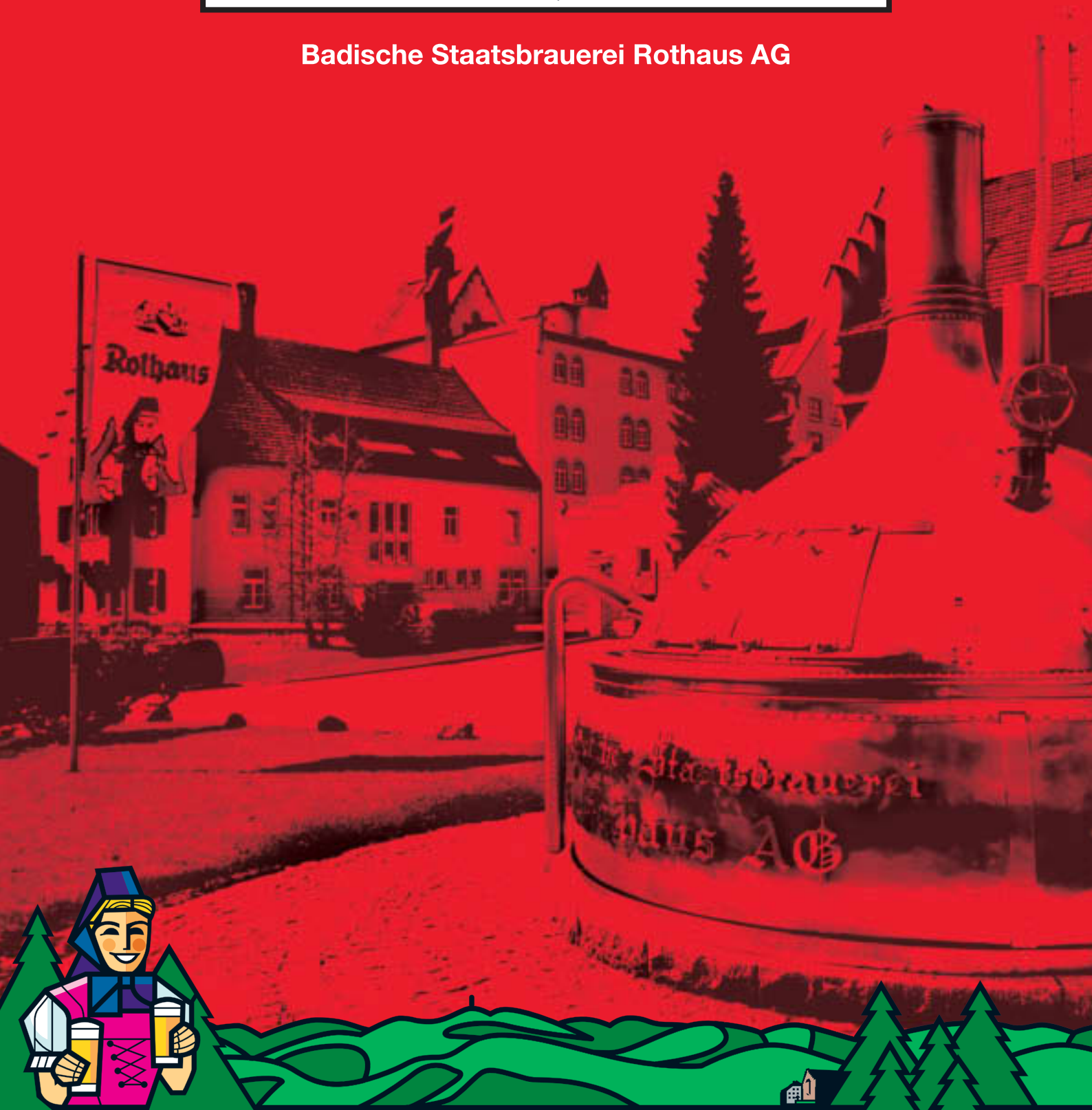


# Rothaus

Badische Staatsbrauerei Rothaus AG



# Badner Lied

D

Das schönste Land in Deutschlands Gaun,  
das ist das Badner Land;  
es ist so herrlich anzuschauen  
und ruht in Gottes Hand.

Drum grüß' ich dich mein Badner Land,  
du edle Perl' im deutschen Land.  
Frisch auf, frisch auf,  
mein Badner Land!

In Karlsruh' ist die Residenz,  
in Mannheim die Fabrik;  
in Rothaus steht die Brauerei  
und das ist Badens Glück.

Drum grüß' ich dich mein Badner Land,  
du edle Perl' im deutschen Land.  
Frisch auf, frisch auf,  
mein Badner Land!

Alt Heidelberg, du feine,  
du Stadt an Ehren reich,  
am Neckar und am Rheine  
keine andre kommt dir gleich.

Drum grüß' ich dich mein Badner Land,  
du edle Perl' im deutschen Land.  
Frisch auf, frisch auf,  
mein Badner Land!







Unsere Biere	4 / 5
Brauereigasthof Rothaus	6 / 7
Rohstoffe	8 / 9
Brautechnik	10 / 11
Bier-Bezug	12
Rothaus Shop	13
Der Schwarzwald	14 / 15
Veranstaltungen und Feste	16
Sponsoring	17
Rothaus Tour	18
Umweltschutz	19
Geschichte	20 / 21
Historische Etiketten	22
Standort der Brauerei	23



## **E** in Schluck Schwarzwald



### **PILS**

### **TANNENZÄPFLE**

### **PARTY-FASS**

Das beliebteste Bier aus Rothaus ist das Rothaus Pils. Besonders beliebt in der 0,33 l Flasche als Rothaus Pils Tannenzäpfle. Mit 12,3 % Stammwürze und 32 BE, den sogenannten Bittereinheiten, nimmt das Rothaus Pils eine herausragende Position unter den Pilsbieren ein. Untergärige Hefe aus eigener Reinzucht vergärt das Rothaus Pils, bevor es ca. 4 Wochen in Ruhe reift. Dabei bildet das Pils seinen kräftigen und eleganten Geschmack und seine hohe Rezenz aus. Rezenz nennt man das durch die Kohlensäure im Bier ausgelöste Frischegefühl.



### **HEFE WEIZEN**

### **HEFE WEIZEN ZÄPFLE**

### **PARTY-FASS**

Weizenmalz ist bei dieser Biersorte ein wichtiger und typischer Geschmacksträger. Wie bei allen anderen Bieren arbeiten wir auch beim Rothaus Hefeweizen mit einer etwas höheren Stammwürze von 12,5 %. Neben der feinen Hopfenbittere (15 BE) hat das Rothaus Hefeweizen sortentypisch eine weitere wichtige Geschmackskomponente, die Hefe. Bei dieser Biersorte kommt keine unter-, sondern eine obergärige Hefe zum Einsatz. Im Gegensatz zu unseren anderen Bieren gelangt das Hefeweizen unfiltriert zur Abfüllung.





## MÄRZEN EXPORT

## EISZÄPFLE

Wie es für diese Biersorte typisch ist, hat das Rothaus Märzen Export im Vergleich zum Pils eine höhere Stammwürze (13,3 %) und eine etwas geringere Hopfengabe (25 BE). Im Geschmack wird das Bier dadurch etwas vollmundiger und malzbetont, die Bittere tritt zurück. Genau wie beim Pils erfolgt die Gärung durch untergärige Hefe aus eigener Reinzucht. Die Lagerung nimmt ebenfalls ca. 4 Wochen bei bis zu minus 2 Grad Celsius in Anspruch.

