

GRATIS
zum Mitnehmen



Das Leben ist hier

S' Krug Blättle

unabhängig – badisch – familienfreundlich

HAUSZEITUNG BRAUHAUS KÜHLER KRUG

Februar 2011 Ausgabe Nr. 4

Stammgastabend am 11.03.2011

Wie jedes Jahr werden wir den Anstich unseres Frühlingsbiers mit einem Stammgastabend feiern. Am 11. März 2011 ist es wieder soweit. Wir laden alle unsere Stammgäste ab 19 Uhr zu uns ins Brauhaus Kühler Krug zum Stammgastabend ein.

Für Ihr leibliches Wohl wird bestens gesorgt sein. Unsere Küche wird ein sehr gutes, uriges Vesper-Büfett für Sie zaubern. Freuen Sie sich auf zahlreiche bayri-

sche Spezialitäten. Natürlich sind auch wieder alle Getränke (außer Sekt, Spirituosen und Champagner) von 19 bis 24 Uhr inklusive. Der Unkostenbeitrag für unsere Stammgäste beträgt 12,90 €. Selbstverständlich dürfen unsere Stammgäste auch Freunde und Bekannte mitbringen.

Im Lauf des Abends wird von unserem Braumeister Manfred Malsch das Frühlingsbier angestoichen.

Mitte Februar erfolgt die Einladung für den Stammgastabend per SMS oder E-Mail. Eine verbindliche Anmeldung ist zwingend bis zum 09. März 2011 erforderlich, damit wir besser planen können. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Stammgastabend am 11.03.2011



Der Kühle Krug lädt alle seine Gäste zum **Stammgastabend** ein



Unkostenbeitrag
12,90 €

Es gibt ein **Bayrisches Vesper - Büfett** und alle Getränke sind inclusive (außer Sekt, Spirituosen und Champagner) bis 24:00 Uhr

Beginn ist um 19 Uhr
Wir bitten um Anmeldung bis 09.03.2011



Das Wort vom Chef

Liebe Gäste vom Kühlen Krug,

wieder ist ein Jahr vorüber. Ich möchte diese Gelegenheit wahrnehmen, um mich bei allen unseren Gästen für den Besuch in unserer Gaststätte zu bedanken. Ein ganz besonderer Dank gilt der großen Zahl von Stammgästen, die ich regelmäßig bei uns im Kühlen Krug begrüßen darf.

Ein Jahreswechsel ist immer der Anlass, ein kleines Resümee über das vergangene Jahr zu ziehen. Im Großen und Ganzen waren wir mit dem Geschäftsjahr 2010 zufrieden. 95 % unserer Veranstaltungen waren hervorragend besucht bzw. ausverkauft. Leider entpuppte sich der Sommer als zu feucht und nass. Außer in der Zeit der Fußball-WM hatten wir keine längere Schönwetterperiode. Der Oktober und November entschädigten uns ein wenig dafür. Ein absolutes Highlight war unser Jahresabschluss – der Silvesterball. Wir durften mit 650 Gästen das neue Jahr begrüßen (ein tolles Erlebnis).

Was erwartet Sie für 2011? Zu den nunmehr traditionellen Spezialitätenwochen planen wir 4 Tanzpartys. Im März und Oktober feiern wir jeweils die Martinique Dance Night und im Juni eine Ballermann-Party, jeweils mit DJ Ron und DJ Uwe. Im Januar 2012 werden wir wieder eine Après-Ski-Party starten. Natürlich wird unser Braumeister Herr Malsch wieder hervorragende Spezialbiere für Sie brauen. Für Firmenfeiern werden wir in unserer Erlebnisgastronomie ab Mitte des Jahres eine Westernparty anbieten.

Ich wünsche all unseren Gästen alles Gute im neuen Jahr.

Ihr Peter Fraß

P. Fraß

UNSERE AKTIONEN:

Ausblick auf...

Stammgastabend Seite 1

Martinique Dance Night Seite 2

Maibockanstich am 1. Mai Seite 3

Rückblick auf ...

Weihnachten Seite 4

Silvester Seite 4

Hochzeitsmesse Seite 5

Narrentreffen Seite 6

Après-Ski-Party Seite 7

Der Kühler-Krug-Narrentrunk

Unser Narrentrunk ist ein unfiltriertes, naturbelassenes Exportbier. Es hat einen Stammwürzegehalt von ca. 12,5 % und einen Alkoholgehalt von 5,2 Vol.-Prozent. Es ist vollmundig und aromatisch im Geschmack und ein mildes Hopfenaroma rundet dieses Bier ab. Der Narrentrunk ist bei uns von ca. Anfang Januar bis zum Aschermittwoch erhältlich.

Prost!!
Ihr Braumeister
Manfred Malsch



Wir begrüßen Sie zu unserem

Familien-Büfett

und laden Sie und Ihre Familien sonntags von 11.30 bis 14.30 Uhr bei uns zum Schlemmen ein.

- Vorspeisenbüfett
- Suppe
- Salatbüfett
- versch. Hauptspeisen
- sowie Beilagen
- und Dessert



Zum Sensationspreis von 13,90 EUR

Montag

Heute ist...

...Schnitztag
jedes kleine Schnitzel für
4,90 €



Von 11:30-14:30 Uhr

Business Buffet

Auswahl von Salaten, Suppe,
verschiedene Hauptgerichte und Dessert
für nur 6,80 €

Von 16:00-18:00 Uhr

Feierabendbier

Jede halbe Bier
für nur 2,30 €

Von 22:00-24:00 Uhr

Unser Late-Night-Special

bestelle 1 bekomme 2
für jedes Getränk das Du bestellst
bekommst du ein 2. gratis dazu

Das Leben ist hier

Martinique Dance Night

Am 26.03.2011 ist es endlich wieder soweit! Wir feiern bereits schon zum fünften Mal unsere legendäre Martinique Dance Night. DJ Ron und DJ Uwe werden den großen Saal wieder mächtig einheizen. Bei ihrem ausgewogenen Musikmix ist für jeden Geschmack das Richtige dabei, um einen tollen Abend zu erleben. Egal, ob Disco-, Schlager-, Rock- oder Housemusik, der Kühle Krug wird wieder einmal beben.

Wie immer werden Sie

durch unser Servicepersonal bestens mit Getränken versorgt. An mehreren Bars bieten wir Ihnen verschiedene Cocktails, wie z. B. Caipirinha, und Longdrinks an. Natürlich bekommen Sie auch unser leckeres Bier. Der Saal wird wieder im Stil der ehemaligen Martinique-Disco dekoriert und wir lassen die alte Zeit wieder aufleben. Die Party beginnt um 20 Uhr und der Eintritt beträgt 7 €.



Stammgastinterview

Name:

Klaus und Maria Rodenstein

Alter:

67 und 65 Jahre

Seit wann kommen Sie ins
Brauhaus Kühler Krug?

*Seit 2006 kommen wir regelmäßig,
früher sind wir zu spontanen Besuchen
in den Biergarten gekommen.*



Wie oft besuchen Sie das Brauhaus Kühler Krug?

Wir kommen mindestens 1- bis 2-mal in der Woche, meistens mittags.

Was ist für Sie das Besondere am Brauhaus Kühler Krug?

die Atmosphäre, das Personal, der Service ist sehr freundlich, die persönliche Begrüßung, die Küche

Welches ist Ihre Lieblingsbiersorte?

unsere Lieblingsbiersorten sind das Helle und der Rittertrunk.

Welche Speise mögen Sie am liebsten?

Wir mögen Gerichte aus den Sonderkarten, wie momentan die tolle Knolle oder auch die Wildkarte.

Haben Sie schon an unseren tollen Aktionen wie z.B. unserem Rittermahl teilgenommen?

ja

Wenn ja, an welchen und was hat Ihnen besonders daran gefallen?

