



# DER **Waldbote**

Die Zeitung der Privatbrauerei Waldhaus

**MUT AUSBRUCH**

Was, wenn die Zukunft gut wird?

Seite 2

**NFT-KOLLEKTION**

Waldhaus im Web3

Seite 4

**SOMMER BIER**

So leicht kann lecker sein

Seite 5

**FACING | TRADITION**

Sebastian Wehrle

Seite 8



Liebe Waldhaus Freunde,

wann habt ihr das letzte Mal etwas zum ersten Mal getan? Allen Mut zusammen genommen und gedacht: Ich mach' das jetzt?

Neue Dinge anzugehen kostet Überwindung. Der Mensch ist ein Gewohnheitstier, und ja, in der Komfortzone lässt es sich gut abwarten und Bier, pardon, Tee trinken. Wer aber vorankommen will, muss bewährte Muster verlassen und Neuland betreten.

Vor dieser Herausforderung stehen auch wir bei Waldhaus immer wieder. Die Brauerei feiert in diesem Jahr ihr 190-jähriges Bestehen. Und auch nach so vielen Jahren kommt es uns nicht in den Sinn, träge zu werden und uns auf dem Erfolg auszuruhen. Denn zum Erfolgsrezept der Marke gehören nicht nur beste Rohstoffe aus der Region und ein aufwendiger Brauprozess, sondern auch Tatendrang und eine gehörige Portion Mut.

Wir müssen uns jeden Tag aufs Neue am Markt behaupten und zwischen den über 5.000 deutschen und über 10.000 internationalen Bieren profilieren. Dazu gehört es, sich immer wieder zu hinterfragen, zu optimieren und neu zu erfinden, ohne dabei den Markenkern aus den Augen zu verlieren. „Das war schon immer so“, kennen wir nicht. Für mich als Geschäftsführer und Unternehmer bedeutet das, etwas zu „unternehmen“, mutig voranzugehen. Und eben immer wieder etwas zum ersten Mal zu tun.

Mut ist mein Rückenwind. Und den wünsche ich uns allen in diesen unsicheren Zeiten.

Euer Dieter Schmid



# Mutausbruch

## WAS, WENN DIE ZUKUNFT GUT WIRD?

**W**as können wir als Brauerei tun, um Krisen zu meistern? Um zukunftsfähig zu bleiben und unsere Kunden und Partner immer wieder aufs Neue zu begeistern? Fragen wie diese beschäftigen Waldhaus seit der Gründung vor 190 Jahren. Die Antwort ist immer dieselbe: Mutig bleiben.

Mut ist ein starkes Wort. Es klingt nach hochgekremelten Ärmeln, nach großen Visionen und nach Aufbruch. Gerade in der heutigen Zeit ist diese Eigenschaft umso gefragt. Wirken doch die Corona-Pandemie, der Klimawandel und die Energiekrise für manche wie eine permanente Mutprobe. Da wäre es am einfachsten, in Schockstarre zu verharren wie das Kaninchen vor der Schlange. Wer jedoch vorankommen will, muss Courage zeigen und etwas wagen.

### Augen auf und durch

In unserer nunmehr 190-jährigen Waldhaus Geschichte gab es zahlreiche Momente, in denen wir Mut beweisen mussten. Im Rückblick waren genau diese Momente oftmals die entscheidenden Weichenstellungen für den wachsenden Erfolg unserer Marke. Dabei haben wir nie blind wachstumsorientiert, sondern immer langfristig und qualitätsorientiert agiert. Auch in schwierigen Zeiten. Beispiele dafür gibt es so vielfältige wie Bier in unserem Sortiment. So bauten wir 1988 einen für die damalige Größe mehr als überdimensionierten Gärkeller, in dem zu Beginn nur sechs Tanks standen. Knapp zehn Jahre später investierten wir in eine neue, größere Flaschenreinigungs- und Abfüllanlage. Da sie auf die fünffache Kapazität der damaligen Pro-

duktion ausgelegt war, lief sie in der Anfangszeit jedoch nur zwei Tage in der Woche. Vor acht Jahren bauten wir schließlich eine Lagerhalle, die wir zu Beginn gerade einmal zur Hälfte füllen konnten. Mutig? Ja. Hat es sich gelohnt? Auf jeden Fall! Denn selbst in Zeiten eines rückläufigen Biermarktes konnten wir unseren Absatz kontinuierlich steigern und wären ohne diese großen Investitionen aus allen Nähten geplatzt.

