

AKTUELL

EUROPEAN BEER STAR AWARD CEREMONY



HirschSieger

Die Wurmlinger Biere schneiden bei den internationalen Brauwettbewerben hervorragend ab

Lesen Sie in dieser Ausgabe:

- Drei in einem Boot (S. 2)
- Kühles Bier und Sonnenkraft (S. 2)
- Das Zwickl macht sich fein (S. 3)
- Erster leiser Riese am Start (S. 3)
- Rezept (S. 3)
- HirschJahrgangsbier 2023 (S. 6)
- Verstärkung für die Brauereifamilie (S. 6)
- Hirschdeinbierfest 2023 (S. 7)
- Am Turm und auf dem Berg wird's laut (S. 8)

Liebe Bierliebhaber*innen, sehr geehrte Kund*innen und Geschäftspartner*innen,

eine aktuelle Umfrage bei deutschen Zulieferern der Automobilindustrie ergab, dass über 35 % der befragten, vorwiegend mittelständischen Unternehmen ihre Produktion aus Deutschland weg verlagern und dem hiesigen Klein-Klein den Rücken kehren wollen. Nach Erkenntnissen der Industrie- und Handelskammern braucht eine mittelständische Firma im Gastgewerbe 14 Stunden pro Woche, um Regelungspflichten nachzukommen und 72 % der deutschen Unternehmen halten die deutschen und europäischen Verwaltungsprozesse für zu langsam und unfle-

Fortsetzung auf Seite 2

Wer das weltbeste Helle trinken möchte, muss nicht nach Bayern reisen, sondern ins beschauliche Wurmlingen kommen. Beim World Beer Award in London hat unser Hirsch Helles, stärkstes Produkt und Zugpferd in der großen Auswahl unserer Biere, nicht nur eine Goldmedaille errungen und den Landessieg davongetragen – Hirsch Helles wurde zum weltbesten Hellen 2023 gekürt. Ein herausragendes Ergebnis und Lohn für die leidenschaftliche Arbeit unserer Braumeister und Brauer. Zusätzlich gab es je eine Silbermedaille für unser Hirsch Pils und das Zwickl sowie Bronze für die Hirsch Hefe Weisse, Hirsch Gold und die Hirsch Alkoholfreie Weisse.

Wir sind glücklich und dankbar, uns zudem durch die neuerliche prestigeträchtige Auszeichnung der Hirsch Sport Weisse zum neunten Mal mit einer Goldmedaille sowie zwei Bronzemedailles für die Hirsch Kristall Weisse und die Hirsch Dunkle Weisse bei einem der weltweit bedeutendsten Bier-Wettbewerbe, dem European Beer Star (EBS), in unserer Bierqualität bestätigt zu wissen. Im Rahmen der im November 2023 stattfindenden Brau-Beviale in Nürnberg durften wir diese besonderen Auszeichnungen entgegennehmen. Die Hirsch Sport Weisse zählt mit ihren zahlreichen, beinahe jährlichen Auszeichnungen sicherlich zu den

erfolgreichsten Bieren überhaupt, die an diesem Wettbewerb teilnehmen. Mit 2.356 Bieren aus 47 Ländern verzeichnete der EBS im Jubiläumsjahr 2023 – der

Wettbewerb fand mittlerweile zum zwanzigsten Mal statt – erneut eine Rekordteilnehmerzahl. Bewertet wurden die Biere in einer zweitägigen Blindverkostung Anfang Oktober 2023 nach objektiven Bewertungskriterien, wie sie auch der typische Biertrinker heranzieht: Optik, Schaum, Geruch, Geschmack und sortentypische Ausprägung. Für Stefan Stang, Hauptgeschäftsführer der Privaten Brauereien Bayern, einer der Gründe, warum der European Beer Star weltweit ein derart hohes Ansehen hat.

