



ALSFELDER



Lauterbacher



Auerhahn

Vogelsberger Flaschenpost

Ausgabe 8 – Juli 2016

Für höchsten Genuss

„Alsfelder Pils“ und „Alsfelder Hefe Weizen“ mit Gold ausgezeichnet

Das „Alsfelder Pils“ und das „Alsfelder Hefe Weizen“ von den „Vogelsberger Landbrauereien“ haben herausragende Qualität bewiesen: die „DLG“ (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) hat diese beiden Biere jetzt jeweils mit der Gold-Medaille ausgezeichnet. Damit haben sich die „Vogelsberger Landbrauereien“ als Experte für Biere mit hohem Genusswert empfohlen.

Die „DLG“-Prüfung gilt weltweit als der härteste Qualitätstest. Die zu testenden Biere werden nicht nur geschmacklich unter die Lupe genommen. Außerdem gehören zahlreiche Laborkontrollen zum dreimonatigen Testverfahren. „Nur Biere, die die hohen Expertenanforderungen erfüllen, erhalten eine der renommierten Auszeichnungen für höchste Genuss-Qualität“, sagt die stolze Brauerei-Geschäftsführerin Ruth Herget-Klesper.

Im Hinblick auf die enorme Quantität und die außergewöhnliche Sorten- und Markenvielfalt, die den deutschen Biermarkt prägt, gilt es, sich durch Produkte von hoher Güte nach-

haltig zu empfehlen. „Das Qualitätsversprechen, das Brauereien geben, wird seit vielen Jahren von den Experten der „DLG“ überprüft“, sagt Thomas Burkhardt, Leiter der Qualitätsprüfung im „DLG“-Testzentrum Lebensmittel. Dies unterstreiche die hohe Relevanz der „DLG“-Auszeichnungen. Zudem erhalten die Verbraucher mit den Gold-, Silber- und Bronze-Medaillen eine Orientierungshilfe im Produktdschungel.



Braumeister Josef Lichter (links) und Brauer Matthias Lerch (rechts) freuen sich über die tolle Auszeichnung!



LIEBE BIERTRINKER,
LIEBE LESER,

vor 500 Jahren, am 23. April 1516 wurde das noch heute ältste und gültige Verbraucherschutzgesetz - das deutsche Reinheitsgebot - erlassen.

Das ist allorts ein Grund zu feiern - besonders hier im Vogelsberg, da wir beim Brauen guter und reiner Biere schon besonders lange mit dabei sind! So können wir stolze 489 Jahre Lauterbacher-, 431 Jahre Auerhahn- und 158 Jahre Alsfelder Brautradition vorweisen.

Trotz der (nur) vier Zutaten ist das Reinheitsgebot keinesfalls ein Einheitsgebot. Dazu tragen wir als regionale Spezialitätenbrauereien mit einer besonders großen Vielfalt an Bierspezialitäten bei.

Hier im Vogelsberg werden noch so viele Biersorten wie in kaum einer anderen Region gebraut: Neben unseren verschiedenen Pilsbieren gibt es hier auch helles und dunkles Altbier, Schwarzbier, Export, Weizenbier, alkoholfreies Pils, (saisonales) Winterfestbier sowie verschiedene Spezialbiere wie den Lauterbacher Bierstrolch oder den Vogelsberger Urtrunk.

Damit dies so bleibt, würden wir uns freuen, wenn Sie uns weiterhin mit Ihrer Nachfrage unterstützen!

Herzlichst Ihr
Josef Lichter, Braumeister

Sherrenschänkentour Schlitzer Stadtwächter Hagen

Die verwunschene Burgenstadt Schlitz kann man ab Anfang Juli mit dem „Schlitzer Stadtwächter Hagen“ und sechs leckeren Biersorten erkunden.

Dabei wird er geheimnisvolle Geschichten zu berichten wissen. Im Mittelpunkt der Tour stehen die ehemaligen Herrenschenken, welche früher die meisten Burgen besaßen.

Auf dieser Tour lernt man dabei auch die Biervielfalt der Schlitzer „Auerhahn Bräu“ mit ihren sechs verschiedenen Schlitzer Biersorten kennen: Zu trinken gibt es „Vogelsberger Urtrunk“, „Urhahn Helles Alt“, „Auerhahn Pils“, „Auerhahn Export“, „Auerhahn Büttens Alt“ und „Auerhahn Dark“.