### Mutprobe: bestanden.

Manchmal braucht es aber auch Mut, Dinge gerade nicht zu ändern, sondern genau so zu lassen, wie sie sind. Weil sie eben gut sind. Zum Beispiel das Brauen mit Naturhopfen. Früher wurden alle Biere damit gebraut. Heute ist es eine Rarität, die man suchen muss. Denn 98 Prozent aller deutschen Brauereien sind auf Hopfenpellets oder -extrakte umgestiegen. Wir hingegen setzen nach wie vor auf Naturhopfen. Das ist nicht bequemer, günstiger oder einfacher. Ganz im Gegenteil. Doch es verleiht den Bieren ihr unvergleichlich feines Hopfenaroma. Wir halten an dieser Brautradition fest, ohne sicher sein zu können, dass die benötigte Qualität immer in ausreichender Menge zur Verfügung steht. Aber auch das gehört eben dazu, zum Mut.

Auch jetzt wagen wir mit unserem neuesten Projekt wieder einen beherzten Schritt in Richtung Zukunft. Mit unserer ersten eigenen NFT-Kollektion hissen wir unsere Flagge im Web3 (mehr dazu auf Seite 4). Was daraus entstehen wird? Das können wir heute noch nicht sagen. Aber wir sind und bleiben mutig. Denn was, wenn die Zukunft gut wird?



# DIETER TRIFFT ...

## Florian Scherer

**F**lorian Scherer ist keiner, der lange zögert. Er ist ein Macher. Der passionierte Skifahrer und Gastronom eröffnete 2005 das Restaurant Südhang und betreibt mittlerweile vier weitere Locations mitten im Skigebiet am Feldberg. Bei einem Bier mit Dieter Schmid erzählt er, warum es Mut braucht, ein so saisonales Geschäft aufzubauen, und wie er es schafft, immer optimistisch zu bleiben.

**D:** Florian, in der aktuellen Ausgabe des Waldboten geht es um Mut. Ich glaube, dieses Thema passt auch ganz gut zu dir. Was war das Mutigste, was du in deinem Leben gemacht hast?

**F:** Ich denke, das Ganze hier aufzubauen. 2005 gab es am Südhang nur ein Wäldchen, daneben einen kleinen Kiosk, einen Sessellift und ein paar Skifahrer. Da habe ich mir gedacht: Wir brauchen hier etwas Gescheites. Aus einer spontanen Laune heraus bin ich im Februar 2005 in die Planung gegangen. Und schon zu Weihnachten war die Eröffnung des Restaurants Südhang.

**D:** Du warst schon immer mit der Gegend verbunden, richtig?

**F:** Ja, ich komme aus Titisee, gerade mal zehn Kilometer von hier entfernt. Bevor ich den Südhang eröffnet habe, hatte ich nebenan eine Skischule gepachtet und auch schon diverse Gastronomien geführt. Ich bin also nicht ganz jungfräulich hierhergekommen. Dennoch: Das Ganze in einem Umfeld aufzubauen, das damals sehr skeptisch war, war sicherlich mutig. Vielleicht auch ein bisschen leichtsinnig, das ist oft eine Gratwanderung. Aber im Nachhinein hat es sich gelohnt, auch wenn es zwischendurch schwierige Zeiten gab.

**D:** Schwierige Zeiten sind es gewiss auch dieses Jahr. Der Winter war bisher nicht so bombastisch, wie wir uns das erhofft haben, vor allem nach den zwei Corona-Jahren. Wie gehst du damit um?

**F:** In den 17 Jahren seit der Eröffnung des Restaurants Südhang gab es zum Glück auch viele sehr gute Jahre und als guter Geschäftsmann bildet man

Rücklagen. An die muss man in so einem Winter eben ran.