Noch seltener können Preise beim World Beer Cup errungen werden. Dieser in den USA stattfindende Wettbewerb zeichnet schwerpunktmäßig amerikanische Biere aus. Umso mehr freuen wir uns, im Jahr 2023 für die Hirsch Sport Weisse eine Bronzemedaille verliehen bekommen zu haben. „Wir sind besonders froh und dankbar, dass unser Brauerteam in einem

Jahr, in dem zwei neue Braumeister zu uns gestoßen sind, unsere Qualitätsarbeit in einer solchen Kontinuität fortsetzen konnte. Unsere Braumeister und Brauer sind sehr stolz auf ihre Arbeit sein.“

zeigt sich Geschäftsführer Hubert Hepfer begeistert über die Vielzahl der Auszeichnungen.



(von links): Georg Rittmayer, Präsident der Privaten Brauereien Bayern, Hirsch-Braumeister Thorsten Jauch, Alexander Bock, Vincent Smith, Martin Schimpf, Präsident der Privaten Brauereien Deutschland

Fortsetzung von Seite 1

xibel. Auch wir in der Hirsch-Brauerei kämpfen zunehmend mit überbordenden bürokratischen Anforderungen, die nicht nur Geld und Arbeitskraft kosten, sondern vor allem eine zügige Umsetzung von Investitionen, die uns gesund für die Zukunft aufstellen sollen, blockieren. Gerade unsere aktuellen Bauvorhaben stellen uns vor kaum zu überwindende Regelungshürden, selbst wenn diese, wie die geplante Erneuerung unseres Kesselhauses, per se durch modernere Anlagen geräuschärmer, umweltschonender und sicherer sein werden. Historisch gesehen ist der Bürokratiebegriff von Geburt an negativ behaftet, verurteilte doch bereits sein Erfinder, der französische Überseekaufmann Vincent de Gournay, im 18. Jahrhundert die Reglementierung des Handels als „bureaumanie“. Dabei ist Bürokratie zunächst nichts Schlechtes, schützt sie als Grundlage rechtsstaatlichen Handelns doch vor Willkür, sei es der Bürger und Unternehmen, aber auch der Staatsdiener selbst. Wenn allerdings viel zu viel geregelt wird, um Missbrauch in Einzelfällen zu verhindern, statt den Menschen und Firmen zu vertrauen und wenn jeder von uns für sich in Anspruch nimmt, seine persönlichen Rechte immer kompromissloser und absolut durchsetzen zu müssen, wird eine Deregulierung nicht gelingen. Solange uns ein umfassendes Sicherheitsbedürfnis in allen Lebenslagen bestimmt, das dann noch möglichst auf europäischer Ebene harmonisiert und einheitlich gestaltet werden soll, wird sich an der Regelungsflut trotz immer neuer Bürokratienteilungsgesetze nicht viel ändern. Nur zu schimpfen und zu jammern wird uns also nicht weiterbringen.

Als regional verwurzelte Brauerei ist für uns der Standort Deutschland alternativlos. Hier sind wir zu Hause, hier leben unsere verdienten Mitarbeiter, Kunden und Partner mit ihren Familien, hier wachsen unsere Rohstoffe und hier brauen wir unsere Biere seit nunmehr über 240 Jahren – nicht zuletzt: Hier bietet uns eine auf demokratischen Prinzipien beruhende Gesellschaftsordnung die Sicherheit, mutige Entscheidungen für die Zukunft zu treffen. Auch wenn uns der wachsende Bürokratiedschungel behindert, wollen wir unsere Kreativität, unsere Dynamik und unseren Optimismus bestmöglich erhalten – schließlich hilft bei aller Regulierungswut eines immer weiter – ein frisch gezapftes, gut gekühltes Hirsch-Bier.

Auf Ihr Wohl!