Wir haben schon zweimal an der Brauereiführung mit vesper teilgenommen. Einmal wurde die Führung von Peter Fraß gemacht und das andere Mal vom Braumeister Herr Malsch. Es war beide Mal klasse. Und das vesper war auch super.

Wie gefallen Ihnen die Vorteile, die man als Stammgast hat?

Sehr gut. Die Geburtstagsgutscheine sind eine nette Geste. Und auch der Stammgastabend ist immer sehr gut.

Waren Sie schon einmal bei einem Stammgastabend?

ja

Wenn ja, was hat Ihnen besonders daran gefallen?

Das die beste Idee für den Namen der Brauhauszeitung eine Brauereiführung gewonnen hat.

Was gibt es sonst noch zu sagen?

Das Angebot, das Ihr bietet, ist klasse. Wir laden gerne unsere Bekannten in den Kühler Krug ein. Wir probieren auch gerne andere Gaststätten, aber wir kommen immer wieder gern hierher.

Der Vertrieb von dem Bier ist toll. Es gibt immer mehr Märkte, in denen man das Bier kaufen kann.

Gabi Frey

Ursprünglich bin ich gelernte Kauffrau im Einzelhandel. Da ich schon immer den Kontakt zu Menschen liebte, habe ich während meiner Ausbildung im Service gearbeitet. Ich merkte schnell, dass mir diese Art von Arbeit viel mehr Spaß machte als die Büroarbeit und der Ver-

kauf. Aus diesem Grund bin ich dann im Service geblieben. Inzwischen arbeite ich seit 2003 im Brauhaus Kühler Krug und bin eine feste Säule im Mittagsgeschäft des Betriebes. Meine Hobbys sind u. a. Kochen, Reisen, Tanzen und Essen gehen.



Crêpe Suzette

Unser Serviceleiter Daniel König empfiehlt „Crêpe Suzette“, ein französisches Dessert, das einfach zuzubereiten ist und sehr gut schmeckt.

Zutaten:

für 4 Personen

100 g Mehl
4 Eier
90 g Butter, zerlassen
1 Prise Salz
1 EL Puderzucker
6 EL Milch
1 EL Rum
Öl, neutrales
2 Orangen, unbehandelt
12 Stück Würfelzucker
1 Zitrone, den Saft davon
1 EL Mandeln, gehobelt
Orangenlikör, z. B. Grand Marnier (zum Flambieren)



Zubereitung:

Das Mehl mit den Eiern, etwa einem Drittel der zerlassenen Butter, dem Salz, dem Puderzucker, der Milch und dem Rum zu einem flüssigen Teig verrühren. Wenigstens 30 Minuten quellen lassen, dann noch mal gut durchrühren. Evtl. mit 1-2 EL Mineralwasser verdünnen. In einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl von diesem Teig sehr dünne, helle Crêpes backen. Aus der Pfanne gleiten lassen, zu Vierteln zusammenklappen und warm stellen.

Die restliche Butter erwärmen. Die Orangenschale mit den Zuckerwürfeln abreiben, dann die Orangen auspressen. Die Zuckerwürfel in der Butter schmelzen, den Orangen- und Zitronensaft dazugießen und 1-2 Minuten köcheln lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen, die gefalteten Crêpes nebeneinander hineinlegen, mit etwas Sauce beträufeln und einige Minuten ziehen lassen. Die gehobelten Mandeln darüber streuen und mit dem angewärmten Orangenlikör flambieren. Brennend servieren.



Guten Appetit!!!

1. Mai: Maibockanstich

Wir laden Sie herzlich zum



Maibockanstich

am 1. Mai ein.

Maibaumstellen durch die Freiwillige Feuerwehr Grünwinkel, **Live Musik** mit einer Musikkapelle und natürlich **spendiert** die ersten 30 Liter **Bockbier** unser Chef



Los gehts ab 10:30 Uhr



Traditionell feiern wir den 1. Mai mit einem großen Fest. Um 10.30 Uhr werden wir wieder im vorderen Bereich unseren Maibaum durch die Freiwillige Feuerwehr Grünwinkel stellen lassen. Danach wandern wir zusammen zu unserem Biergarten, wo wir unseren Maibock anstecken werden. Letztes Jahr war zum Anstich der Biergarten brechend voll. Auch dieses Jahr erhält jeder Gast, der beim Anstich anwesend ist, eine Halbe Maibock als Freibier vom Chef. Anschließend spielt die Blasmusik zünftig zum Frühschoppen auf.



Dienstag

Heute ist...
...Haxentag
knusprige Schweinshaxe
mit Brauhausbrot
5,90 €



Von 11:30-14:30 Uhr

Business Buffet
Auswahl von Salaten, Suppe,
verschiedene Hauptgerichte und Dessert
für nur 6,80 €

Von 16:00-18:00 Uhr
Feierabendbier

jede halbe Bier
für nur 2,30 €

Von 22:00-24:00 Uhr
Unser Late-Night-Special
von Montag bis Donnerstag
bestelle 1 bekomme 2
für jedes Getränk das Du bestellst
bekommst du ein 2. gratis dazu

Das Leben ist hier



herrmann + millot GmbH & Co. KG
autoSERVICE h + m
Hardeckstrasse 7
76185 Karlsruhe
Tel. 0721 / 950 200

Karosseriefachbetrieb
Fahrzeugaackierung
Abschlepp-, Pannen- und Bergungsdienst
Spezialtransporte im Nah- u. Fernverkehr
Öl-Nassreinigungen (auch überfüllte Heizöltanks)

Wenn Sie Ihr Fahrzeug zur Reparatur bringen, fahren wir Sie gerne nach Hause.
Natürlich holen wir Sie auch wieder ab, wenn Ihr Fahrzeug fertig ist.

Knoblauchbraten

Zutaten:

1 ½ kg Schweinebraten aus der Oberschale oder aus dem Nacken
1 Knolle Knoblauch
Majoran
Salz
Pfeffer
Margarine
Saucenbinder



Zubereitung:

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer kleine Schlitz bzw. Löcher einschneiden. Den Knoblauch schälen und die Zehen längs halbieren oder vierteln. In jeden Schlitz einen Knoblauchstift stecken, sodass der Braten überall schön mit Knoblauch gespickt ist. Das Fleisch rundherum ordentlich mit Majoran, Salz und Pfeffer einreiben und ab damit in eine Bratenform. Gut abgedeckt für ca. 24 Stun-

den im Kühlschrank durchziehen lassen, dann ist der Geschmack noch intensiver.

Wer das nicht möchte, kann den Braten aber auch gleich in Margarine von allen Seiten scharf anbraten, mit soviel Wasser auffüllen, dass das Fleisch rundherum ca. bis zur Hälfte bedeckt ist und dann im Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 °C in ca. 1,5 Stunden gar schmoren. Zwischendurch immer mal wieder mit dem Bratensaft übergießen und ein- oder zweimal den Braten wenden. Wenn das Fleisch weich ist, herausnehmen und warm stellen. Den Bratensaft mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Saucenbinder andicken und noch einmal aufkochen lassen. Das Fleisch in schöne Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Bei uns gibt es dazu Salzkartoffeln. Man kann den Braten aber auch einfach nur mit der Sauce und einer Scheibe frischem Krustenbrot genießen.



Tolle Rezept-Ideen von unserem Küchenchef Mark Balogh und unserem Sous-Chef Sascha Bicking passend zu unseren Aktionswochen:

Februar: Knoblauchwochen



März: Bärlauchwochen



Zutaten:

2 Bund frischer Bärlauch
1 EL Pinienkerne
50 g Käse (Pecorino (Sardischer/Sizilianischer Schafkäse) oder Padano (Hartkäse))
1 dl Öl (Olivenöl),
extra Vergine
1 TL Pfeffer
½ TL Salz

Zubereitung:

Bärlauch gut waschen und putzen, mit dem Wiegemesser ganz fein hacken. Etwa das halbe Bärlauchgewischt Pinienkerne im Mörser zerstampfen. Anteilmäßig gleich viel Pecorino fein reiben.