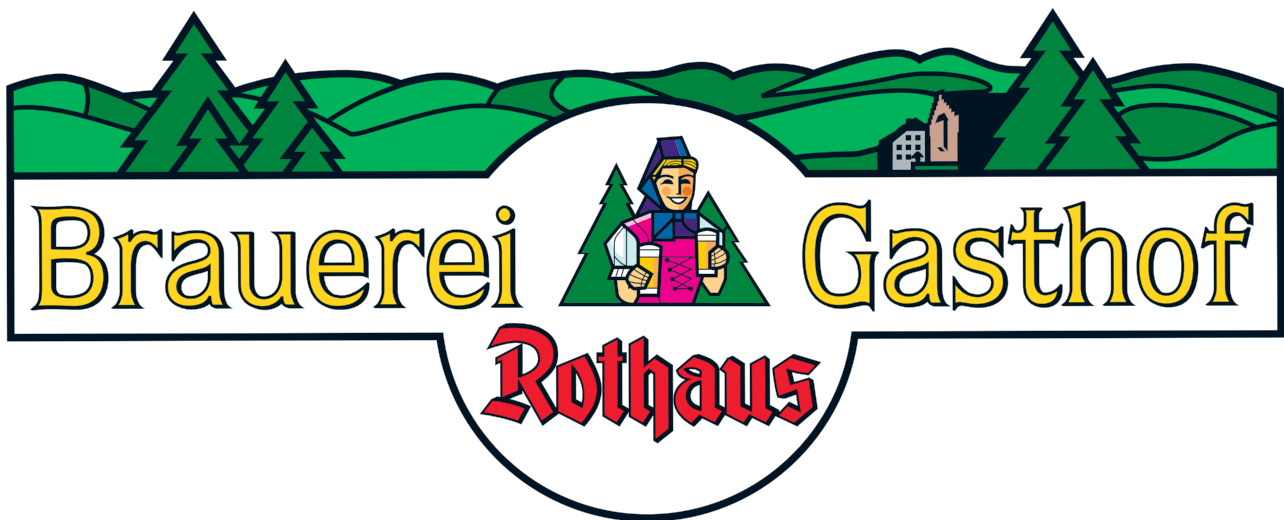


## RADLER    RADLER ZÄPFLE

Das Rothaus Radler besteht zu je 50 % aus Rothaus Märzen Export und einer erfrischenden Zitronenlimonade. Wie für unsere Biere verwenden wir auch für die Limonade nur ausgewählte Zutaten. Das Aroma wird zum Beispiel aus echten Zitronen gewonnen. Durch die Verwendung hochwertiger Süßstoffe ist das Rothaus Radler nicht nur alkohol-, sondern auch kalorienreduziert.







## Brauereigasthof Rothaus

Seit 1681 wird in der Gaststätte in Rothaus an historischem Ort Schwarzwälder Gastlichkeit gepflegt. In der über 300 jährigen Geschichte war der Brauereigasthof Rothaus immer eine wichtige Einkehrmöglichkeit für Durchreisende und ein beliebter Treffpunkt der Einheimischen.

Heute genießt man im zünftigen Braustüble, in der Hansjacob Stube oder in der Fürstabt Gerbert Stube ein Schwarzwälder Vesper oder ein herzhaftes badisches Gericht. Im Brauereigasthof Rothaus kommt jeder Genießer auf seine Kosten. Abgerundet wird das reichhaltige Angebot an regionaler Küche mit den Qualitätsbieren der Badischen Staatsbrauerei Rothaus AG. Neben frisch gezapften Bier vom Fass können Sie sich auch mit einem Zäpfle an einem Schluck Schwarzwald erfreuen.



Legen Sie unter den alten Bäumen des Biergartens eine Rast ein und erfrischen Sie sich mit einem Rothaus Pils oder Rothaus Hefeweizen vom Fass. Stärken Sie sich mit einem Vesper oder gönnen Sie sich eine warme Mahlzeit. Der Biergarten ist für Sie von Mai bis September bei schönem Wetter geöffnet.



Planen Sie gleich einen längeren Aufenthalt um den Schwarzwald in Ruhe zu erkunden. Im Brauereigasthof Rothaus stehen Ihnen 17 geschmackvoll eingerichtete Zimmer zur Verfügung. Informieren Sie sich über unsere Angebote, wie zum Beispiel die „Rothauswoche“ oder das „Schwarzwaldwochenende“ per Telefon unter 0 77 48 / 5 22 - 96 00 oder im Internet unter [www.brauereigasthof-rothaus.de](http://www.brauereigasthof-rothaus.de).

Brauereigasthof Rothaus GmbH & Co. KG  
Rothaus 2  
79865 Grafenhausen-Rothaus

Telefon: 0 77 48 / 522 - 9600  
Telefax: 0 77 48 / 522 - 9699

E-Mail: [info@brauereigasthof-rothaus.de](mailto:info@brauereigasthof-rothaus.de)  
Internet: [www.brauereigasthof-rothaus.de](http://www.brauereigasthof-rothaus.de)



## **B**rauereibesichtigungen

Lassen Sie sich durch die altherwürdigen Mauern von Rothaus führen und entdecken Sie eine der modernsten Brauereien in Deutschland. Brauereibesichtigungen finden von Montag bis Freitag ab 15 Personen statt. Informationen über Preise und Besichtigungszeiten erhalten Sie im Brauereigasthof. Im Besichtigungspreis sind ein Vesper und ein Freitrunke im Brauereigasthof enthalten. Um vorherige Anmeldung unter der Telefon-Nummer 0 77 48 / 5 22 - 96 00 wird gebeten.



### **Rothaus Shop**

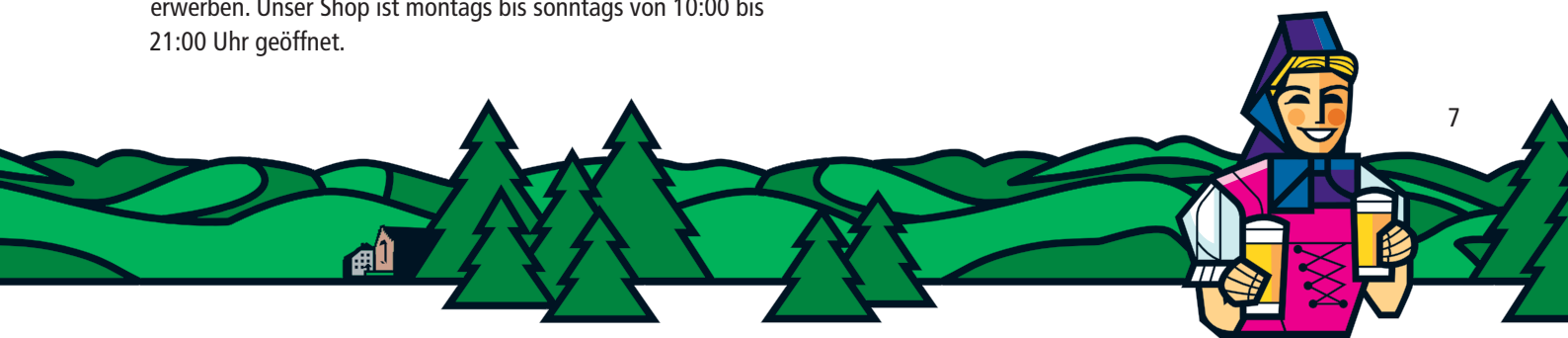
Der neue Rothaus Shop des Brauereigasthofs für die Freunde des Rothaus-Bieres und solche, die es werden wollen. Hier finden Sie alles von der Ansichtskarte über Rothaus Pins und der Märklin Sonderreihe „Rothaus“ bis hin zum Zapfhahnschild. Für den perfekten Rothaus-Biergenuss Zuhause erhalten Sie die typischen Rothaus-Biergläser in allen Größen und Formen. Alle Artikel der beliebten Rothaus-Kollektion, wie T-Shirts, Fleecepullover, Baseballcaps und vieles mehr können Sie vor Ort gleich anprobieren und in der für Sie passenden Größe erwerben. Unser Shop ist montags bis sonntags von 10:00 bis 21:00 Uhr geöffnet.



