

Brauhaus

Gratis mitnehmen!

Nr. 22

Brauhaus-Kurier für Lüdenscheid, Wuppertal,
Kühlungsborn, Rostock, Gummersbach und Gladbeck

02/10

**Viele neue
Kneipenwitze**

**Zwillingstreffen
in Kühlungsborn**

**Gummersbach:
Ein Lächeln für
die Sauberkeit**

**Was ist eigentlich
Stammwürze?**

**494 Jahre Deutsches
Reinheitsgebot: Eine
Hommage an den Genuss**

**Frisch vom Zwickel:
Darum heißt das
Märzen Märzen**

**Lüdenscheid: Black
and House im
Club Brauhaus**



**Auf Ihr Wohl, Majestät! Am 23. April,
dem Tag des Deutschen Bieres, wählen
die Wuppertaler ihre neue Bierkönigin.**

Prost

"Mehlzeit"



Ich weiss gar nicht, warum mich Viele beschimpfen. Vor allem mein "roter Stammtischbruder" Peter wegen des ermäßigten Steuersatzes in der Hotellerie. "Klientelpolitik" heißt es da wegen einer Spende an die FDP und CSU. Dabei haben die anderen Parteien auch Spenden genommen, und siehe da, die Abwrackprämie kam. Auch Grüne und Linke hatten vor der Wahl die Steuerermäßigung fürs Gastgewerbe gefordert, auch ohne Spende. Auf einmal werden wir mit dem Nobelhotel Adlon Berlin verglichen. Dabei können wir ja nichts dafür, dass auch die großen Ketten was davon haben, obwohl 64 Prozent aller Hotelbesitzer über weniger als 20 Gästezimmer verfügen. Dazu gehören wir auch. Allein in NRW sank der Umsatz in 2009 um 24,8 Prozent bei den Übernachtungsbetrieben, und alle Länder rund um Deutschland haben schon längst den niedrigeren Steuersatz. Jetzt können wir endlich unsere Häuser renovieren und so manchen Arbeitsplatz erhalten. Ich räume ein, dass der Kompromiss nur für die Hotellerie allein Flickschusterei ist. Das Gastgewerbe ist heftig auf Talfahrt und hätte den privilegierten Steuersatz verdient. Besser wäre es gewesen, alles im Zuge einer Steuerreform vernünftig zu regeln, denn warum gilt für Medikamente und Mineralwasser der volle Steuersatz, und für Tiefkühlpizza und Hundefutter der ermäßigte?

PROST! Ihr Jörg Mehl



Die Herrentoilette im Wuppertaler Brauhaus ist nun ein Hingucker der ganz besonderen Art. Der Wuppertaler Künstler H.W. hat sich mit einem mehr als vier Meter langen Bild auf dem Herren-WC verewigt. Nachdem die alte Bemalung im Laufe der Jahre zerkratzt und beschmiert wor-

den war, hat der Maler eine zu dem alten Schwimmbad passende Situation geschaffen, die alle Männer erleichtert schmunzeln lässt. Ein Kuriosum am Rande: Jetzt werden auch immer wieder Frauen auf dem Herren-WC gesehen, die sich das Kunstwerk nicht entgehen lassen möchten.



Für alle kulturell Interessierten bietet das Brauereihotel Gladbeck ideale Voraussetzungen für Exkursionen in die Kulturhauptstadt Europas. Nach einem üppigen Frühstück geht es direkt vor der Tür mit Bus und Bahn in die umliegenden Metropolen. Oder man bleibt direkt in Gladbeck, hier findet im Oktober die Licht RUHR.2010 statt, eine Licht- und Lasershow vor dem Rathaus. Und genießt anschließend im Brauhaus noch selbstgebräutes Bier.

"Man kann die Erkenntnisse der Medizin auf eine knappe Formel bringen: Wasser, mäßig genossen, ist unschädlich." Mark Twain

Apotheke
Dr. Schulz
Reichsadler-Apotheke
seit 1885

Wilhelmstraße 35
58511 Lüdenscheid

Samstag, 6. März 2010

Black und House im Club Brauhaus



Nach einer fulminanten Premiere mit 1800 Gästen im September vergangenen Jahres präsentiert "Phänomen Entertainment" im Brauhaus Schillerbad in Lüdenschheid eine Neuauflage der "Brau-House & Black-Party".

In der Nacht vom 6. auf den 7. März wird die 1905 erbaute Volksbadeanstalt - seit 1994 DAS Lüdenschieder Mekka für Bierfreunde - zu einem stylischen Club umfunktioniert. Im ganzen Biertempel, aufgeteilt in zwei Floors, wartet auf die Feierwütigen ein atemberaubendes Abendprogramm mit heißen Sounds aus RnB, House & Hip House.

Als Headliner gastiert diesmal der Rush-Hour-Resident **Sasha Dith**, der aktuell zum

besten House Dj der Stadt Dortmund gewählt worden ist. Lokalen Support erhält Sasha von **Ceyhun Oezcinar, Indir, Mussie** und **2 Face**.

Musikalisch wird der Abend außerdem mit zwei Live-Acts bestückt. Am Saxophon wird Dimitri aus dem Rush Hour und an der spanischen Gitarre Romer aus Bolivien zu hören sein. Und auch bei der zweiten großen Fete für Freunde der elektronischen Musik werden heiße Gogo-Girls die Meute in Stimmung bringen.

Und damit's für die Gäste auch richtig was auf die Ohren und in den Magen gibt, installiert das Brauhaus-Team eine XXL-Mega-Soundanlage.

Worauf wartet ihr? Vv-Tickets gibt es an der Brauhaus-Theke, im "Zeppelin", Stern-Center, und im Copy-Center Rathaus, für 7 Euro pro Nase! Ak: 9 Euro.

allamalacha!

"Herr Ober, das Brot ist steinhart!" - "Im Krieg hätten Sie sich darüber gefreut!" - "Ja, damals war es ja auch noch frisch!"

Mitternacht in einer kleinen Bar. Der Wirt steht mit ein paar Gästen an der Theke. Da geht die Tür auf, ein Mann kommt rein und bestellt eine Flasche Champagner. Er lässt den Korken knallen und ruft laut: "Prosit Neujahr!" - "Was soll denn der Quatsch?", fragt der Wirt, "wir haben Ostern!" - "Ostern?", stammelt der Mann. "Oh je, das gibt Ärger. So lange war ich noch nie feiern!"

Zwei Freunde unterhalten sich beim Bier: "Wie ist denn gestern dein Krach mit Deiner Frau ausgegangen?" - "Ha, auf den Knien kam sie angekrochen!" - "Und was hat sie gesagt?" - "Ewig kannst du nicht unter dem Tisch bleiben, Du Feigling...!"

