



PARKzeit

NACHRICHTEN AUS IHRER PARKBRAUEREI



PARKBRAUEREI MACHT DAMPF



Brauerei investiert 600.000 Euro für
eine neue Dampfversorgung.

ERSTKLASSIGE ROHSTOFFE



Warum nur das Beste aus der Natur
für PARK gut genug ist.

STARKE PARTNERSCHAFT



Ochsen-Wirt Thomas Engel aus
Hauenstein im Gespräch.

VORWORT



PARKBRAUEREI MACHT DAMPF

LIEBE FREUNDE DER PARKBRAUEREI,

Ruhe und sich Zeit nehmen für das Gute – genau das ist es, was in unseren hektischen Zeiten oft fehlt und nach dem wir alle so dürsten. Deshalb wollen wir diese Ausgabe der PARKzeit dem Guten widmen. Den guten Zutaten zum Beispiel: Denn das Beste, was die Natur uns liefern kann, ist die Basis für die sprichwörtliche Spitzenqualität von PARK. Aus erstklassigen Rohstoffen und der Handwerkskunst unserer Braumeister entstehen Biere, wie man sie schon früher mit Ruhe und Liebe gebraut hat. Andererseits zeigt die Investition in unsere Dampfanlage, dass in manchen Bereichen die innovativen Methoden die überlegen sind, denn die neue Technik ist gut für unseren Brauprozess und für die Umwelt. Mit diesem Thema und den weiteren Artikeln unserer Frühjahrsausgabe der PARKzeit wünsche ich Ihnen wieder viel Vergnügen. Genießen Sie die Lektüre – und natürlich auch unser köstlich-frisches PARK!

Herzlichst

Ihr Roald Pauli

Für die Parkbrauerei gilt seit jeher: „Wer Traditionen bewahren will, muss die Zukunft gestalten“. Aus diesem Grund hat die Brauerei schon vor einiger Zeit eine große Modernisierungsphase gestartet. Mit der Installierung eines neuen Dampfkesselsystems wurde jüngst eine weitere weitsichtige Neuinvestition getätigt, die einen langfristigen technischen Vorsprung sichern soll. Denn durch die nachhaltige Umbaumaßnahme spart die Brauerei künftig nicht nur Energiekosten ein, sondern erhält zugleich eine innovative Lösung mit zahlreichen Vorteilen in den täglichen Abläufen. Mit umfassendem Wissen und umfassender Kompetenz der PARK Mitarbeiter ist hier ein perfektes Zusammenspiel aus traditionellem Handwerk und neuer moderner Dampferzeugung entstanden. So kann die Mann-

schaft, beispielsweise mithilfe des digitalen Systems Energieverluste schnell feststellen und dann konkrete Handlungsmaßnahmen einleiten. „Eine unterbrechungsfreie und wirtschaftliche Prozesswärme ist für unseren Brauereibetrieb absolut wichtig“, betont Brauereichef Roald Pauli die Vorteile der ressourcen- und umweltschonenden Technik. Die neue Kesselanlage versorgt das Sudhaus mit Dampf für wichtige Brauprozesse wie Maischen und Kochen – bis zu fünf Tonnen Dampf pro Stunde stehen zur Verfügung. Beim Maischen wird das Malzschrot mit Brauwasser vermischt und in mehreren Zyklen immer wieder sorgsam erwärmt, um die Tätigkeit der im Malz vorhandenen Enzyme zu aktivieren. Das Kochen der Würze erfolgt im weiteren Brauprozess in der Würzepfanne, wobei hier auch die Beigabe des Hopfens stattfindet.



Damit unsere Braumeister im traditionellen PARK Sudhaus unter besten Bedingungen ihr Handwerk verrichten können ...

... braucht es modernste BOSCH-Dampftechnik, die jederzeit für optimale Voraussetzungen im Produktionsprozess sorgt.

ERSTKLASSIGE BIERE BRAUCHEN ERSTKLASSIGE ZUTATEN

Gerste, Wasser, Hopfen und Hefe – nicht mehr und nicht weniger Inhaltsstoffe benötigt ein gutes Bier. Aus diesen vier Zutaten, kann ein erfahrener Brauer eine wunderbare Vielfalt an Bieren herstellen. Doch was macht die Biere der PARKBRAUEREI so besonders? Es sind die außergewöhnliche Qualität und Auswahl der eingesetzten Rohstoffe. Und es sind zwei zusätzliche Zutaten, die heutzutage gleichzeitig zu den teuersten zählen: Leidenschaft und Zeit. Nur dank dieser Kombination erreichen die Biere von PARK ihren unvergleichlichen harmonischen und charakterstarken Geschmack. Heute wollen wir erzählen, was bei uns ins Bier kommt!

