



N° 01

AUSGABE NOVEMBER 2021

DER **Waldbote**

Die Zeitung der Privatbrauerei Waldhaus

VOM ANSPRUCH ZUM BIER

Wir stellen euch unsere Craft-Bier-Spezialitäten vor.

Seite 2

HEIMATLIEBE SCHWARZWALD

Unseren Schwarzwald entdecken. Auf Skiern von Black Forest Skis oder auf dem Wanderweg Hirtenpfad.

Seite 3 und 4

VERANTWORTUNG

AUS TRADITION

Unsere Brauereigeschichte.

Seite 5

WALDHAUS FÜR DICH

Wir empfehlen Kulinarisches sowie Gastronomie- und Hoteltipps.

Seite 6 bis 8



Liebe Waldhaus-Freundinnen und Freunde,

die erste Ausgabe des Waldboten liegt druckfrisch und lesedurstig bereit, um euch mit schönen und spannenden Waldhaus-Themen zu versorgen. Mit dem Waldboten wollen wir unsere Liebe zu bestem Bier und unsere Begeisterung für den Schwarzwald teilen. Denn hier gibt es neben mancher Leckerei viele weitere Schätze zu entdecken.

Heute stellen wir euch unter anderem das Colombi Hotel in Freiburg und seinen geschäftsführenden Direktor Michael-Stephan Sänger sowie die Skimanufaktur Black Forest Skis vor. Besonders am Herzen liegt uns die wunderbare Naturlandschaft unserer Heimat. Hautnah erleben kann man diese ganz eigene Atmosphäre sogar an vielen unbekannteren Orten. Zum Beispiel auf dem Wanderweg Hirtenpfad. Freut euch auf ein großes Stück Schwarzwald, auf kleine Einblicke in die Geschichte unserer Privatbrauerei Waldhaus und auf leckere Gastronomietipps und abwechslungsreiche Freizeitleiden.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Lesen und empfehle als genussvolle Begleitung zu dieser Lektüre unsere neueste Bierkreation: das Harry's Porter. Mehr zu unserem limitierten Porter-Bier, das ab Ende November erhältlich sein wird, erfahrt ihr auf der letzten Seite. Prost!

Euer Dieter Schmid



Natur und Bier **GENIESSEN**

Auf dem Hirtenpfad: Steffen Müller (Waldhaus-Braumeister), Janina Schmid (Tochter von Dieter Schmid) und Svenja Preiser (Waldhaus-Fan)



„Craft Beer“ ist in aller Munde. Doch was hat es mit dem Trend aus den USA auf sich?

Gemeint sind Biere aus kleineren Brauereien, die ausschließlich handwerklich hergestellt werden.

meinsamen Geschmacksnennen setzen, zählt beim „Handwerksbier“ echter Bier-Charakter.

Wenn es um Handwerk und Charakter geht, wer-



natürlichen und traditionellen Form verarbeiten. Wir sind also seit 1833 voll im Trend.

Da Craft-Biere besonders charaktvoll sein dürfen, haben wir unsere volle Braukreativität losgelassen und waldhaustypische Craft-Sorten geschaffen:

„Marilyn“ ist geprägt vom Geschmack des Monroe-Hopfens. Ursprung ist ein limitierter Sonderud zur Weihnachtszeit 2019. Die „Dame“ war so beliebt, dass wir sie im folgenden Jahr gleich wieder gebraut haben. Und wieder. Jetzt ist die Kreation mit der feinen Note von Erdbeere, Himbeere und Johannisbeere als Craft-Bier fest in unserem Programm.

Den „Waldhaus Hopfensturm Edition 1516“ haben wir zum 500. Jahrestag des deutschen Reinheitsgebots kreiert. Mit nur 11,8 Grad Plato Stammwürze ist dieses Craft für alle gemacht, die den außergewöhnlichen Biergenuss suchen. Den garantieren die insgesamt acht Hopfungen. Zwei davon sind ganz besonders: Beim sogenann-

ten „Dry Hopping“ oder „Hopfenstopfen“ wird Aromahopfen erst nach Abschluss der Hauptgärung zugegeben. Feine Filtration und obergärige Hefe machen diesen Ansturm auf die Hopfensinne schließlich perfekt.