Ein Mann kommt in seine Stammkneipe. An der Theke sitzen 10 Lilliputaner. Fragt er verduzt: "Nanu, ist der Kicker kaputt?!"

"Warum gehst du nicht nach Hause?" - "Weil meine Frau sauer auf mich ist!" - "Warum ist sie sauer?" - "Weil ich nicht nach Hause komme!"

Zum Wohl, Majestät!



23. April 2010: Wuppertal kürt zum fünften Mal die Bierkönigin

Die Stunde der hübschesten Wuppertalerinnen schlägt am Tag des Deutschen Bieres - und die Herzen der Gäste im Brauhaus Wuppertal schlagen höher, wenn die jungen Damen ins Rennen um die Würde der Bierkönigin 2010 gehen.

Die attraktiven Bewerberinnen müssen nicht nur über ein ansprechendes Äußeres verfügen, sondern müssen auch einiges über Bier wissen und mit dem schmackhaften Gesöff umgehen können. Geschmackstests, Maßkrug-kegeln oder Weißbier-Einschenken und natürlich der spektakuläre Maßkrug-Lauf rund um die Theke sind die Disziplinen, die die Anwärterinnen bewältigen müssen, bis es endlich wieder heißt: "Auf Ihr Wohl, Majestät!"



Verkehrsrechtler bieten neues Notfalltelefon

Was für ein Horror: Du kommst aus dem Brauhaus in Lüdenscheid, steigst ins Auto und willst nach Hause, da passiert's:

a) Dir fährt einer in die Karre, b) du fährst jemandem in die Karre, c) ein Freund und Helfer guckt in deine Karre - und riecht deine Fahne. Als erste Anwaltskanzlei vor Ort bietet das Büro Benninghaus, Denker, Höh und Mikysek für solche Fälle ein anwaltliches Notfalltelefon für sofortige verkehrsrechtliche Beratung an. Du wählst 0151 - 28 484 242, hast gleich einen kundigen Juristen am Ohr und hörst darauf, was er dir empfiehlt. Zu erreichen sind die Spezialisten an sieben Tagen in der Woche zwischen 8 und 22 Uhr.



Sie begann ruhig und steigerte sich mit jeder Minute. Die Abschlussfeier des E/D/E (Einkaufsbüro Deutscher Eisenhändler) wurde einmal mehr ihrem Ruf gerecht: eine glänzende Party in feiner Umgebung. Dabei verwandelte sich das Wuppertaler Brauhaus zum Tollhaus. Als schließlich die Kölner Kultband "Höhner" auf die Bühne trat, brachen alle Dämme. Schunkelstimmung in Wuppertal. "Und die E/D/E-Karawane tanzte" - so berichtete die Mitarbeiter-Zeitung über die nunmehr zweite Abschlussfeier für 750 Beschäftigte.



Immer eng, immer kompliziert - und immer die Grundlage für unser Bier: der Malztransport.

Nix Instant! Hier wird geschrotet!

"Instantbier!" war die völlig irrtümliche Meinung einiger Brauhaus-Besucher in den Anfängen des Lüdenscheider Brauhauses. Man habe genau gesehen, hieß es, dass der damalige Braumeister Andreas Linneboden auf der Empore Pulver aus Säcken in einen großen Trichter geschüttet hätte, welches dann mit Wasser zu Bier vermischt würde. Falsch: Der "Trichter" ist die Malzmühle, denn das Brauhaus Schillerbad ist das Einzige in unserer Kette, welches das lose Malz noch schrotet, bevor es in das Sudwerk zum Einmaischen rutscht. Das Bild oben zeigt die manchmal sehr komplizierte Anlieferung mit einem riesigen Truck, der das Malz in einen Silo im Brauhof bläst. Dieser Silo hat ein Fassungsvermögen von 15 Tonnen. Das Malz gelangt über eine Förderschnecke in die Mühle.



Brauer und Mälzer Christian Beck befüllt die Malzmühle auf der Empore des Brauhauses.

So fängt der Tag lecker an

Neu im Gummersbacher Brauhaus: Gigantisches Frühstücksbuffet

Wer sagt denn, dass das Brauhaus nur ein Treffpunkt für einen gemütlichen Abend ist? Das Brauhaus Gummersbach bietet jetzt den gemütlichen Morgen an - und

zwar mit einem gigantischen Frühstücksbuffet, täglich von 9 bis 12 Uhr, sonn- und feiertags von 10 bis 13 Uhr. Aufgepasst: Es gibt Kaffee und Kaffee

HAG "ohne Ende", Tee, O- und Apfelsaft, Milch, Müsli, Cornflakes, Rosinen, Nutella, Kaiser- und Roggenbrötchen, Brauhaus-Brot und Butter, zahlreiche

Wurst- und Käsesorten, außerdem Eier, gekocht oder gerührt. So fängt der Tag lecker an. Und das alles zu einem Freundschaftspreis von 6,90 pro Nase.

allamalacha!

Müller sitzt in der Kneipe, in seinem Magen acht Bier und ein Kartoffelsalat, die unterhalten sich grad, als es plötzlich "flubb", macht und ein Obstler herein kommt. Der Kartoffelsalat fragt: "Ey, wer bist Du denn?" - "Ich bin ein Obstler, der Mayer hat mich ausgegeben." Die Unterhaltung geht weiter. Fünf Minuten später macht es wieder "flubb". Der Kartoffelsalat fragt: "Ey, wer bist Du denn?" - "Ich bin ein Obstler, der Mayer hat mich ausgegeben." Die Unterhaltung geht weiter. Fünf Minuten später "flubb". Der Kartoffelsalat fragt: "Ey, wer bist Du denn?" - "Ich bin ein Obstler, der Mayer hat mich ausgegeben." Der Kartoffelsalat: "Ey, Jungs macht mal Platz, den Mayer muß ich mir ansehen!"

Ein Mann beim Arzt.
"Herr Doktor, wie kann ich 100 Jahre alt werden?" Arzt: "Rauchen Sie?" - Patient: "Nein." - "Essen Sie übermäßig?" - "Nein." - "Gehen Sie spät ins Bett?" - "Nein." - "Haben Sie Frauengeschichten?" - "Nein." Da schüttelt der Arzt den Kopf: "Wieso wollen Sie dann überhaupt so alt werden?"

Eine Frau beim Arzt.
"Immer wenn ich Alkohol trinke, knutsche ich den nächstbesten Mann ab!" - "Schwester, den Cognac!!!"

Jecken stehen Kopf...