### **Multimedia-Schau**

Die schöne Landschaft des Schwarzwaldes mit ihren Tälern und Bergen, ihren Wiesen und Seen ist nicht nur ein beliebtes Urlaubsziel, sondern auch die Heimat der Badischen Staatsbrauerei Rothaus AG. Lernen Sie die Geschichte der Schwarzwaldbrauerei kennen und tauchen Sie in die malerische Idylle des Schwarzwaldes ein. Erleben Sie die schönen Seiten der Natur und lassen Sie sich in den Bann dieser Region ziehen. Sehen Sie wie die Qualitätsbiere von Rothaus in einer der modernsten Brauereien Deutschlands gebraut werden. Vorführungen finden parallel zu den Öffnungszeiten des Rothaus Shop im Medienzentrum statt.

Besuchen Sie den Brauereigasthof Rothaus und erleben Sie die Rothaus Atmosphäre in historischen Schankräumen.





## Rohstoffe

### Allgemeines:

Das deutsche Reinheitsgebot aus dem Jahre 1516 ist die älteste, bis heute gültige lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt. Fast 500 Jahre alt und dennoch so aktuell wie damals ist es noch heute die Grundlage der Bierherstellung. Nach ihr wird Bier in Deutschland nur aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe gebraut.

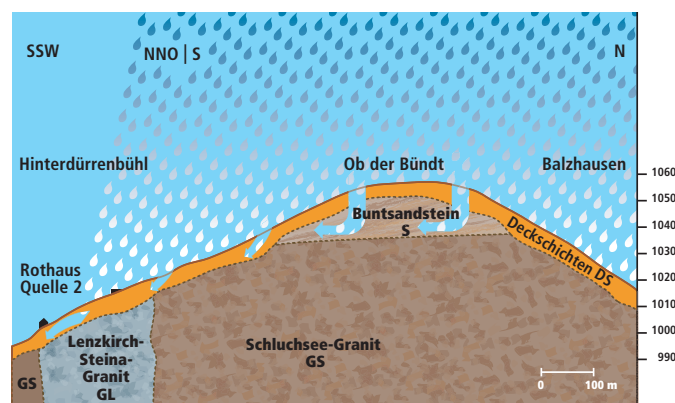
Wir verwenden ausschließlich ausgesuchte, beste und umwelt-schonend hergestellte Rohstoffe, auch wenn sie teurer sind. Diese beziehen wir von langjährigen, bewährten Lieferanten aus der Region Baden-Württemberg und den angrenzenden Gebieten. Auf eine gesicherte Rohstoffversorgung wird größter Wert gelegt.

### Wasser

Wasser ist der „Körper des Bieres“. Wir beziehen unser Wasser aus sieben eigenen Quellen. Diese Quellen liegen in Quell-schutzgebieten mitten im Wald, fern ab von jeder Industriean-sammlung. Unser Quellwasser ist von so hoher Qualität, dass es ohne jede Aufbereitung in die Braukessel gelangt. Neben der Reinheit macht auch die sehr niedrige Härte (1,5°dH) unser Quellwasser zu einem idealen Brauwasser für qualitativ hoch-wertige Biere.



Unsere Quellgebiete liegen im westlichen Bereich der sogenannten Südostabdeckung des Schwarzwaldes. Das Grundgebirge besteht aus paläozoischen Graniten (Lenzkirch-Steina-Granit GL und Schluchsee-Granit GS), die in den höheren Lagen von Buntsandstein überlagert sind.



Die Grundgebirgsschichten werden von einer mehrere Meter mächtigen Schicht von Hangschutt und sogenannten Fließerden überdeckt. Der lockere Aufbau der Deckschichten (DS) und die Verklüftung (Risse) der Buntsandstein- und Granitschichten führen zu einer relativ kurzen Verweilzeit des Wassers im Boden.





## Malz

Malz ist ein besonders wichtiger Rohstoff für ein gutes Bier. Es gibt dem Bier seine Geschmacksfülle und seine Farbe und wird auch als „Seele des Bieres“ bezeichnet.

Unsere Braugeste wird ausschließlich regional angebaut und in Mälzereien ebenfalls in Baden-Württemberg und den angrenzenden Regionen nach unseren Vorgaben vermälzt. Mit den Landwirten und den Mälzereien verbinden uns großteils jahrzehntelange vertrauensvolle Geschäftsbeziehungen.

Unser Braumalz wird aus zweizeiliger, heimischer Sommerbraugerste hergestellt. Der Braugerstenanbau für unser Malz erfolgt nach den Richtlinien für den integrierten und kontrollierten Anbau (ik-Anbau). So ist es möglich, Ökonomie und Ökologie in Einklang zu bringen. Den Aufpreis für Malz aus ika-Braugerste zahlen wir gerne. Wir sehen in der Entrichtung des Mehrpreises eine Unterstützung des heimischen Braugerstenanbaus, der Landwirtschaft und einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz.

Nahezu die gesamte Braugerste, die von den Landwirten der umliegenden Braugerstenerzeugergemeinschaften Waldshut-Stühlingen, Hegau-Baar, Linzgau-Bodensee und aus anderen Regionen Baden-Württembergs als ika-Braugerste angebaut wird, benötigen wir für die Malzerzeugung.



## Hopfen

Hopfen ist die „Würze des Bieres“. Er gibt dem Bier Aroma und seinen typisch herben Geschmack. Wir verwenden ausschließlich hochwertigen Aromahopfen aus den deutschen Anbaugebieten Tettngang und der Hallertau.



## Hefe

Die Hefe ist der „Geist des Bieres“ und bringt die Bierwürze zum Gären. Bei der Gärung entstehen aus Malzzucker Alkohol und Kohlensäure.

Aus eigener Reinzucht verwenden wir untergärrige Hefe für unsere Sorten Rothaus Pils und Rothaus Märzen Export und obergärrige Hefe für unser Rothaus Hefeweizen, die wir nach modernsten Erkenntnissen in einem besonders vitalen und gärungsaktiven Zustand erhalten.





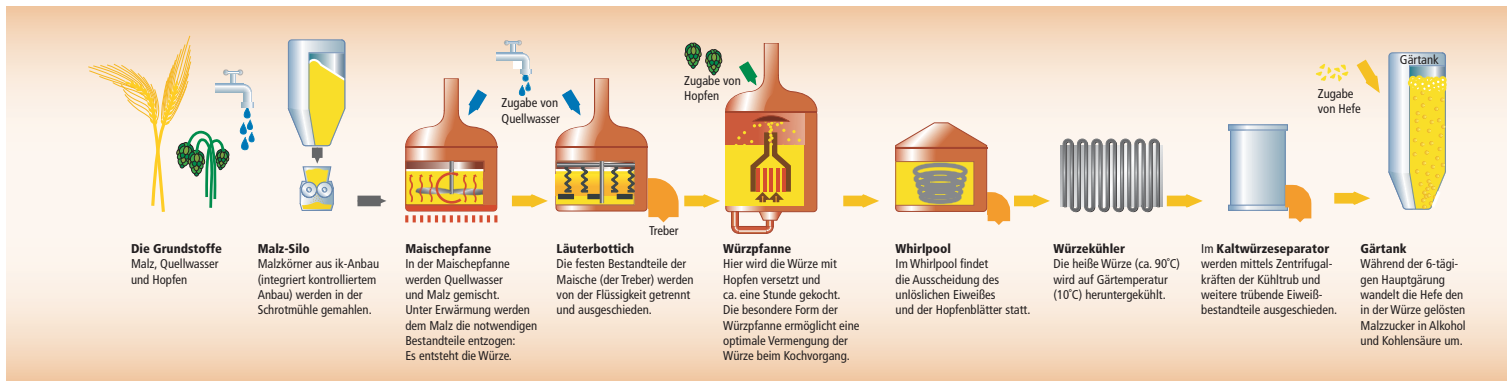
## So wird gebraut

Das Sudhaus bildet das Herz der Brauerei Rothaus, denn hier findet der eigentliche Brauprozess statt. Aus Wasser, Malzschrot und Hopfen wird nach traditionellen Rezepturen in modernsten technischen Anlagen die sogenannte Bierwürze energie- und umweltschonend hergestellt.