Gabriele Lemke

Drei in einem Boot

Wir verstärken unser Braumeister-Team

Seit über dreißig Jahren steuert unser Braumeister und technischer Leiter Thorsten Jauch unsere Hirsch-Brauerei durch alle Gewässer und Untiefen der Hirsch-Bier-Welt. Ihm ist es zu großen Teilen zu verdanken, dass wir seit Jahrzehnten unseren Bierliebhabern charaktervolle, vielfach ausgezeichnete Biere präsentieren können. Nicht zuletzt, weil wir in den vergangenen Jahren ein gutes Stück gewachsen sind, war es an der Zeit, uns in den Bierkellern weiter zu verstärken. Im Februar 2023 ist Vincent Smith zu uns gestoßen – ein waschechter Kalifornier, der nicht nur der Liebe zum Bier wegen den Weg nach Deutschland gefunden hat. Vincent hat seine Bierleidenschaft von der Pike auf gelernt und nach seiner Ausbildung zum Brauer und Mälzer sein Studium am Campus Weihenstephan der TU München mit dem Diplombraumeister erfolgreich abgeschlossen. Nach ersten Berufsjahren in führender Position im Ruhrpott hat es ihn in den wilden Süden gezogen. Bei uns

ist Vincent als Produktionsleiter für die hervorragende Qualität unserer Hirsch-Biere verantwortlich. Die zahlreichen Auszeichnungen unserer Biere auch im vergangenen Jahr zeigen, dass Vincent die großen Erwartungen, die

TU München sowohl seinen Bachelor als auch Master of Science in Brauwesen und Getränke-technologie abgelegt. Schon studienbegleitend konnte sich Alex als Leiter und Produktentwickler einer kleinen Braumanufaktur in der

Praxis bewähren. Nach zwei Ausflügen ins Ingenieurwesen bzw. die Milchwirtschaft hat er seinen Weg zum Gold unserer Heimat gefunden. Alex betreut aktuell verschiedene Einzelprojekte in der Brauerei und arbeitet sich in die Nachfolge unseres „Altbraumeisters“ Thorsten Jauch ein, um mittelfristig die technische Leitung zu übernehmen.

Wir freuen uns sehr, dass wir zwei so kompetente und sympathische Jungbraumeister gefunden haben, die die Zukunft unserer Hirsch-Brauerei mit uns gestalten wollen.

(von links): Hirsch-Braumeister Alexander Bock, Thorsten Jauch, Vincent Smith



wir an ihn haben, mehr als erfüllt hat. Alexander Bock kommt vom bayrischen Teil des Bodensees und verstärkt unser Braumeisterteam seit April 2023. Alex hat seine Begeisterung für Bier gleich nach dem Abitur – vielleicht auch vorher – entdeckt und an der

Kühles Bier und Sonnenkraft

Der Ausbau der Photovoltaikanlagen in unserer Brauerei schreitet voran



Die Sonne ist bekanntlich der beste Verkäufer der Brauerei – schmeckt das Bier an warmen Sommertagen doch besonders gut. Auch an anderer Stelle freuen wir uns über viele Sonnenstunden. Bereits im Jahr 2020 haben wir auf unsere neue Festmobilierhalle eine Photovoltaikanlage gesetzt, die uns seither knapp 100 kWp liefert. 2023 haben

wir die zweite Stufe unsers Solarprojektes eingeleitet. Nicht nur auf unserem Verwaltungsgebäude, auch an der Wand unseres Brauereiturmes konnten wir neue Photovoltaikpaneele anbringen. Jetzt steht im Zuge des Umbaus unseres Kesselhauses noch die Erweiterung der Anlage auf dem Dach der Leerguthalle aus, ebenso der Aufbau einer Anlage auf dem

Dach unseres Seminarraumes. Am Ende werden wir ca. 400 kWp erreichen und annähernd 30 Prozent unseres jährlichen Strombedarfs mit Sonnenenergie decken können, ein Projekt, das in einem energieintensiven Brauereibetrieb nicht nur Geld einspart, sondern nachhaltig Energieressourcen und damit unsere Umwelt schont.