**D:** Wenn du selbst Gast wärst, was würde dich an deinen Lokalen begeistern, warum würdest du kommen?

**F:** Wegen der Vielfalt des Angebots. Im Südhang bekomme ich alles vom Schnitzel über ein Rumpsteak bis hin zu einem guten Schluck Bier, das ich auf der Sonnenterrasse genießen kann. Auch der Ranger ist ein schöner Laden mit super Burgern und Steaks. Dann gibt es die Schirmbar, ein reiner Après-Ski-Laden, und die Himalaya-Lodge – mein persönlicher Favorit – mit Electro- und Lounge-Musik. Es gibt nichts, was du hier nicht kriegst, es ist für jede Zielgruppe etwas dabei.

**D:** Auch das Skigebiet hier ist ja mittlerweile durch die Anbindung zum Feldberg ein absoluter Traum. Aber damit bist du mit deinem Geschäft auch extrem abhängig vom Liftverbund. Wenn die sagen: Es ist vorbei, die Piste ist zu schlecht, dann ist es auch für euch vorbei.

**F:** Klar, dann kommt kein Mensch mehr, dann kann ich abschließen.

**D:** Wenn du immer damit rechnen musst, dass es morgen schon vorbei sein könnte: Wie schaffst du es, so positiv und optimistisch zu bleiben?

**F:** Zum einen mache ich diesen Job schon so lange. Ich weiß, dass es Höhen und Tiefen gibt. Und wenn dieser Winter schlecht ist, wird der nächste eben wieder gut. Zum anderen muss man das richtige Bier trinken. *\*Schmunzelt\**.

### PODCAST

**Für alle, die noch mehr erfahren möchten:**

Das gesamte Interview gibt es als Podcast auf [wald.haus/podcast/](http://wald.haus/podcast/) und als Video unter [youtube.com/c/PrivatbrauereiWaldhaus](https://youtube.com/c/PrivatbrauereiWaldhaus)



# Waldhaus ONE

## BEER GOES METAVERSE 190 NFTs zum 190. Jubiläum

**A**ls erste deutsche Traditionsbrauerei und eine der ersten Brauereien Europas wagen wir den Eintritt ins Web3. Zur Feier unseres 190-jährigen Jubiläums können unsere Fans jetzt 3D-NFTs von Waldhaus erwerben – mit zahlreichen Benefits.

NFTs, Blockchain und Metaverse gelten als the next big thing. Immer mehr große Marken wie Gucci, Disney und BMW nutzen die Gunst der Stunde und kreieren virtuelle Mode, Assets, Sammlerstücke und Erlebnisse im Web3. Inwieweit sich diese durchsetzen werden, ist noch unklar. Aber eines ist sicher: Die Zeit für den Einstieg ist jetzt. Und da wollen wir nicht fehlen.

**Den Mutigen gehört die (neue) Welt**  
Ganze 190 Jahre ist es her, dass die Privatbrauerei Waldhaus gegründet wurde. Eine lange Zeit, in der wir durch innovative Braukunst, neuartige Bierkreationen und originelles Marketing immer wieder unseren Pioniergeist unter Beweis gestellt haben. Klar, dass wir jetzt auch im Metaverse ganz vorne mit dabei sein wollen. Aber blind jedem neuen Trend hinterherzulaufen passt nicht zu uns. Stattdessen wollten wir ein neuartiges digitales Produkt schaffen, von dem vor allem unsere Community profitiert.

**So charakteristisch wie unsere Biere**  
Mit diesem Anspruch haben wir etwas Großartiges zusammengebracht: eine eigene NFT-Kollektion rund um unser hopfiges Lieblingsgetränk.

Gemeinsam mit unserer Konstanzer Leadagentur W3 digital brands haben wir markentypisch wertige 3D-Animationen von fünf Waldhaus Sorten kreiert und in Form von 190 NFTs als eigene Kollektion auf dem digitalen Marktplatz OpenSea gelauncht.

So wie jedes Waldhaus Bier seinen eigenen Charakter hat, so sind auch die Animationen gestaltet. Das naturnahe Ohne Filter NATURTRÜB zum Beispiel wird in ein grünes Mooskleid gehüllt, das spritzig-frische Natur Radler hüpfelt elastisch wie ein Gummiball auf und ab, und unser Helles zerspringt in tausende Einzelteile, um sich dann wieder zu einer ganzen Flasche zusammenzusetzen.