REINES WASSER



Brauwasser aus dem Pfälzer Wald

Das Brauwasser ist der mengenmäßig größte Bestandteil bei der Bierherstellung. Zu mehr als 90 Prozent besteht ein PARK aus diesem natürlichen Rohstoff. Daher sind Braumeister sehr wählerisch und stellen hohe Anforderungen an die Wasserqualität ihres Brauwassers. In Pirmasens sind die Voraussetzungen ideal, weil das aus den Tiefen des Pfälzer Buntsandsteins stammende Wasser weich ist und dadurch ideale Eigenschaften besitzt. Es sorgt dadurch für ein optimales Zusammenspiel der Zutaten zur Herstellung von Bier. Auch sind dadurch keine weiteren Arbeitsschritte notwendig, sodass das Wasser ohne weitere Behandlung verwendet werden kann, was die höchste Qualität sicherstellt.

Braugerste von hier macht's

Das Malz entscheidet über die Farbe und den Geschmack des Bieres. Nur mit bestem Malz gibt es schmackhaftes Bier. Für unsere hellen Biere verwenden wir reines Gerstenmalz, wie z. B. das Pilsner Malz. Bei malzbetonten Bieren wie unserem PARK Spezial oder unseren dunklen Spezialitäten werden noch erlesene Röstmalze eingesetzt. Diese sind für die Farbe und den prägenden Geschmack ausschlaggebend. Die Malze für die Weizenbiere unterscheiden sich deutlich, hier werden zusätzlich zum Gerstenmalz noch Weizenmalze eingesetzt. Doch eines haben all unsere Malze gemeinsam: Sie stammen von regionalen Zulieferern aus der Pfalz und zeichnen sich durch kurze Wege, höchste Qualitätsstandards und strenge Kontrollen entlang der kompletten Lieferkette aus.



EDLER HOPFEN



Der Hopfen ist die Seele des Bieres

Für den Charakter eines Bieres ist der Rohstoff Hopfen maßgebend. Er sorgt für das spezifische Aromaprofil, bestimmt die Qualität der Bittere und trägt einen großen Anteil daran, dass ein frisch eingeschenktes Bier seine cremige, typische Schaumkrone erhält. Für unsere Bierspezialitäten verwenden wir in der Regel drei verschiedene, allesamt sehr erlesene Hopfensorten, welche sich in Bitterhopfen und Aromahopfen unterscheiden. Neben der Hopfensorte, ist auch der Zeitpunkt der Zugabe entscheidend für das Ergebnis. Der Hopfen prägt beispielsweise unser PARK Pils mit der höchsten Bittereinheit, aber auch bei unserem PARK Hell, verleiht das Hopfenaroma dem Bier seine besondere Note – die in Braufachkreisen genannte Hopfenblume.

Eigene Hefezucht

Durch die Beigabe von Hefe wird der Malzzucker in der Bierwürze in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt. Bei uns in der Parkbrauerei verwenden wir ausschließlich eigene Hefen, die wir in Eigenleistung züchten und ernten. Das garantiert optimale Prozesse und gleichbleibend beste Ergebnisse. Brauer unterscheiden zwischen ober- und untergärigen Hefen. Untergärige Hefen arbeiten bei tiefen Temperaturen optimal, obergärige Hefen werden erst bei höheren Temperaturen aktiv. Untergärige Hefen finden tendenziell bei schlankeren Bieren Verwendung, etwa bei unserem PARK Pils oder dem PARK Export, obergärige Hefen dominieren die fruchtigeren Biersorten, wie z. B. unser VALENTINS Weißbier.