Nach dem Rundgang geht es zur Einkehr in eine urige Schlitzer Schänke. Neben unterhaltsamen Geschichten und leckeren Bieren darf jeder Teilnehmer zum Ende ein Schlitzer Bierglas und eine Stadtwächertasche mit nach Hause nehmen.

Die Tour kostet 15 Euro und dauert ca. 2 Stunden.

Weitere Informationen gibt es unter www.schlitzer-stadtwaechter.de sowie telefonisch unter 0160/ 6104389.

10 x 2 Karten verlosen
wir in unserem
Gewinnspiel auf Seite 4



Events zu
500 Jahre
Reinheitsgebot



Schlitz feiert
Schlosspark
Hallenburg

Altbierfest

8. – 10. Juli 2016

14. ALSFELDER
Bierfest
15.10.2016

Nähere Informationen
auf Seite 2

Gleich 2 Bierfeste anlässlich „500 Jahre Reinheitsgebot des Bieres“

Der 500ste Jahrestag des Deutschen Reinheitsgebots für Bier ist ein ganz besonderer Anlass, gemeinsam darauf anzustoßen! Da aber ein Jahr ein langer Zeitraum ist, feiern wir deshalb gleich 2 Feste: eins im Sommer in Schlitz und eins im Herbst in Alsfeld – und laden Sie hiermit ganz herzlich dazu ein!

„Schlitz feiert!“ ... am 9. Juli ein Altbierfest

Wir wollen wieder ein großes Bierfest im idyllischen Schlosspark rund um Schloss Hallenburg feiern.

Der Anlass „500 Jahre Reines Bier“ sind wahrlich eine lange Zeitspanne. An dieser haben wir aber auch schon lange teil – können wir doch stolze 431 Jahre Auerhahn- und 489 Jahre Lauterbacher Brautradition vorweisen.

Daher laden wir vom 8. bis 10. Juli 2016 gemeinsam mit der Stadt Schlitz, der Schlitzer Destillerie

Brennereifest, wobei die Formation „Vorsicht Gebläse“ für satten Bläsersound und fetzige Grooves sorgt.



Am Samstag findet tagsüber eine „Bürger-Meisterschaft“ statt. Ab 18 Uhr zollt das Altbierfest dem 500sten Jubiläum der Verkündung des Reinheitsgebots Tribut: mit dem Anstich eines Fasses „Urhahn Helles Alt“ und anschließend einer Stunde Freibier für alle. Dabei werden neben der hellen obergärigen Schlitzer Altbierspezialität auch die Bimbacher Musikanten mit ihrem abwechslungsreichen Musik- und Showprogramm für garantiert tolle Stimmung sorgen.

Mit dem „7. Sonntag der Musik“ feiert die Landesmusikakademie Hessen 15 Jahre „Freunde und Förderer“ mit Gottesdienst und anschließendem Frühschoppen mit den Rhöner Böhmischem-Mährischen Blasmusikern. Der Tag geht dann mit Musik und Unterhaltung, Kunsthandwerk, Oldtimertreffen und Kinderprogramm über in ein Fest für die ganze Familie.

sowie der Landesmusikakademie Hessen herzlich in die schöne Burgenstadt zu „Schlitz feiert!“ ein.

Auch am 2. Juli-Wochenende im trachtenfestfreien Jahr wird in Schlitz wieder drei Tage lang mit heimischen Spezialitäten, wie unserem leckeren hellen Altbier und den feinen Spirituosen der Schlitzer Kornbrennerei, und natürlich allerlei musikalischen Genüssen ausgiebig gefeiert.

Die Schlitzer Destillerie gestaltet am Freitagabend das

ALSFELDER Bierfest am 15. Oktober

Es ist wieder soweit. Das schon traditionelle „Alsfelder Bierfest“ steigt am 15. Oktober zum mittlerweile 14. Male in der „Hessenhalle“ in Alsfeld. Dirndl und Krachleder werden das Bild wieder beherrschen und die „Hessenhalle“ in eine zünftige Bierzeltatmosphäre mit ausgelassener Stimmung und bester Laune verwandeln.

Es gibt dieses Jahr nämlich gleich mehrere Anlässe zum Feiern: 500 Jahre „Deutsches Reinheitsgebot“ und die Goldmedaillen für „Alsfelder Pils“ und „Alsfelder Weizen“ durch die „DLG-Bundesprämierung 2016“.