Alles in eine Schüssel geben und mit Olivenöl überdecken. Zu einem Brei verrühren, evtl. mit dem Stabmixer nachhelfen. Zwei bis drei Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Mit schwarzem Pfeffer und Salz abschmecken.

In sterilisierte, möglichst kleine Konfitürengläser abfüllen. Kühl und dunkel lagern (bis zu acht Wochen).

Bärlauchpesto

Damit hat man eine leckere und sehr ergiebige Sauce zu Nudeln, die man bei Zimmertemperatur direkt aus dem Glas gut umgerührt auf die Teigwaren gibt oder als Marinade für Lammfleisch oder Rindsbraten brauchen kann.



Zum Bärlauch bleibt noch zu sagen: Er gilt seit alters her als entschlackende und entgiftende Heilpflanze. Außerdem soll er die Durchblutung und die Verdauung anregen sowie den Cholesterinspiegel senken. Äußerlich angewendet, soll er, in Cognac eingelegt, Verspannungen und Gelenkschmerzen lindern.

Mittwoch

Heute gibt es...

...Flammkuchen
verschiedene Spezialitäten
aus dem Elsass
ab 6,90 €



Von 11:30-14:30 Uhr Business Buffet

Auswahl von Salaten, Suppe,
verschiedene Hauptgerichte und Dessert
für nur 6,80 €

Von 16:00-18:00 Uhr Feierabendbier

jede halbe Bier
für nur 2,30 €

Von 22:00-24:00 Uhr Unser Late-Night-Special bestelle 1 bekomme 2

für jedes Getränk das Du bestellst
bekommst du ein 2. gratis dazu

Das Leben ist hier

Rückblick auf die Weihnachtszeit

Die Weihnachtszeit ist eigentlich die besinnlichste Zeit im Jahr. Nicht so im Brauhaus Kühler Krug. Hier war im Dezember mächtig was los. Zahlreiche Unternehmen haben ihre Weihnachtsfeier bei uns gefeiert, und das auf die unterschiedlichsten Arten. Viele feierten ausgelassen bei unserem deftigen Rittermahl. Andere wiederum bevorzugten eine festlichere Atmosphäre und nahmen unsere zahlreichen Büfett-Angebote wahr.

Für das „À-la-carte-Geschäft“ hatten wir eine Weihnachtskarte mit verschiedenen Gerichten passend zur Weihnachtszeit. Diese wurde von unseren Gästen sehr



begrüßt und war ein voller Erfolg.

Ein weiteres großes Highlight in der Weihnachtszeit waren natürlich die beiden Weihnachtsfeiertage. An beiden Tagen konnten unsere Gäste unser großes Weihnachtsbüfett genießen.

Rückblick auf Silvester



Punkt 19 Uhr öffneten sich die Türen für eines der größten und schönsten Feste im ganzen Jahr. Wir begrüßten unsere 650 Gäste mit einem Sektempfang. Pünktlich um 20 Uhr eröffnete unsere Unterhaltungsband VIP den Abend mit Musik. An dieser Stelle möchte sich unser Chef Peter Fraß ganz herzlich bei den Mitgliedern der Band bedanken, da sie ihren

Teil zum Erfolg dieser seit Jahren ausverkauften Veranstaltung hervorragend beitrugen.

Um 20.15 Uhr begrüßte der Chef Peter Fraß seine Gäste und eröffnete das Silvesterbüfett. Unsere Küche verwöhnte die Gäste mit einem tollen Vorspeisenbüfett (u. a. Lachscarpaccio und eine Auswahl von Geflügel-

spezialitäten), einem reichhaltigen Salatbüfett, einer großen Auswahl von Hauptgerichten (u. a. Schweinelendchen in Cognacrahmsauce und gedünstetes Zanderfilet in Kräuter-Sahne-Sauce) und mit einem traumhaften Dessertbüfett. Ab 21.30 Uhr legte die Band dann so richtig mit Tanzmusik los.

Pünktlich um 24 Uhr startete unser 20-minütiges Brillant-Feuerwerk. Im Saal wurde in der Zwischenzeit schon der Mitternachtsimbiss vorbereitet. Um 2 Uhr morgens waren noch immer 200 Personen auf der Tanzfläche. Es war rundum eine gelungene Veranstaltung.



Rückblick auf die Kühler-Krug-Hochzeitsmesse



Zum ersten Mal fand am Sonntag, dem 23.01.2011, die Kühler Krug Hochzeitsmesse statt. Wir begrüßten zahlreiche regionale Aussteller sowie ca. 200 Gäste. Die Gäste wurden mit einem Glas Sekt oder Orangensaft empfangen. Des Weiteren gab es leckere Canapés zur Stärkung. Das Modehaus Schöpf stellte verschiedene Hochzeitskleider und -anzüge aus. Mary Kay präsentierte zahlreiche Kosmetikprodukte. Da man sich

vor Ort schminken lassen konnte, konnten die Gäste die Produkte gleich ausprobieren. Auch bei Tabea Mayer und ihrem Team von Thermomix konnte man testen, was das Produkt so alles kann. Es gab Pfirsich-Sekt-Sorbet oder Kräcker mit verschiedenen Dips. Das Reisebüro Reisewelt Fessi entführte die Besucher in ferne Länder und stellte ein ganz besonderes Hochzeitsgeschenk vor – das Hochzeitspuzzle. Bei Schmuck

Concepte konnte man viele verschiedene Trauringe bestaunen und am „Ring-Konfigurator“ seinen eigenen Ring gestalten. Stefan Kaminski von Kaminski Fotografie zeigte seine tollen Hochzeitsbilder und stellte seine Angebote vor, den Hochzeitstag in Bildern festzuhalten. Das Deko-Haus Karlsruhe hatte den Saal festlich dekoriert und zeigte eine Auswahl von verschiedenen Deko-Artikeln zum Thema Hochzeit. Annemarie

Hardy präsentierte ihren tollen Blumenschmuck, nicht nur an ihrem Stand, sondern auf allen Beispieltischen, die es im ganzen Restaurant zu sehen gab. Wir zeigten in allen Räumen verschiedene Möglichkeiten, wie man bei Festlichkeiten die Tische stellen und schmücken kann. Wenn Sie eine Hochzeit oder andere Festlichkeit planen, können Sie gerne Kontakt mit uns aufnehmen. Wir freuen uns sehr darüber. Das gesamte Team des Brauhauses Kühler Krug bedankt sich bei allen Besuchern und Ausstellern und freut sich schon auf die Hochzeitsmesse 2012.