Dieter Schmid (Mitte) mit Braumeister Steffen Müller und Bierdesigner Christian Hofmeier

Dieses Bier ist für viele Genießerinnen und Genießer die Antwort auf die sogenannten „Fernsehbier“. Vor allem in geschmacklicher Hinsicht. Denn während die Großbrauereien auf den kleinsten ge-

den unsere Braumeister bei Waldhaus hellhörig. Schon deshalb, weil wir nie anders gebraut haben. So gehören wir zu den letzten zwei Prozent der Brauereien in Deutschland, die Hopfen noch in seiner



MARILYN

Dieses obergärige Craft-Bier wartet mit einer Besonderheit auf: nur eine Hopfensorte bestimmt den einzigartigen Geschmack dieses Bieres – der Monroe-Hopfen.

HOPFENSTURM

Ein angenehm vollmundiges, fruchtig hopfenbetontes Bier, mit der vertrauten Waldhaus Drinkability. Eben ein 100 % Waldhaus-Craft-Bier.

Am besten, ihr probiert mal selbst. Beide Craft-Bier-Sorten haben für uns jedenfalls Potenzial zum Lieblingsbier.



BLACK FOREST SKIS

Auf Holz durch den Schnee

Der Schwarzwald steht für eine Kultur voller Tradition und intensiver Liebe zu unserer Natur. Die Manufaktur Black Forest Skis aus Gaggenau lässt sich für ihre handgefertigten Skier von diesem Feeling inspirieren.

Der Gründer Florian Kohlbecker wurde von den Wäldern und Bergen des Schwarzwaldes stark geprägt. Und natürlich von den Menschen. Er selbst bringt es wie folgt auf den Punkt: „Was den Schwarzwälder auszeichnet, ist ein großes Herz und jede Menge Gastfreundschaft.“ Und dass für Gäste das Beste gerade gut genug ist, hat er schon als Kind gelernt: „Immer, wenn Freunde zu Besuch waren, zapfte meine Mutter ein Fass Waldhaus an. Das sehe ich noch heute vor mir.“

Dieses Gespür für besondere Momente hat der studierte Architekt nie verloren. Deswegen gibt es bei ihm auch keine Massenware. Seine Manufaktur fertigt Skier in Kleinserie an: etwa zwanzig Paar pro Jahr. Alle Modelle werden übrigens intensiv getestet. Bis sie Florians hohen Ansprüchen genügen. Wie wir für unser Bier setzt er da-

bei nur auf die besten Rohstoffe: „Damit die Skier hohen Belastungen standhalten, verwenden wir Eschenholz. Das garantiert, dass sie lange halten“, erklärt der 47-Jährige. Als Testgebiet dient der schöne Schwarzwald. Aber auch die Alpen, das Himalaya-Gebirge, Sibirien und der Kaukasus.

Die fertigen Skier werden am Ende sorgfältig eingestellt und ausbalanciert. Wer es ganz individuell haben will, kann sich sogar eigene Designs verwirklichen lassen. Was kosten nun solche einzigartigen

Skier? Für ein Paar bezahlt man zwischen 700 und 1.000 Euro.

Eine Waldhaus-Verkostung im Himalaya steht zwar noch aus. Aber Florians Skier und unser Bier haben eins auf jeden Fall gemein: Die genaue Vorstellung von bester Qualität. Deshalb verfeinern auch wir unsere Produkte so lange, bis alles passt. Und so wie es für jede Wetter-, Schnee- und Hanglage den optimalen Black-Forest-Ski gibt, so gibt es auch für jeden Geschmack und für jede Stimmung das passende Bier von Waldhaus. Prost!



So schön schauen die Holzskier von Black Forest Skis aus



Florian Kohlbecker studierte Architektur an der BTU (Brandenburgische Technische Universität). Er war unter anderem an den Designs des Paul-Klee-Zentrums in Bern und der olympischen Skisprungsschanze in Sotschi beteiligt.

Seine Liebe zum Wintersport begann schon früh. Heute produziert er mit seiner Firma Black Forest Skis handgefertigte Skier nach höchsten Qualitätsstandards. Neben dieser Passion sammelte Kohlbecker zudem zahlreiche Auszeichnungen und Erfolge in den Bereichen Film, Architektur und Digitalisierung.