Zu Beginn des Brauvorgangs wird geschrotetes Malz mit Brauwasser in den Maischegefäßen zur Maische vermischt und erhitzt. In diesem zweistündigen Prozess sorgen die natürlichen Enzyme des Malzes dafür, dass die Stärke des Malzkornes in einen flüssigen Zuckerextrakt umgewandelt wird.

## Gärung / Lagerung

Auf dem Weg zum Gärtank wird im Hefekeller Hefe hinzugegeben. Sie lässt die Würze vergären. In zylindrokonischen Gärtanks findet bei gleichmäßig niedrigen Temperaturen von 8 bis 10 Grad Celsius nach klassischem Gärverfahren die Hauptgärung der untergärigen Biere statt. Aus dem in der Würze enthaltenen vergärbaren Malzzucker entstehen unter Wirkung der Hefe binnen 7 Tagen Alkohol und Kohlensäure. Beim obergärigen Rothaus Hefeweizen vergärt die Würze in 3 bis 4 Tagen bei Temperaturen von 15 bis 20 Grad Celsius. Nach der Hauptgärung folgt die vierwöchige Lagerung und Reifung des Jungbieres bei einer Temperatur von bis zu -2 Grad.



Anschließend gelangt die Maische in den Läuterbottich. Dieser trennt die festen Bestandteile, den Biertreber, von der Flüssigkeit. Das gewonnene Produkt heißt Würze, die mit ihren wertvollen Inhaltsstoffen nun in die Sudpfanne gelangt. Hier kommt, über mehrere Gaben verteilt, der Hopfen hinzu und die Würze wird über eine Stunde lang intensiv, aber dennoch schonend gekocht.

Hier entfaltet sich der unverwechselbare, ausgereifte und abgerundete Geschmack und die spritzige Rezenz unserer Rothaus-Qualitätsbiere.

Durch die anschließende Filtration werden die untergärigen Biere – Rothaus Pils und Rothaus Märzen Export – von den trübenden Bestandteilen befreit und erhalten ihre fein glänzende und kristallklare Beschaffenheit. Das Rothaus Hefeweizen behält jedoch seine – dem Biertyp entsprechende – natürliche Trübung und gelangt unfiltriert zur Abfüllung.



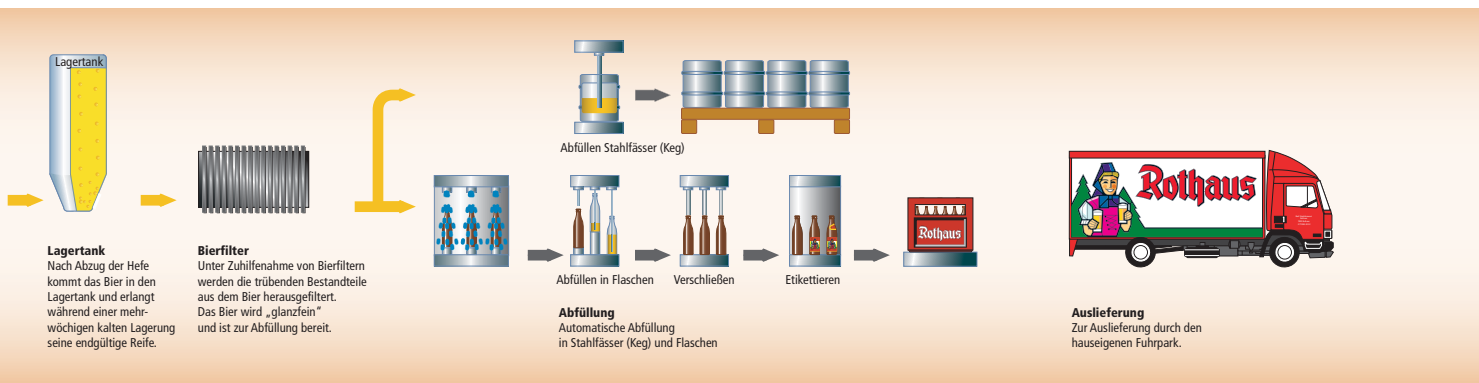


## Die Abfüllung

Die Flaschenabfüllung in Rothaus entspricht dem modernsten Stand der Technik. Nur so können wir unsere hohen Anforderungen an Hygiene und Bierqualität erfüllen und gewährleisten, dass unsere Kunden immer frische Qualitätsbiere genießen. Nicht nur die Anlagen entsprechen höchsten Standards, sondern auch die Flaschenausstattung. Zum Beispiel bieten die braunen Bierflaschen bis heute den besten Schutz vor UV-Strahlung und Licht, durch welche der Geschmack des Bieres deutlich spürbar schon innerhalb kurzer Zeit nach der Abfüllung leidet.

## Die Qualitätskontrolle

Als Lebensmittel unterliegt die Herstellung von Rothaus-Bier gemäß dem Reinheitsgebot auch der Lebensmittelgesetzgebung und der Hygieneverordnung und ist somit strengsten Kontrollen unterworfen. In der technischen Qualitätskontrolle, in der qualifizierte Brauerei-Ingenieure und Betriebskontrolleure arbeiten, werden alle Rohstoffe, Zwischen- und Endprodukte ständig und sorgfältig auf die geforderte Qualität hin untersucht. Über Stichproben, Stufen- und Endkontrollen wird der gesamte Entstehungsweg des Bieres analytisch begleitet.



Die Dichtungsmasse der Kronenkorken sorgt zuverlässig für den Ausschluss von ebenfalls geschmacksveränderndem Sauerstoff. Gemeinsam mit unseren Lieferanten nutzen wir alle sich anbietenden Verbesserungen. Die Zäpfle werden häufig direkt aus der Flasche getrunken. Zum Schutz vor Verunreinigung des Flaschenhalses verwenden wir daher die sogenannten Faltakapseln. Diese Faltakapseln werden ohne Leim lediglich angedrückt. So können sie vor dem Genuss einfach, schnell und ohne Rückstände heruntergezogen oder entfernt werden. Bleiben diese Kapseln an der Flasche, werden sie von uns recycelt.

So bleibt sichergestellt, dass nur einwandfreie und geprüfte Qualitätsbiere die Brauerei Rothaus verlassen.







## **B**ezugsquellen von Rothaus-Bieren: [www.rothaus.de](http://www.rothaus.de)



Klicken Sie einfach den Menüpunkt „Bier-Bezug“ an.

Nun können Sie anhand Ihrer Postleitzahl oder Ihres Wohnortes nach einem Bezugsort in Ihrer Umgebung suchen. Zusätzlich können Sie auswählen, ob das Programm nach einer Gaststätte oder einem Händler suchen soll.

Sollte anhand der Eingabe Ihrer Postleitzahl kein Ergebnis gefunden werden, haben Sie die Möglichkeit, das Suchgebiet zu erweitern. Geben Sie hierfür einfach die beiden ersten Ziffern Ihrer Postleitzahl ein. Nun werden Ihnen alle Gaststätten und Händler im ausgewählten Gebiet angezeigt.

Außerdem können Sie auch nach Rothaus-Händlern und nach Gaststätten in anderen Ländern suchen. Klicken Sie hierfür einfach das gewünschte Land an und die Ergebnisse werden Ihnen angezeigt.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg bei der Suche nach einer Bezugsquelle in Ihrer Nähe und viel Genuss mit unseren Qualitätsbieren.



# Rothaus Shop



Besuchen Sie unseren Rothaus Shop und überzeugen Sie sich selbst von der Vielfalt unserer Fanartikel. Im Rothaus Shop findet jeder Rothaus-Freund genau den richtigen Artikel.