### Benefits im Real Life

Und was ist jetzt mit den Benefits? Die gibt es beim Kauf eines jeden NFTs mit dazu. Je nach Seltenheitsgrad erhalten die Käuferinnen und Käufer nicht nur einen Platz auf der Whitelist und damit ein Vorkaufrecht für den nächsten Drop. Sie profitieren auch von weiteren Vorteilen wie attraktiven Bierpaketen, exklusiven Brauereiführungen oder gar einem Jahresvorrat ihres Lieblingsbiers. Und bei steigender Nachfrage kann sich die Investition auch langfristig lohnen.



## Let's go!



Hol dir jetzt eines von 190 exklusiven Waldhaus NFTs. Alle Infos dazu findest du unter [nft.wald.haus](https://nft.wald.haus).

WALDHAUS NFT-KOLLEKTION × DROP ONE × DIE EXKLUSIVE WALDHAUS NFT-KOLLEKTION

# Sommer Bier

## SO LEICHT KANN LECKER SEIN

### GESCHMACKSPROFIL:

BITTEREINHEITEN	6
HOPFENAROMA	7
VOLLMUNDIG	2
FRUCHTIG	5
MALZIG	3



Unser spritzig-frisches, leicht gehopftes Sommer Bier überzeugt durch niedrigen Alkoholgehalt, wenig Kalorien und vollen Pilsengeschmack.

Schöner, fitter, effektiver. Heutzutage will jeder immer überall noch eins draufsetzen. Was dabei schnell vergessen wird: Manche Dinge werden genau dann perfekt, wenn man das Gegenteil macht. Wenn man etwas wegnimmt. Denn erst dann entsteht Raum. Für Leichtigkeit. Und Genuss. Zum Beispiel bei unserem Sommer Bier.

#### Eine Flasche voll Leichtigkeit

Unser Sommer Bier hat alles, was ein echtes Waldhaus ausmacht – nur weniger Kalorien und weniger Alkohol. Es wurde 1991 als Light Line eingeführt, später in Classic 2.9 umbenannt und erhielt 2013 seinen heutigen Namen Sommer Bier. Mit der Markteinführung in den Neunzigern bediente man den aufkommenden Light-Trend. Denn der geringe Gehalt an Kohlenhydraten und Zucker macht das Bier besonders für Kalorienbewusste interessant. Doch nicht nur das: Es ist gut verträglich und steigt nicht so schnell zu Kopf. Das macht es zu einem Bier, das man immer und überall genießen kann – ob zwischendurch, zum Feierabend oder als erfrischenden Durstlöscher nach dem Sport. Ein wahres Allroundtalent!

#### Halb vol. schnell leer

Bierkenner können nur erahnen, welch hohe Braukunst hier am Werke war, um einen so vollkommenen Klassiker mit nur 2,9 Prozent Alkohol zu schaffen. So viel sei verraten: Unsere Braumeister entziehen dem Sommer Bier nicht nachträglich den Alkohol oder verdünnen es. Denn dann würde niemals dieser harmonisch-runde Geschmack zustande kommen. Stattdessen verwenden sie rund 40 Prozent weniger Malz als beispielsweise bei unserem Diplom Pils. Ein mutiger Schritt mit Erfolg! Ansonsten geht das Bier den gleichen Weg durch die Brauerei wie all unsere anderen Biere auch. Das Ergebnis ist ein hellgoldenes Bier mit schneeweißer Krone, das mit seinem weichen Geschmack, dem feinen Prickeln und dem angenehmen Duft nach Hopfenblume ein leichtes, erfrischendes Biererlebnis bereitet.

#### Aufs Siegetreppchen gehüpft

Bei einem so charaktervollen und vollkommenen Leichtbier kommen selbst Bierexperten ins Schwärmen. Unser Sommer Bier wurde unzählige Male ausgezeichnet. Zum Beispiel beim World Beer Award, wo es in der Kategorie „World's best Low Carb Lager“ bereits dreimal leichtfüßig den ersten Platz eroberte und damit unter allen teilnehmenden Bieren zum weltbesten Bier gekürt wurde.

