

TAGBLATT

www.tagblatt-tuttlingen.de

 @tagblatt_tut

 @hopfengarten_tut

● CRAFTBIER

● CLUB-SANDWICH

● HAUSBRAUEREI

● EVENTS

SPEISEKARTE

Das TAGBLATT erfindet sich mal wieder neu. Aus personellen Gründen mussten wir uns von der Pizza trennen.

Dafür entstanden unsere neuen
"Club-Sandwiches"



TAGBLATT

Das Lokal in dem der Genuss in Tuttlingen groß geschrieben wird.

Eigenes Hausbier, gebraut im Genusskeller, handgemachtes Essen und Events der besonderen Art. All das unter einem Dach.



SAVE
THE
DATE



HOPFENGARTEN

Unsere Sommerlocation!
Ab dem 1. Mai eröffnet jährlich unser Biergarten im Umläufle, direkt neben dem Skaterpark. Hier kann man seine Seele bei schönem Wetter baumeln lassen.

Hier findet unser Craftbierfestival statt.



WECHSELNDE BIERE AM ZAPFHAHN



GETRÄNKE BEVERAGES ALKOHOLFREI NON-ALCOHOLIC

MINERALWASSER (MEDIUM/STILL)
BOTTLE OF WATER (MEDIUM/STILL)
0,75L: 5,30

WASSER OFFEN
WATER OPEN
0,2L: 2,50 0,4L: 3,50

COLA 1,14
0,2L: 2,90 0,4L: 4,90

FANTA 1,6
0,2L: 2,90 0,4L: 4,90

Sprite
0,2L: 2,90 0,4L: 4,90

COLA MIX^{1,14}
0,2L: 2,90 0,4L: 4,90

COLA LIGHT^{1,9,11,14}
0,2L: 2,90 0,4L: 4,90

BITTER LEMON¹³
0,2L: 2,90 0,4L: 4,90

GINGER ALE¹³
0,2L: 2,90 0,4L: 4,90

TONIC WATER
0,25L: 3,50

SAFTSCHORLE JUICE WITH SPARKLING WATER
JOHANNISBEERE/MARACUJA/APFEL
CASSIS/PASSIONFRUIT/APPLE
0,33L: 3,80

EISTEE ICETEA
PFIRSICH/ZITRONE/ BLAUBEERE
PEACH/LEMON/BLUEBERRY
0,33L: 3,80



Der Termin für das dritte Craftbierfestival steht. Am 31.7. und 1.8.2026 findet im und um den Hopfengarten herum, das nächste große Bierevent statt. Alle kommenden Infos findet ihr unter:

www.cbf-tuttlingen.de

WEIN

ROTWEIN RED WINE

PASQUA BARDOLINO DOC 4
TROCKEN DRY, VERONA/ITALIEN
0,20L: 6,20

PUGLIA PRIMITIVO IGP 4
TROCKEN DRY, MOSCA/ITALIEN
0,20L: 6,20

ROSÉ ROSÉ WINE

CHIARETTO DI BARDOLINO DOC 4
TROCKEN DRY, BARDOLINO/ITALIEN
0,20L: 6,20

WEIBWEIN WHITE WINE

CHARDONNAY DELLE VENEZIE ITG 4
TROCKEN DRY, PASTREGNO/ITALIEN
0,20L: 6,20

PASQUA PINOT GRIGIO ITG 4
TROCKEN DRY, VERONA/ITALIEN
0,20L: 6,20

WEINSCHORLE MIXED WINE

WEINSCHORLE SÜß 4
WINE MIXED WITH LIMONADE
0,20L: 4,50

WEINSCHORLE SAUER 4
WINE MIXED WITH SPARKLING WATER
0,20L: 4,50

"Alkoholfreies Bier sollte stets teurer sein, da das entnehmen
des Alkohols mehr Aufwand bedeutet. (Alex - Jan '2023)