Das Zwickl macht sich fein

Zwickl und Zwuckl präsentieren sich in neuem Gewand



Erster leiser Riese am Start

Unser erster E-Lkw nimmt seine Fahrt auf

Nachhaltigkeit und Regionalität versuchen wir in allen Unternehmensbereichen zu leben. Jetzt starten wir mit unserem ersten vollelektrischen Lkw-Modell, einem e-Actros, dessen Reichweite es uns erlaubt, zumindest die Hirsch-Liebhaber im näheren Umfeld der Brauerei mit dem Gold unserer Heimat zu versorgen. Derzeit wird das neueste Modell unserer Flotte noch um einen für die Getränkeauslieferung passenden Aufbau ergänzt. Die notwendige Ladeinfrastruktur samt neuer Trafostation haben wir ebenfalls geschaffen, sodass dem Schritt ins E-Lkw-Zeitalter mit leisem und umweltfreundlichem Transport nichts mehr im Wege steht.

Kaum zu glauben – bereits seit zwanzig Jahren kommen Zwickl und Zwuckl in der Bügelflasche unverändert daher. Wir

finden, es war an der Zeit, beiden ein Style-Upgrade zu verpassen. Im neuen Look mit zweimal Hirsch treten die beiden jetzt auf. Der Inhalt ist na-

türlich gleich geblieben – unverwechselbar, naturtrüb und süffig, eben Bier in seiner ursprünglichsten Form. Wir sind gespannt, wie's euch gefällt.

Rezept

Rosa gebratenes Brüstchen von der Bauernente | Kürbis | Kumquats | Polenta | Hirsch Dunkle Weisse

Nach seiner Ausbildung, unter anderem im Gourmet-Mekka Baiersbronn beim renommierten Sternekoch Jörg Sackmann, und 5 Jahren im Landhaus Donautal in Fridingen ist Küchenmeister Yannick Traut zusammen mit seiner Frau Veronika und Sohn Marcel wieder zurück in seine Heimat gezogen und hat dort das älteste historische Gebäude von



Stetten am kalten Markt, das Traditionsgasthaus „Kreuz“, übernommen. Während Yannick Traut mit einer Küche auf höchstem Niveau, aber auch mit regionalen Spezialitäten überzeugt, verwehnt seine Frau Veronika die Gäste des geschichtsträchtigen Hauses. Ein Besuch, der sich in jedem Fall lohnt.

Dunkelbiersoße

Zutaten: 3 Zwiebeln, 1 große Karotte, 100 g Sellerie, 1 TL Puderzucker, 1 EL Tomatenmark, 250 ml Hirsch Dunkle Weisse, ½ TL Majoran, 2 Knoblauchzehen, 1 Lorbeerblatt, 1 EL dunkler Enten- oder Kalbsfond

Zubereitung: Das vorbereitete Gemüse (in grobe Würfel geschnitten) in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Es sollte Farbe bekommen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zur Seite stellen. Anschließend den Puderzucker in den Bräter sieben und langsam karamellisieren lassen (mittlere Hitze). Dann das Tomatenmark zugeben und mitrösten. Jetzt mit einem Drittel vom Bier ablöschen und reduzieren lassen. Wenn es die Konsistenz von Sirup hat, wieder ein Drittel Bier dazu und wieder reduzieren lassen. Jetzt das letzte Drittel Bier dazu und wieder reduzieren lassen, dann mit Fond auffüllen. Noch mal etwas abschmecken, leicht abbinden und genießen.

Entenbrust

Zutaten: Pro Person 1 Entenbrust vorzugsweise männlich

Zubereitung: Die Entenbrüste waschen und trocknen, sauber parieren und die Haut rautenförmig einschneiden. Salzen und pfeffern. In einer heißen Pfanne (vorzugsweise eine Eisenpfanne) auf der Hautseite mit etwas Fett scharf anbraten. Nach ca. 5 Minuten wenden und nochmals 2 Minuten langsam braten. Im vorgeheizten Ofen bei 85 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten ruhen lassen.