Insgesamt 29 DLG-Auszeichnungen:  
7 x Gold, 21 x Silber, 1 x Bronze



# Braukunst



## WIR BRAUEN BEGEISTERUNG. *Die Menschen hinter dem Bier*

**17** verschiedene Biersorten gehören zum festen Sortiment von Waldhaus. Ebenso viele Köpfe zählt das Team, das sich um die Entwicklung und Produktion kümmert. Zwei von ihnen sind Bernhard Vötter, erster Braumeister bei Waldhaus, und der Auszubildende Linus Schmidt.

Zum Bierbrauen braucht es mehr als Hopfen, Malz, Hefe und Wasser. Genauso wichtig sind Wissen, Erfahrung und Leidenschaft. Wenn jemand all das in seiner Person vereint, dann ist es Bernhard Vötter, erster Braumeister bei Waldhaus. Vor 43 Jahren absolvierte er seine Ausbildung zum Brauer und Mälzer und gehört damit quasi zu den Urgesteinen unter den

Brauerinnen und Brauern. Danach arbeitete er in insgesamt acht verschiedenen Brauereien, bevor er 1991 zu Waldhaus kam. Hier ist er geblieben, hier gefällt es ihm.

„Ich habe in meinem Leben viele Arbeitgeber kennengelernt“, sagt er. „Was Waldhaus von ihnen unterscheidet und mich so begeistert, ist, dass hier die Qualität über allem steht. Sie ist das Maß aller Dinge und das gibt mir und meinem Team die Freiheit, uns all die Zeit und die Zutaten zu nehmen, die wir brauchen, um richtig gutes Bier zu brauen.“ Als der heute 63-Jährige bei Waldhaus anfing, gab es gerade mal drei verschiedene Biersorten im Sortiment. Heute sind es ganze 17, an deren Entwicklung Vötter maßgeblich beteiligt

war und die er stolz seine „Babys“ nennt.

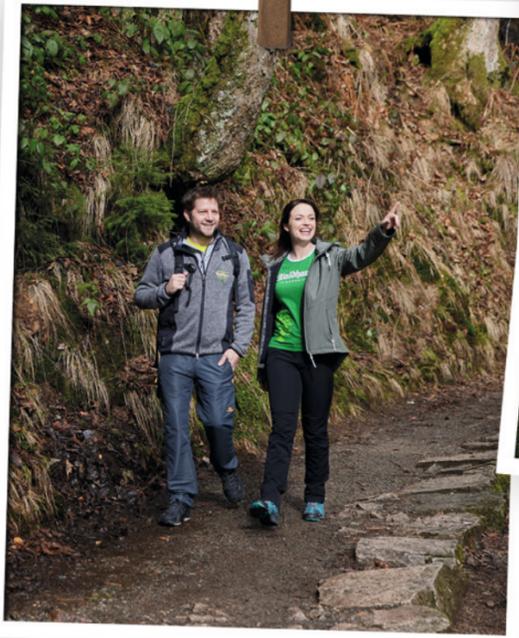
In all den Jahren hat Bernhard Vötter auch viele Auszubildende auf ihrem Weg zum Traumjob Brauer begleitet. Einer von ihnen ist Linus Schmidt. Er ist aktuell im ersten Lehrjahr zum Brauer und Mälzer bei Waldhaus. Der 17-Jährige darf erst seit kurzem Bier trinken, hat sich aber schnell zum Bierfan entwickelt. Nicht nur der leckere Geschmack begeistert ihn, sondern auch die Kunst und Technik dahinter, die er in zwei Praktika bei Waldhaus erstmals kennenlernen durfte. „Mich fasziniert, dass man aus den wenigen, immer gleichen Rohstoffen so unterschiedliche Biere mit so vielen verschiedenen

Geschmacksrichtungen herstellen kann“, schwärmt er. Dass er eine Ausbildung bei Waldhaus machen würde, hätte er sich nicht träumen lassen. Denn eigentlich gibt es bei Waldhaus immer nur einen Brauerlehrling, und diese Stelle war bereits besetzt. Doch weil Linus mit so viel Elan bei der Sache war, stand schnell fest: Er gehört einfach zu Waldhaus und muss bleiben.