BESONDERE HEFE



BESTE BRAUGERSTE



BELLARIS TUT DER PFALZ GUT: HILFE FÜR DEN PAKT FÜR PIRMASENS



Gesamt-
summe
rund
500.000
Euro

Seit 2013 unterstützt BELLARIS mit je einem Cent pro verkaufter Flasche gemeinnützige Pfälzer Projekte. Dabei stieg die Gesamtsumme mittlerweile auf rund 500.000 Euro! Dank Ihrer Treue zu unseren Produkten konnten wir auch wieder etliche Institutionen bei deren gemeinnützigen und meist auch ehrenamtlichen Tätigkeit finanziell unterstützen. So kam unter anderen das vom Pakt für Pirmasens initiierte Pilotprojekt „Übergang Schule zum Beruf“ in den Genuss einer finanziellen Unterstützung. Durch die zweckgebundene Spende über 10.000 Euro ist sichergestellt, dass benachteiligte Jugendliche an der Berufsbildenden Schule (BBS) auch im Schuljahr 2019/20 individuell gefördert werden können. Ziel ist es, ihnen eine Perspektive auf dem Ausbildungs- und Arbeitsmarkt zu eröffnen – eine Investition in die Zukunft! Durch gezielte Förderung am Nach-

mittag werden den Schülern Kompetenzen wie Disziplin, Pflichtbewusstsein, Kritikfähigkeit oder Selbstvertrauen vermittelt. „Gerade diese Kompetenzen nehmen bei der späteren Einstellungsbeurteilung für einen Ausbildungs- oder Arbeitsplatz eine herausragende Stellung ein“, erläutert Sabine Kober, die Koordinatorin des Pakts. In Kooperation mit regionalen Unternehmen werden berufliche Wirklichkeit mit theoretischen Grundlagen verknüpft, um den Schülern ein differenziertes Bild der Berufs- und Arbeitswelt zu vermitteln. Das Konzept ist auf 16- bis 18-Jährige abgestimmt, bei denen aufgrund unterschiedlichster Ereignisse in der Erziehung und des schulischen Werdegangs diese Kompetenzen nur in Ansätzen vorhanden sind. Brauereichef Roald Pauli: „Wir wollen da Gutes tun, wo wir zu Hause sind, und Hilfe anbieten, die direkt bei den Menschen in der Pfalz ankommt und wirklich nötig ist. Der Pakt für Pirmasens setzt da an, wo staatliche Förderung ihre Grenzen hat.“



Roald Pauli, Brauereichef der Parkbrauerei, überreicht den symbolischen Spendenscheck stellvertretend an Oberbürgermeister Dr. Bernhard Matheis und Pakt-Koordinatorin Sabine Kober.



DER PAKT FÜR PIRMASENS

DER PAKT FÜR PIRMASENS IST EIN WEITREICHENDES NETZWERK HAUPT- UND EHRENAMTLICH TÄTIGER PERSONEN, VEREINE UND INSTITUTIONEN ZUM WOHE JUNGER MENSCHEN IN PIRMASENS.

Das Koordinierungsbüro des Pakts für Pirmasens versteht sich als Schaltzentrale einer Vielzahl von sozialen Einrichtungen, in welcher die Fäden zusammenlaufen und die vorhandenen staatlichen und ehrenamtlichen Initiativen zum bestmöglichen Nutzen bedürftiger Familien gebündelt werden. Denn nur im gemeinsamen Verbund können Kinder und Jugendliche auf ihrem Weg ins Erwachsenenleben zielorientiert und bedarfsgerecht begleitet und unterstützt werden. Hier erhalten Pirmasenser Kinder und Jugendliche Entwicklungs-, Bildungs- und Qualifizierungsmöglichkeiten.

Kontakt:
KOORDINIERUNGSBÜRO | Pakt für Pirmasens
Marienstraße 6 | 66955 Pirmasens | Telefon: 06331 14447-40 | www.pirmasens.de/pakt



DIE KLEINEN KOMMEN RIESIG AN!



Es ist so weit: Die Sonne in der schönen Pfalz beginnt wieder ihre Sonderschichten einzulegen – und schafft damit ein einzigartiges Klima, das die meisten anderen Regionen in den Schatten stellt. Zusammen mit den Temperaturen steigt auch die Lust auf erfrischenden Genuss. Überall wird jetzt gefeiert und gelacht – aber nicht nur die Großen, nein, auch die Kleinen wissen bei uns, wie man das Leben genießt. Wenn Kinderscharen auf den Spielplatz strömen oder im Pfälzer Wald picknicken, wird je-



dem klar: Der Frühling hat die Region wachgeküsst. Allerdings nicht ohne BELLARIS. Egal, ob auf einem der unzähligen regionalen Feste oder beim Tagesausflug mit der Familie – die praktischen 0,33-Liter-Longneckflaschen sind der ideale Begleiter und bieten die perfekte Erfrischung zwischendurch. Wie das letzte Jahr gezeigt hat, trifft BELLARIS mit den neu eingeführten kleinen Fläschchen nicht nur den Zeitgeist, sondern auch garantiert jeden Geschmack. So waren alle Sorten schon in kürzester Zeit in aller Munde!