DER HIRTENPFAD

Ein Genießerpfad im Hochschwarzwald



Ein Päuschen im Grünen

Rund um den traditionsreichen Ort Raitenbuch verläuft der circa acht Kilometer lange „Hochschwarzwälder-Hirtenpfad“. Der Weg ist ein Denkmal für die „Schwarzwälder Hirtenbuben“. Noch bis weit ins 20. Jahrhundert hinein wanderten junge Hirten regelmäßig zu den Schwarzwaldhöfen. Dort hüteten sie die Viehherden – bei Wind und Wetter und unter großen Entbehrungen. Die Ältesten waren 14, die

Jüngsten erst 7 Jahre alt. Der Trail zeichnet sich durch naturbelassene Wege und Pfade zwischen blühenden Wiesen, Felsen und Lesesteinhaufen aus. Wie früher auch, verlangt der Hirtenpfad seinen Wanderinnen und Wanderern eine gewisse Fitness ab – so werden auf der gesamten Tour etwa 225 Höhenmeter überwunden. Informationstafeln auf dem Rundweg erzählen von atemberaubenden Geschichten und teils herben Schicksalsschlägen der Hirtenbuben.

Dieser Premium-Wanderweg bietet nicht nur Einblicke in die Historie des Hochschwarzwaldes. Garantiert ist auch ein malerischer Ausblick über das Gletscherhochtal mit seinen schönen, traditionellen Schwarzwälder Höfen und steilen Wiesen. Und bei guter Sicht wird man mit einem Blick auf den Hochfirst und die Alpen belohnt.

In der schneefreien Zeit werden für den gesamten Weg etwa 3 Stunden benötigt. Ohne Pausen zum Trinken, Essen und Ver-

**IMMER MIT DABEI:
UNSERE WALDHAUS
NATUR RADLER**



schnaufen. Man sollte jedoch im Sommer wie im Winter etwas mehr Zeit einplanen. So kann man bei dem einen oder anderen idyllischen Rastplatz eine entspannte Brotzeit genießen oder einfach mal besinnlich innehalten.

Im Winter ist der Hirtenpfad in einer kleineren Runde von circa 5 Kilometern auch mit Schneeschuhen begehbar. Für die Tour sollte unbedingt an winterfeste Ausrüstung gedacht werden. Schneeschuhe sind Pflicht! Die Wanderzeit für den Schneeschuh-Trail, einer der schönsten im Hochschwarzwald, beträgt circa 2 Stunden und 40 Minuten.

Zum Abschluss der Wanderung lohnt sich immer ein Besuch in einer der vielen schönen Gaststätten.

Ein kulinarischer Geheimtipp ist das „Florian'S“ im Hotel Waldeck in Altglashütten. Dort kann man unsere Waldhaus-Bierspezialitäten zusammen mit der herausragenden Küche des Hauses genießen. Der Hirtenpfad bietet somit für alle etwas: sei es Entspannung, Wandern, Natur, Geschichte, Kultur oder Kulinarik. Für jeden Geschmack und für jedes Alter ist etwas dabei.

Der beste Ausgangspunkt für den Ausflug ist der Wanderparkplatz „Raitenbacher Höhe“. Von dort gelangt ihr mühelos zum Hirtenpfad.

**Hier gibt es
noch mehr
Infos zum
Hirtenpfad:**



Nach dem Aufstieg ist vor der Brotzeit

IMMER EINEN SCHRITT VORAUS – EIN STÜCK WALDHAUS-GESCHICHTE

Von Dieter Schmid

Aktuell werden Nachhaltigkeit, Work-Life-Balance und autonomes Fahren heiß diskutiert. Ich stelle mir heute schon die Frage, wie wir unser gutes Waldhaus-Bier in Zukunft an die Frau und den Mann brin-

wie Nachhaltigkeit, Work-Life-Balance und autonomes Fahren ...

Ich blicke mit ein bisschen Stolz auf über 185 Jahre Familien- und Brautradition zurück. In dieser Zeit hat sich Waldhaus als Hersteller feingehopfter

Schmid erwarb die Brauerei inklusive Gastwirtschaft und Landwirtschaft. Er ist somit der Stammvater der Bierbrauerfamilie Schmid. Sein unternehmerischer Grundsatz „Lieber kleiner, aber feiner“ ist bis heute die oberste Maxime meines und unseres Handelns.

