

Treffen in Ehingen-Berg

BierConvent International e.V. (BCI)
besucht Berg Brauerei

In und bei Berg gibt's was zu sehen. Davon konnten sich 15 Notable mit ihren Damen vom Landeschapter Baden-Württemberg des BCI überzeugen. Der Inhaber, Diplom-Braumeister Uli Zimmermann (9. Generation), begrüßte die Gruppe und führte selbst durch sein Unternehmen. Er nahm sich Zeit für eine ausführliche Darstellung und Entwicklung seiner Brauerei.

Berg und Zeit sind Geschwister: Zeit gehört zu gutem Bier. Berg lebt eine lange Brautradition seit nunmehr 550 Jahren. Dem Bier gibt man Zeit zur Reifung und man nimmt sich Zeit, die der Genuss eines Bieres braucht. Dies spiegelt sich auch in Partnerschaften mit Landwirten über Generationen wider. Veranschaulicht wird Tradition und Handwerkskunst im Brauerei-Gewölbe, das zum Museum ausgebaut wurde. Die darin befindlichen historischen Gerätschaften werden zu besonderen Anlässen in Betrieb genommen. Tradition wird nicht als Bewahrung sondern als Zukunftssicherung verstanden. So gelingt es der Berg

Brauerei damit ein Alleinstellungsmerkmal zu erlangen, das mit aufwändigen Brauverfahren, zukunftsichernden Investitionen und langjährigen Rohstofflieferanten bevorzugt aus der Region bestätigt sein will. Langsame Maischverfahren, 8 verschiedene Malz- und 5 Hopfensorten, zeitintensive Zwei-Tank-Reifung bei untergärigen und der seltenen offenen Gärung bei obergärigen Bieren sorgen für die Geschmacksvielfalt. Berg-Biere (10 ganzjährige und 5 saisonale Sorten) sehen, schmecken und riechen besonders und ganz individuell. Davon konnten sich die Teilnehmer bei einer geführten Bierprobe überzeugen. Übrigens traf sich unser

Notabler Rüdiger Ruoss bei dieser Gelegenheit mit einem ehemaligen Schulkameraden (siehe „1944 in Berg eingeschult“). Ein lebendiger Vortrag über die „Alb-Linsen“, die als Stützfrucht Braugerste verwenden, die die Berg Brauerei von den Bio-Bauern bezieht, fand großes Interesse. Brauereibesichtigungen inkl. Brauerei-Gewölbe, Bier-Braukurse, traditionelle Brauereifeste und Einkehr in der Brauereiwirtschaft sind gelebte Kundennähe des Bräus mit seinem Team und damit der Erfolgsgarant für die Brauerei und ihre Biere. Auf zum Berg! (www.bergbier.de)

Udo Bodenberger



Die drei Hauptakteure beim Besuch des BierConvent International e.V. (BCI) in Berg16. September 2017: Der „Bräu von Berg“ Uli Zimmermann (re.) mit dem BCI-Landeskonsul von Baden-Württemberg Uwe Oehler und dem Präsidenten des BierConvents International e.V. Stanislav Procházka (li.). Bei der Geschenkübergabe des Sahn-Bierseidels an den Gastgeber.



Uli Zimmermann (li. und rechtes Bild re.) erklärt bei der Brauereiführung ausführlich, warum eine Bierspezialität in der Bügelverschlussflasche präsentiert werden sollte. Er setzt nicht nur auf erlebbare Qualität sondern auch Brautradition als wichtigste Imagefaktoren der Brauerei.



Im Getränkeshop der Brauerei: Die Bierconventler kauften nicht nur die Bierspezialitäten der Berg Brauerei sondern auch „Schwäbische Linsen“.



„Bierquartett“: Geschmacksvielfalt der Bergbiere