



Nicht ohne Grund ist das RHEINGÖNNHEIMER Weizenbier in der Region rund um Ludwigshafen, der Pfalz und Nordbaden längst Kult. – Und der Kult lebt – genießen Sie ein Stück davon. Entweder Schluck für Schluck aus dem original RHEINGÖNNHEIMER Steinkrug oder – heute wie damals – aus der neuen alten Flasche. **Prost!**



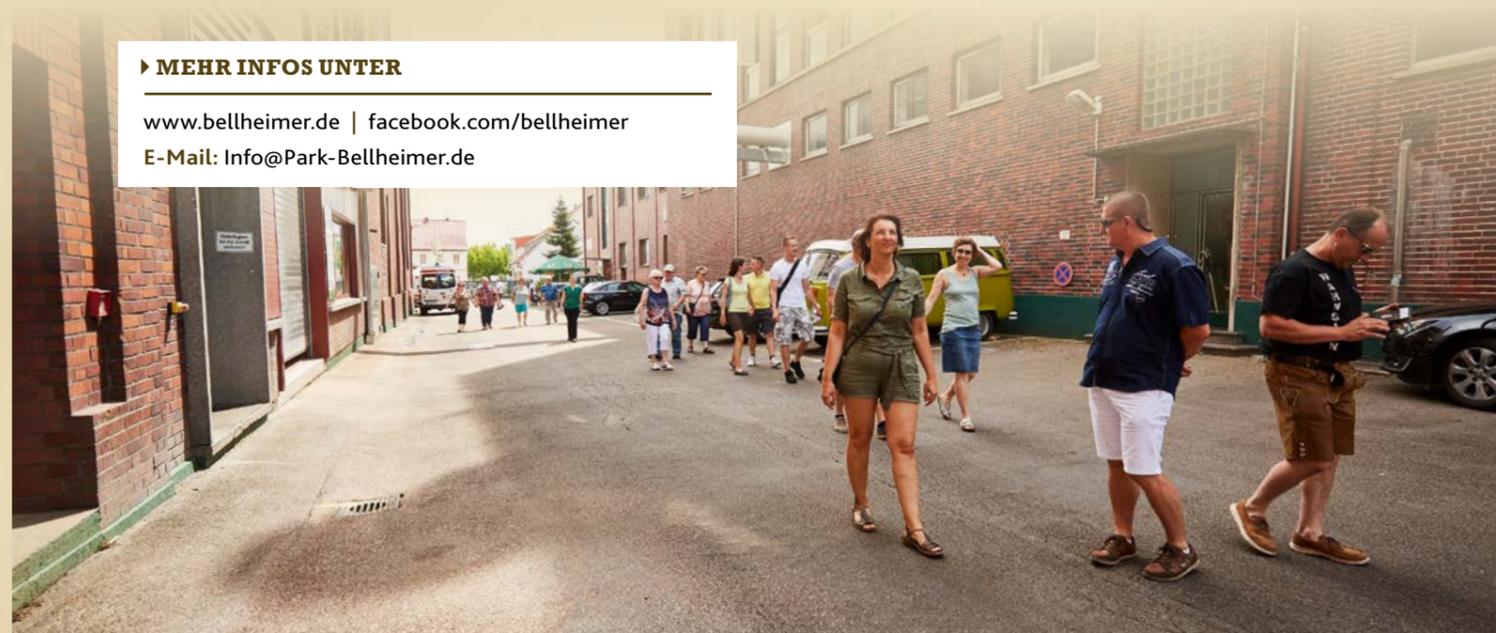
Wir zeigen Ihnen, wie unsere Biere mit viel Leidenschaft und größter Sorgfalt gebraut werden. Vom Aufkochen im Sudkessel über die Gärung bis hin zur Lagerung und Reifung entdecken Sie alle Stationen in unserem Haus und verfolgen den Weg der Bellheimer Biere – vom Hopfen bis ins Glas. Dabei führen wir Sie nicht nur durch unsere historischen Gebäude, sondern vermitteln Ihnen auch völlig neue Einblicke in den Alltag einer der modernsten regionalen Brauereien. Denn in der Bellheimer Brauerei treffen Hightech und traditionelle deutsche Braukunst aufeinander.