Gewürzkumquats

Zutaten: 750 g Kumquats, 250 g Zucker, 200 ml Weißbier, 250 ml Orangensaft, 100 g Honig, 5 g Vanilleschote, 5 g Sternanis, 3 g rote Chilischote, 5 g Zimtstange, 0,5 g Lorbeerblätter

Zubereitung: Kumquats kurz in kochendem Wasser blanchieren. Etwas abkühlen lassen, anschließend halbieren und die Kerne entfernen. Zucker karamellisieren, mit Weißbier ablöschen und mit Orangensaft auffüllen. Kumquats und Honig dazugeben. Mark aus den Vanilleschoten kratzen, mit den restlichen Gewürzen in den Fond geben und abgedeckt köcheln lassen, bis die Kumquats weich sind. Den Fond nach Belieben einreduzieren.

Kürbisspalten

Zutaten: 1 Hokkaidokürbis, 4 EL Olivenöl, 3 EL grobes Meersalz

Zubereitung: Kürbis gründlich waschen, auseinanderschneiden und die Kerne aus dem Kürbis schaben. Dann in Spalten schneiden, auf ein mit Olivenöl befeitetes Backblech legen und mit Meersalz bestreuen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten braten.

Dazu passen Polentaschnitten.

HIRSCH
PRIVATBRAUEREI

QUALITÄT ERKENNEN

WAS WILLS



HIRSCH: REGIONALE BIEREI

#HIRSCHUNSER



WWW.HIRSCH-DEUTSCHLAND.COM





NT MAN AM „SCH“.

SCH MEHR?



ERQUALITÄT SEIT 1782.
EREQUALITÄT

BRAUEREI.DE



Hirsch Jahrgangsbier 2023

Unser Weizeneisbock – ein bockstarkes Geschmackserlebnis



Auch für das Jahrgangsbier 2023, die limitierte Handabfüllung aus unserer Hirsch-Brauerei, haben sich unsere Bierzauberer etwas ganz Besonderes einfallen lassen: Cremefarbener, kompakter Schaum und der leuchtende Glanz frischer Kastanien –

schon optisch beeindruckt unser Jahrgangsbier 2023 im Glas. Mit seiner Geruchs- und Aromenvielfalt besticht unsere Interpretation des Weizeneisbocks aber auch im Geschmack. Feine Töne reifer Bananen paaren sich mit aromatischem Rumtopf und Auszügen von Honig-

noten. Die samtig abgestimmte Malzsüße schmeichelt dem Mundraum und Karamell, Vanille und fruchtige Zwetschge runden unseren Weizeneisbock ab. Mit einer Stammwürze von 20,6 °P und 9,3 % vol. sollte man dieses Geschmacksfeuerwerk, das seine Intensität und

hohe Konzentration durch die Behandlung mit Kälte gewinnt, am besten bei 9 Grad Celsius trinken.

Der Weizeneisbock ist ein Genuss zu feinen Desserts, aber auch der richtige Begleiter zum warmen Kaminfeuer an kalten Wintertagen.

Verstärkung für die Brauereifamilie

Neben Ehrungen und Verabschiedungen freut sich die Hirsch-Familie über ein vergrößertes Team

Am 24. November konnten wir in der Brauereigaststätte Pflug in Rottweil unsere jährliche Betriebsfeier begehen. Im Jahr 1995 ist die Brauerei Pflug in Rottweil zu uns gestoßen. Nach vielen von Freundschaft geprägten Jahren mit der ehemaligen Brauerfamilie Maier war es an der Zeit und eine besondere Freude, den dortigen Brauereigasthof mit unserer Hirsch-Familie zu besuchen. Neben der Verabschiedung langjähriger verdienter Mitarbeiter in den Ruhestand und den Ehrungen konnten wir eine Vielzahl neuer Kolleginnen und Kollegen in unserem Team begrüßen. Nach einem spannenden und herausfordernden Jahr 2023 bedankte sich die Geschäftsleitung für die überragende Teamarbeit.