Machen Sie Ihren Freunden und Bekannten eine Freude und verschenken Sie zu einem Kasten Rothaus-Bier die passenden Gläser oder einen Flaschenöffner. Oder gönnen Sie sich selbst etwas und stöbern Sie in den verschiedenen Rubriken wie z.B. Bekleidung, Gläser, Radsport, Sammler und vielen mehr. Der Rothaus Shop im Brauereigasthof hat von Montag bis Sonntag von 10.00 bis 21.00 Uhr geöffnet.

Bestellen Sie bequem per Internet und lassen Sie sich die Artikel Ihrer Wahl mit der Post nach Hause liefern. Unter [www.rothaus-shop.de](http://www.rothaus-shop.de) haben Sie eine Übersicht über alle Rothaus-Fanartikel und die dazugehörigen Verkaufspreise. Bestellen Sie gleich mehrere Artikel und sparen Sie auf diesem Weg Portokosten.







## Die Heimat der Brauerei Rothaus



Der Feldberg ist mit 1.493 m der höchste Berg im Schwarzwald. Im Sommer begeistert er viele Wanderer mit seiner herrlichen Aussicht. Im Winter ist er Anziehungspunkt für tausende von Wintersportlern.



Der Schwarzwald bildet den südwestlichen Eckpfeiler Deutschlands. Er erstreckt sich auf einer Länge von 160 km und erreicht eine Breite von mehr als 20 km im Norden bis hin zu über 60 km im Süden.

Der Schwarzwald ist heute eine der beliebtesten Tourismuslandschaften Deutschlands und hat eine Fläche von 7.860 Quadratkilometern. Von vielen Urlaubsgästen wird der Schwarzwald als eine der schönsten, romantischsten und vielseitigsten Urlaubsregionen Deutschlands angesehen.

Besonders die schöne Landschaft macht den Reiz dieser Region aus. Die Täler und Berge, die Wiesen und Seen lassen viele Besucher immer wieder in den Schwarzwald zurückkommen.



Das Schwarzwaldmuseum Hüsl ist bekannt aus der TV-Serie „Die Schwarzwaldklinik“. Es diente als Drehort für die Aufnahmen des Hauses von Dr. Brinkmann. Es steht etwa 200 m von der Brauerei Rothaus entfernt und bietet sich als schönes Bildmotiv an.





# Der Schwarzwald



Das Handwerk im Schwarzwald hat eine jahrhundertelange Tradition. Mit viel Liebe zum Detail entstehen so die schönsten Kunstwerke wie Kuckucksuhren, Fasnachtsmasken, Gläser und vieles mehr.



Ganz gleich, ob Sie gerne wandern, Nordic Walking machen, Mountainbike fahren oder einfach nur Erholung suchen: Der Schwarzwald bietet die ideale Kulisse.



Die Brauerei Rothaus ist die bekannteste regionale Brauerei im Schwarzwald. Durch ihr äußeres Erscheinungsbild passt sie wunderbar in diese schöne Region. Auch über die Grenzen des Schwarzwaldes hinaus gilt sie als die Schwarzwaldbrauerei.



Die großen Seen wie z.B. der Schluchsee oder der Titisee laden zu einer Rundfahrt mit dem Schiff ein. Der Feldsee und der Schlüchtsee, die beide Naturschutzgebiete sind, spiegeln die Verbundenheit zur Natur wider. Die vielen Bäder und Thermen im Schwarzwald lassen keine Wünsche offen.



# Veranstaltungen und Feste



Der slowUp Hochrhein ist eine grenzübergreifende Veranstaltung entlang des Hochrheins und bietet allen Teilnehmern einen Tag lang autofreie Straßen. Die Besucher und Teilnehmer haben die Möglichkeit, auf Inline-Skates, zu Fuß oder mit dem Fahrrad die für Motorfahrzeuge gesperrten Straßen beiderseits des Rheins zu genießen.



Das Feuerwerk am Samstag ist der Höhepunkt des Seenachts-fests in Schluchsee. Ein ganzes Wochenende stehen rund um den Schluchsee Stände und Bühnen. Ein abwechslungsreiches Programm bietet Unterhaltung für alle Altersgruppen.



Beinahe arktische Stimmung kommt beim Schlittenhunderennen in Todtmoos und in Bernau auf.

Rothaus unterstützt Feste und Feiern, sportliche Wettkämpfe und Konzerte im und rund um den Schwarzwald.

Vom gemütlichen Dorfhock bis hin zur Großveranstaltung wie der Arena of Pop, vom Volkslauf über Marathon bis zu Spitzensport in Bundesliga oder Weltcup. Rothaus-Biere finden sich immer da, wo Menschen zusammenkommen und gemeinsam feiern.



Jahr für Jahr zieht es begeisterte Anhänger der Skispringer in den Schwarzwald. Die Rothaus-Schanze in Hinterzarten bietet den Sportlern erstklassige Trainings- und Wettkampfbedingungen. Beim Rothaus FIS Sommer Grand Prix verwandeln die Zuschauer das Adler Stadion in einen Hexenkessel.



Die Arena of Pop in Mannheim wird auch das Baden-Württemberg-Festival genannt. Hier spielen die größten Stars mitten in der Mannheimer Innenstadt. Über 100.000 Zuschauer feiern dieses große Sommer-Openair.



Die Zäpfle Party ist eine kultige Party mit „Mitmach-Garantie“ für Jung und Alt und ist genau das Richtige für kontaktfreudige und aufgeschlossene Partygänger und alle, die es werden wollen. Bei jeder der über 30 Partys pro Jahr ist von Langeweile keine Spur.



Der Freiburg Marathon bietet Sportlern und Zuschauern eine einmalige Atmosphäre. 41 Bands entlang der Strecke sorgen für Stimmung.





# Sponsoring



Nicht erst seit dem Gewinn der European Champions League im Jahr 2007 gehört die Herren-Mannschaft des VfB Friedrichshafen zur europäischen Spitzenklasse im Volleyball. Der mehrfache deutsche Meister und Pokalsieger zählt zu den Talentschmieden seines Sports.

Die HSG Konstanz ist eine Interessengemeinschaft der beiden Konstanzer Handballvereine TV Konstanz und HCDJK Konstanz mit dem Ziel, hochklassigen Handball in Konstanz zu bieten. Rothaus unterstützt als Trikot-sponsor diese Arbeit.

Der Karlsruher SC ist aus dem deutschen Fußball kaum wegzudenken. Treue Fans unterstützen den Verein und seine Mannschaft im Wildparkstadion und sorgen für eine atemberaubende Atmosphäre.



Der EHC aus Freiburg ist der Freiburger Eishockeyverein. Über 10 Jahre ist die Brauerei Rothaus schon als Sponsor dabei. Seither ziert „Biergit“ das Trikot der Wölfe aus dem Breisgau.

Die Damen des SC Freiburg bieten ihrer wachsenden Fangemeinde packenden Fußball auf Top-Niveau. Seit der Saison 2001/2002 kämpfen die Damen in der ersten Liga ununterbrochen um Punkte und Tabellenplätze.

Das Team Rothaus Vita Classica ist Damen-Radsport auf Bundesliga Niveau. Das Team bietet den Fahrerinnen ideale Trainings- und Wettkampfbedingungen. Die sportlichen Erfolge lassen dann nicht lange auf sich warten.



Der Sportclub aus Freiburg ist im Badenova-Stadion an der Dreisam zu Hause. Mit seiner beherzten und engagierten Spielweise hat sich der SC seinen Platz im deutschen Fußball erspielt. Eine treue und große Fangemeinde macht jedes Heimspiel zu einem Erlebnis.

Das Team Rothaus bietet engagierten Amateuren die Möglichkeit ihren Sport unter professionellen Bedingungen zu betreiben. Das Team ist heute fester Bestandteil der Rad-Bundesliga.

Das Rothaus Cube Team ist das Mountainbike-Team im Südschwarzwald. Die Fahrerinnen und Fahrer treten sowohl bei regionalen Rennen als auch in der Bundesliga und beim Weltcup erfolgreich an.