Diplom-Braumeister als auch Diplom-Betriebswirt, lebe diese Leidenschaft für die Bierbrauerei intensiv und tagtäglich. Für die Zukunft ist übrigens auch schon vorgesorgt. Meine Tochter Janina studiert derzeit Kommunikationswissenschaft an der Zeppelin Universität Friedrichshafen und mein Sohn Yannik macht gerade eine Bierbrauerlehre in der Privatbrauerei Stiegl im schönen Salzburg in Österreich.

Die Weichen für die Weiterführung der Brauerei in fünfter Generation sind also gestellt. Und klar ist damit: Die große Verbundenheit meiner Familie zum Bier und zur Privatbrauerei Waldhaus bleibt bestehen.

1939 übergab mein Urgroßvater dann die Brauerei mit damals 3.500 hl Jahresausstoß seinem ältesten Sohn Friedrich, meinem Großvater. Dieser wiederum vertraute die ausgebaute Brauerei mit 10.000 hl Jahresausstoß seinem Sohn Helmar an – meinem Vater.

Und seit 1997 bin ich, Dieter Schmid, als Geschäftsführer von Waldhaus in der Verantwortung. Ich bin sowohl



Von Pferdefuhrwerken und Kaltblütern ...

gen. Per autonom fahrenden Lkw? Per Drohne? Wir bei Waldhaus haben jedenfalls den Anspruch, immer einen Schritt voraus zu sein. Sei es beim Bier oder beim Bierausliefern oder, oder ... Wie kam der edle Waldhaus-Stoff eigentlich früher zu unseren Gasthöfen? Bis 1950 erfolgte die Lieferung der Holzfässer mit bis zu 200 Litern mit Pferdefuhrwerken und Kaltblütern.

Bierspezialitäten ausgezeichnet. Heute ist die Privatbrauerei Waldhaus ein zuverlässiger Arbeitgeber, ein entschiedener Umweltschützer und ein überzeugter Förderer der Wirtschaft des Südschwarzwaldes. Tradition bedeutet für uns wertorientiertes Handeln.

Das heißt für mich, Verantwortung zu übernehmen und zukunftsgerichtet zu handeln. Höchste Priorität haben dabei für uns die Natürlichkeit unserer Produkte und ein nachhaltiges Brauen. So verwenden wir ausschließlich Naturstrom – teils aus nahen Wasserkraftwerken, teils aus unserer eigenen Photovoltaikanlage. Unsere Waldhaus-Geschichte begann übrigens schon im Jahre 1833. Damals kaufte der Altvogt Dietsche aus Remetschwil das Forsthaus Waldhaus an der Straße von Waldshut nach St. Blasien. Auf diesem Anwesen errichtete er die Brauerei Waldhaus.

Dieser kleine Rückblick zeigt: Schon damals hatten wir bei Waldhaus ein Gespür für moderne Themen

1894 kam es dann zum Eigentümerwechsel. Mein Urgroßvater Johann



... über die ersten Lkw-Belieferungen in den fünfziger Jahren ...



... bis zur eigenen hochmodernen Photovoltaikanlage

GELBES THAI-CURRY

mit Riesengarnelen



Waldhaus passt auch zu exotisch. Wir empfehlen unser Diplom Pils. Mit seiner leicht bitteren Note und dem leckeren Hopfenaroma ist dieser Klassiker der perfekte Essensbegleiter.

Habt ihr Lust auf gute Küche aus eurer Küche? Dieses fruchtig-scharfe, gelbe Thai-Curry schmeckt dank frischer Mango und Kokosmilch wundervoll exotisch. Und so geht's:

Die **Riesengarnelen** schneidet ihr zunächst etwas ein und entfernt den Darm. Dann werden sie roh eingelegt. Dafür braucht ihr Olivenöl, Chiliflocken, den Saft einer halben Zitrone, eine ausgepresste Knoblauchzehe und etwas Salz. Die Garnelen sollten vollständig

mit dem Mix aus Öl und Gewürzen bedeckt sein. Jetzt ab in den Kühlschrank damit und für circa eine Stunde durchziehen lassen. Je länger, desto leckerer.

Für die **Currysoße** die Zwiebel(n) in feine Würfel schneiden und in der Butter glasig andünsten. Dann kommt die Currypaste dazu. Mit Kokosmilch ablöschen. Jetzt mit Chilischote, Gemüsebrühe, Cayennepfeffer und Agavendicksaft nach eurem Geschmack würzen. Etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Anschließend mixt ihr die Soße gut durch, damit sie schön sämig wird. Wer möchte, kann sie noch mit Stärke etwas abbinden oder mit Mehl und Wasser glattrühren.