Bereits 10 Jahre ist Gaspare Rallo Teil unserer Hirsch-Familie. Aus unserer Versandabteilung, in der er sich zum wahren Spezialisten für die Erstellung begleitender Warendokumente für unser Auslandsgeschäft in Frankreich und für Deminimis-Förderungen entwickelt hat, ist er mit seinem italienischen Temperament nicht mehr wegzudenken. Ebenfalls durften wir Alexander Eigenmann für 10 Jahre Betriebszugehörigkeit ehren, der als Fahrer seit Beginn seiner Tätigkeit auf Verteilertouren im Einsatz ist und mit besonderer Flexibilität insbesondere auf Vertretungstouren einspringt und die Wünsche unserer Kunden erfüllt. Nachdem wir ihn bei der letzten Betriebsfeier für 25 Jahre Betriebszugehörigkeit bei uns eh-

ren durften, ist Nikolaus Moos, als verantwortungsbewusster und kompetenter Staplerfahrer sowohl in der Kommissionierung als auch an der Be- und Entpalettierungsanlage im Einsatz, im November 2023 nach über 26 Berufsjahren in unserer Brauerei in den Ruhestand gegang-

Jahren in unserer Brauerei als Mitarbeiter in der Produktion eingestellt und hat als erfahrener und zuverlässiger Maschinenführer in der Füllerei nicht nur eine Generation an Anlagentechnik mitbegleitet. Ihn haben wir ebenso wie Raimund Rudolf in den Kreis der Rentner

sicherlich fehlen. Bei allen Jungruheständlern bedanken wir uns herzlich für ihre jahrelange Treue und Unterstützung.

Erstmals bilden wir eine junge Frau im Beruf des Brauers und Mälzers bei uns aus. Lee-Ann Hayler ist keine Unbekannte in unserer Hirsch-

Familie. Nachdem sie bereits einige Jahre unser Team im Hof und an der Sixpack-Anlage verstärkt hat, unterstützen wir sie gerne bei ihrem Wunsch, ihren Traumberuf zu erlernen.

Neu in unseren Reihen begrüßen durften wir im Bereich Logistik / Verladung/Kommissionierung / Leergutsortierung und Sixpack-handling Axel Schmidt und Kevin Krüger, im Fuhrpark Marco Greder und Daniel Heim, in der Versandabteilung Sebastian Erdmann, in der Technik Leonard Langeneck, Daniel Lauber, Heiko Meyer, Pietra Salantri, Uwe Voseler und als Studenten im Praxissemester Kilian Hackel sowie im Besichtigungswesen Tobias Kohlbrenner.

Pascal Schneider, der mit Erfolg seine Ausbildung zum Brauer und Mälzer im Sommer 2023 abgeschlossen hat, gratulieren wir zur bestandenen Prüfung und freuen uns, dass er unser Technikteam ebenfalls verstärkt.



gen und bei der Betriebsfeier gebührend verabschiedet worden. Ebenfalls haben wir Werner Widmann, der uns als zuverlässiger und immer freundlicher Lkw-Fahrer über viele Jahre unterstützt und die Bodensee- und Schwarzwaldtour, zuletzt aber auch das Edeka-Zentrallager bedient hat, nach über 42 Jahren im Dienst der Hirsch-Brauerei in den mehr als verdienten Ruhestand begleitet. Michele Vinci wurde vor 36

aufgenommen. Raimund Rudolf war uns über 47 Jahre ein wichtiger und zuverlässiger Kollege, der stets konstruktiv und ergebnisorientiert die Verwaltungsprozesse unserer Brauerei maßgeblich mitgesteuert hat. Zunächst in der Debitorenbuchhaltung tätig, verantwortete Raimund Rudolf lange Jahre das Mahnwesen und die Personalabteilung und wird uns mit seinem großen Wissen als Stütze der Geschäftsleitung

Allen Jubilaren und Ruheständlern gilt der Dank unserer Brauereifamilie. Den neuen Mitarbeitern und Auszubildenden wünschen wir lange, erfolgreiche und zufriedene Jahre in der Wurmlinger Hirsch-Brauerei.