DRINKS

Für

APEROL SPRITZ 1
8,40

LIMONCELLO SPRITZ 1
8,40

JAMESON GINGER 1
8,40

LILLET WILD BERRY
8,40

CAMPARI SPRITZ 1
8,40

CAMPARI SODA 1
8,40



KAFFEE & CO

ESPRESSO 14
2,30

ESPRESSO MACCHIATO 14,C
2,80

ESPRESSO 14 DOPPIO
3,20

KAFFEE SCHWARZ 14
COFFEE BLACK
2,80

MILCHKAFFEE 14,C
COFFEE WITH MILK
3,10

LATTE MACCHIATO 14,C
4,20

CAPPUCCINO 14,C
3,90

HEIÙE SCHOKOLADE 14,C
HOT CHOCOLATE
4,20

TEE 14 TEA
PFEFFERMINZ, SCHWARZ, GRÙN,
KAMILLE, FRÙCHTE,
PEPPERMINT, BLACK, GREEN, CHAMOMILE,
FRUITS
3,40



DESSERT

TIRAMISU 14,A,C,
HAUSGEMACHT (ALKOHOLHALTIG)
HOME MADE, WITH ALCOHOL
7,30

LEMON-CHEESECAKE-CREME 1,A,C,
HAUSGEMACHT
HOME MADE
7,30



EINTOPFKÜCHE

*KÜRBIS-CURRY B,G,H,A 

HOKKAIDO, KICHERERBSEN, KAROTTEN, KOKOS, ZITRONENGRAS

HOKKAIDO, CHICKPEAS, CARROTS, COCONUT, LEMONGRASS

8,90

*CHILI CON CARNE H,A 

GEMISCHTES HACKFLEISCH, KIDNEYBOHNEN, MAIS,
TOMATEN, LEICHT SCHARF

MIXED MEAT, BEANS, CORN, TOMATOES, SLIGHTLY SPICEY

8,90

KALTE KÜCHE

GEMISCHTE PLATTE B,G,H,A

VARIERENDE GEMISCHTE PLATTE

VARIED MIXED PLATTER

10,40

*NACHOS MIT 3 DIPS

DIPS AUF ANFRAGE

5,90

*ERHÄLTLICH UNABHÄNGIG DER KÜCHENZEITEN

"Leonie ist quasi meine zweite Persönlichkeit"
(Jenny '25)

GEMISCHTE PLATTE



NEU



CLUB-SANDWICHES

INKLUSIVE NACHOS UND DIP

"NEW YORKER" SANDWICH WEIZENTOAST 13,80

AIOLI, HÄHNCHEN, BACON, SPIEGELEI,
SALAT, TOMATE, GURKE
AIOLI, CHICKEN, BACON, FRIED EGG,
LETTUCE, TOMATO, CUCUMBER

BIEREMPFEHLUNG: DUNKEL

"ATHEN" SANDWICH VOLLKORNTOAST 13,30

AIOLI, GRILLGEMÜSE (ZUCCHINI, ARTISCHOKE,
PAPRIKA, ZWIEBEL, KAPER) FETA, RUCOLA
AIOLI, GRILLED VEGETABLES (ZUCCHINI, ARTICHOKE,
BELL PEPPER, ONION, CAPERS) FETA, ARUGULA#
BIEREMPFEHLUNG: HELLES



Alle Speisen auch "to go"



"GENUA" SANDWICH TRAMEZZINI 10,70

BASILIKUM PESTO, RUCOLA,
BÜFFELMOZZARELLA, TOMATE, GURKE
GREEN PESTO, ARUGULA, BUFFALO MOZZARELLA,
TOMATO, CUCUMBER

BIEREMPFEHLUNG: WEIBBIER

"NIZZA" SANDWICH WEIZENTOAST 11,20

THUNFISCH-OLIVENCREME, GEPICKELTE
ZWIEBELN, SALAT, TOMATE, GURKE
TUNA-OLIVE CREAM, PICKLED ONIONS, LETTUCE,
TOMATO, CUCUMBER

BIEREMPFEHLUNG: WEIBBIER

"LONDON" SANDWICH WEIZENTOAST 12,70

ANANAS CHUTNEY, SCHARFE SALAMI, GURKE
BLAUSCHIMMELKÄSE, SALAT, TOMATE,
PINEAPPLE CHUTNEY, SPICY SALAMI, BLUE CHEESE,
LETTUCE, TOMATO, CUCUMBER