Am 11. Februar begann die heiße Phase der Närrischen Zeit, und im Wuppertaler Brauhaus stieg wieder die größte Karnevals-fete im Tal. Tausende begeisterte und meist phantasievoll verkleidete Partyjecken feierten den Ausnahmezustand bei super Musik und toller Stimmung. Die Brauhaus-DJ's schafften es immer wieder, die rappelvolle Bude mit aktuellen Party-Hits und gigantischer Lasershow Kopf stehen zu lassen.

Das Schunkeln und Feiern setzte sich am Freitag und Samstag fröhlich fort.

Am Karnevals-Sonntag war es natürlich Pflicht, beim großen Karnevalsumzug dem Brauhaus-Wagen zuzubeln. Ziel war es natürlich – wie schon in den vergangenen Jahren - den 1. Platz für den originellsten Wagen gewinnen. Anschließend ging's selbstverständlich wieder zur Mega-Sause ins Brauhaus. Und am Rosenmontag gaben die DJ's dann noch einmal so richtig Gas, bevor es für die Brauhaus-Mannschaft wieder ans Aufräumen und Großreinemachen ging.



Ganz cool ins 2010!

Unsere Silvester-Party in Gladbeck



allamalacha!

Der Ober sagt zu einer Dame: "Haben Sie nicht bemerkt, daß Ihr Gatte unter den Tisch gerutscht ist?" - "Sie irren sich, Herr Ober. Mein Gatte ist soeben zur Tür hereingekommen!"

Ein Betrunkener kommt aus der Kneipe und torkelt zu seinem Auto - was ein Polizist beobachtet. "Sie wollen doch nicht in ihrem Zustand die Hände ans Lenkrad legen?" - "Wohl verrückt? Freihändig fahre ich noch schlechter."

"Was schneidest du da aus der Zeitung aus?", will der Wirt vom Gast wissen. "Den Artikel über den Mann, der seine Frau umgebracht hat, weil sie ständig seine Anzugtaschen durchsucht hat." - "Und wozu brauchst du den Artikel?" - "Um ihn in meine Anzugtasche zu stecken."

Eine alte Dame trinkt zum ersten Mal Whisky. Sie überlegt und meint: "Merkwürdig, das Zeug schmeckt genau so wie die Medizin, die mein seliger Mann zwanzig Jahre nehmen musste."

Kommt ein Betrunkener aus der U-Bahnstation. Draußen trifft er seinen Freund. "Wo hast'n gesteckt?" - "Keinen Schimmer, irgendwo im Keller. Aber dem seine Eisenbahn hättest du mal sehen müssen..."



Überall in Europa werden gerade große Gipfeltreffen abgehalten. In London, in Davos und - was bisher fast unbeachtet geblieben ist - in Wuppertal. 30 hochrangige Amtsträger haben sich kürzlich in Barmen getroffen: Karnevalsprinzen und deren Prinzessinnen aus ganz NRW sind ins Brauhaus gekommen." Mit dieser Einleitung begann die Reportage des WDR für die Sendung "Lokalzeit" vom Großen

Prinzenpaartreffen im Wuppertaler Brauhaus. Organisator Thomas Brunst hatte bereits zum 8. Mal Prinzenpaare und deren Gefolge zum traditionellen Grünkohlessen ins Brauhaus eingeladen. Gefeierte und geschunkelt wurde bei viel Musik und Wuppertaler Bier und die ersten Adressen für die Einladungen zum Prinzentreffen 2011 hat Thomas Brunst bereits in sein Notizbuch geschrieben.

Das war DIE Chance für alle, die schon immer davon geträumt haben, einmal auf einem Karnevalswagen im Wuppertaler Rosensonntagszug mitzufahren: Das Brauhaus hat einen der begehrten Plätze auf der VIP-Empore seines diesjährigen Mottowagens für einen Rundschau-Leser und einen Radio-Wuppertal-Hörer reserviert. Unser Bild zeigt den prämierten "Gazprom"-Motto-Wagen 2009.



allamalacha!

Die Kellnerin nimmt die Bestellung auf. „Was möchten Sie trinken? Wein, Vodka, Cognac, Whiskey, Gin?“ Gast: „Und ein Bier dazu!“

„Ich schlafe immer so schlecht. Hast du'n Tipp?“ - „Trink regelmäßig Bier!“ - „Und dann schläft man?“ - „Nö, aber das Wachbleiben macht mehr Spaß!“

STADTWERKE
LÜDENSCHIED

Das ganze Leben gut versorgt

Lüdenscheider Reinheitsgebot

Trinkwasser stellt mit ca. 95% den Hauptanteil bei der Bierproduktion. Unser Trinkwasser aus Versetalsperre genießt Premiumqualität. Deshalb vertraut das Brauhaus Schillerbad bei seinen vielfältigen Biersorten ganz auf unser Wasser, das zum Brauen hervorragend geeignet ist. Premiumwasser für Premiumbiere: Nur eine von vielen Leistungen, zu denen wir uns seit Generationen als Energieversorger verpflichtet fühlen.

“Doppelpack” zum 1. Mai

Der Tanz in den Mai kommt in Lüdenscheid diesmal als “Doppelpack” daher! Am 30. April lockt eine bislang einmalige Kooperation die Musik- und Bierfreunde zu einem Eintrittspreis gleich in zwei Kneipen: ins Brauhaus Schillerbad und in die Gaststätte Dahlmann an der Grabenstraße. Der “Doppelpack” funktioniert wie ein Mini-Kneipenfestival. Ihr kauft in einer der beiden Lokale ein Bändchen und könnt hin und her wandern, euch Live-Bands anhören, fröhliche Leute treffen, feiern, tanzen und trinken also an zwei Tatorten. Der Wechsel ist übrigens zu Fuß ein Klacks: Aus der Tür fallen, dreimal lang hinschlagen - da!



Achtung, anschnallen! Im Sommer geht's endlich los mit der Fußball-Weltmeisterschaft in Südafrika - und natürlich in unseren Brauhäusern! Unsere Teams haben fleißig trainiert, sind fit für das Turnier und werden - wie die Nationalmannschaft - alles geben! Das heißt: Vom Anpfiff bis in die Verlängerung und, wenn's denn sein muss, bis zum Elfmeterschießen, gibt's Service satt und Bier, Bier, Bier. Und freien Blick auf unsere Großleinwände, und Sound, dass euch nicht Hören und Sehen vergeht, sondern die Lust, nach Hause zu gehen. Also: Kommt ihr zur Fußball-Fete ins Brauhaus?