Die **Mango** schneidet ihr in Scheiben und bratet sie etwas an. Für den großen Hunger könnt ihr gerne etwas mehr nehmen. Das gilt auch für den **Reis**. Den wascht und kocht ihr einfach wie gewohnt.

Für den **Rucola** braucht ihr eine Fritteuse. Alternativ funktioniert auch ein etwas größerer Topf mit etwa zwei Litern Öl (nicht zu heiß einstellen). Gebt die Blätter für circa eine Minute in das heiße Fett und lasst sie danach auf einem Küchenpapier abtropfen. Wer möchte, kann noch etwas salzen.

Jetzt die Garnelen in einer heißen Pfanne mit der Fleischseite zuerst scharf anbraten. Dann von allen Seiten kurz anbraten. Wenn die Garnelen schön glasig sind, schmecken sie am besten.

Das war es schon! Nun könnt ihr euch kreativ austoben und eure Teller ganz ordentlich, wild oder kunstvoll anrichten. Denn das Auge isst schließlich mit.

Ich wünsche einen guten Appetit! Tanja Giaramita, Shepers in Stühlingen



Zutaten für vier Personen: Riesengarnelen (16 Stück)

Olivenöl
Chiliflocken
½ Zitrone
1 Knoblauchzehe
Salz

Currysoße

1-2 Zwiebeln
1 EL Butter
70 g gelbe Currypaste
2 Dosen Kokosmilch
½ Chilischote
2 EL Gemüsebrühe
1 Msp. Cayennepfeffer
3-4 EL Agavendicksaft
Salz und Pfeffer

Mango (12 Scheiben)
Reis (nach Belieben)
Rucola (eine Schale)



Ein Rezeptvorschlag von Tanja Giaramita

DIETER TRIFFT ...



FÜNF STERNE FUNKELN IN FREIBURG

Eine besondere Rubrik im Waldboten ist „Dieter trifft ...“. Hier unterhält sich Dieter Schmid, Geschäftsführer der Privatbrauerei Waldhaus, mit Persönlichkeiten und inspirierenden Charakteren.



Dieter trifft ... Michael-Stephan Säger, geschäftsführender Direktor im Fünf-Sterne-Superior-Hotel Colombi in Freiburg

Dieses Mal trifft Dieter Schmid auf Michael-Stephan Säger. Er ist geschäftsführender Direktor des traditionsreichen Fünf-Sterne-Superior-Hotels Colombi in Freiburg.

D: Michael, du bist nun seit über 20 Jahren Direktor in diesem tollen Hotel. Was sind so deine Aufgaben? Wie sieht ein ganz normaler Arbeitsalltag bei dir aus?

M: Hallo Dieter, nett, dass wir uns heute hier im Colombi treffen. Ich kümmere mich mit unseren Mitarbeitern um alle Aufgaben und Herausforderungen hier im Hotel. In erster Linie natürlich um unsere wundervollen Gäste, das Personal, den Verkauf, Marketing, Technik, Empfang, Gastronomie und vieles mehr.

D: Das Colombi gehört zum Kreis der „Leading Hotels of the World“ und ist damit eines von fünfzehn in Deutschland.

Was macht das Hotel für dich und deine Gäste so besonders?

M: Für unsere Gäste und mich sind unsere Mitarbeiter ein riesen Pluspunkt. Das Gold an der Tür kann man ersetzen, die Freundlichkeit unserer Mitarbeiter aber nicht. Viele Mitarbeiter arbeiten schon über 20 Jahre bei uns. Unsere Gäste werden daher immer von einem bekannten und freundlichen Gesicht empfangen und bedient. Diese Verträutheit macht uns aus (...)

D: Gibt es bei euch den „typischen Gast“? Und wenn ja, wie kann man sich den vorstellen?

M: Einen typischen Gast gibt es bei uns nicht. Wir beherbergen Menschen aus aller Welt. Jedoch haben sie alle eine Gemeinsamkeit – sie suchen Qualität. Die bekommen sie von uns überall im Haus geboten. Ob auf dem Zimmer oder an der Bar, unsere Qualität ist im ganzen Hotel beständig, weshalb wir auch mit Waldhaus seit Jahren zusammenarbeiten. Es ist uns sehr wichtig, unsere Gäste gut zu kennen. So wissen wir immer, ob sie

später an der Bar ein Ohne Filter NATURTRÜB oder lieber das Diplom Pils genießen möchten (...)