Denn genau diese Hingabe ist es, die Bernhard Vötter als wichtigste Voraussetzung für den Brauerberuf sieht und die er bei den Auszubildenden fördern möchte. „Die Arbeit muss Spaß machen, begeistern, berühren. Das ist das A und O. Wir brauen nicht nur Bier. Wir brauen Begeisterung. Und die schmeckt man.“

# DER GRAND CANYON DES SCHWARZWALDS

## Die Wutachschlucht



**DER IDEALE DURSTLÖSCHER BEI EINER LANGEN WANDERUNG: UNSERE SCHWARZWALD WEISSE ALKOHOLFREI**

**M**ächtige Felswände, tiefe Wälder und mitten-drin ein wilder Fluss: Die Wutachschlucht bietet Natur in ihrer ursprünglichsten Form. Sie zu durchwandern erfordert Schwindelfreiheit, Trittsicherheit und ein wenig Mut.

Schmale Pfade führen vorbei an umgestürzten Bäumen und üppig grünen Farnen tief in den Abgrund, wo ein urzeitlich anmutender Wald sie verschluckt. Dort unten bahnt sich ein reißender Fluss seinen Weg durch Jahrtausende alte Gesteinsschichten. Die engen Pfade folgen ihm, winden sich um Felskanten, vorbei an moosigen Felswänden und tosenden Wasserfällen. Kaum zu glauben, dass der Schwarzwald solche Seiten besitzt – so ähnlich könnte es in Neuseeland aussehen. Dabei befinden wir uns gerade einmal 30 Kilometer von unserer Brauerei entfernt mitten im Schwarzwald. Genauer gesagt im Herzen des Naturparks Südschwarzwald:

in der Wutachschlucht. Mit einer Tiefe von bis zu 170 Metern wird sie nicht umsonst als Grand Canyon des Schwarzwalds bezeichnet.

**Ach, wie ist die Schlucht so schön!**

Der namensgebende Fluss, die insgesamt rund 91 Kilometer lange Wutach, verdankt ihren Namen ihrem ungezügelten Temperament. Im oberen Verlauf heißt sie noch Gutach – die „gütige Ach“ – und schlängelt sich friedlich durch die idyllische Landschaft. Nach dem Zusammenfluss mit der Haslach wird sie jedoch zur „wütenden Ach“ – einem wilden Strom, der sich ohne Rücksicht auf Verluste seinen Weg durch die urwaldähnliche Kulisse bahnt. So ist übrigens auch die Wutachschlucht entstanden: Gegen Ende der letzten Eiszeit spülte der mit Gletscherwasser angeschwollene Fluss in kurzer Zeit – und 20.000 Jahre sind für Flüsse eine kurze Zeit – gewaltige Gesteinsmassen weg. Etwa die Masse des Matter-

horns trug er mit sich und bis heute gräbt er sich munter weiter in die Schwarzwaldschlucht ein.

**Achtung: Staun- und Rutschgefahr**

Spannende Wanderwege mit schmalen Pfaden und Leitern über felsige Abgründe und Wildbäche machen die Wutachschlucht zu einem abenteuerlichen, aber auch anspruchsvollen Wanderparadies. Sie lässt sich auf verschiedenen Routen und Rundtouren erkunden. Ein Klassiker ist sicherlich die Strecke von der Wutachmühle zur Schattenmühle. Die 12-Kilometer-Wanderung ist ein echtes Highlight, aber auch dementsprechend gut besucht. Wem es nach mehr Ruhe und Ursprünglichkeit gelüftet, kann zum Beispiel die Gauchachschlucht, die „kleine Schwester“ der Wutachschlucht, besuchen. Was für alle Wanderwege gilt: Je nach Jahreszeit und Witterung kann es stellenweise ganz schön rutschig werden. Gutes Schuhwerk und ein Mindest-

maß an Kondition und Trittsicherheit sind damit unerlässlich.

**Der (schaum)krönende Abschluss**

Zum Abschluss der Wanderung wartet eine kulinarische Belohnung: Unweit der Wutachschlucht im wildromantisch gelegenen Ort Bonndorf lädt das Eiscafé Salvatore zu einem Abstecher ein. Dort kann man ein hausgemachtes italienisches Eis oder eine der besten Pizzen der Gegend und dazu eine unserer Waldhaus Bierspezialitäten genießen.