Rezept für Biertrinker

Es lohnt, mein Sohn, beherz'ge das,
der Mühe kaum das erste Glas.
Man steht doch nicht auf einem Bein,
drum schenk das zweite Glas dir ein.
Füll dir das Glas zum dritten Mal,
denk: drei ist eine heil'ge Zahl.
Auf vieren geht das Vieh einher,
der Menschen Sinn steht stets auf mehr.
Fünf Sinne sind des Menschen Gaben,
ein Glas muss jeder Sinn doch haben.
Lass dir die Warnung offenbaren:
Mit sechsen darf nur Kaiser fahren.

Ein Vivat allem, was wir lieben,
ein Preat der bösen Sieben.
Beim achten Glase fromm betracht:
den Ketzer tut man in die Acht.
Neun Musen sind auf dem Parnaß,
und jeder ziemt ein volles Glas.
Philister lass nach Hause gehn,
der echte Bursch hält aus nach zehn.
Schwankst du, so trau den guten Elfen,
ein Freund wird dir nach Hause helfen.
Du sollst, lass dir bei zwölf befehlen,
die Gläser trinken, doch nicht zählen.

allamalacha!

In einem Café sitzen drei Männer beim Bier, als ein Fremder herein kommt. Er stiert einen von ihnen lang an und sagt dann: „Sie ham ein G'sicht wie ein Arsch“. Wochen später kommt es zur Verhandlung und der Mann wird wegen Beleidigung verurteilt. Nach Monaten trifft der Verurteilte den Kläger zufällig in einem Gasthaus beim Biertrinken und begrüßt ihn freundlich lächelnd mit der Frage: „Machen's an Einlauf?“

„Herr Ober, was macht mein Bier, das ich vor gut einer Stunde bestellt habe?“ - „2,20 Euro, der Herr“.

Frau Müller ruft den Lehrer ihres Sohnes an: „Sie sollten meinem Jungen keine Rechenaufgaben stellen, in denen die Flasche Bier nur 30 Cent kostet! Sein Vater konnte vor Aufregung die ganze Nacht nicht schlafen!“

„Wovon haben Sie denn die rote Kerbe auf der Nase?“ - „Von den Gläsern.“ - „Weshalb verwenden Sie keine Kontaktlinsen?“ „Da passt nicht genug Bier rein!“

„Ist da die Telefonberatung für Alkoholiker?“ - „Hier Alkoholikerberatung, haben Sie Sorgen?“ - „Ich wüsste gerne, wie man Bierbowle ansetzt!“



Lüdenscheids Brauer Christian Beck: eiserner Verfechter des Deutschen Reinheitsgebotes.

Hommage an den Genuss

Das Deutsche Reinheitsgebot wird 494 Jahre alt

Es ist die älteste Lebensmittelverordnung der Welt - doch heute aktuell wie nie: das Deutsche Reinheitsgebot, nach dem die deutschen Brauer auch heute noch ihr Bier brauen. Der Erlass von Herzog Wilhelm IV. aus dem Jahr 1516 ist längst ein Inbegriff für die Qualität deutscher Biere.

Der bayerische Herzog Wilhelm IV. forderte vor 494 Jahren: Zum Brauen sollten nur wenige natürliche Zutaten verwendet werden dürfen. Er wollte damit dem manchmal wüsten Treiben beim Bierbrauen den Garaus machen. Waren doch die Menschen im Lauf der Zeit auf die abenteuerlichsten Ideen gekommen, um ihrem Bier einen besonderen Geschmack zu verleihen oder um es haltbarer zu machen: Vom Zusatz von Kräutern ist zu lesen, von Ruß (für Dunkelbier), von

Kreidemehl (um sauer gewordenes Bier wieder genießbar zu machen) und sogar von Stechapfel und Fliegenpilz wird berichtet - als "geschmacklicher Verfeinerung."

Qualitätsprüfung mit dem Hosenboden

Deshalb nahm der bayerische Herzog am 23. April 1516 die Sache höchstselbst in die Hand und verkündete in Ingolstadt: In Deutschland gebrautes Bier darf nur aus Wasser, Hopfen und Gerste bestehen. Die Hefe wurde damals nicht erwähnt: Sie war noch nicht bekannt, und Hefesporen aus der Luft beeinflussten die

Gärung. Erst später gelang es, Hefe zu züchten und damit auch eine gleichbleibende Qualität des Bieres sicherzustellen. Übrigens: Auch in den Zeiten vor dem Erlass des Reinheitsgebotes war das Bier auf seine Qualität geprüft worden. Die Verfahren, mit denen man die Qualität des Bieres prüfte, können jedoch nicht unbedingt als wissenschaftlich bezeichnet werden.

Die wirkungsvollste Methode im 15. und 16. Jahrhundert war ganz einfach: Eine Bank wurde mit Bier bestrichen. Die amtlichen Prüfer in ihren ledernen Hosen setzten sich

drauf und blieben drei Stunden lang still sitzen. Auf Kommando sprangen sie gleichzeitig auf. Blieb die Bank an der Hose kleben, war das Bier nicht zu beanstanden. Blieb die Bank jedoch stehen - schlecht für den Brauer!

Der Stolz der deutschen Brauer

Die Zeiten haben sich seither geändert, doch deutsches Bier darf auch im dritten Jahrtausend nur vier Zutaten enthalten: Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Mehr als 5000 verschiedene Biere werden in Deutschland gebraut. Dass sie alle unterschiedlich schmecken, liegt an vielen Faktoren: an der Rezeptur natürlich, am Brauwasser, an der Art, wie das Getreide gemälzt wurde, und nicht zuletzt auch am Fingerspitzengefühl des Braumeisters.



Anpfiff!

Aufgepasst, ihr Freunde des runden Leders, ihr Fans des rasanten Rasenkicks: Die Fußball-Weltmeisterschaft in Südafrika steht bevor - und da könnt ihr natürlich von uns erwarten, dass auch wir alles geben. Also: Bevor ihr uns einen Anpfiff verpasst, bereiten wir uns auf den Anstoß vor, dass es nur so seine Pracht hat. Achtung, Achtung, hier eine Durchsage für die Fußball-Freunde in Lüdenscheid: Vom 11. Juni bis zum 11. Juli zeigen wir alle Spiele auf Großleinwänden und mit unserer neuen Soundanlage. Und bei Spielen mit Beteiligung unserer Jungs feiern wir ganz steile Feten: Mit DJ Dirk Weiland, den ihr schon von anderen Fußballfesten im Brauhaus Schillerbad kennt - und natürlich mit reichlich frischgebrautem leckeren Bier!