Gleichzeitig ist es nunmehr ein gutes Jahr her, dass die „Alsfelder Bierspezialitäten“ zu einer neuen vitalen Familie, den „Vogelsberger Landbrauereien“, gefunden haben.

Perfekte Feierstimmung und ausgelassene Partylaune garantieren dabei die bekannten „AllGeier“ mit einem Mix aus Partyhits und 100 Prozent Live-Prädikat.

Ebenfalls soll beim Bierfest wieder ein Wettstreit für alle Vereine, Kirmesgruppen, Clubs und andere Gruppen, die gemeinsam die Veranstaltung besuchen, wieder neu ausgerufen werden. Die größte Gruppe, die bis 22 Uhr am Eingang zusammen Eintritt bezahlt hat, gewinnt ein 50 Liter Fass „Alsfelder Bier“.



Königin Gesine I.

– die 29. Lauterbacher Bierkönigin –

Gesine Schönhals (22 Jahre aus Allmenrod) heißt sie, die neue „Lauterbacher Bierkönigin“. Im proppenvollen Festzelt auf dem „Lauterbacher Prämienmarkt“ wurde zum 29. Male die „Lauterbacher Bierkönigin“ gekürt – und mit ihr die beiden ebenso sympathischen „Bierprinzessinnen“ Jana Maria Dickert (24 Jahre aus Lauterbach) und Lena Hofmann (21 Jahre aus Gedern). Gesine hatte eine besonders große Fangemeinde mitgebracht, denn die 22-Jährige ist in vielen Allmenröder Vereinen aktiv. Die Stimmung im Festzelt wurde von der großen Zahl an Anhängern aller drei Kandidatinnen förmlich zur Ekstase gebracht – die genialen „Bimbacher Musikanten“ verstanden es zudem einmal mehr, das Bierzelt so richtig einzuheizen.

Nach gut zwei Stunden Wahlzeremonie verkündete Christoph Wamser, der Moderator des Abends, Gesine unter lautem Jubel des Publikums als „29. Lauterbacher Bierkönigin“. Jana Maria und Lena freuten sich mit ihrer neuen Königin und wurden von den jetzt ehemaligen Amtsinhaberinnen Katharina I., Gabriela und Melanie mit Krönchen und Diademen ausgestattet. Gesine und ihre beiden Prinzessinnen werden die Stadt Lauterbach und die „Lauterbacher Brauerei“ für ein Jahr als Repräsentantinnen offiziell auf Festen und besonderen Anlässen vertreten.

Eine wahrhaft königliche Aufgabe



Hatten viel Spaß beim Fotoshooting für die Autogrammkarten: Bierprinzessin Lena, Bierkönigin Gesine und Bierprinzessin Jana Maria (v. l.)

Jubiläums-Bierdeckel

Lauterbach feiert 750 Jahre Stadtrechte

Seit Februar diesen Jahres gibt es pünktlich zu „750 Jahre Stadtrechte Lauterbach 1266 bis 2016“ einen neuen Bierdeckel der „Lauterbacher Burgbrauerei“.

Die Idee zum neuen Bierdeckel hatte der Lauterbacher Bürgermeister Rainer Hans Vollmöller. Er selbst hatte zum Vorstellungstermin des neuen Bierdeckels als Überraschung eine interessante Sammlung von Bierdeckeln aus vergangenen Jahrzehnten mitgebracht. In der Sammlung befand sich auch die Sonderedition zum 700-jährigen Jubiläum der Stadt Lauterbach.

Bereits vor einigen Jahren hatte Designerin Ute Kirst anlässlich der Feierlichkeiten zu „1200 Jahre Ersterwähnung“ ein Puzzle aus Bierdeckeln konzipiert. Diesmal wollte sie nicht wieder eine Illustration der Stadt verwenden.

So ziert nun das Stadtsiegel mit dem Heiligen Simplicius die neuen Bierdeckel.



Zart im Hintergrund ist eine Strophe des „Lauterbacher Strumpflieds“ versteckt. Das Lied beschreibt die Liebe des kleinen Strolchs zu Lauterbach, der Stadt in der der Strumpfmacher seinen Strumpf und sein Herz verlor.