BIEREMPFEHLUNG: DUNKLES WEIBBIER



"CHICAGO" SANDWICH WEIZENTOAST 13,80

PASTRAMI, BBQ-SOÙÈ, OMELETTE, CHEDDAR,
RÖSTZWIEBEL, SALAT, TOMATE, GURKE
PASTRAMI, BBQ-SAUCE, OMELETTE, CHEDDAR,
ROASTED ONIONS, LETTUCE, TOMATO, CUCUMBER

BIEREMPFEHLUNG: DUBBEL

"STOCKHOLM" SANDWICH TRAMEZZINI 13,60

RÄUCHERLACHS, HONIG-DILL-SENF CREME,
AVOCADO-MEERRETTICH CREME, RUCOLA, TOMATE, GURKE
SMOKED SALMON, HONEY-MUSTARD-DILL CREAM,
AVOCADO-HORSERADISH CREAM, ARUGULA, TOMATO, CUCUMBER

BIEREMPFEHLUNG: BLOND



SANDWICH - PLATTE FREIE WAHL

FÜR 4 PERSONEN 48,00
FÜR 6 PERSONEN 69,00



BEILAGEN

GARNELEN-SPIÈß	5,00
GEMÜSE-SPIÈß	4,00
SPIEGELEI (SEPARAT ODER AUF DEM SANDWICH)	2,00
BEILAGENSALAT (ESSIG/ÖL ODER JOGHURT)	4,00

Hey ChatGPT,
baue diese Photovoltaikanlage fertig!

PHOTOVOLTAIK
GEBA
Mit der richtigen
ENERGIE ist alles möglich.

KI kann viel – doch echtes
Vertrauen entsteht nur von
Mensch zu Mensch.

+49 7557 - 7498266 info@geba-gmbh.com



Der Spezialist für belgische Biere
und mehr...



TAGBLATT



„Handmade Food, Craftbeer and more“ ist unsere Devise.

Hier bei uns dreht sich alles um den Genuss. Wir wollen unseren Gästen eine neue Genusswelt präsentieren. Im Bereich Bier ermöglichen wir das durch neue, alte und wiederentdeckte Bierstile, die wir hier anbieten. Für Fragen rund um den Gerstensaft, steht Euch unser Biersommelier Alex, mit seinem Team zur Seite. Als neue Speise bieten wir euch handgemachte Club-Sandwiches an.

Im Sommer 2022 haben wir unser Geschäft durch einen Biergarten im Umlaufle erweitert. Unser „Hopfengarten“ bietet Euch an den sommerlich warmen Tagen einen großartigen Platz zum Verweilen und zum Seele baumeln lassen. Geöffnet ist der Biergarten zwischen Mai und September, je nach Wetterlage. Das Angebot beschränkt sich dort auf süffiges Bier und kleine Speisen. Wer eine große Auswahl an Speis und Trank benötigt, ist wiederum im TAGBLATT herzlich willkommen.

"Bier allein zu trinken macht hässlich!"
(Jenny G. - Jan' 2023)

Gewinnspiel*

1. Setze dein bestelltes Essen mit einem Foto schön in Szene.
2. Poste das Foto bei Instagram
3. Folge und verlinke uns bei Instagram **@tagblatt_tut** und markiere einen Freund
4. Hab die Chance auf einen 10€ Gutschein.



***Ausgelost wird einmal die Woche und direkt bei Instagram bescheid gegeben.**
Berücksichtigt werden nur Bilder der aktuellen Woche.

**ALEX****Inhaber, Biersommelier, Kleinbrauer**

Fachwissen:
Bierstile, Sensorik, Organisation, Elektrik

Lieblingsbiere:
Orval, Red Scarlett, Schlenkerla Märzen

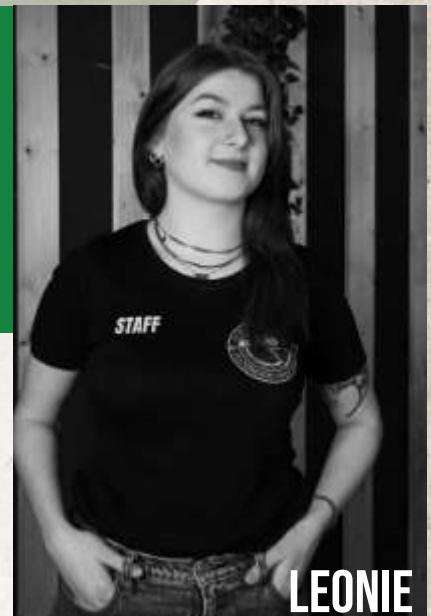
und ihnen zu helfen, das perfekte Bier für ihren Geschmack zu finden. Mit meiner Leidenschaft für handwerklich gebraute Biere versuche ich, immer wieder neue Genussmomente zu kreieren. In meiner eigenen kleinen Brauerei setze ich dies in die Tat um.