Ein Betrieb, der auf sich hält und der Zukunft haben will, sorgt selbst für seinen Nachwuchs - und bildet aus. Unsere Brauhäuser sind traditionell Lehrstätten für die unterschiedlichsten Berufe. Da ist der typischste, nämlich der Brauer und Mälzer, nur einer unter mehreren. Unser Bild zeigt zum Beispiel Hendrik Opitz, der bereits im zweiten Lehrjahr im Gummersbacher Brauhaus eine Ausbildung zum Koch absolviert. Auch die angehende Restaurantfachfrau Carolin Lange gehört, im dritten Lehrjahr, zum Gummersbacher Team unter der Leitung von Geschäftsführer Andreas Linneboden.

Kochen mit Bier



Bierkalbsbrust mit Wirsing, Pfifferlingen und Kartoffelkrusteln

Das zarte Kalbfleisch ist das Lieblingsfleisch der Italiener und ihrer Nachbarn, der Österreicher. Diese verarbeiten es vor allem zum weltberühmten Wiener Schnitzel und dem Kalbsgulasch, wogegen die Norditaliener ihre piccata milanese über alles lieben. Als Bratenfleisch hingegen eignet sich die Kalbsbrust hervorragend, die in Bier gegart ihren würzigen Eigengeschmack voll zur Geltung bringt.

Zutaten für 6 Personen:

- * 1 l Pils-Bier
- * 1 Kalbsbrust
- * Salz, Pfeffer
- * Senf
- * 1 Lorbeerblatt
- * 1 Karotte
- * 1 Zwiebel
- * Sellerie
- * 1 Stange Lauch
- * 1/2-1 Kopf Wirsing
- * 250 gr Pfifferlinge
- * 100 g Butter
- * 100 g Sahne

- * 400 g Pellkartoffeln
- * 1 Zwiebel
- * 1 TL Speckwürfel

Zubereitung:

Die Kalbsbrust ohne Knochen mit Salz, Pfeffer und Senf einreiben, anbraten und nach und nach mit dem Bier aufgießen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und ca. 2 Stunden im Backofen bei mäßiger Hitze schmoren. Den Wirsing in Streifen schneiden und blanchieren, Pfifferlinge in Butter anschwitzen, den Wirsing hinzugeben, würzen, Sahne hinzugeben und reduzieren. Die Pellkartoffeln in Scheiben schneiden, in Pflanzenfett knusprig braten, Zwiebeln und Speck hinzufügen. Die Kalbsbrust aufschneiden und mit dem Gemüse und den Bratkartoffeln anrichten.

Bierempfehlung: Pils



Schlemmen zum ganz kleinen Preis

Das ist der Hammer! Ganz neu im Gummersbacher Brauhaus erwartet die Gäste täglich von 14 bis 18 Uhr die "Bergische Kaffeetafel". Das heißt: Nach Herzenslust schlemmen und probieren zu einem ganz kleinen Preis.

Für 5,90 Euro gibt's: Kaffee, Kaffee HAG und Tee "ohne Ende", dazu vom Buffet Waffeln mit Sauerkirschen, Reis mit Zimt und Zucker, Stuten, Brot, Schwarzbrot, Butter, Konfitüre, Quark, eine

reichhaltige Wurstplatte, ein feistes Käsebrett sowie Honig und Rübenkraut.

Wem das immer noch nicht reicht, kann gegen einen kleinen Aufpreis eine Portion Rührei (1,20 Euro) verdrücken. Und wer danach zwar immer noch weiter schlemmen möchte, aber nicht mehr kann, dem bringt unser Personal als "Aufräumer" gerne einen Bergischen Korn oder Magenbitter für 1,90 Euro. Wohl bekömm's!



Preise aus Lüdenscheid, in anderen Häusern ähnlich

allamalacha!

Arzt: "Also, Herr Meier, Sie sind ja schon wieder betrunken! habe ich Ihnen nicht gesagt, nur eine Flasche Bier pro Tag?" – „Ja glauben Sie, Sie sind der einzige Arzt, zu dem ich gehe?“

Ein Düsseldorfer, ein Kölner und ein Münchner sitzen in der Kneipe. Der Düsseldorfer bestellt ein Altbier, der Kölner bestellt ein Kölsch und der Münchner bestellt eine Cola. Die anderen schauen ihn blöd an und fragen, warum er sich eine Cola bestellt hat. Darauf der Münchner: „Wenn Ihr kein Bier trinkt, trinke ich auch keines.“



Im neuen Bikeratlas (www.bikeratlas.de) sind die Ostsee-Brauhäuser mit einer eigenen Route vertreten. So können Urlauber per Motorrad die Strassen Mecklenburgs entdecken. Auch abseits der Strände gibt es wunderschöne Landschaften und interessante Orte zu entdecken. Hier fährt der Chef noch selbst: Ulrich Langer und Ralf Hansen zeigen Ihnen gerne ihre "Hausstrecke".



Sie fragen, wir regeln's, wir bringen's überall hin

Übrigens: Wir sind in Sachen Service und Qualität nicht nur in unseren Häusern unschlagbar - sondern auch außerhalb, also bei Ihnen zu Hause, in Ihrem Betrieb, Ihrem Vereinsheim oder in Ihrem Garten. Egal, wo sie feiern möchten, das komplette Angebot unserer Brauhäuser steht zu Ihrer Verfügung. Wir bieten Ihnen nach Belieben Buffets ganz nach Ihrem Geschmack, ob herzhaftrustikal oder edel-delikat. Dazu gehören auf Wunsch natürlich auch warme Speisen oder die berühmte Suppe um Mitternacht.

Aber auch in puncto "Flüssignahrung" können Sie sich ganz auf uns verlassen. Ob Sie unser naturbelassenes Bier in Literflaschen, Zwei-Liter-Siphons oder Fässern zwischen fünf und 50 Litern Größe ordern, es gelten die Abholpreise, das gilt natürlich auch für alkoholfreie Getränke. Und wenn Sie in großem Stil feiern möchten:



Wie wär's mit einem unserer Bierausschankwagen und dem kompletten Equipment rund um's Bier? Fragen Sie uns, bitte! Wir antworten, wir regeln's, wir bringen's!

allamalacha!

Mutter zur Tochter:
„Nun Kind, wie lebst du mit deinem Mann zusammen?“ Tochter:
„Köstlich, Mama, mein Mann ist ein Engel!“ -
„Wie? Hat sich denn dein Mann das viele Biertrinken angewöhnt?“ Tochter:
„Das nicht, aber er hat mir's angewöhnt“.