Wir nehmen Sie mit auf eine exklusive Tour, zeigen Ihnen Geschichte und Geschichten, aber vor allem laden wir Sie ein zu entdecken und zu erleben – und das mit allen Sinnen!

Entdecken Sie mit all Ihren Sinnen, wie aus kristallklarem Wasser und den besten heimischen Zutaten unsere unvergleichlichen und mehrfach ausgezeichneten Bellheimer Bierspezialitäten entstehen. Lassen Sie sich begeistern und tauchen Sie ein in die Welt der Bellheimer Brauerei.

► MEHR INFOS UNTER

www.bellheimer.de | facebook.com/bellheimer
E-Mail: Info@Park-Bellheimer.de



ZEIT FÜR WAS SPEZIELLES!



**AB
NOVEMBER
ERHÄLTlich!**
JAHRGANG 2019
STRENG
LIMITIERT!

Der Countdown läuft. Nicht mehr lange. Nur noch kurze Zeit, bis es endlich wieder heißt „es ist Hopfengarten-Zeit!“ Jahr für Jahr fiebern die Genießer der Pfalz dem Spätjahr entgegen.

**Bellheimer
Hopfengarten**
JAHRGANG 2019

Kein Wunder, denn ab Herbst gibt es, nur für kurze Zeit, eine unserer ganz besonderen Bierspezialitäten: den BELLHEIMER HOPFENGARTEN. Seit seiner Einführung lassen wir Bellheimer eine Tradition und somit ein Stück Brauereigeschichte jedes Jahr aufs Neue lebendig werden. Früher, in alter Zeit, kultivierte jede Brauerei ihren Hopfen



Echte Handarbeit: Pflege des Hopfengartens



selbst. Heute ist das freilich anders – nur eben in Bellheim nicht! Mitten auf dem Gelände der Bellheimer Brauerei wird die traditionelle Kulturpflanze noch liebevoll von unseren Brauern angebaut, gehegt und gepflegt. Unmittelbar nach der Hopfernte wird die saisonale Bierspezialität frisch gebraut und abgefüllt. Nach wochenlanger Reifezeit ist der Bellheimer Hopfengarten – der vollmundig, würzig und mit einer fein ausgewogenen Hopfung daherkommt – in aller Munde.

**Bellheimer
Doppel Bock**
STARK & DUNKEL

BIERISCH STARK!

Wer allerdings auf das ganz starke Genusserlebnis setzt, dem sei der BELLHEIMER DOPPEL BOCK ans Herz gelegt. Sein süffiges, vollmundiges Aroma in Verbindung mit seiner kraftvollen Würze macht den BELLHEIMER DOPPEL BOCK zum perfekten Begleiter uriger Abende in der kalten Jahreszeit. Aber egal ob „Bellheimer Hopfengarten“ oder „Bellheimer Doppel Bock“ – für beide gilt: Genießer aufgepasst, bald ist es wieder soweit. Versprochen!

**AB OKTOBER
ERHÄLTlich!**



Und jetzt sind sie wieder komplett, unsere Bellheimer Bierspezialitäten.

Hier auf einen Blick:

Bellheimer Kellerbier, Bellheimer Meistersud, Bellheimer Hell, Bellheimer Doppel Bock und Bellheimer Hopfengarten.



**GANZJÄHRIG
VERFÜGBAR**

BELLARIS

Die reine Pfalz.



ERNTEFRISCH AUF DEN TISCH
Die Ernte 2019 kommt bald in die Flasche!

BELLARIS DIREKTSAFT APFELSCHORLE

Sonne am Himmel – Sonne im Herzen: Nicht nur klimatisch, auch in Sachen Lebensfreude stellt die Pfalz andere deutsche Regionen in den Schatten. Hier lässt sich's genießen, denn das Gute liegt so nah: Es wächst und gedeiht gleich nebeneinander auf Obstwiesen und Feldern oder es sprudelt kristallklar aus den Tiefen unserer unberührten Bellaris-Quelle. Und im besten Fall kommt beides zusammen:

Denn mehr Südpfalz als in unserer Bellaris Direktsaft Apfelschorle geht nicht. Hier vereinen sich das vor äußeren Einflüssen geschützte Mineralwasser aus der Bellaris-Quelle und die sonnenverwöhnten Äpfel von südpfälzischen Obstanbauern zu einem herrlichen Naturprodukt!