# Rothaus Tour



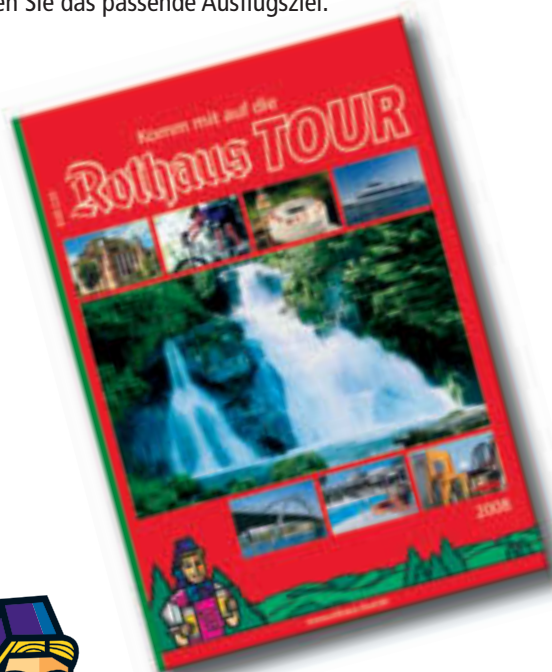
Entdecken Sie den Schwarzwald von seinen schönsten Seiten. Der Rothaus Tour-Pass zeigt Ihnen die attraktivsten und interessantesten Ziele im Schwarzwald.

Wählen Sie eine von fünf Tagestouren, die wir für Sie zusammengestellt haben oder planen Sie Ihren eigenen Ausflug. Egal, ob Sie alleine, mit Ihrer/m Partner/in oder mit der ganzen Familie zu Gast im Schwarzwald sind, mit dem Rothaus Tour-Pass finden Sie das passende Ausflugsziel.



Zur besseren Übersicht haben wir die über 85 Tourziele in 6 Kategorien aufgeteilt. Ob Sie einen gemütlichen Tag verbringen oder etwas Aufregendes erleben möchten, der Rothaus Tour-Pass bietet viele Möglichkeiten. Mit dem Tour-Pass erhalten Sie bei allen Partnern tolle Souvenirs oder einmalige Vergünstigungen. Zusätzlich können Sie bei allen Partnern Stempel sammeln.

Mit mindestens 5 Stempeln laden wir Sie herzlich in die Brauerei Rothaus und den Brauereigasthof Rothaus ein. Hier erhalten Sie einen kleinen Einblick in die Schwarzwaldbrauerei. Nach einer kurzen Begrüßung sehen Sie einen Film über die Produktion unserer Biere und vieles mehr. Je nach Anzahl der gesammelten Stempel erhalten Sie den bronzenen (ab 5 Stempel), den silbernen (ab 11 Stempel) oder den goldenen Ansteckpin (ab 15 Stempel). Zudem erhält jeder Besucher ein kleines Präsent. Weitere Informationen finden Sie unter [www.rothaus-tour.de](http://www.rothaus-tour.de) oder im **Rothaus TOUR-Pass**.





Die Brauerei Rothaus liegt mitten im Hochschwarzwald, einer der schönsten Landschaften Deutschlands. Deshalb fühlen wir uns dem Umweltschutz schon seit jeher verpflichtet.

Schon lange bevor der Umweltschutzgedanke zum Allgemeinut geworden ist, haben wir den damit zusammenhängenden Fragen große Aufmerksamkeit gewidmet.

Umweltschutz ist in Rothaus seit Jahrzehnten gelebte Praxis. In Rothaus setzen wir ausschließlich hochwertige Mehrwegflaschen ein, die bis zu 40-mal wiederverwendet werden. Für den Druck unserer Etiketten kommen nur schwermetallfreie Farben zum Einsatz. Die Aluminiumfolie um den Flaschenhals wird ohne Klebstoff so angedrückt, dass sie vor dem Genuss einfach heruntergeschoben oder entfernt werden kann. Viele dieser Folien bleiben an den Flaschen und kommen auf diesem Wege wieder zurück in die Brauerei. Vor der Reinigung der Flaschen werden die Folien von einer speziellen Maschine entfernt. Das so gewonnene reine Aluminium kann ohne Einschränkungen von den Aluminiumhütten wieder verwendet werden.

Der Verbrauch an Strom, Wärme und Wasser liegt in Rothaus deutlich unter dem Branchendurchschnitt. Mit modernsten Maschinen und Verfahren erreichen wir hohe Wirkungsgrade, z.B. bei der Wärmeerzeugung und -rückgewinnung. Die Grundlast der Wärmeenergie wird seit 2008 CO<sub>2</sub>-neutral mit einem holzbefeuerten Dampfkessel erzeugt. Durch das 2006 in Betrieb genommene Sudhaus reduzierte sich der Wärmeverbrauch bereits um 20 % pro Jahr.

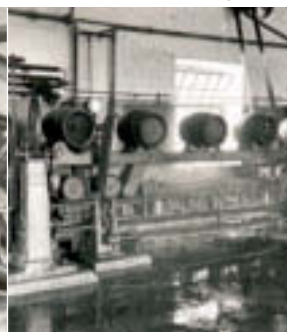
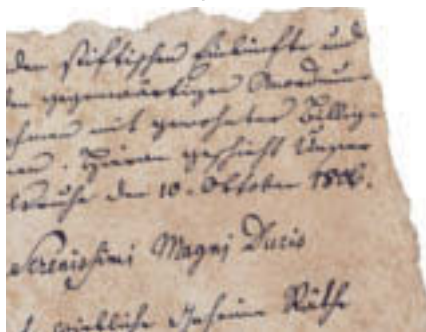
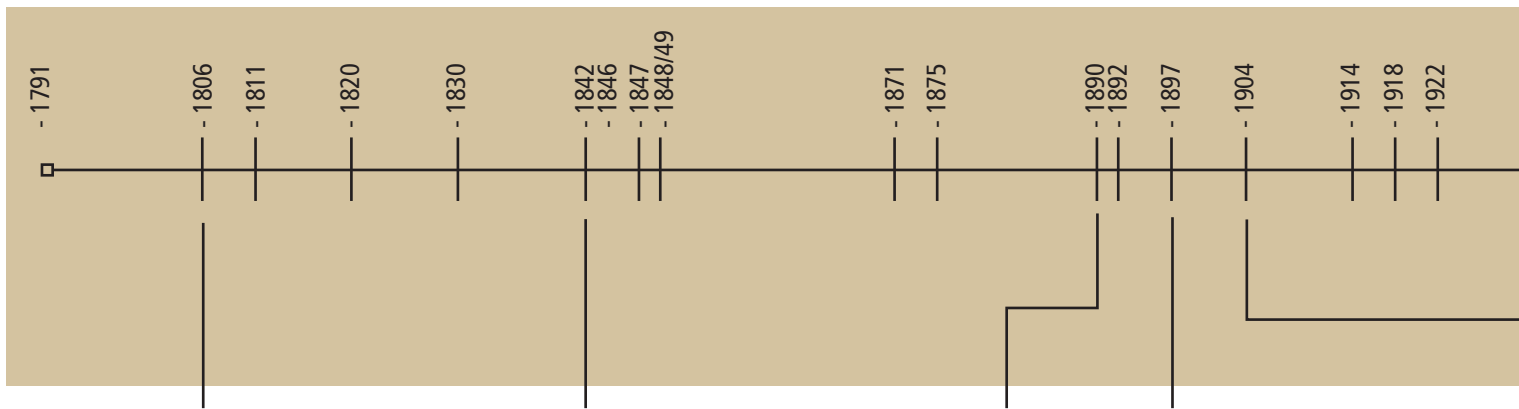
Nahezu die gesamten Reststoffe, die während der Produktion anfallen, werden umweltschonend recycelt. Der Restmüll pro Hektoliter Bier konnte daher auf ein notwendiges Minimum reduziert werden. Der Treber eignet sich hervorragend als Viehfutter. Die im Gärprozess entstehende Bierhefe dient als Basis zur Herstellung von Vitamin- und Aufbaupräparaten.