Der Hans sitzt am Stammtisch, und mit jedem Glas Bier, das er trinkt, wird sein Gesicht düsterer. Seine Freunde versuchen ihn zu trösten. „Was ist denn mit dir los, Hans? Hast du Kummer? Sag doch was!“ - „Meine Frau,“ jammert da der Hans. „Sie hat mir gedroht, dass sie mich verlässt, wenn ich das Trinken nicht aufgebe.“ - „Das ist bitter“, müssen seine Freunde zugeben. „Eben“, heult der Hans. „Ich glaube, ich werde sie sehr vermissen“.

Gattin: „Du willst schon wieder Bier trinken gehen? Denke daran, dass wir im September eine große Italienreise machen wollen.“ - Er:
„Keine Angst, mein Schatz, bis dahin bin ich längst zurück“.

„Sagen Sie mal, die ganze Woche sitzen Sie im Wirtshaus und trinken Bier, warum eigentlich nicht am Sonntag?“ - „Der Sonntag gehört meiner Familie, da sitze ich vor dem Fernseher“.

Was ist eigentlich Stammwürze

Häufig findet man auf Bierflaschen-Etiketten kryptische Zahlen, die das Haltbarkeitsdatum, die Charge oder auch die Stammwürze erkennen lassen. In diesem Fall sind Angaben wie 11,7% Stw. oder 11,7° Pl. üblich, wobei die Werte je nach Biersorte schwanken. Denn die in Prozent (% Stw.) oder Grad Plato (° Pl.) angegebene Stammwürze beziffert den Malz-Zuckergehalt vor der Gärung. Je höher die Stamm-



würze, desto stärker wird das Bier. Ein Vollbier hat 11 bis 12 Prozent Stammwürze, ein Bockbier mindestens 16° Plato. Die Bestimmung des Stammwürzegehaltes geschieht durch eine Spindel, die in die Flüssigkeit getaucht wird. An der Skalierung lässt sich der Wert ablesen. Die Ermittlung der Stammwürze ist für die Höhe der Biersteuer entscheidend.



Impressum Zapfhahn

Brauhaus-Kurier für Lüdenscheid, Wuppertal,
Kühlungsborn, Rostock, Gummersbach und Gladbeck

Herausgeber:
Jörg Mehl (v.i.S.d.P.)
www.brauhaus-schillerbad.de
E-Mail: info@brauhaus-schillerbad.de
Redaktion und Anzeigen:
Friedhelm Drüppel
Jockuschstraße 3
58511 Lüdenscheid

Tel.: 02351/36200
Fax: 02351/362030
Erscheinungsort: Lüdenscheid
Erscheinen: vier Mal jährlich,
Verteilung: gratis
Druck: Druckerei Müller,
Halver-Oberbrügge, Vömmelbach 49
muellerdruck@t-online.de

Lore kommt

Der nächste Plattkaller-Abend im Wuppertaler Brausaal findet am 2. März ab 19 Uhr statt. Das alte Sprichwort "Wenn ek tum danzen geh, döt min Been nit weh" wurde von Lore Duwe wieder aus der Taufe gehoben und zu einem Programm verarbeitet, dass durch Frohsinn und Heiterkeit überzeugt. Weitere Künstler wie Paul Decker, Rr. Wiechers, Atti und Otti sowie Dirk Hahne tragen zum guten Gelingen des Abends bei.

Am 13. April, 19 Uhr, gastiert Lore Duwe abermals im Wuppertaler Brauhaus, und zwar mit dem Programm "Theodor im Fußballtor". Nicht nur im Hinblick auf die kommende Fußball-WM (die übrigens wieder im Brauhaus auf



Großleinwand übertragen wird) verspricht die Vorstellung viel Spaß, sondern auch als Rückblende auf die Geschehnisse der 50er Jahre. Der kleine geschichtliche Rückblick wird gepaart mit den schönsten Liedern und Schlagern dieser Zeit, die heute zu hören eine absolute Rarität sind.



Preise aus Lüdenscheid, in anderen Häusern ähnlich



Auf geht's, 2010 !

Das war die Silvester-Party im Brauhaus Schillerbad



Reißender Absatz

Das Wuppertaler Brauhaus, die Metzgerei Kaufmann und die Rundschau hatten eine großartige Weihnachtstüte zusammengestellt - und der Erfolg war überwältigend. Mehr als 2700 Geschenktüten, gefüllt mit jeweils einem Liter Wupper Hell in der Brauhaus-Bügelflasche, ein original 0,25l-Brauhaus-Seidel, eine meisterhafte "Luftgetrocknete" und dazu wahlweise das bunte Stadtgeburtstags-Schmucktuch von Klaus Burandt oder ein Exemplar des aufwändig gemachten Rundschau-Stadtporträts gingen in kürzester Zeit über den Brauhaus-Tisch.



Siegerehrung nach dem Bowling-Turnier: 1. Platz Hakan Martin (2.v.l.), 2. Platz Pawel Pikula, 3. Platz: Caroline Hilbrandt (r.), "Pudelkönigin" wurde Selma Sengül.

Dienstbare Geister in Feierlaune

Wenn alle Weihnachtsfeiern gefeiert und alle Geschenke geschenkt sind, dann schlägt für das Team des Brauhauses Schillerbad in Lüdenscheid die große Stunde: "Weihnachtsfeier" am 10. Januar!

So machten sich die dienstbaren Geister auf den Weg nach Hagen, wo Geschäftsführer Friedhelm Drüppel ein feuchtföhliches Bowling-Turnier organisiert hatte. Das Brau-

haus blieb zum Leidwesen vieler Gäste zwar geschlossen an diesem Tag, doch die Bierfreunde hatten Verständnis und gönnten ihrer Brauhausmannschaft die verdiente Aus-Zeit.

Nach dem sportlichen Vergnügen ließen die Lüdenscheider es richtig krachen. Mal wieder ein ganz anderes Erlebnis, die Theke von der Vorderseite zu betrachten.

Reklame bewegt

Wenn gerade 'mal keine Sportübertragung über eine der Großeinwände im Lüdenscheider Brauhaus Schillerbad flimmert, ist deshalb nicht automatisch Funkstille. Dann nutzen namhafte Unternehmen aus Stadt und Umgebung die Fläche für ihre exklusive Werbung - mit bewegten Bildern.

Sie wollen entspannte und gut gelaunte Menschen mit einem gut gemachten Werbespot per Power-Point ansprechen? Menschen, die Zeit haben, hinzuschauen? Die neben ihrem leckeren Bier auch nützliche Informationen aufsaugen? Und die sich im Bedarfsfall an Ihre Präsentation erinnern?