Die besondere Fruchtnote der Bellaris Direktsaft Apfelschorle entsteht aus einem wohl abgestimmten Mix aus süßen und säurebetonten Äpfeln der Sorten Gala, Elstar, Braeburn, Fuji und Jonagold. Unsere Schorle unterliegt dabei alljährlich natürlichen Schwankungen, denn je nach Erntesituation unterscheiden sich die Jahrgänge in Farbe und Geschmack – ein

KOMPLETT REGIONALE HERSTELLUNG



Äpfel von heimischen
Apfelbäumen

Saftherstellung
bei Anselmann
in Frankweiler

Mineralwasser
aus heimischer
Bellaris-Quelle

Abfüllung bei uns
in Bellheim

Frischer Genuss
bei Ihnen
zu Hause



deutliches Zeichen für die Ursprünglichkeit des Produkts. Die Äpfel müssen dabei keine langen Wege zurücklegen, sondern stammen direkt von Landwirten vor Ort, die unsere Pfalz genauso lieben wie wir selbst. Sie sorgen mit Leidenschaft dafür, dass höchste Qualität in der Flasche landet. Neben der herausragenden Frische und den umweltfreundlichen kurzen Lieferwegen hat der lokale Anbau übrigens einen weiteren Vorteil: Denn was könnte mehr Vertrauen in Lebensmittel schaffen, als die Möglichkeit, ihnen vor Ort beim Wachsen zuzuschauen?

UNSERE APFELANBAU-PARTNER AUS DER REGION:

- Michael Zapf, Kandel
- Gustav Zirker, Herxheim
- Gert-Walter Pfaffmann, Impflingen
- Werner Hellmann, Schwegenheim
- Roland Meyer, Winden



► **OBSTBAUER MICHAEL ZAPF ...**

... bei der Apfelernte.





DAS PALAIS DES ÉTOILES – AUF ZUR ZWEITEN RUNDE!



Im vergangenen Jahr debütierte das Palais des Étoiles in Landau und es war ein voller Erfolg. Jetzt im November startet die neue Saison mit großartigen Künstlern, sensationellen Darbietungen, sterne-reifem Essen und dem puren Glanz in Ihrem Glas. Denn Bellheimer und Bellaris sind wieder mit von der Partie und lassen die Sterne im Palast so richtig funkeln.

Teil des Showprogramms ist die Ausnahme-Artistin Yuan, die brennende Kerzen auf den Händen, Füßen und dem Kopf balanciert. Auch dabei ist Eonys Goncalves, die an glänzenden Metallstangen anmutigen Tanz mit kraftvoller Akrobatik verbindet. Ebenso sehenswert ist Ekaterina Sheludyakova mit ihrer Hula-Hoop-Artistik, Luftakrobatik und sinnlich schönem Tanz. Doch das sind nur drei der Höhepunkte aus dem umfassenden Programm.

Wie schon 2018 wird auch 2019 die erlesene Kochkunst von Küchen-virtuose Oliver Weisch, Chefkoch im Vier-Sterne-Hotel „Das Prinzre-gent“ in Edenkoben, das Publikum mit einem tollen Vier-Gänge-Menü begeistern. Dazu dann noch ein prickelndes Bellheimer und der Abend lässt sich wirklich mit allen Sinnen genießen.

► Mehr Informationen und Tickets finden Sie hier:
palais-landau.de



IMPRESSUM

HERAUSGEBER Bellheimer Brauerei, Karl-Silbernagel-Straße 20–22, 76756 Bellheim, Tel. 07272 701-0

REDAKTION Hannelore Heuser, bfw tailormade communication GmbH | **LAYOUT** bfw tailormade communication GmbH, Neustadt/Weinstraße

ABBILDUNGEN Bellheimer Brauerei, Magali Hauser, Ralf Ziegler, iStock, freepik