Donnerstag

Heute ist...
...Hähnchentag
knusprig gegrilltes 1/2 Hähnchen
mit Brauhausbrot
5,50 €

Von 11:30-14:30 Uhr
Business Buffet
Auswahl von Salaten, Suppe,
verschiedene Hauptgerichte und Dessert
für nur 6,80 €

Von 16:00-18:00 Uhr
Feierabendbier
jede halbe Bier
für nur 2,30 €

Von 22:00-24:00 Uhr
Unser Late-Night-Special
von Montag bis Donnerstag
bestelle 1 bekomme 2
für jedes Getränk das Du bestellst
bekommst du ein 2. gratis dazu

Das Leben ist hier

Bärlauchwochen im Kühler Krug

Spezialgerichte vom
leckeren und
frischem Bärlauch



Freitag

Von 11:30-14:30 Uhr

Business Buffet
Auswahl von Salaten, Suppe,
verschiedene Hauptgerichte und Dessert
für nur 6,80 €

Von 16:00-18:00 Uhr

Feierabendbier

Jede halbe Bier
für nur 2,30 €

Rückblick auf das Narrentreffen am 15.01.2011

Am Samstag, dem 15.01.2011, fand das erste Narrentreffen bei uns im Brauhaus Kühler Krug statt. Zahlreiche Zunft- und Musikgruppen aus nah und fern waren mit dabei. Wir begrüßten die Feuerwehr Grünwinkel, die Guggemusik Eckepfätzer aus Freiburg, die Lichtenauer Ziegeböck, die Rotzlöffel der Ewerderfler Narrengemeinschaft, die Schlumple und Auguste Dorlach, die

Rotberzel sowie die Europafanfane Karlsruhe. Pünktlich um 14.11 Uhr wurde durch die Feuerwehr Grünwinkel mit Unterstützung der Rotzlöffel der Ewerderfler Narrengemeinschaft erfolgreich der Narrenbaum gestellt. Dies wurde musikalisch von den Europafanfare Karlsruhe unter der Leitung von Heiko Nowak begleitet. Anschließend ging es im großen Saal mit dem Anstich des Narrentrunks

weiter. Der Chef, Peter Fraß, benötigte nur einen Schlag, ehe es 30 Liter Freibier gab. Nachdem alle mit dem leckeren Narrentrunk versorgt waren, ging es weiter im Programm. Die Guggemusik Eckepfätzer aus Freiburg heizte den großen Saal kräftig ein. Unter der Leitung ihres Vorstands Jürgen Kreuz spielten sie viele bekannte Lieder. Als nächste Gruppe zeigten die Schlumple & Auguste Dorlach ihr Kön-

nen. Ihre musikalische Darbietung wurde begleitet von einer tänzerischen Einlage ihres Schlumpelballetts. Als dritte Gruppe spielte die Guggemusik Blankenlocher Rotberzel und der ganze Saal tanzte und klatschte kräftig mit. Im Anschluss an die Auftritte sorgte DJ Michi für weitere Stimmung auf der Tanzfläche und die Narren tanzten in den Abend.



die neue welle

Der beste Musikmix
aus 4 Jahrzehnten



Rückblick auf die Après-Ski-Party



Am Samstag, dem 15.01.2011, fand ab 21 Uhr die große Après-Ski-Party bei uns statt. Für die musikalische Unterhaltung sorgten die Top-DJs Uwe Dienes und Ron Baar. Mit über 700 Gästen platzte der Saal aus

allen Nähten. Viele kamen mit Skibrille und Skimütze und ergatterten sich ein Glas Gratis-Sekt. Die Getränke wurden aus echten Skihütten ausgeschenkt und dadurch entstand ein richtiges Après-Ski-Feeling. Zu-

dem schneite es mit Hilfe einer Schneemaschine von der Decke. Die Gäste feierten und tanzten bis spät in die Nacht. Um 3 Uhr, als DJ Ron den letzten Song anspielte, war die Tanzfläche mit 300 Personen immer

noch voll. Wir bedanken uns bei allen Gästen und freuen uns schon auf die nächste Party.

Sonntag

Von 11:30-14:30 Uhr

Familien Buffet
Auswahl von verschiedenen Vorspeisen, Salaten, Suppe, 3 verschiedene Hauptgerichte und Dessert
für nur 13,90 €



Das Leben ist hier



Unsere Brauerei

Unser Braumeister erklärt: das Kühler-Krug-Frühlingsbier **Brauerlexikon**



Unser Frühlingsbier ist ein unfiltriertes, naturbelassenes, untergäriges Märzenbier.

Es hat einen Stammwürzegehalt von ca. 13,5 % und einen Alkoholgehalt von ca. 5,4 Vol.-Prozent. Es ist vollmundig und würzig-frisch im Geschmack und hat ein angenehmes Hopfenaroma. Durch den Einsatz von Spezialmalzen erhält es seine rotbraune Bierfarbe. Somit ist unser Frühlingsbier ideal, um den Frühling einzuläuten.

Prost!!!
Ihr Braumeister
M. Malsch



Leichtbier

Hierbei handelt es sich um ein alkohol- und kalorienreduziertes Bier. Der Alkohol wird entweder technisch entzogen oder das Bier wird direkt mit geringerer Stammwürze eingebraut. So entsteht weniger Alkohol auf natürlichem Wege.

Lichteinfluss

Starke Beleuchtung oder Sonnenbestrahlung bewirkt im Bier einen unangenehmen Geschmack. Braune Flaschen bieten hiergegen einen guten Schutz. Bei grünen Flaschen sollte man z. B. durch Verpackung in Kartons für einen zusätzlichen Lichtschutz sorgen.

Lupulin

In den Hopfendolden enthaltenes Harz. Das eigentlich Wertvolle am Hopfen: Träger der Aroma- und Bitterstoffe.

Maische

Maische entsteht durch das Mischen von Malzschrot und Wasser. Das anschließende Erhitzen verflüssigt die schwerlöslichen Bestandteile des Malzschrots.

Malz

Um Gerste und Weizen zum Brauen zu verwenden, werden sie in Braumalz umgewandelt. Die Körner werden zum Keimen gebracht und dann auf der Darre getrocknet. Durch die Keimung wird eine Umwandlung der Stärke in Malzzucker eingeleitet. Malz schmeckt süß.

Nachgärung

In Lagertanks gärt das Jungbier unter Druck nach und reift. Dabei reichert es sich gleichzeitig mit Kohlendioxid an.

Obergärig

Als obergärig werden Biere bezeichnet, die mit ober-

gärer Hefe hergestellt sind, z. B. Alt, Kölsch, Weißbier, Weizenbier und Berliner Weisse. Die Gärung erfolgt bei etwa 15–20 Grad Celsius. Die Hefezellen setzen sich bei der Gärung in einer Schicht auf der Bieroberfläche ab.

Pils/Pilsener

Eine Sortenbezeichnung für ein helles Vollbier mit meist kräftigem Hopfengeschmack. Pils ist ein untergäriges Bier, welches ursprünglich nur in der Gegend um die Stadt Pilsen (heutige Tschechische Republik) gebraut wurde. Pils hat einen Stammwürzegehalt von 12 %.

Rauchbier

Bier, zu dessen Herstellung das Malz mit Holzfeuer direkt getrocknet wird, wobei es den typischen Rauchgeschmack annimmt. Eine Spezialität aus Bamberg.

Unser Braumeister erklärt: verschiedene Malzsorten

In Deutschland darf Bier bis heute grundsätzlich nur nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut werden, nach dem es nur aus Wasser, Hopfen und Malz bestehen darf. Aufgrund dessen ist also das Malz ein sehr wichtiger Bestandteil von Bier. Es gibt ca. 50 verschiedene Sorten davon. Bevor ich Ihnen einige davon etwas näher vorstelle, möchte ich Ihnen erst einmal die Malzherstellung etwas genauer erläutern:

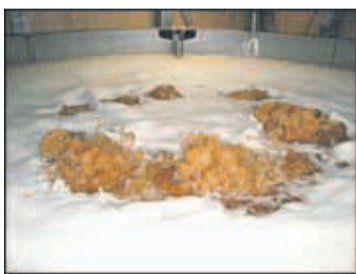
Malzherstellung

Keimung und Grünmalz

Beim Mälzen werden in einer Mälzerei Gerstenkörner oder bei Weißbier zusätzlich (mit mindestens 50 % Anteil) Weizenkörner unter Zugabe von Wasser zum Keimen gebracht. Der Keimprozess sorgt dafür, dass die zur Stärkeaufspaltung notwendigen Enzyme im Korn gebildet bzw. angereichert werden.