Ich bin Leonie, eine gelernte Hotelfachfrau mit einer echten Leidenschaft für den Service und das Gastgewerbe. Kommunikation liegt mir im Blut – ich liebe es, mit den Gästen ins Gespräch zu kommen, ihre Wünsche zu verstehen und ihnen ein rundum gelungenes Erlebnis zu bieten. Viel Wissen habe ich in der Welt des Gin Tonics gesammelt. Die Kombination aus hochwertigen Gins, perfekt abgestimmten Tonic Watern und kreativen Garnituren ist meine Leidenschaft, und ich freue mich, meinen Gästen ein neues Geschmackserlebnis zu bereiten.

gelernte Hotelfachfrau

Fachwissen:
Gin, Tonic, Kommunikation

Lieblingsbiere:
Rodenbach Alexander, Camba Bavaria Hopla

**LEONIE****JENNY****gelernte Restaurantfachfrau**

Fachwissen:
Whisky, Rum, Zigarette, Spirituosen, gehobene Gastronomie

Lieblingsbiere:
Hirsch Pils, Orval

Geschichte eines Single Malts oder die perfekte Kombination von Aromen geht – ich liebe es, mein Wissen zu teilen. Cocktails sind meine kreative Leidenschaft, und es ist immer spannend, neue Kreationen zu entwickeln. Freundlicher Service, Aufmerksamkeit und ein tiefes Fachwissen sind für mich selbstverständlich, um jedem Gast ein unvergessliches Erlebnis zu bieten.

Ich bin Alex, der Inhaber des TAGBLATTS, einem Ort, an dem Genuss und gute Gespräche zu Hause sind. Als ausgebildeter Biersommelier liegt mir die Welt des Bieres besonders am Herzen. Ich liebe es, mit meinen Gästen die Vielfalt an Aromen zu entdecken

und ihnen zu helfen, das perfekte Bier für ihren Geschmack zu finden. Mit meiner Leidenschaft für handwerklich gebraute Biere versuche ich, immer wieder neue Genussmomente zu kreieren. In meiner eigenen kleinen Brauerei setze ich dies in die Tat um.

Ich bin Jenny, gelernte Restaurantfachfrau, und mein Herz schlägt für edle Spirituosen und kreative Cocktails. Besonders in der Welt des Whiskys bin ich zu Hause. Ob es um die

Leonie und ich haben uns über ihre Mutter kennengelernt, und es war sofort eine besondere Verbindung spürbar. Was mich an ihr fasziniert, ist ihre aufgeschlossene Art und ihre unermüdliche Wissbegierde. Sie geht stets mit einem offenen Herzen und einer positiven Energie auf alles zu, was sie tut. Leonie hat ein großes Herz – für ihre Kollegen, für die Gäste und für alles, was sie liebt. Seitdem sie Teil des Teams ist, möchte ich sie nicht mehr missen. Ein Team ohne sie ist einfach unvorstellbar. Ihre Energie und ihr Engagement machen sie zu einem unverzichtbaren Teil meines beruflichen Umfelds.



**"Wenn das Essen zu scharf ist,
weiß man nicht wann es aufhört
heiß zu sein!" (Alex März '24)**



Ich habe Jenny als Gast kennen gelernt. Schon nach kurzer Zeit war mir klar, dass wir auf einer Wellenlänge lagen. Die Harmonie zwischen uns war sofort spürbar, und wir teilten nicht nur ähnliche berufliche Ziele, sondern auch gemeinsame Werte. Nach einem 6-stündigen Bewerbungsgespräch, war uns klar, wir müssen zusammen arbeiten. Der Respekt, den wir füreinander empfanden, wuchs mit jedem Gespräch. Aus dieser Begegnung, die zunächst rein professionell war, entwickelte sich eine wertvolle Freundschaft. Heute sind wir nicht nur Kollegen, sondern auch Freunde, die zusammen an unseren Zielen arbeiten und uns gegenseitig unterstützen.