Der kleine Strolch ist eines der Wahrzeichen der Stadt und „gehört – wenn auch nicht direkt abgebildet – zur Stadtgeschichte doch einfach dazu.“ kommentiert Kirst schmunzelnd ihre Idee. Die Geschäftsführer der „Lauterbacher Burgbrauerei“ Ulrich Klesper und

Der aktuelle Jubiläumsdeckel (oben) und der „alte“ Bierdeckel aus 1966 (links)

Ruth Herget-Klesper waren von der Idee der neuen Bierdeckel begeistert und lobten das rundum gelungene Design. Die Kosten für die rund eine Million Bierdeckel hat die Brauerei übernommen und sie kümmert sich nun außerdem um die Verteilung der Bierdeckel. „So komme die Verbundenheit der Brauerei zur Stadt zur Geltung“, meint Ulrich Klesper. „Der Jubiläums-Bierdeckel mit seinen historischen Elementen passe ferner sehr gut zu den traditionsreichen Wurzeln der Brauerei.“



Bei unserem Gewinnspiel der „Vogelsberger Flaschenpost“ Ausgabe 7 verlostet wir eine komplette Bierzeltgarnitur mit Sonnenschirm, 6 Glaskrügen und einem Kasten „Lauterbacher Bier“. Auf dem Foto stößt Frau Ruth Herget-Klesper, Geschäftsführerin der Vogelsberger Landbrauereien, mit Herrn Andreas Schlosser aus Wartenberg-Angersbach auf seinen Gewinn an. Die „Vogelsberger Landbrauereien“ bedanken sich bei allen Teilnehmern für die rege Beteiligung am Gewinnspiel.

Die richtige Lagerung

- **in dunklen Räumen:** denn Licht tötet das Aroma. Insbesondere intensive Sonneneinstrahlung verursacht den sog. „Lichtgeschmack“. Darum sind Bierflaschen meist braun gefärbt, da braun am besten Teile des Lichtspektrums absorbiert.
- **keine zu lange Lagerung:** dies ist sehr empfehlenswert, denn Bier ist wie „frisches“ Brot natürlich frisch am besten, da der Geschmack – auch bei idealer Lagerung – im Laufe der Zeit altert. Nicht umsonst sagt man zu Bier auch „flüssig“ Brot“. Fachleute sprechen sensorisch dann vom „Alterungsgeschmack“.

- **optimale Lager-Temperatur:** diese sollte möglichst konstant zwischen 4 und 12°C liegen. Zu kalt gelagertes Bier (unter 2°C) kann „kältetrüb“ werden. Denn bei Kälte lösen sich einzelne Bestandteile des Bieres aus der Flüssigkeit und schweben dann als winzige feste Körperchen in der Flüssigkeit umher. „Kältetrübe“ Bierflaschen können allerdings bei Zimmertemperatur wieder erwärmt werden, bis der Kälteschleier langsam verschwindet. Ab etwa -3°C kann es zu Eispengungen kommen, wobei der Gefrierpunkt wiederum vom Alkoholgehalt abhängt. Also Vorsicht im Winter in Garagen! Zu warm gelagertes Bier altert erheblich schneller, was vorzeitige Geschmackseinbußen bedingt (s. oben).

- **möglichst wenig Temperaturschwankungen:** denn dies hat auf Dauer Einfluss auf die Eiweißstabilität, d.h. es fallen Eiweißteilchen aus der Flüssigkeit aus (s. „kältetrüb“). Dauerhaft ist dies dann nicht reversibel.

Vorm Trinken muss Bier natürlich auf seine richtige Trink-Temperatur (8 bis 9°C) gebracht werden. Dies hatten wir bereits in einer früheren Ausgabe (Nr. 2) näher behandelt.

Herzlichen Glückwunsch!

Reinheitsgebot feiert 500. Geburtstag

23. April 1516: Ein bemerkenswerter Tag der Biergeschichte

Bier wird heute in Deutschland selbstverständlich nicht mehr genauso gebraut wie anno 1516. Holzbottiche und offenes Feuer sucht man vergebens – und die Gefahr, einem verantwortungslosen Gesellen zum Opfer zu fallen, der seinen Sud mit Tollkirschen würzt, ist so groß wie das Risiko eines Meteoriteneinschlags während eines Biergartenbesuchs.

Bier wird heute in modernen Brauereien unter höchsten hygienischen Standards gebraut. Die Brautechnik, für die Deutschland ebenfalls weltberühmt ist, ist über die Jahrzehnte immer weiter verbessert worden. Die vier natürlichen Zutaten werden sorgsam ausgewählt und kontrolliert. Wer wissen will, wie im Geburtsjahr des Reinheitsgebotes gebraut wurde, müsste dazu ins Museum gehen.