Nach der etwa 6- bis 8-wöchigen Keimruhe, bei der das Keimgut seine vol-

le Keimfähigkeit ausbildet, wird es in Weichgefäßen ca. 2 Tage lang eingeweicht. Dabei erhöht sich der Wassergehalt auf etwa 45 Prozent und leere Schalen sowie tote Körner werden aufgeschwemmt. Diese sogenannte Schwimmergerste wird abgeschöpft.



Nach der Weiche kommt das Korn in den Keimkasten. Unter genau eingestellter Temperatur und Frischluftzufuhr beginnt jetzt die Keimung, die sich in verschiedene Phasen unterteilt:



- Phase 1: Am ersten Keimtag durchbricht der Wurzelkeim das Korn.

Das Keimgut heißt jetzt in der Fachsprache Brechhaufen.

- Phase 2: Nach drei Tagen teilt sich die Wurzel. Das Keimgut heißt jetzt Gabelhaufen.
- Phase 3: Etwa am fünften Tag sind die Wurzeln der einzelnen Körner soweit gewachsen, dass sie ineinandergreifen. Das Keimgut heißt jetzt Greifhaufen.

Mit dem fünften Tag ist die Keimung abgeschlossen. Das Ergebnis der Keimung nennt man Grünmalz.

Darren

Beim Darren wird der Keimvorgang durch Erhitzen des Grünmalzes auf 85 °C bis 100 °C beendet, das Malz getrocknet. Das Darren gliedert sich in zwei Teile: Schwelken und Abdarren.

Beim Schwelken erfolgt weitgehend die Festlegung der späteren Farbe des fertigen Malzes, da in Abhängigkeit vom Wassergehalt des Darrgutes vermehrt Ausgangspro-

dukte für die beim späteren Abdarren ablaufenden Maillard-Reaktionen gebildet werden. Je höher die Darrgutfeuchte beim Schwelken ist, desto dunkler wird das spätere Darrmalz ausfallen. Im zweiten Teilprozess, dem Abdarren, wird der gewünschte Trocknungsgrad des fertigen Malzes eingestellt. Die Inaktivierung der Malzenzyme verläuft bei geringeren Feuchtegraden schonender, dunkles Malz besitzt daher gegenüber hellem geringere Enzymaktivitäten.



Das Ergebnis dieser Vorgänge ist das Malz. Dessen Eigenschaften beeinflussen den Geschmack des später gebrauten Biers bereits wesentlich: Je nach verarbeiteter Getreidesorte, Dauer und Temperatur der Keimung, Wassergehalt vor dem Abdarren sowie Dauer und Temperatur des Abdarens

entstehen ganz verschiedene Malzsorten. So ergibt zum Beispiel durch sehr hohe Temperaturen beim Abdarren teilweise karamellisiertes oder verkohltes Malz dunkles, sehr aromatisches Bier mit karamelligem oder rauchigem Geschmack.

Nun wissen Sie, wie Malz hergestellt wird. Welche unterschiedlichen Malzsorten es gibt, werde ich Ihnen in der nächsten Ausgabe genauer erklären.

Ihr Braumeister
Manfred Malsch

Ob freistehend oder am Haus angebracht:

SONNENSEGEL

Kreative Schattenspender für Haus und Garten.

In vielen Formen, Größen und Farben – individuell nach Ihren Maßangaben gefertigt. Muster im Ausstellungsraum.

Rolläden • Markisen
KLINGLER

Linie 2 Haltestelle Waldweg
GmbH & Co. KG Babbergerstr. 1
76189 Karlsruhe-Daxl.
Fax: 0721 / 57 39 70
Tel. 0721 57 67 97
E-Mail: info@rolladen-klingler.de Internet: www.rolladen-klingler.de

Unsere Märkte

68167	SBW Betreiber- gesellschaft mbH Mannheim	76137	Zweite REAL SB Warenhaus GmbH Karlsruhe	76297	EDEKA Aktiv Markt Rothfuss Spöck	76689	REWE Karlsdorf- Neuthard
68199	Marktkauf Mannheim- Neckarau	76137	Scheck in Center Karlsruhe	76297	EDEKA Aktiv Markt Völkle Friedrichstal	76694	EDEKA Aktiv Markt Heller Forst
68519	Scheck in Center Viernheim	76139	Profi Getränke Shop	76327	Getränke Volz Pfinztal	76706	EDEKA Aktiv Markt Völkle Dettenheim
68752	REAL Markt Brühl	76139	EDEKA Neukauf Hagsfeld	76337	EDEKA Aktiv Markt Völkle Waldbronn	76709	EDEKA Aktiv Markt Behrens Kronau
69126	Kaufland Center Getränkemarkt Heidelberg	76139	EDEKA Aktiv Markt Waldstadt	76344	EDEKA Aktiv Markt Kuhn Eggenstein-Leo- poldshafen	76744	Marktkauf Wörth- Maximiliansau
69190	EDEKA Aktiv Markt Walldorf	76149	EDEKA Aktiv Markt Rees Karlsruhe	76344	EDEKA Aktiv Markt Manuel Kuhn Eggenstein- Leopoldshafen	76744	Rewe Wörth
69469	SBW Betreiber- gesellschaft mbH Weinheim	76149	Sprudelmann Dahse Karlsruhe	76344	EDEKA Aktiv Markt Manuel Kuhn Eggenstein- Leopoldshafen	76756	EDEKA Aktiv Markt Kolmar Bellheim
71296	EDEKA Aktiv Markt Lukasiewicz Heimsheim	76149	Maxikauf GmbH Karlsruhe	76351	REWE Linken- heim-Hochstetten	76761	EDEKA Aktiv Markt Fitterer Rülzheim
75045	Zehntscheune	76149	REWE Markt Ponzer OHG Karlsruhe	76356	Getränke Kreuzinger Weingarten	76764	REWE Rheinzabern
75045	EDEKA Aktiv Markt Zick Jöhlingen	76149	Tankstelle Boggasch Karlsruhe	76437	EDEKA Aktiv Markt Wilbur Rastatt	76767	REWE Hagenbach
75172	City Supermarkt Pforzheim	76149	Getränke Ewald am Sandfeld Karlsruhe	76437	REAL SB Warenhaus GmbH Rastatt	76829	REWE Landau
75175	Kaufland Pforzheim-Ost	76185	Schwarzer Adler	76437	REAL SB Warenhaus GmbH Rastatt	76889	EDEKA Aktiv Markt Paul Steinfeld
75179	Kaufland Pforzheim	76185	Nah und Gut Arivo Karlsruhe	76473	Nah und Gut Liebich Rastatt- Plittersdorf	77815	Zweite REAL SB Warenhaus GmbH Bühl- Vimbuch
75181	Getränke Deuschle GmbH	76185	Kaufland Karlsruhe	76448	EDEKA Durmersheim Getränke	77815	Toom Markt Bühl
75196	EDEKA Aktiv Markt Eipper Wilferdingen	76185	Hit Markt Karlsruhe	76448	EDEKA Durmersheim Hauptmarkt	77836	EDEKA Aktiv Markt Liebich Rheinmünster
75196	Getränke Walch Remchingen	76185	Ewald's Getränkemärkte Karlsruhe	76456	E-Center Kuppenheim	77839	EDEKA Aktiv Markt Notararigo Lichtenau
75223	Trink Paradies Bräuner Niefern- Öschelbronn	76185	Ewald's Getränk- märkte Gellert	76461	EDEKA Aktiv Markt Knapp Muggensturm	77855	Scheck in Center Achern
75334	EDEKA Aktiv Markt Getsch Straubenhardt	76187	Nah und Gut Schier Karlsruhe	76461	Nah & Gut Knörr Muggensturm	77866	EDEKA Aktiv Markt Vetter Rheinau
75417	HIT Markt Schrammel Mühlacker	76187	EDEKA Aktiv Markt Rees Karlsruhe	76467	EDEKA Aktiv Markt Fitterer Bietigheim		
75438	EDEKA Aktiv Markt Mollmann Knittlingen	76227	CAP Markt Durlach	76470	EDEKA Frischemarkt Fit- terer Ötigheim		
75443	EDEKA Aktiv Markt Mollmann Ötisheim	76227	Rewe Durlach	76532	EDEKA Aktiv Markt Haueneberstein		
76131	ARAL Tankstelle e.K. Karlsruhe	76227	Scheck in Center Durlach	76532	Scheck in Center Baden-Baden		
76131	REWE Rintheim Karlsruhe	76228	Nah und Gut Bachmann Wolfartsweier	76534	EDEKA Neukauf Fitterer Baden-Baden		
76133	REWE Ettlinger Tor Karlsruhe	76228	EDEKA Aktiv Markt Speck Palmbach	76534	EDEKA Aktiv Markt Steinbach		
76133	EDEKA der Frische Markt Lukasewicz Karlsruhe	76229	Grötzinger Döner & Pizza Haus	76547	REAL SB Warenhaus GmbH Sinzheim		
76133	EDEKA der Frische Markt	76229	EDEKA Aktiv Markt Rothfuss Karlsruhe	76547	Toom Markt Sinzheim		
76133	Cap Markt Karlsruhe	76275	Cap Markt Ettlingen	76646	Toom Markt Bruchsal		
76135	Getränkemarkt West Karlsruhe	76275	Zweite REAL SB Warenhaus GmbH Ettlingen	76646	REAL SB Warenhaus GmbH		
		76275	REAL SB Warenhaus GmbH Ettlingen	76646	Am letzten Brunnen		
		76275	Cap Markt Hags- felder Werkstätten	76676	REWE Graben- Neudorf		
		76287	Getränkhandel Daniel Pierza Rheinstetten				
		76297	REWE Stutensee				