****Genusskeller – Ihr Ort für unvergessliche Geschmackserlebnisse****

Willkommen in unserem Genusskeller, einem besonderen Ort, der weit mehr als nur eine Brauerei ist. Hier vereinen sich die Welt des Bieres mit erlesenen Spirituosen und einer einladenden Atmosphäre, die zum Verweilen und Genießen einlädt. In unserem Genusskeller wird nicht nur unser köstliches Bier gebraut, sondern auch eine Vielzahl von Veranstaltungen angeboten, die alle Sinne ansprechen. Bei unseren Tastings haben Sie die Gelegenheit, in die faszinierende Welt von Bier, Whisky, Rum und anderen Spirituosen einzutauchen. Lassen Sie sich von unseren Experten durch die Aromen und Geschmäcker führen und entdecken Sie neue Favoriten – ob fruchtig, rauchig oder würzig, für jeden Gaumen ist etwas dabei. Ein Highlight sind unsere Open Brew Days, an denen Sie hautnah miterleben können, wie unser Bier entsteht. Sehen Sie dem Brauer über die Schulter und erfahren Sie mehr über den kreativen Prozess, der in jedem Fass HopfiX steckt. Diese einzigartigen Tage bieten nicht nur spannende Einblicke, sondern auch die Möglichkeit, selbst aktiv zu werden und Teil des Brauprozesses zu sein. Unser Genusskeller wird so zum perfekten Treffpunkt für Freunde und Genussliebhaber, die einen geselligen Abend verbringen möchten. Egal, ob Sie ein Bierliebhaber, Spirituosenkenner oder einfach nur auf der Suche nach einem gemütlichen Ort sind, der Genusskeller bietet für jeden etwas. Kommen Sie vorbei und erleben Sie die Vielfalt des Genusses in einer einzigartigen Atmosphäre. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Stadtführungen Tüttlingen

GEMEINSAME ERLEBNISSE SCHAFFEN
– DAS IST MEIN ZIEL!

Tüttlinger Stadtührung Weibergschwätz Winterführung

Gruselführung Bierführung

0157 841 471 76

www.diegruppenreiseagentur.de

info@diegruppenreiseagentur.de



...eine regelmäßige Teilnahme
einer kleinen Führung!

HOPFENGARTEN



**"Man muss sagen,
Bier macht einiges besser!
(Jonas H. Mai '23)**

Unser idyllischer Biergarten im Herzen Tuttlingens

Willkommen im Hopfengarten, unserem charmanten Biergarten, der in den warmen Sommermonaten zum Leben erwacht! Eingebettet im Herzen von Tuttlingen, im Umläufle direkt neben der Skaterbahn, bietet der Hopfengarten eine einzigartige Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt. Genießen Sie die sonnigen Tage unter schatten spendenden Bäumen und lassen Sie sich von einem kühlen Bier aus unserer Microbrauerei HopfiX und köstlichen Leckereien verwöhnen. Der Hopfengarten ist der perfekte Ort, um mit Freunden und Familie zusammen zukommen, die Seele baumeln und den Alltag hinter sich zu lassen. Neben der entspannenden Atmosphäre bieten wir regelmäßig spannende Events und Live-Musik, die für eine unvergessliche Stimmung sorgen. Genießen Sie laue Sommerabende mit guter Musik und erfrischenden Getränken. Ob gemütliches Beisammensein, fröhliche Feiern oder einfach nur ein entspannter Abend – im Hopfengarten ist für jeden etwas dabei. Kommen Sie vorbei und erleben Sie die einzigartige Atmosphäre unseres Biergartens. Der Hopfengarten ist nicht nur ein Ort zum Trinken, sondern ein Ort der Begegnung, des Genusses und des Feierns. Wir freuen uns darauf, Sie im Hopfengarten willkommen zu heißen und gemeinsam unvergessliche Momente zu schaffen! Prost!