Hirschdeinbierfest 2023

Nach langer Coronapause ist unser Brauereihoffest ein voller Erfolg

Alle zwei Jahre öffnen wir unsere Türen und freuen uns, die vielen Freunde unserer Hirsch-Biere in der Brauerei begrüßen zu dürfen. Bedingt durch Corona und den Ukrainekrieg konnten wir nach 2019 erstmals wieder am Wochenende des 13. und 14. Mai 2023 feiern. Los ging's am Samstagabend mit den Bätischerbuam, die nach der Einstimmung durch den Musikverein Honstetten und einer

musikalischen Einlage der Duddler-Musigg Tuttlingen unsere Ladehalle zum Beben gebracht haben. Am Sonntag zeigte sich nach ergiebigen Regengüssen schließlich doch noch die Sonne, sodass wir Tausende von Besuchern in unserer Brauerei willkommen heißen und mit einem abwechslungsreichen Programm verwöhnen konnten. Bilder sagen mehr als Worte – wir freuen uns schon heute auf eine Wiederholung in 2025!



Am Turm und auf dem Berg wird's laut

Ausgelassene Stimmung beim Honbergsommer und Ferienzauber



Termine

Bitte merken Sie sich – vorbehaltlich einer Absage – folgende Termine vor:

03.02. – 07.02.2024

Intergastra

Stuttgart, Messegelände

04.04. – 07.04.2024

Slow Food

Stuttgart, Messegelände

09.06.2024

Bier- und Backtag

Freilichtmuseum Neuhausen o. E.

22.06./23.06.2024

Run & Fun

Tuttlingen

05.07. – 21.07.2024

Honbergsommer

Tuttlingen

18.07. – 11.08.2024

Ferienzauber

Rottweil

22.08. – 25.08.2024

Eine Liebe Festival

Herdwangen

Auch 2023 durften wir zwei der wichtigsten Kultur- und Musikfestivals in unserer Heimat begleiten. Der Honbergsommer auf dem Tuttlinger Hausberg konnte bereits vor Eröffnung mit vier ausverkauften Konzerten aufwarten. Mit Mando Diao, Gotthard und vielen anderen ist es den Veranstaltern erneut gelungen, ein hochkarätiges und gleichzeitig abwechslungsreiches Programm zusammenzustellen. Nicht nur das Programm im Zirkuszelt macht das besondere Flair des Honbergsommers aus. Mit Gratisfrühstücken, begleitet durch regionale Bands, Kinderprogramm mit dem Zirkus Liberta und schönen Sommerabenden im Biergarten bereichert der Honbergsommer den Juli für Groß und Klein. Für 2024 haben die Planer bereits einige Künstler sichern können. So treten in

der Zeit vom 05. Juli bis 21. Juli 2024 unter anderem Manfred Mann's Earth Band, die Saxophonistin Candy Dulfer, die Kabarettistin Martina Schwarzmann oder aber Matthias

bringen, ein kostenfreies Kulturprogramm am Wasserturm zu bieten, ist der Rottweiler Ferienzauber auch 2023 mehr als gerecht geworden. Manche Rottweiler sollen ihre Reisen extra in die ferienzauberfreie Zeit verschieben – und das nicht ohne Grund, bietet das Festival rund um das Kraftwerk neben hochkarätigen Konzerten von Jan Delay bis Papis Pumpels im idyllischen Biergarten am Wasserturm kostenlose Musikabende regionaler Bands in einmaligem Ambiente für alle Generationen. Im Jahr 2024 ist der Ferienzauber in der Zeit vom 18. Juli bis 11. August erneut am Start. Zum Programm wird noch nichts verraten – wir können aber sicher sein, dass es auch in diesem Jahr überzeugen wird.



Reim auf dem Honberg auf. Seinem Anspruch, denjenigen, die die Sommerferien zu Hause ver-



Heavy Saurus



Mando Diao



Jan Delay



Seraina Telli