Als eine von ganz wenigen Brauereien in Deutschland betreiben wir eine eigene vollbiologische Kläranlage. Das Abwasser wird in der Kläranlage von 99,9 % der Fremdstoffe getrennt und erreicht nach der Klärung Badewasserqualität. Die 70 Höhenmeter zwischen der Brauerei und der Kläranlage nutzen wir zur Stromerzeugung.

Auch bei unseren Lieferanten achten wir auf Umweltschutz. So weit möglich beziehen wir unsere Rohstoffe in Mehrweggebinden. Reststoffe werden sortenrein getrennt und als Rohstoffe (Glas, Stahlschrott, Kunststoffe, Altpapier u.ä.) dem Wertstoffkreislauf zugeführt.

Die Wirksamkeit unserer Verfahren und Maßnahmen zum Schutz der Umwelt wird über die strenge behördliche Überwachung hinaus zusätzlich jährlich von unabhängiger Stelle überprüft und durch Zertifizierung unseres Umweltmanagementsystems nach DIN EN ISO 14001 bestätigt.

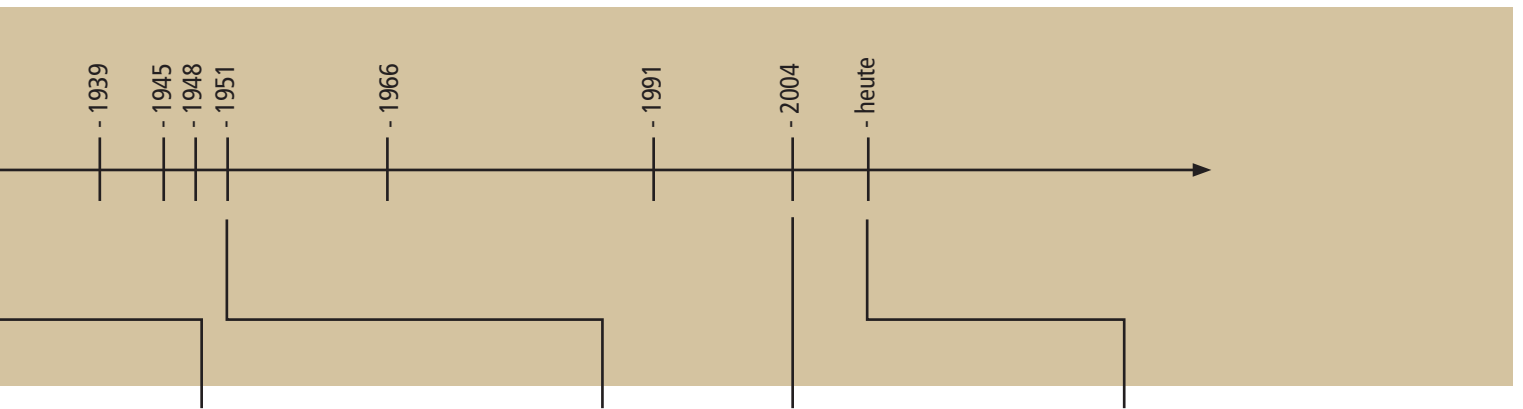




- 1791 Gründung der Brauerei Rothaus durch das Kloster St. Blasien bei der Gaststätte „Zum Roten Haus“. Der Standort war günstig gewählt, er bot ausreichend Wasser und Holz zum Heizen in der direkten Umgebung und lag direkt an der Kreuzung zweier wichtiger Handelswege.
- 1806 Im Zuge der Säkularisierung fiel die Brauerei Rothaus an das Großherzogtum Baden und hieß ab diesem Zeitpunkt „Großherzogliche Badische Staatsbrauerei Rothaus“
- 1811 Aufgrund der wachsenden Nachfrage wurde die erste Erweiterung der Produktionsstätten beschlossen.
- 1820 Im Herzogtum Baden wurde erstmals über einen Verkauf der Brauerei gesprochen, da die Brauerei aber gute Gewinne erwirtschaftete, wurde von einem Verkauf abgesehen.
- 1830 Der bis zu diesem Jahr bestehende Gebietsschutz für die Brauerei Rothaus in der Grafschaft Bonndorf wurde aufgehoben.
- 1842 Um die immer noch wachsende Nachfrage nach Rothaus-Bier zu befriedigen, wurden in der Brauerei Rothaus in diesen Jahren umfangreiche Umbaumaßnahmen und Modernisierungen durchgeführt.
- 1846
- 1847 Ein Brand vernichtete Teile der Brauerei, den Dachstuhl und Teile der Vorräte. Durch den beherzten Einsatz der Mitarbeiter konnte das Übergreifen des Feuers verhindert werden, die gerade neu errichteten Gebäude blieben zum großen Teil erhalten und die Produktion wurde sehr schnell wieder aufgenommen.
- 1848/49 Im Zuge der Badischen Revolution wurde die Brauerei Rothaus von Preußischen Truppen besetzt, die sich auf Kosten der Brauerei verpflegen ließen. Rund 120 Soldaten wurden in Rothaus stationiert.
- 1871 Mit der Reichsgründung und der Vereinheitlichung der Währungen öffneten sich für die Brauerei Rothaus neue Märkte.
- 1875 Die Brauerei Rothaus investierte in neue Technik: Ein Eisenbahnspezialwaggon für den Biertransport, eine neue stärkere Dampfmaschine, eine neue Darre zur Malzproduktion, ein neuer Eiskeller, eine neue Hefereinigungs- und Sortiermaschine und weitere technische Geräte.
- 1890
- 1892 Die Brauerei Rothaus führte das erste Rothaus Flaschenbier in den Handel ein. Weihnachten 1892 wurde das erste Rothaus Flaschenbier in St. Blasien verkauft.
- 1897
- 1904
- 1914
- 1918
- 1922







- 1897 Rothaus kaufte ein „motorisiertes Transportfahrzeug“, der erste Rothaus LKW.
- 1904 Ein Großbrand vernichtete große Teile der Brauerei, der Wiederaufbau sollte bis 1905 dauern.
- 1914 Der Erste Weltkrieg ging nicht spurlos an der Brauerei Rothaus vorüber. In dieser Zeit fehlten Rohstoffe, Mitarbeiter und Kunden. Betriebsmittel wurden zum Teil vom Militär in Anspruch genommen. Der Ausstoß der Brauerei Rothaus sank deutlich, von 32.000 Hektolitern 1913 auf 6.900 Hektoliter 1919 – dem Niveau von 1862.
- 1918
- 1922 Um im härter werdenden Wettbewerb zu bestehen und die Brauerei Rothaus nach privatwirtschaftlichen Grundsätzen zu führen, wurde die Brauerei Rothaus in eine AG umgegründet.
- 1939 Die Brauerei Rothaus überstand den Zweiten Weltkrieg weitgehend unversehrt und musste erst nach Kriegsende auf Anweisung des französischen Militärgouvernements die Produktion kurzzeitig einstellen. Ziel dieser Maßnahme war es, die knappen Ressourcen im kriegszerstörten Deutschland zu schonen. In der Folgezeit war die Brauerei Rothaus bemüht, von der Militärverwaltung die zum Brauen nötigen Rohstoffe zugeteilt zu bekommen. Erst ab September 1948 besserte sich die Situation.
- 1945
- 1951 Edwin Nägele wurde neuer Brauereidirektor, er führte 1956 das Tannenzäpfle in der 0,33 l Flasche ein.
- 1966 Hans Pfender wurde neuer Vorstand und führte die Brauerei Rothaus erfolgreich durch die 70er- und 80er-Jahre. Der Ausstoß wuchs auf deutlich über 300.000 hl und man investierte weiter in neue Technologien.
- 1991 Dr. Norbert Nothhelfer übernahm den Vorstand. In den folgenden 13 Jahren konnte er den Ausstoß fast verdreifachen und gleichzeitig die Brauerei Rothaus zu einer der modernsten Brauereien Deutschlands ausbauen.
- 2004 Dr. Thomas Schäuble wurde zum neuen Vorstand in Rothaus ernannt. Er setzte es sich zum Ziel, die Erfolgsgeschichte seiner Vorgänger fortzuschreiben. Zu Beginn des Jahres 2005 lag die Entwicklung der Brauerei Rothaus deutlich über der Entwicklung des Marktes.
- Heute Die Badische Staatsbrauerei Rothaus AG ist heute in Deutschland als Betrieb mit hervorragendem Markterfolg anerkannt. Die Ursachen dieses Erfolges liegen vor allem in der Qualität der Biere.