10% Rabatt sichern!
Nennen Sie bei Ihrer Anfrage das
Stichwort „Tagblatt Tuttlingen“

**WEB & MEDIENDESIGN
AUS DEM HERZEN BAYERNS**

Modern. Persönlich. Bezahlbar.
Auch im Raum Tuttlingen für Sie da.

WWW.SNYER.DE - DESIGN MIT HERZ. MADE BY SNYER SOLUTIONS



**"Vergiss niemals das
Bier an deiner Seite!
(Alex - Jan '2023)**

****HopfiX – Kreatives Handwerk und Braukunst seit 2016****

Willkommen bei HopfiX, der Microbrauerei, die sich ganz der Leidenschaft für außergewöhnliches Bier verschrieben hat. Seit unserer Gründung im Jahr 2016 ist nun unser Zuhause der Genusskeller – ein Ort, an dem traditionelle Braukunst und innovative Ideen zusammenkommen. Hier entstehen mit viel Hingabe und Experimentierfreude unsere einzigartigen Rezepturen, die den Charakter von HopfiX ausmachen.

Unser Genusskeller ist nicht nur eine Brauerei, sondern eine Ideenschmiede. Mit jeder neuen Kreation wollen wir die Welt des Bieres ein Stückchen bereichern. Hier tüfteln wir an Rezeptideen, probieren neue Kombinationen aus und feilen so lange an Details, bis ein Bier entsteht, das uns begeistert. Es ist dieser kreative Prozess, der HopfiX so besonders macht.

Ein Bier, das diese Leidenschaft perfekt widerspiegelt, ist unsere „Red Scarlett“. Diese einzigartige Kreation wurde von Grund auf im Keller entwickelt und überzeugt mit ihrer tiefroten Farbe, ihrem vollmundigen Geschmack und einer perfekt ausbalancierten Aromatik.

HopfiX ist mehr als nur eine Brauerei – es ist eine Lebenseinstellung. Für uns steht Bier nicht nur für Genuss, sondern auch für Kreativität, Gemeinschaft und den Spaß daran, etwas Einzigartiges zu schaffen. Mit jedem Glas HopfiX wollen wir Menschen zusammenbringen und ihnen ein unvergessliches Geschmackserlebnis bieten.

Ob Sie ein Fan von hopfenbetonten IPA's, malzigen Klassikern oder besonderen Spezialbieren sind – bei uns finden Sie garantiert etwas, das Ihren Geschmack trifft. Und wer die Welt von HopfiX hautnah erleben möchte, ist herzlich eingeladen, uns im Genusskeller zu besuchen. Dort können Sie nicht nur unsere Biere probieren, sondern auch einen Einblick in den kreativen Prozess hinter unseren Kreationen gewinnen.

Probieren Sie die Red Scarlett oder eine unserer anderen Spezialitäten und lassen Sie sich von unserer Leidenschaft für Bier begeistern. Prost auf die Vielfalt des Geschmacks!



CRAFT BIER FESTIVAL



DAS WAR 2025



**"Die Work/Life Balance
ist mit zu viel Bier
schwer zu halten!
(Alex G. Sept'23)**



Tolle Begegnungen, wunderbare Menschen, hervorragendes Bier und jede Menge Wasser von oben. Das trifft das Wochenende des 2. Craftbierfestivals ganz genau. Trotz des Wetters waren es einzigartige Tage, die nach einem dritten Festival förmlich rufen. Nächstes Jahr dann bei schönem Wetter, bei Regen können wirs ja jetzt...

Canucks Braukunst war die erste Brauerei die auf uns zukam und dabei sein wollte. Das hat uns ein wenig stolz gemacht... Es war mir eine große Ehre diese tollen Menschen kennen zu lernen. Herzlich, aufgeschlossen und mit voller Leidenschaft. Das merkt man bei jedem Schluck ihrer Biere. Ich hoffe auf ein Wiedersehen 2026.



Das erste mal dabei und Teil unserer Genusswelt, Wein Riegger aus VS. Das Angebot, präsentiert durch Markus Wachter, rundete das Festival ab und bot über dem Bier hinaus eine große Auswahl an Genussmittel. Whisky, Rum und ein Cocktail waren auf der Getränkekarte. Danke für die tolle Beratung und dein Engagement.