Der Ball rollt – Fußball im Brauhaus Kühler Krug

Wir übertragen alle Bundesliga-, Zweitliga-, Champions-League- und Europa-League-Spiele auf unserer großen Leinwand.



Meisterbetrieb für Heizung und Sanitär

Neubau, Umbau und Sanierung

**Beratung, Installation, Wartung,
Service und Kundendienst**

**Solar, Photovoltaik, Brennwerttechnik,
Pelletskessel ...**

Marko Becker · Schloßgartenstr. 50 · 76327 Pfinztal (Bergh.)
Tel. 0721 - 46 09 41 · becker-heizung.de

**Die rot geschrie-
benen Märkte
sind neue Märkte,
in denen Sie
unser Bier kaufen
können.**

Unser neuer
"Nachtтарif"
Von
Montag bis Donnerstag
ab 22 Uhr
für jedes bestellte
Getränk
erhalten sie ein
zweites gratis

dieser Angebot gilt nicht für Vorkaufstrungen

BRAUHAUS
KÜHLER KRUG

Die Freiwillige Feuerwehr Aue stellt sich vor



Was ist denn auf einmal in Aue los? Die Ostmarkstraße ist doch keine Rennstrecke. Haben die denn gar keine Manieren? Geht denen wohl nicht schnell genug? Und überhaupt, wo kommen denn jetzt die ganzen Autos und Fahrräder her? Drei Minuten später wird die Situation überraschend erklärt. Es wundert manchen Bürger dann doch schon sehr, was der Grund dieses Verhaltens war. Martinshorn durchdringt die Straßen und bringt den staunenden Bürger zum Grübeln. Was ist denn wohl passiert?

Die oben genannte Situation ist eine von jährlich ca. 50 Alarmen, die durch die Freiwillige Feuerwehr Aue bewältigt werden, welche sich im Folgenden gerne vorstellen würde:



- Wer sind wir?

Eine Abteilung der Freiwilligen Feuerwehr Karlsruhe, deren Mitglieder sich gerne für das Wohl der Allgemeinheit einsetzen.

- Was können wir?

Durch gute Ausbildung und die passende Ausrüstung sind wir im Stande, einen Brandeinsatz, eine technische Hilfeleistung oder einen Umwelteinsatz fachkundig zu bewältigen.

Weiterhin können wir durch gute Jugendarbeit unseren Nachwuchs in die aktive Mannschaft übernehmen.

Unsere Brandschutzerziehung widmet sich dem richtigen Umgang mit Gefahrensituationen. Diese wird den örtlichen Kindergärten und der Grundschule Aue angeboten.

09.07.-11.07.2011

-Feuerwehrfest-
mit Bier vom Kühlen Krug



Besuchen Sie uns auch auf unserem Tag der offenen Tür am 17.04.2011 ab 10:00 Uhr

Lust sich zu engagieren? Dann kontaktieren Sie uns unter www.ff-aue.de

Freiwillige Feuerwehr Aue, Ostmarkstr. 4a, 76227 Karlsruhe E-Mail: Matthias.Fuchs@ff-aue.de

Unser Partner

Visel's Backkultur aus Meisterhand

Bei uns wird das Handwerk seit 1894 großgeschrieben. Dies hat auch in unserer hochtechnisierten Zeit nichts daran geändert, dass unsere BäckerInnen noch den direkten Kontakt mit dem Teig haben.

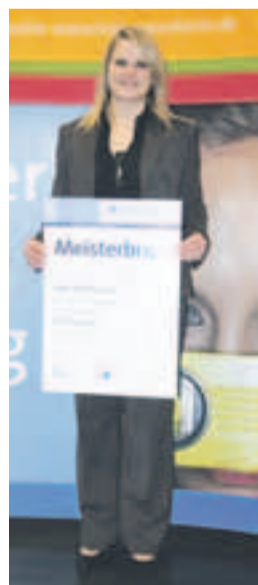
So hinterlässt auch jeder Geselle seine eigene Handschrift auf unseren Backwaren. Michis Brezeln sind immer leicht windschief, anders wie bei den maschinell hergestellten (namenlosen) Brezeln.

Unsere handwerkliche Ausrichtung stellt höchste Ansprüche an die fachliche Kompetenz unserer Backstubenteams, deshalb bilden wir jährlich unsere eigenen Fachkräfte aus. Unsere Lehrlinge durchlaufen während ihrer Ausbildungszeit alle unsere Produktionsorte und Fachbereiche.

Wer bei uns lernt, kann sich entwickeln und hat immer



Um 1900: Backstube mit damaligen Gesellen der Bäckerei Visel



Die 5. Generation steht in den Startlöchern. Kim-Saskia Visel bei ihrer Meisterfeier.



den direkten Kontakt zu unseren Teigen. Gut Ding braucht Weile. So bekommen auch unsere Teige die nötige Zeit zu ruhen und zu reifen, um den besonderen Visel-Geschmack zu entwickeln.

Unser Bäckermeister Emrich Visel bereitet alle Teige nach selbst kreierten Rezepten mit hauseigenem Sauerteig zu und arbeitet mit regionalen Mühlen zusammen. Seine Liebe zum Beruf verpflichtet ihn, auch bei allen weiteren Zutaten auf höchste Qualität zu achten.

Aufgrund dieser Vielseitigkeit sind wir in der Lage, auf individuelle Kundenwünsche einzugehen – denn das Brot sind wir.

Die Reisefundgrube
Herbert Hilzensauer
www.reisefundgrube-karlsruhe.de
E-Mail reisefundgrube@web.de
Amalienstrasse 22 · 76133 Karlsruhe · Telefon 0721/20600

BRAUHAUS KÜHLER KRUG
Freibier
Mit diesem Pass erhalten Sie ihr
Freibier an der Theke
11 Bier trinken 10 Bezahlen
Sammlen Sie mit dieser Karte 10 Taler und Sie erhalten das 11. unfiltrierte Bier gratis.
(nicht gültig während den Aktionszeiten)
Gültig nur mit ausgefüllter Rückseite

1 Bier	4 Bier	7 Bier	
2 Bier	5 Bier	8 Bier	10 Bier
3 Bier	6 Bier	9 Bier	

BRAUHAUS KÜHLER KRUG Freibier

Fasnacht 2011 im Brauhaus Kühler Krug

In der fünften Jahreszeit ist bei uns im Brauhaus Kühler Krug mächtig was los. Wir starten am 20. Februar 2011 um 14.11 Uhr mit einem großen Kinderfasching. Auf Sie wartet ein tolles Unterhaltungsprogramm für Groß und Klein.