# Historische Etiketten

Im Jahr 1892 wurde zum ersten Mal Rothaus-Bier in Flaschen abgefüllt. Diese wurden zu 18 Flaschen 0,7 l in einer Holzkiste erstmals zu Weihnachten in St. Blasien zum Verkauf angeboten. Zunächst befand sich noch kein Etikett auf den Flaschen. Man erkannte das Rothaus-Bier nur an den Porzellanverschlüssen, auf die als Fabrikmarke „Rothaus Bier“ gedruckt war. Aber schon im Januar 1893 klebte ein erstes Etikett auf den Flaschen. Neben der Aufschrift „Rothaus-Brauerei“ trug es als Motiv das Landeswappen.



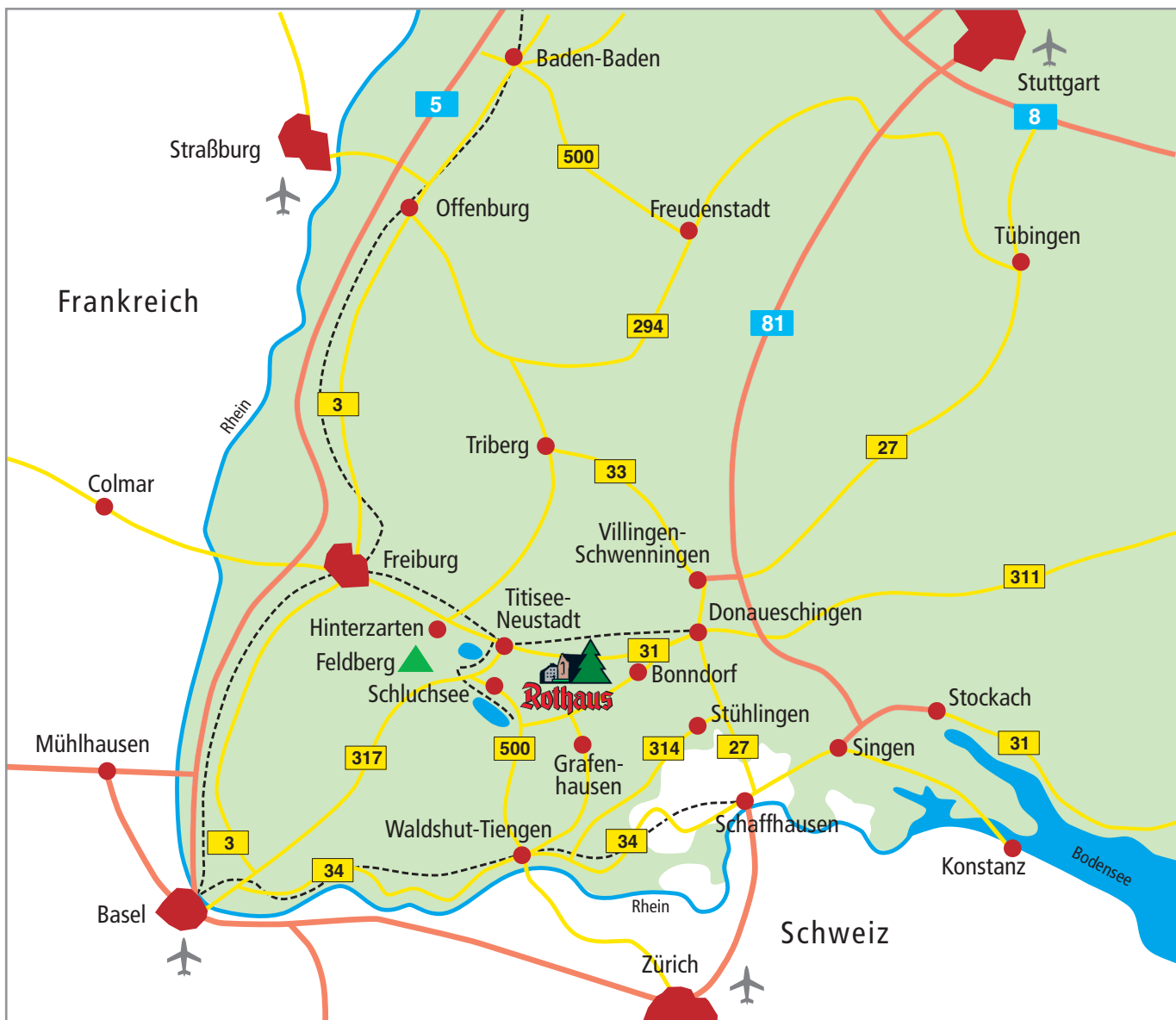
Als im Jahre 1956 das Rothaus Pils Tannenzäpfle auf den Markt kam, war es unüblich ein Bier in eine 0,33 l Flasche abzufüllen und es so zu benennen. Üblich waren Biere in 0,7 l Flaschen, mit regionalen Unterschieden gab es auch schon 0,5 l Flaschen. Die Rothaus-Biere zu jener Zeit hießen „Rothaus Tafel Bier“ (heute Rothaus Pils) und „Fürstabt Märzen“ (Vorgänger des Rothaus Märzen Export). Zudem gab es damals noch das „St. Blasius Dunkel“, „Rothaus Lager“ und „Rothaus Festtagsbier“.



Das ursprüngliche Etikett des Rothaus Pils Tannenzäpfle zeigte ein Schwarzwaldmädels in Hochschwarzwälder Tracht unter hängenden Zapfen einer Rottanne. Seit 1972 ziert die stilisierte Form unserer Biergitt, welche der Kunstmaler und Designer Roland Jenne kreiert hat, die Etiketten unserer Biere. Heute ist „Biergitt“ das Symbol für alle Biere der Brauerei Rothaus. Der Name „Biergitt“ bedeutet im Alemannischen „Die, welche Bier gibt“. Ihre Freunde haben ihr inzwischen den Nachnamen „Kraft“ gegeben. Biergitt lächelt seit jeher erfreut mit zwei Gläsern in den Händen allen Biertrinkern zu und lädt freundlich zu einem Schluck Schwarzwald ein.



# Standort der Brauerei



## So finden Sie uns:

BAB A5 Frankfurt - Basel, Abfahrt Freiburg-Mitte; über die B 31 bis Titisee; weiter über Bärenthal (B 317), Schluchsee, Seerugg (B 500), in Richtung Grafenhausen-Rothaus.

Oder BAB 81 Stuttgart – Singen, Abfahrt Donaueschingen; über die B 27/B 31 bis Hausen; weiter über Ewatingen und Bonndorf nach Rothaus.

## GPS:

N 47° 47' 42.2"

O 8° 14' 40.9"







**Badische Staatsbrauerei Rothaus AG**

**Rothaus 1  
79865 Grafenhausen-Rothaus**

**Telefon: 0 77 48 / 522 - 0  
Telefax: 0 77 48 / 522 - 79**

**E-Mail: [info@rothaus.de](mailto:info@rothaus.de)  
Internet: [www.rothaus.de](http://www.rothaus.de)**