D: Gibt es bei euch auch Personen, welche das Hotel als Wohnung nutzen, die sie über längere Zeit bewohnen? Also wie ein Udo Lindenberg im Hotel Atlantic?

M: Ja, das gibt es tatsächlich auch bei uns. Unser VIP lebt schon seit über vier Jahren im Colombi Hotel und du hast diese Person bestimmt schon mal gesehen (...)

Das gesamte Interview gibt es zum Nachhören als Podcast auf:
wald.haus/podcast/



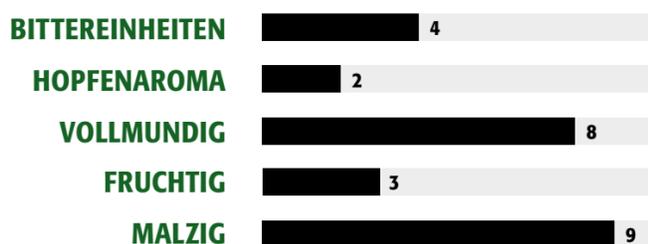
UNSERE BIEREMPFEHLUNG

Harry's
Porter
Selection



LIMITIERT ERHÄLTlich
AB ENDE NOVEMBER!

GESCHMACKSPROFIL:



Waldhaus Harry's Porter:

In unserer neuesten Bierkreation vereinen sich dunkle Malze und feinsten Naturhopfen zu einem außergewöhnlichen Charakter. Röst- und Schokoladenmalze ver-

leihen dem Porter nicht nur die dunkle Farbe – das harmonische Zusammenspiel sorgt auch für die süßliche Karamellnote, die den Genuss perfekt abrundet.



IMPRESSUM

Herausgeber:
Privatbrauerei Waldhaus,
Joh. Schmid GmbH
Waldhaus 1
79809 Waldhaus
Tel: +49 7755 / 9222-0
E-Mail: info@waldhaus-bier.de
www.waldhaus-bier.de

Verantwortlicher:
Dieter Schmid

**Redaktion, Gestaltung und
technische Umsetzung:**
GoYa! Die Markenagentur
www.goya.eu

Fotos:
Privatbrauerei Waldhaus, Joh. Schmid
GmbH, eazyliving sports gmbh, Hotel
Schwarzwaldgasthof Rößle

© Waldhaus 2021

UNSER GASTRO- UND HOTELTIPP!

Das seit 1670 familiengeführte Vier-Sterne-Wellnesshotel in Todtmoos-Strick verspricht einen unvergesslichen Wohlfühlurlaub inmitten des idyllischen Naturpanoramas des Südschwarzwaldes. Für das passende Ambiente ist gesorgt – sei es für einen Aktivurlaub oder für entspannte Tage mit Wellness. Das Hotel Rößle ist ausgestattet mit einem gemütlichen Restaurant, modernen Zimmern, komfortablen Apartments sowie Chalets im Schwarzwalddorf und es bietet den Gästen eine natürliche, urig-authentische und gleichzeitig moderne Atmosphäre.

Die exzellente Küche bietet badische Spezialitäten aus saisonalen und regionalen Zutaten sowie das ausgezeichnete Bier von Waldhaus. Der Wellnessbereich lockt mit zahlreichen Angeboten wie beispielsweise einem Panoramaschwimmbad,

Wellnessanwendungen, Erlebnisduschen, einer Hydrojet-Massageliege, einer Saunalandschaft mit finnischer Sauna, einem Sanarium und einem römischen Dampfbad. Ganzheitliche Erholung ist garantiert. Im Hotel Rößle wird zudem auf einen verantwortungsbewussten Umgang mit der Umwelt besonders Wert gelegt.

Erlebt die bezaubernden Winterlandschaften des Südschwarzwaldes mit Schneeschuhen oder einer Wandertour und lasst euch zum Ausklang von den kulinarischen Köstlichkeiten und unseren leckeren Bierspezialitäten verwöhnen.

Hotel Schwarzwaldgasthof Rößle

Familie Maier
Kapellenweg 2 | 79682 Todtmoos-Strick
Tel: +49 7674 / 90 66-0 | info@hotel-roessle.de