Am schmutzigen Donnerstag, 03. März 2011, feiern wir unsere große Faschingsparty mit der Live-Band „The Curlers“. Beginn ist um 20.11 Uhr und der Eintritt kostet 7 €. Eintrittskarten für diesen Abend sind ab Anfang Februar im Vorverkauf bei uns im Brauhaus Kühler Krug erhältlich.

Des Weiteren sind wir am Samstag, 05.03.2011, und Sonntag, 06.03.2011, erstmalig bei den Umzügen in Daxlanden und Durlach mit dabei. Wir freuen uns sehr darauf, mit unserem eigenen Faschingswagen durch die Straßen zu ziehen und u. a. Bonbons oder andere Geschenke in die Menge zu werfen.

Am 07. März 2011 feiern wir unseren Rosenmontagsball ab 20.11 Uhr. Unterhalten werden Sie von der Live-Band „The Curlers“. Der Eintritt beträgt 7 €. Auch hierfür sind Karten ab

Anfang Februar im Vorverkauf erhältlich.

Unser dritter Umzug, an dem wir mit dabei sind, ist am Dienstag, 08. März 2011, in Karlsruhe. Anschließend ist großer Kehraus mit Hexenverbrennung hier bei uns. Musikalisch wird der Abend durch „The Curlers“ begleitet. Der Eintritt ist frei.

Zum Abschluss der Faschingstage treffen wir uns alle am Aschermittwoch ab 12 Uhr zum großen Heringschmaus bei uns im Brauhaus Kühler Krug.

Fasnacht im Kühler Krug

Kinderfasching
am 20.2.2011
ab 14:11

Schmutziger Donnerstag
am 03.03. ab 20.11 Uhr
mit der Live Band
"The Curlers"
für 7 € Eintritt

Rosenmontagsball
am 07.03. ab 20.11 Uhr
mit der Live Band
"The Curlers"
Eintritt 7 €

Faschingsdienstag
nach dem Karlsruher Umzug
Kehraus im Kühler Krug
mit den
"The Curlers"
Eintritt frei

Am Aschermittwoch
Heringschmaus
ab 12 Uhr

TAS-Torantriebe®
Torantriebe - Tore - Schranken - Autoparksysteme
Wartung und Sicherheitsprüfung.
Sophienstraße 54 - 76133 Karlsruhe
Tel. (07 21) 9 85 11 67 · Fax 9 85 11 68
Notruf: Mo.-Fr. bis 20.00 Uhr, Sa. bis 12.00 Uhr
0171 / 7 19 69 14
www.tas-torantriebe.de




Falls Sie es mal nicht in den Kühler Krug schaffen sollten ...



Salate

Kleiner gemischter Salat	2,90 €
Großer gemischter Salat	4,50 €
Kleiner grüner Salat	2,50 €
Großer grüner Salat	3,90 €
Tomate Mozzarella	7,90 €
Italienischer Salat	7,90 €
Salat Americano mit Putenbruststreifen	8,90 €

Kleine Gerichte

Fleischkäse mit Zwiebelsauce und Bratkartoffeln	6,90 €
Gebratene Maultaschen in Zwiebelschmälze	7,90 €
Brezelknödel mit Kräuterrahmchampignons	7,50 €
Chicken Wings	6,90 €
2 Kugeln Obazda angemachter Camembert	4,90 €

Kalte Küche

Straßburger Wurstsalat	6,90 €
Wurstsalat	5,90 €
Brauhausvesper	8,50 €

Getränke

1 Flasche Hausmarke-Sekt	0,75 Ltr.	13,00 €
1 Flasche Mineralwasser	0,75 Ltr.	2,50 €
1 Flasche Müller-Thurgau	1,00 Ltr.	8,00 €
1 Flasche Hex vom Dasenstein	1,00 Ltr.	11,00 €
1 Flasche Durbacher Spätburgunder Weißherbst	1,00 Ltr.	11,00 €

Lieferservice



Tel.: 07 21/83 03 10 4

Spezialitäten

Pariser Pfeffersteak vom Rumpsteak, mit Bratkartoffeln	17,90 €
Gekochte Ochsenbrust mit Salzkartoffeln	13,90 €
Zwiebelrostbraten vom Roastbeef, mit Bratkartoffeln	15,90 €
Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat mit Kroketten	13,90 €
Wildlachssteak mit Gemüse und Petersilienkartoffeln	15,90 €

Flasche Kühler-Krug-Brauhausbier 0,75 ltr

Helles	3,00 €
Dunkles und Sonderbiere	3,10 €

Zigaretten

Wir bieten alle gängigen Zigarettenmarken auch außer Haus an. Zuschlag für Außer-Haus-Service 0,50 € pro Schachtel auf den offiziellen Verkaufspreis.



Hauptgerichte

Schnitzel mit Bratkartoffeln	9,90 €
Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	9,90 €
Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle	10,50 €
Zigeunerschnitzel mit Kroketten	10,50 €
Pariser Pfefferschnitzel mit Kroketten	10,50 €
Bayrischer Schweinebraten mit Brezelknödel	10,50 €
Käsespätzle	7,90 €
Bierbrauersteak mit Bratkartoffeln und Zwiebeln	11,90 €
Bierbrauerteller mit Käsespätzle und Kräuterchampignons	13,90 €

Nudelgerichte

Gnocchi mit Käsesauce	7,90 €
Tomatensauce	6,90 €
Tortellini mit Käsesauce	7,90 €
Tomatensauce	6,90 €

Kindergerichte

Spätzle mit Sauce	4,00 €
Spaghetti mit Tomatensauce	5,90 €

Mindestbestellwert 12 € für das Stadtgebiet Karlsruhe. ab 15 €: Durlach, Rheinstetten, Durnersheim, Stupferich, Grünwettersbach, Berghausen, Grötzingen, Palmbach, Bergwald, Ettlingen, Waldstadt, Rüppurr, Oberreut, Rintheim, Mühlburg, Wolfartsweier und Neureut.

Wir möchten Sie beschenken,
werden Sie unser Stammgast!

Name* _____
 Vorname* _____
 Straße, Hausnummer* _____
 PLZ, Ort* _____
 Telefon, Handy* _____
 Email _____
 Geburtsdatum _____
 Hochzeitstag _____

* Pflichtfelder müssen ausgefüllt werden

Brauhaus Kühler Krug
 Wilhelm Baur Straße 3 76135 Karlsruhe
 Tel.: 0721/8316416 Fax.: 0721/8316418
 www.brauhaus-kuehler-krug.de

Werden Sie Stammgast im Kühlen Krug!

Ihre Vorteile:

- Sie werden **als Erster** per SMS oder E-Mail über unsere Aktionen **benachrichtigt**.
- Wir laden Sie zu unseren günstigen **Stammgastabenden** ein.
- Jeder Stammgast erhält einen **Geburtstagsgutschein**.
- Sie erhalten eine Einladung zu unserem **Aktionsabend** (jedes Getränk à 2,00 €)
- Im Oktober dürfen nur unsere Stammgäste vorzeitig **Silvester-Karten** kaufen.



Mitmachen und gewinnen

Erzählen Sie uns Ihre Geschichte!!!

Mit Bier erlebt man oft die tollsten Dinge.

Sie auch?

Erzählen Sie uns ihre Biergeschichte.