Ist das Reinheitsgebot deshalb Geschichte?

Sicher nicht – Deutsches Bier ist im Sinne des Gebots von 1516 nach wie vor ein Naturprodukt. Das Grundprinzip des Brauens hat sich nicht verändert. Im Unterschied zu Brauereien im Ausland dürfen deutsche Brauer bis heute keine künstlichen Aromen, keine Enzyme und auch keine Konservierungsstoffe verwenden, um nur drei Beispiele zu nennen.

Im Kern bleibt das Brauen auf die Verwendung der vier natürlichen Zutaten Wasser, Hopfen, Malz und Hefe beschränkt.

Wer meint, das Reinheitsgebot sei deshalb ein Einheitsgebot, sollte einen Blick werfen auf die immense deutsche Biervielfalt, um die uns die Welt beneidet, und die Fähigkeit unserer Brauer, aus den begrenzten Zutaten immer neue Bierstile zu entwickeln. Auch immer neue „Craftbiere“, die fast alle nach dem Reinheitsgebot gebraut werden, beweisen dies. Die Möglichkeiten des Reinheitsgebotes sind noch nicht ansatzweise ausgeschöpft. Dass es daneben seit jeher eine Nische für Kreationen etwa mit Gewürzen oder Früchten gibt, ist kein Widerspruch. Das Biergesetz ist nämlich viel liberaler als manche meinen.

Für die Menschen in Deutschland hat das Reinheitsgebot weiter einen hohen Stellenwert

In einer „Forsa“-Umfrage sprachen sich 85 Prozent dafür aus, dass das Reinheitsgebot weiterhin Bestand haben soll. Bemerkenswert: Besonders hoch ist die Wertschätzung gerade bei jüngeren Menschen, die zu 89 Prozent hinter dem Reinheitsgebot stehen. Ein Ansporn für die Brauer, sich nicht auf einer 500 Jahre alten Urkunde auszuruhen, sondern unsere Bierkultur von Neuem mit Leben zu füllen. Der Erfolg gibt den Brauern recht: Wir erleben in Deutschland zurzeit eine einzigartige Renaissance des Brauens, der Bierkultur und der Biervielfalt.

Ein wirklich guter Grund zu feiern!



24 Stunden Party „Kontrast-Festival“ in Borken

Am 27. August öffnet das alte Braunkohle-Kraftwerk in Borken nach 14 Jahren erneut seine Pforten für ein Festival. Mit dem „Kontrast-Festival“ bietet Hessen erstmals ein Festival im Bereich der elektronischen Musik. Das Festival beginnt um 12 Uhr und endet erst am nächsten Tag um 12 Uhr. Es bietet 24 Stunden feinste elektronische Beats.



Auf vier Bühnen – Indoor sowie Open Air – erleben die Besucher über 50 nationale- und internationale Künstler der technoiden Musikszene. Wummernde Beats und ein Panorama aus liebevoller Dekoration und funkelnden Lichtern sollen den Besuchern wunderbare Glücksgefühle bereiten. Die Nähe, die hier zum Publikum entstehen soll, lässt Emotionen überkochen und vermittelt das besondere Gefühl, Teil des Ganzen zu sein. Das „Kontrast-Festival“ hat seinen Namen nicht ohne Grund, denn es soll sich klar von Deutschlands Festival-Landschaft abheben. Dies soll sich nicht nur in der Auswahl der Künstler und deren Musikrichtung bemerkbar machen – hier soll deutlich die Liebe zur elektronischen Musik zum Ausdruck gebracht werden. Die trockenen Kehlen können sich ihren Durst auf dem Festival übrigens mit frischgezapftem Alsfelder Bier stillen.



Aus den Schwesterbrauereien: Ehrenberger Pilgerstoff Edelhell- des Pilgers Helle Freude!

NEU

Bekannt ist unser Ehrenberger Pilgerstoff als ganz besondere Bierspezialität in dunklem Bernstein mit kräftigem Röstmalzaroma. Nunmehr werden alle Pilgerstoff-Freunde und durstigen Pilgerkehlen Hell- auf begeistert sein: Pilgerstoff Edelhell – die helle Bierspezialität vom Fuße des Maria Ehrenbergs.