Dann machen Sie es doch wie zum Beispiel die Anwaltskanzlei Denker und Partner mit dem einzigen Fachanwalt für Verkehrsrecht vor Ort. Oder wie der Installationsbetrieb B.+D. Müller oder die Funktaxen-Zentrale Lüdenscheid: Wenden Sie sich ans Brauhaus!

Telefon: 02351 / 3620-0

Ein Lächeln für die Sauberkeit

Um landesweit einen Anreiz für hohe Qualität im Umgang mit Lebensmitteln zu bieten, hat die Landesregierung NRW Mitte 2007 den Smiley eingeführt. Im Oberbergischen Kreis dokumentieren mittlerweile von der Gaststätte über Hotels bis zur Großküche 37 Betriebe mit dem lachenden Gesicht an der Eingangstür, dass sie vorbildlich arbeiten - unter ihnen auch unser Brauhaus in Gummersbach. Der Landrat hat Geschäftsführer Andreas Linneboden



und seinem Team die Auszeichnung nun überreicht und eine Urkunde dazu verliehen. Mit dem Smiley deklarieren die Lebensmittelüberwacher das Brauhaus als einen Betrieb, der in puncto Hygiene überdurchschnittlich gut arbeitet. Damit sieht sich Linneboden in seinem Anspruch bestätigt, die Gäste stets hochwertig und hochprofessionell zu bedienen. Von 2647 Kontrollen in Lebensmittelbetrieben gab es insgesamt 750 Beanstandungen im Kreis.



200 pro Stunde

Neuer Flaschenfüller in "Kübo" in Betrieb

Nach zehn Jahren und etwa 300.000 Flaschen, Syphons und Partydosen hatte der alte Flaschenfüller in der Touristenhochburg an der Ostsee ausgedient. Ein Füllkopf ist für die immer weiter steigende Nachfrage nach dem individuellen Mitbringsel von der Küste einfach zu wenig. Rechtzeitig zur zweiten

Saisonhälfte wurde der neue halbautomatische Füller geliefert, der jetzt vier Magnum-Bügel-Flaschen pro Füllvorgang mit dem begehrten Selbstgebrauten füllt.

Entwickelt und geliefert wurde der auf die Anforderungen des Kühlungsborner Brauhauses zugeschnittene Füller von der Firma "Tafel Automatisie-

rungstechnik" aus Casstrop-Rauxel.

Kühlungsborns Braumeister Palle Jensen ist begeistert: "Die Vorgaben sind erfüllt, bei optimaler Einstellung sind 200 Flaschen pro Stunde zu schaffen. Vor allem in der Hauptsaison eine wesentliche Arbeitserleichterung. Ich freue mich auf den Sommer 2010!"

Frisch vom Zwickel

Hier spricht der Brauer



Den Münchner Bierbauern war es früher nicht gestattet, in der Zeit zwischen Georgi, dem Tag des Hl. Georg (23. April) und Michaeli, dem Tag des Hl. Michael (29. September) Bier zu produzieren. Grund dafür war die schon früher beliebte untergärige Hefe, die niedrige Gärtemperaturen benötigt (ca. 10 Grad). Um bis zu Beginn der nächsten Brausaison nicht ohne Bier da zu stehen, erhöhte man den Hopfen- und Alkoholgehalt. Im März wurden die Lagerkeller mit Eisblöcken aufgefüllt, um sie über den Sommer kühl zu halten, daher die Benennung Märzen.

Robert Schultz (24), geboren in Schwerin, erlernte 2002 das Brauerhandwerk in der Gasthausbrauerei Vielank in Mecklenburg. Somit war er der erste Brauer im Landkreis Ludwigslust. Nach einem zweijährigen Ausflug in das Rheinland zur Brauerei Diebels ist er seit 2009 in der Rostocker Trotzenburg für die Bierspezialitäten verantwortlich.



Foto: DBB

Farbige Angelegenheiten

Sie leuchtet in den schönsten Farben, die bunte Bierlandschaft Deutschlands. Mit mehr als 1300 Brauereien und über 5000 Marken hat das Bierland Nummer Eins garantiert für jeden Geschmack etwas zu bieten. Und der ist bekanntlich vor allem regional sehr unterschiedlich ausgeprägt. So schwört der norddeutsche Bierfan vorzugsweise auf sein kühles Blondes, während sein niederrheinischer Freund meist dem süffigen rotbraunen Alt den Vorzug gibt. Und anderswo - vor allem im Süden - gerät man beim tiefdunklen Starkbier in Verückung.

Doch was gibt unserem Lieblingsbier eigentlich die neben dem Geschmack so charakteristische Färbung? Dass das populäre Mixgetränk aus der Hauptstadt, die "Berliner Weisse", trotz des Namens in schönstem Rot und sattem Grün leuchtet, ist noch leicht nachzuvollziehen. Schließlich hat das eine einen kräftigen Schluck Himbeersirup genommen, das andere dagegen ein

Quäntchen Waldmeister.

Manche Malze mögen's heiß

Weniger einfach dagegen ist die Farbpalette unvermischter Biere zu erzielen, die vom hellen Goldgelb bis zum tiefen Braunschwarz reicht.

Hier lautet die Devise: Das Malz macht's! Der Farbgeber Nummer Eins wird in unterschiedlich langen Trockenprozessen - dem "Darren" - aus gekeimter Braugerste erzeugt. Entscheidend für die spätere Farbgebung des Bieres sind vor allem Darretemperatur und -dauer. Ein helles Bier braucht helles Malz, und dieses liebt es "kühl" und schnell: Es entsteht bei Darretemperaturen von bis zu 85 Grad und möglichst rascher Trocknung.

Für ein kräftig gefärbtes Bier ist auch eine satte Malzfarbe notwendig, und die gibt es bei rund 100 Grad und etwas mehr Geduld. Farbmalz, auch "Röstmalz" genannt, wird in geringen Mengen als zusätzlicher Farbgeber eingesetzt und mag es richtig heiß: In der Rösttrommel müssen schon an die 200 Grad herrschen!

Häufig werden verschiedene Malztypen gemischt, um den gewünschten Farbton zu erzielen.

Die Farbe liegt in der Luft

Klar, dass es bei solchen Temperaturen in der "Röststube" des Mälzers ganz kräftig duftet. So heißt es denn auch, der Fachmann erkenne die spätere Farbe des Bieres bereits am Geruch des Malzes und des Sudes. Doch allein auf die gute Nase können sich freilich weder Mälzer noch Brauer verlassen.

Letzterer vertraut zusätzlich auf technische Hilfsmittel aus dem Brauerei-Labor. Im Vergleich mit einer genormten Farbskala wird der Farbwert ermittelt. Aus dem Messergebnis kann dann der genaue Farbwert errechnet werden. Endgültig ist dieser allerdings nicht, denn beim späteren Gärprozess kommt es dann noch einmal zu einer Aufhellung des Jungbieres.