Die witzigste Geschichte gewinnt einen Gutschein für 2 Personen zu unserem Familienbüfett.

Schicken Sie Ihre Geschichte an marketing@brauhaus-kuehler-krug.de



Einsendeschluss ist der 15. April 2011



Impressum

Herausgeber:
 Erlebnisgastronomie Kühler Krug GmbH & Co. KG
 Wilhelm-Baur-Straße 3
 76135 Karlsruhe
Handelsregister:
 NR. 5349
 Amtsgericht Karlsruhe
Steuernummer:
 35041/68300
Redaktion:
 S. Beck, M. Schulz
Auflage:
 10.000 Stück
Erscheinungsdatum:
 01.02.2011
Satz und Druck:
 GREISERDRUCK, Rastatt
Gestaltung:
 Michael Schulz
Bildnachweis:
 Shutterstock, Fotolia

So erreichen Sie uns



Öffnungszeiten:

Mo.–Do. 11.00–24.00 Uhr
 Fr.–Sa. 11.00–1.00 Uhr
 So. 10.00–23.00 Uhr

Warme Küche:

Mo.–Do. 11.30–23.00 Uhr
 Fr.–Sa. 11.30–23.00 Uhr
 So. 10.30–22.00 Uhr

Selbstverständlich sind wir bei einer Reservierung ab 20 Personen auch außerhalb der Öffnungszeiten für Sie da.

Alles Gute zum Geburtstag!

Das Team des Brauhauses Kühler Krug gratuliert seinen Stammgästen

Februar

Harald Weinheimer Susanne Henninger Wolfgang Klein Ursula Friedberger Egbert Metzner Hans-Jürgen Fleischer Inge Zorn Achim Breunig Knut Zorn Herta Winkler Thomas Burckhardt Hans-Jörg Meyer Klaus Jörg Edeltraud Buchenberger Bernard Willimsky Karin Wildenmann Karin Britsch Heinz-Ulrich König Anette Seidelmeier Dieter Leienburger Günther Hartmann Dieter Krieg Siegfried Leucht Nicole Büchel Claudia Rapp Lisa Bendel Thorsten Feget Benjamin Maier Carla Guerra	Jürgen Geiger Thorsten Kuhn Reiner Wollenschläger Roswitha Vollmer Karin Görres Birgit Redmann Hans Klaffenböck Anke Schütze-Lerch Renate Koenig Achim Müller Diana Rößler Rita Rehbein Friedrich Urhardt Patrizia Bernauer-Wagner Ulvhild Brack Horst Maier Silvia Kastner Ursula Westenfelder Carmen Uhf Jonas Haus Andreas Bachmann Erika Kampf Helga Theis Johanna Müller Manfred Urmann Thomas Hock Marija Mamut Wolfgang Bischler Vera Schneider	Markus Kosar Günther Maier Richard Zeltmann Wolfgang Holeisen Jana Bochl Jürgen Collrep Joachim Wiry Walter Notheis Jürgen Wallburg Ines Vogel Berram Hammerschmidt Alexey Krasikov Silvia Zschemisch Hans Rollbühler Hans A. Geiger Christian Wolber Reinhold Uhler Henriette Steinmann Klaus Reinhardt Patrick Schumacher Kai Vollprecht Viktor Kungel Steffen Seifermann Christine Jonhoff Uwe Faulborn Siegfried Stutz Kurt Bittner	Anton Bauer Karla Schäfer Martina Reisenberg Karl-Anton Schmittdiel Annette Müller Dieter Neumann Klara Götz Sabine Freiburger Christian Kieser Gerda Bauer Dieter Trenck Ursula Mische Kathrin Maurilz Anna Birnstill Eugen Pabst Reinhard Knoch Edmund Gerwig Wolfgang Baumann Theo Holzhauser
---	--	---	--

März

Petronilla Westenfelder Karin Siemssen Armin Kmitta Werner Bohlinger Peter Ruschmann Benjamin Speck Günter Nolde Franz-Josef Ostermann Edith Knobloch Matthias Jacob Roland Isensee Ursula Mische Hanß Brend Tobias Fäth Emma Kwiet Daniela Drescher-Gomann Helga Pröger Ulf Bröck Ingrid Fischer Ulrich Kastner Martina Triebler Karlheinz Müller Pascal Koch Natalie Pejic Karin Zschmann Dieter Starck Anna Pursche Christiane Rhein Gabriele Piechotta Roswitha Essig	Bernd Geiger Martina Bittner Carmen Görres Reinhilde Hartmann Angela Wießner Janine Füg Peter Meier Ruth Lorenz Pierre Zick Sabin Popa Peter Köhler Eloira Holstein Paul Trunk Emma Kwiet Daniela Drescher-Gomann Helga Pröger Ulf Bröck Ingrid Fischer Ulrich Kastner Martina Triebler Karlheinz Müller Pascal Koch Natalie Pejic Karin Zschmann Dieter Starck Anna Pursche Christiane Rhein Gabriele Piechotta Roswitha Essig	Markus Merz Fabian Richter Andra Chretiennot Maria Zschensl Manfred Kling Horst Mikolasch Rosi Mikolasch Ursel Lehmann Helgard Kraus Henriette Klenzon Adolf Jungbauer Andre Zachmann Bernhard Heft Bärbel Zwick Ursula Kruse Ursula Nagel Manfred Reinhardt Karlheinz Müller Inna Haag Otto Bohlinger Stefanie Scheer Stefan Heinrich Uta Sievers Renate Claus Michael Stephany Natalie Strauch Marianne Kugele Thomas Rief Silke Ratzel	Elisabeth Strickel Helmgard Benesch Helen Bauer Christa Fetzer Gabriele Kern Markus Görtner Anna Schadeck Waltraud Krieg Ursula Heiß Gabriele Ostermann Carolin Bachmann Peter Föll Uwe Habel Manfred Valentin Siegfried Weigel Mark Wlodarsch Mark Bohnerberger Klaus Melchert F. Zistler Eni Erudreun Christian Goering Frank Schmid Ingrid Ruschmann Christian Klein Roland Klener
--	---	---	---

April

Andrea Born Dieter Glutsch Hannelore Meierhoff Manfred Ries Klaus Gosses Herbert Hilzensauer Heinz Held Alfred Piechaczek Ulrike Gerstner Berthold Eichhorn Jürgen Riede Marianne Herbst Helga Schwab Thorsten Engesser Horst Kuhlrow Hildegard Weiß Markus Pfeil Klaus Veit Andrea Bürck Klaus Ungeheuer Hans-Werner Span Günter Gohlke Assita Gohlke Anne Raupp Jürgen Tschierschke Sven Holzmann Dr. Kawus Schayegan Wolfgang Stoll Annegret Stock	Olimpia Mandler Regina Seres Rosemarie Willimsky Jacqueline Zick Irion Heide Manuela Trunk Janine Klein Yasemin Zwick Steffen Westenfelder Ute Weisz Bernd Richers Ursula Schachenhofer Harald Setrdle Frank Anger Rainer Wittke Helmut Kutscherauer Bernhard Profus Wolfgang Krüger Detlef Lind Dieter Müller Jochen Treuck Rene Rudat Karla Rudat Gudrun Henning Vera Single Dieter Lind Helmut Becker Bautista Navarro Alfred Linkert	Jasminka Köber Claudia Wolf Ulrich Schnauch Peter Strauß Gunnar Günther Gerd Vollprecht Laszlo Boros Brigitte Hotz Horst Seger Martin Beck Christel Eberhardt Walter Schadeck Andy Roth Rene Vogel Heidrun Heitzmann Ralf Heitzmann Manuela Dindorf Ilka Schacker Gertrü Räckel Horst Lagenstein Gobis Killinger Gabi Goering Roland Nirk Kurt Franzel Sandra Listing Andy Stark
---	--	---