Gespräche, Verkostungen und Geselligkeit, davon gab es mehr als genug. Momente die für viele noch lang in Erinnerung bleiben werden.



**CRAFT
BIER
FESTIVAL**

Die Menschen um mich waren es, die all das überhaupt ermöglicht haben. Es waren verrückte Ideen die ich da in den Raum warf, aber diese besonderen Personen waren es, die mit Lust und Leidenschaft, jedes Hirngespinst meinerseits, mit umgesetzt haben. Es gibt nicht genug Worte um meine Dankbarkeit auszudrücken.



"Das Leben ist kein Wunschkonzert sondern eine Bierauswahl. Manchmal muss man auch schlechtes Bier trinken. (Alex Juli '23)

Musik durfte natürlich nicht fehlen. Von Rock bis Pop, über Country und einem Orchester, war alles dabei. Danke an alle die trotz dem Wetter mit Lust und Laune die Bühne betreten haben. Ihr wart großartig! Nur mit Musik wird vieles erst zu etwas ganz besonderem.



"Hätte ich mehr Hände,
hätte ich mehr Bier
in der Hand (Alex '24)

CRAFT BIER FESTIVAL

Ich bin immer noch erstaunt, welche Kulisse wir da erschaffen haben. Ein kleines Bierdorf mitten im Grünen Tuttlingens. Ob man das noch ausbauen kann!?



Es waren vier harte Tage für unser Team. Aufbau, Abbau, Regen, Bänke als Schlafplatz, wenig Schlaf, Alkohol soll auch im Spiel gewesen sein... Trotz all dem, haben wir den Spaß an dem was wir tun nicht verloren. Es hat uns noch näher zusammen gebracht. Ich bin so stolz auf das was wir da auf die Beine gestellt hatten.



Unser lieber Freund Uli, von Farrenbräu, hier aus Immendingen darf natürlich nicht fehlen. Seine Freundschaft und Hilfsbereitschaft ist einzigartig. Ich hoffe noch auf viele gemeinsame Momente, Sude und was uns noch so einfällt. Sein Bier findet ihr auch hier regelmäßig am Zapfhahn.



Frederic von Belgoshop.de darf natürlich nicht fehlen. Er beliefert mich seit Jahren mit den besten belgischen Bieren. Es war mir eine Ehre dich wieder gesehen zu haben.



Lang hat es gedauert bis man sich endlich persönlich getroffen hat. Martin von der Bierboutique Konstanz, war mir ein besonderer Gast. Ein toller Mensch mit vielen Ideen und der sich so schnell nicht unterkriegen lässt. Wir werden noch das ein oder andere Bier gemeinsam trinken müssen.



Philipp war letztes Jahr schon am Start. Dieses Jahr hat es endlich mit seiner umgebauten Ape geklappt. Was für eine geniale Idee solch ein Gefährt zu einer Zapfanlage umzubauen. Nun hoffen wir auf ein Tripel, dass du nächstes Jahr wieder mit am Start bist.

Was für zwei Typen. P&P, alias Pieter und Patrick, haben den ein oder anderen umgehauen. Nicht nur mit ihren unglaublich außergewöhnlichen Bieren, sondern auch mit deren Alkoholgehalt. Man hätte es Panik meinerseits nennen können dort vorbei zugehen... ich musste noch moderieren...





Und wenn Feste bei uns veranstaltet werden, darf die Camba Bavaria, vor allem die liebe Barbara nicht fehlen. Die innovative Brauerei wird durch sie bestens Vertreten. Ständig auf den Straßen Deutschlands unterwegs, bringt sie die Camba Biere auch zu uns. Es ist mir eine große Ehre die "Bierbarbara" enge Freundin nennen zu dürfen.

Unkompliziert, herzlich und unglaublich sympathisch. Das sind die ersten Worte die mir zu Ruud von der "Eem" Brauerei eingefallen. Dieses Jahr das zweite mal dabei gewesen, bot er wieder fantastische Biere. Mitunter auch sehr Hochprozentige, was für mich die Ecke der Niederländer nur noch gefährlicher machte.