EINE VERBINDUNG ÜBER GENERATIONEN

DER GASTRONOM DES „OCHSEN“ IN HAUENSTEIN ÜBER DIE PARK



Eine echte Institution in der Region ist der Hauensteiner Landgasthof „Zum Ochs“: Die Gründungswirtin ist die Urgroßmutter des heutigen Ochsen-Wirts Thomas Engel. Mit Frau Heidi an der Seite, wächst mit seinen Töchtern Vanessa und Franziska bereits die

fünfte Engel-Generation im „Ochs“ heran. Wir sprachen mit Thomas Engel über den Familienbetrieb und die schon seit 126 Jahren andauernde Partnerschaft mit der PARKBRAUEREI.

Wo liegt für Sie der Vorteil dieser Partnerschaft? Thomas Engel:

Kurze Wege sind uns wichtig, man kennt die Leute und hat einen Ansprechpartner. So halten sich auch die Arbeitsplätze in der Region, das nützt uns allen. Die Biere und Getränke der PARKBRAUEREI passen perfekt zu uns. Da haben wir schon ein sehr authentisches und hochwertiges Angebot. Die PARK Biere werden hoch geschätzt, und das alkoholfreie Weizen von VALENTINS ist der Renner bei uns. Der Trend zu alkoholfreien Getränken nimmt immer mehr zu. Wir bieten daher unseren Gästen das BELLARIS Mineralwasser an, aber auch die Schorlen und Limonaden finde ich sehr gut. All das kommt aus der Nähe, schmeckt den Leuten und man hat dadurch nie Versorgungsprobleme. Die Zusammenarbeit mit der PARK ist einfach: Wir werden zum festen Termin angerufen, um die Bestel-

lung aufzunehmen, und bereits am nächsten Tag rollt der grüne Laster an. Diese Zuverlässigkeit hat sich nie geändert – eines allerdings schon: Früher hatte die Brauerei schwere Fässer ohne Hebebühne am Lkw, da mussten die Fahrer noch richtig zupacken, das ist heute alles einfacher. Dafür haben sie sich damals nach getaner Arbeit mit einem Bier belohnt, heute gibt es eher einen Kaffee.

Herr Engel, in wenigen Worten: Was macht den „Ochs“ aus? Thomas Engel:

Wir stehen als familiengeführtes Hotel-Restaurant für Landgasthofromantik mit purer Pfälzer Lebensfreude und eins sein mit sich und der Natur. Deshalb setzen wir, soweit es geht, auch auf die Produkte unserer herrlichen Region, eine ehrliche, gute Küche mit saisonalem Bezug! Und dazu gehören natürlich die passenden Getränke. Man sollte die Produkte, die hier hergestellt werden, verkaufen, dazu stehen wir zu 100 %. So haben wir PARK seit jeher für unsere Gäste im Angebot.

Mehr Infos zum Landgasthof, Angebote, Tastings und Events finden Sie unter www.Zum-Ochs-Hauenstein.de oder unter www.fb.com/LandgasthofZumOchs

Hotel Landgasthof Restaurant

Zum Ochs Hauenstein

Marktplatz 15

76846 Hauenstein

Tel.: 06392 92330 oder 571

E-Mail: Info@Zum-Ochs-Hauenstein.de



IMPRESSUM

HERAUSGEBER Parkbrauerei, Zweibrücker Straße 4, 66953 Pirmasens, Tel. 06331 805-0 | **REDAKTION** Jochen Sehn, bfw tailormade communication GmbH
LAYOUT bfw tailormade communication GmbH, Neustadt/W. | **FOTOS** Parkbrauerei, Thorsten Walk (Foto Altdahn), Ralph Heidenreich, Ralf Ziegler, iStock