Wasser ist nicht gleich Wasser

Ein Wörtchen mitzureden hat

bei der Farbgebung auch das verwendete Wasser. Entscheidend für den Biertyp ist die Gesamthärte des Wassers und dessen Zusammensetzung. Karbonatreiches Wasser etwa begünstigt die Herstellung dunklen Bieres. Für helle Biere, wie beispielsweise Pils, eignet sich besonders weiches, karbonatarmes Wasser.

Nahezu unbeeindruckt von der Farbpalette zeigt sich das iTüpfelchen eines gepflegten Bieres - die Schaumkrone. Der Grund: Farbstoffe im Bier sind extrem hochmolekulare Verbindungen, die sich im Schaum nicht anreichern. Somit kann der Farbgeber Eiweiß „ungestört“ an die Arbeit gehen, und der Schaum bleibt appetitlich weiß. Lediglich bei tiefdunklen, fast schwarzen Bieres kommt es schon einmal vor, dass sich ein wenig Farbe durchsetzt und der Schaumkrone einen ganz leichten goldenen Schimmer verleiht.

Quelle:
Deutscher Brauerbund



Da sahen die Kellner gleich 43mal doppelt: Die Zwillinge hatten einen mordsmäßigen Spaß im Brauhaus Kühlungsborn.

43mal doppelt

Zwillingstreffen in Kühlungsborn

Sie haben früher Lehrer gefoppt, Freunde an der Nase herumgeführt und waren nur im Doppelpack zu haben: eineiige Zwillinge. Nun haben sich 43 solcher auffälligen Pärchen zum 2. Internationalen Zwillingstreffen im Ostsee-Brauhaus Kühlungsborn versammelt.

Geschäftsführer Ulrich Langer hieß die illustre Bande in seinem Haus gerne willkommen. Die Zwillinge, standesgemäß im Partnerlook unterwegs, hatten einen mordsmäßigen Spaß am Austausch von Anekdoten und Erfahrungsberichten.

Organisiert hatten das Treffen die Rostockerinnen Rosi und

Traudi Denzien. Vom Empfang im Brauhaus an der Strandstraße und von dem deftigen Mittagessen zeigten sie sich begeistert. "Ein herzliches Dankeschön an Herrn Langer und sein Team dafür, dass alles so perfekt geklappt hat." 2011 soll das nächste Treffen stattfinden - natürlich wieder im Kühlungsborner Brauhaus. Ulrich Langer: "Wir freuen uns darauf!"

Dass die Eineiigen auch die Kellner gefoppt und um die Zeche oder das Trinkgeld gebracht haben ("Nö, der Deckel ist von meinem Bruder, ich hatte nur ein einziges kleines Bier!"), ist übrigens nur ein Gerücht.



Rosi und Traudi Denzien - hier mit Ulrich Langer, Geschäftsführer im Ostseebrauhaus Kühlungsborn - zeigten sich begeistert über den Empfang an der Strandstraße.

Andere Zapfer haben auch leckeres Bier



Brauhaus Schillerbad Hotel GmbH
Jockuschstraße 3
58511 Lüdenscheid
Tel. 02351 / 3620-0
Fax 02351 / 3620-30
www.brauhaus-schillerbad.de
Info@brauhaus-schillerbad.de



Wuppertaler Brauhaus GmbH
Kleine Flurstraße 5
42275 Wuppertal
Tel. 0202 / 255050
Fax 0202 / 2550525
www.wuppbrau.de
wuppbrau@gmx.de



Ostsee Brauhaus-Hotel AG
Strandstraße 41
18225 Kühlungsborn
Tel. 038293 / 406-0
Fax 038293 / 406-30
www.Ostsee-Brauhaus.de
info@Ostsee-Brauhaus.de



Brauhaus Trotzenburg
zur Ostsee Brauhaus-Hotel AG
Tiergartenallee 6
18059 Rostock
Tel. 0381 / 20360-0
Fax 0381 / 20360-29
www.brauhaus-trotzenburg.de
info@brauhaus-trotzenburg.de



Brauhaus Gummersbach GmbH
Hindenburgstraße 15
51643 Gummersbach
Tel. 02261 / 29001-0
Fax 02261 / 29001-29
www.brauhaus-gummersbach.de
info@brauhaus-gummersbach.de



Brauereihotel „Alte Post“ GmbH
Humboldtstraße 2
45964 Gladbeck
Tel. 02043 / 2084-0
Fax 02043 / 2084-30
www.brauhaus-gladbeck.de
info@brauhaus-gladbeck.de



Altmann
für glänzende Ergebnisse
Nach dem Bumms, zuerst zu uns!



Preiswert, kompetent und leistungsstark!
www.Autolackierbetrieb-Altman.de

Jetzt neu und nur bei uns:
**Bis zu 30 Jahre Garantie
auf Ihre Autolackierung!**

Altmann GmbH & Co. KG
Bromberger Straße 12
58511 Lüdenscheid



(02351) 80886
Ihr Lackierfachbetrieb
in Lüdenscheid

Zum guten Schluss:

Auf einer Gesellschaft hatte sich ein Ehepaar getrennt. Als es am späten Abend wieder zusammenfindet, sagt die Frau kopfschüttelnd zu ihrem Mann: „Wie sechs Pils dich verändert haben!“ Entrüstet entgegenet er: „Ich habe aber gar keine sechs Pils getrunken!“ - „Aber ich!“

Ein älterer Gast sieht in einer Gaststätte in Gelsenkirchen einen jungen Mann schon die dritte Flasche Bier trinken. Er geht zu ihm und sagt fürsorglich: „Junger Mann, wissen Sie nicht, dass jährlich 50.000 Deutsche an Alkohol sterben?“ - „Was geht mich das an, ich bin Schwede!“

Ein Amerikaner sitzt in einer Kneipe irgendwo in Deutschland und langweilt sich. Plötzlich ruft er: „Leute! Ich gebe 1000 Dollar für den, der in einer Minute zehn große Bier auf Ex trinkt“. Niemand reagiert, aber einer der Männer steht auf und verlässt die Kneipe. Nach kurzer Zeit kommt er zurück und sagt zu dem Amerikaner: „Ich werde das machen!“ Er trinkt innerhalb einer Minute zehn große Bier auf Ex. Der Amerikaner bezahlt 1000 Dollar und fragt: „Wo warst du eben? Wo bist du hingegangen?“ „Ach, ich war nur in der Nachbarkneipe und habe mal ausprobiert, ob ich es schaffen kann“.