Er unterscheidet sich nicht nur durch sein helles, leuchtendes Goldgelb, er bietet auch ein ganz eigenes Geschmackserlebnis:

In der Tradition eines Bayerisch Hell begeistert dieser Pilgerstoff durch seinen leichten, schlanken und trotzdem vollmundigen Körper mit herrlich weichen Malzaromen. Dabei verleiht ihm eine besonders ausgewogene und milde Hopfennote die ideale Balance zwischen vollmundigem Malzkörper und leichter Hopfenfrische.

Auch dieser Pilgerstoff wird als handwerkliches Meisterstück eingebraut und reift in unseren alten, kalten Steinkellern zu einem ganz besonderen Biererlebnis.

**Ehrenberger
Pilgerstoff
-Edelhell-**



Was ist das 7-Gänge-Menü für Männer? Ganz einfach!
Ein Schnitzel und ein Sixpack Bier!

Ein kleiner Mann sitzt traurig in der Kneipe ... vor sich ein Bier ...
Kommt ein richtiger Kerl, haut dem Kleinen auf die Schulter und trinkt dessen Bier aus. Der Kleine fängt an zu weinen.
Der Große: „Nu hab dich nicht so, du memmiges Weichei! Flennen wegen einem Bier!“
Der Kleine: „Na dann pass mal auf: Heute früh hat mich meine Frau verlassen, mein Konto abgeräumt, Haus leer! Danach habe ich meinen Job verloren! Ich wollte nicht mehr leben, legte mich aufs Gleis ... Umleitung!
Wollte mich aufhängen ... Strick gerissen!
Wollte mich erschießen ... Revolver klemmt!
Und nun kaufe ich vom letzten Geld ein Bier, kippe Gift rein und du säufst es mir weg ...“

Was ist der Unterschied zwischen einer Brücke und einem Glas Bier?
Über eine Brücke geht alles und über ein Glas Bier geht nichts!

Ein Mann kommt um zwei Uhr nachts nach Hause.
Seine Frau wartet und sagt erbot: „Ich habe dir gesagt, dass du zwei Bier trinken darfst und um zehn Uhr nach Hause kommen sollst. Wo warst du so lange?“
Der Mann antwortet verwirrt: „Oh! Da habe ich wohl die beiden Zahlen verwechselt.“

Hänschen sitzt bei seinen Hausaufgaben:
„Du Papa. Was ist das für ein Satz: „Es ist kein Bier im Haus?“
Stöhnt der Vater auf: „Das ist kein Satz - das ist eine Katastrophe!“

Kommt der Mann um 4 Uhr morgens total besoffen nach Hause, schließt die Tür auf und entdeckt seine Frau hinter der Tür mit dem Besen in der Hand und einem grimmigen Blick im Gesicht. Da fragt der Mann: „Bist du am Putzen oder fliegst du heute noch weg?“

...denn Lachen ist gesund

Unser Gewinnspiel

10 x 2 Karten für die erste Herrenschanten-Tour

Herrenschantentour Schlitzer Stadtwächter Sagen

Seien Sie dabei, wenn Stadtwächter Hagen am 9. Juli zum ersten Mal die Schlitzer Herrenschanten-Tour durch die romantischen Gassen der schönen Burgenstadt führt. Tauchen Sie ein in eine längst vergessene Zeit und lassen Sie sich verzaubern: vom Flair der Stadt, von den spannenden Geschichten und natürlich von den leckeren Bierspezialitäten der Auerhahn Bräu.
Beginn ist um 16 Uhr am Marktplatz. Rechtzeitig zum Fassbier Anstich des Altbierfestes wird die Tour dann im Schlosspark enden.
Die ersten 10 Anrufer, die das Glück haben am Mittwoch, den 6. Juli zwischen 9.00 und 10.00 Uhr unter der Telefonnummer 06641-180-11 durchzukommen, können sich dann zu den Gewinnern zählen.



Impressum

HERAUSGEBER:
Vogelsberger Landbrauereien GmbH
Cent 8, 36341 Lauterbach
Telefon: 06641 / 180-0,
Telefax: 06641 / 180-90
Email: info@vogelsbergerlandbrauereien.de

PRODUKTION: Verlag Fulda aktuell GmbH,
Leipziger Straße 145, 36037 Fulda

BILDNACHWEIS: Bilder: privat, Fotolia@demarco,
Fotolia@Vasytkova, Fotolia@city, Fotolia@shyshka