Benny und Ola von "Eremita Braukunst" waren ebenso das zweite mal mit dabei. Ihre außergewöhnlichen Biere abseits des Reinheitsgebots, waren auch dieses mal wieder eine riesen Bereicherung für unser Festival. Ich sag nur Rote Beete.





Eine neue Brauerei auf dem diesjährigen Festival war die "Tölzer Mühlfeldbrauerei". Vom klassischen Weißbier bis zum IPA boten auch sie eine große Vielfalt zum probieren. Ich hoffe auf ein Wiedersehen.



Eine meiner Wunschbrauereien für das Festival war definitiv "Hoppebräu". Die Biere sind bei uns schon lange im Sortiment, so war die Brauerei auch für viele ein bekannter Name. Vertreten durch Paul, der mit enorm viel Sympathie punktete, macht jeder Besuch an Ihrem Stand enorm viel Spaß.

Natürlich durfte das Maßkrugstemmen nicht fehlen. Ein kleines Minievent zwischendurch, was immer wieder viele Zuschauer anlockt die mit den mutigen Damen und Herren mitfiebern und sie fleißig anfeuern. Ich liebe diesen kleinen Wettbewerb. Diese Atmosphäre die er schafft, ist für mich Spaß pur!



Nach meiner Abschlussrede spät abends, hatte ich dann auch endlich Feierabend und durfte auch mein erstes Bier trinken... hahaha

P&A beendeten das Festival wie letztes Jahr mit lauten Tönen! Das sollte zur Tradition werden.



Autohaus
LEIBER
 Carl-Benz-Straße 2, 78576 Emmingen-Liptingen

WWW.CBF-TUTTLINGEN.DE



Ich möchte mich ganz herzlich bei all unseren Sponsoren bedanken. Ohne eure Unterstützung wäre vieles nicht möglich gewesen – eure Hilfe ist für uns unverzichtbar. Ein riesiges Dankeschön geht an mein Team. Ihr seid die treibende Kraft hinter allem was wir tun. Euer Engagement, eure Leidenschaft und euer Teamgeist machen uns zu dem, was wir sind. Ich schätze mich unglaublich glücklich, mit so großartigen Menschen zusammenzuarbeiten. Nicht zu vergessen sind unsere Freunde – danke für eure ständige Unterstützung und für all die Momente, die wir miteinander teilen. Ihr seid immer an unserer Seite, und das bedeutet uns sehr viel. Und natürlich ein herzliches Dankeschön an all unsere Gäste. Ihr seid der Grund, warum wir jeden Tag unser Bestes geben. Eure Treue und euer Vertrauen motivieren uns, immer weiterzumachen und neue Höhepunkte zu erreichen. **Vielen Dank an Alle, die diesen Weg mit uns gehen!**

Information

Sämtliche Preisangaben in €
 Produkte können von Abbildung abweichen.
 Druckfehler/Irrtümer vorbehalten.
 Karten und Preisänderungen vorbehalten.
 Weitere Informationen über Zutaten und
 Zusatzstoffe auf Anfrage
 Speisen können Spuren von Ei enthalten

information

All prices in €.
 products in pictures can deviate from
 original.
 errors and printing errors excepted.
 prices are subject to change.
 more information on requ

Zusatzstoffe

1 = Farbstoffe
 2 = Geschwärzt
 3 = Konservierungsstoffe
 4 = Geschwefelt
 6 = Antioxidationsmittel
 7 = Geschmacksverstärker
 9 = Süßungsmittel

13 = Chinin haltig
 14 = Koffeinhaltig
 A = Ei
 B = Soja
 C = Milch
 D = Gluten haltig (Weizenmehl)
 E = Krebstiere

F = Fisch
 G = Schalenfrüchte
 H = Sellerie
 I = Senf
 J = Taurin
 K = Stabilisator
 L = Weichtiererzeug.

additives

1 = dyestuffs
 2 = blackened
 3 = preservatives
 4 = sulphurated
 6 = antioxidants
 7 = flavour enhancers
 9 = sweeteners

13 = with quinine
 14 = caffeinated
 A = egg
 B = soy
 C = milk
 D = gluten
 E = crustaceans

F = fish
 G = shellfish
 H = celery
 I = mustard
 J = taurine
 K = stabilizer
 L = mollusc products