**Inspiziert?  
Hier gibt es alle Infos  
zur Tour.**

# GEGENSÄTZE ZIEHEN SICH (TRACHTEN) AN

*Sebastian Wehrle: Facing | Tradition*



## 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:

W3 digital brands GmbH  
www.w3-digitalbrands.com

### Fotos:

Privatbrauerei Waldhaus, Joh. Schmid  
GmbH, Christoph Nadler, Sebastian  
Wehrle

© Waldhaus 2023



**W**ie unser Bier, sind auch die Fotografien von Sebastian Wehrle ein Bekenntnis zum Schwarzwald. Zu den eigenen Wurzeln. Zur Tradition wie auch zum Hier und Jetzt.

Was haben Bier und Fotografie gemeinsam? Um zum Gaumen- bzw. Augenschmaus zu werden, bedarf es einer hohen handwerklichen Fertigkeit, einer perfekten Harmonie zwischen den einzelnen Komponenten und Mut, die Dinge ein wenig anders zu machen als die anderen. Einer, der all diese Aspekte in seiner Kunst vereint, ist Sebastian Wehrle. Seine Laufbahn als Fotograf begann vor allem mit Mut. Denn der 37-Jährige hat weder eine Ausbildung zum Fotografen, noch ein entsprechendes Studium absolviert. Bevor er seine Leidenschaft zum Beruf machte, lernte er den Beruf des Kachelofenbauers. Später hängte er den Job an den Nagel, schnappte sich sein Fahrrad und fuhr damit von Los Angeles nach Peru. Doch wie das so ist mit uns Schwarzwäldern: Früher oder später bekommen wir alle Heimweh nach unserer wunderschönen Heimat. So zog es auch Sebastian Wehrle zurück. Im 4000-Seelen-Dörfchen Freiamt, rund 100 Kilometer von unserer Brauerei entfernt,

eröffnete er seine Galerie und widmet sich seitdem ausschließlich der Fotografie.

### Wo Tradition auf Fortschritt trifft

Wer den Schwarzwald liebt, fühlt sich auch seiner Natur und seiner Tradition verpflichtet. Er bewahrt das Bewährte, ohne den Fortschritt aus den Augen zu verlieren – genau wie wir bei Waldhaus. Um die einzigartige Natur unserer Heimat zu schützen, verwenden wir für unser Bier zum Beispiel ausschließlich natürliche Zutaten und Naturstrom aus regionalen Wasserkraftwerken. Die Bewahrung der Schwarzwälder Traditionen liegt auch Sebastian Wehrle am Herzen. In seiner bekanntesten Serie Facing | Tradition verewigt er das kulturelle Erbe seiner Heimat in provokanten Trachtenfotos.

### Die Schwarzwald-Punks

In seinen Fotografien setzt der Autodidakt die Schwarzwälder Tracht in neues Licht und bricht so mit dem teilweise angestaubten Schwarzwald-Image. Denn so traditionell wie die Gewänder sind seine Fotos bei weitem nicht. Im Gegenteil: Während die Trachten ihre eigene Geschichte von Brauchtum und Vergangenheit erzählen, stehen ihre Trägerinnen und Träger mit ihren expressiv geschminkten Gesichtern, ihren tä-

towierten Körpern und Piercings für die Gegenwart und Moderne. So gelingt der perfekte Spagat zwischen Gestern und Heute.

Wie unser Bier, das schon weit über die Grenzen des Schwarzwaldes geschwappt ist, so sind auch die Fotografien von Sebastian Wehrle inzwischen weit bekannt. Galerien auf der ganzen Welt reißen sich um sie. Das Black Forest Brooklyn in New York zum Beispiel zeigt seine Bilder sogar in einer Dauerausstellung. Wem das zu weit ist, der kann sie bis Ende 2023 in der Kochschule Ben Kindler in Freiburg bewundern.



*Sebastian Wehrle*

[www.sebastian-wehrle.de](http://www.sebastian-wehrle.de)

Galerie Am Bus 14  
79348 Freiamt