



Das Who's Who der Stadt Ulm war gestern beim Gala-Abend im Festzelt, links unten OB Czisch, IHK-Präsident Kulitz, Alt-OB Gönner und Finanz-BM Bendel. Foto: Volkmar Könneke

Klatsch am Rand

Dussler und das perfekte Dinner

Um „Das perfekte Dinner“ aus Ulm geht es von Montag an auf dem Fernsehsender Vox. Fünf Hobbyköche aus der Region Ulm brutzeln an fünf Abenden um die Wette und bewerten sich anschließend gegenseitig. Mit dabei ist **Werner Dussler** vom Ulmer Friseursalon Le Coupe. „Die Dreharbeiten waren schon Mitte September“, erzählt er. Der Hobbykoch hat sich als Vorbereitung für die Sendung von einem versierten Koch coachen lassen, „der schon in einem Sternerestaurant gekocht hat“. In seiner Folge, die am Freitag ausgestrahlt wird, serviert Dussler seinen Konkurrenten unter anderem weiße Tomatensuppe, gebratene Entenbrust mit Thymian-Honig-Lack und Holun-



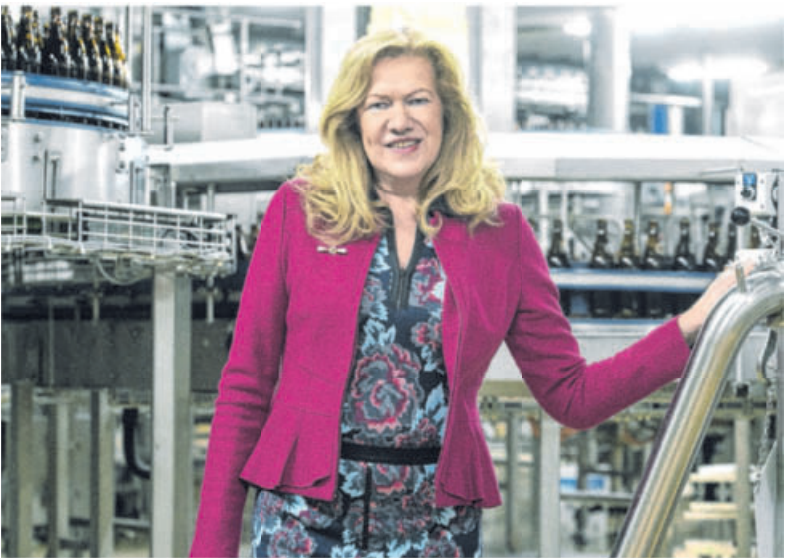
Werner Dussler kocht auf Vox. Foto: RTL D/ITV Studios

Brauerei 150 Jahre in Familienbesitz

**Unternehmen** Gold Ochsen feiert die Tradition und sieht sich gut für die Zukunft gerüstet. Chefin Ulrike Freund setzt auf klassische Werte und moderne Produkte. Erst dieses Jahr sind Afri und Bluna gestartet. Von Frank König



Ntv-Moderator Marcel Wagner in zünftiger Schürze (r.) stößt mit Gold-Ochsen-Chefbrauer Stephan Verdi an. Foto: Volkmar Könneke



Ulrike Freund in der modernen Abfüllanlage. Foto: Lars Schwerdtfeger

Mit einem großen gesellschaftlichen Ereignis und 300 Gästen im festlich dekorierten Zelt hat die Brauerei Gold Ochsen gestern ein Familienjubiläum gefeiert. Das 1597 gegründete Unternehmen – eines der ältesten in Ulm – befindet sich seit 150 Jahren im Besitz der Familie Leibinger. Brauereichefin Ulrike Freund führt die Firma somit in der fünften Generation. Sie erinnerte im Vorfeld daran, dass es statistisch betrachtet nur zwölf Prozent der deutschen Betriebe überhaupt in die dritte Generation schaffen. Diese Kontinuität hat aus ihrer Sicht zahlreiche Vorteile: nicht nur für die etwa 200 Mitarbeiter, sondern die Kunden in der Region von Aalen bis Bodensee, sogar bis in die Rhein-Ebene. Sie erleben in dem Traditionsbetrieb „Wertschätzung“. Es herrscht ein „guter Ton“, sagt die Chefin. Das hängt damit zusammen, dass die Brauerei eine durchaus wechselvolle Geschichte erlebt hat und sich daher in erster Linie als Dienstleister versteht. „Es gab Nöte und Sorgen“, sagt dazu Ulrike Freund – auch im Kontext notwendiger Investitionen. Solche finanziellen Kraftanstrengungen waren notwendig, als 2003 auf dem Gelände der Brauerei am Veitsbrunnenweg die Gärtürme abgebrannt waren. Eine erhebliche Herausforderung für das Familienunternehmen war zuletzt, wie berichtet, die Kündi-

gung der Pepsi-Konzession. Darauf musste das nicht-alkoholische Sortiment umgestellt werden, bis hin zu neuen Flaschen und Gläsern in der Gastronomie. Kostenpunkt: sechs Millionen Euro. Nachdem die neuen Marken Afri und Bluna gut angelaufen sind, ist Ulrike Freund nun zuversichtlich für die Bilanz 2017 und auch schon 2018. Sie hat sich besonders gefreut, dass regionale Gastro-Gruppen wie „Barfüßer“ und Gastromenü bei dieser Umstellung voll mitgezogen haben. **Produktion: 523 000 Hektoliter** Ulrike Freund und Marketing- und Vertriebschef Frank Schlagenhaupt erwarten somit einen Gesamtausstoß von 523 000 Hektolitern im laufenden Jahr. Ausgesprochen erfreulich: Trotz des deutlich rückläufigen Bierkonsums in Deutschland von einstmals 300 auf 100 Liter pro Kopf und Jahr hat Gold Ochsen die

Bierproduktion um zwei Prozent erhöht – auch dank neuer Sorten wie Kellerbier. Es gibt insgesamt 19 Biersorten und 34 Varianten bei nicht-alkoholischen Getränken. „Wir produzieren 54 Millionen Halbe im Jahr“ nennt Schlagenhaupt einen griffigen Wert. Auf dieser Basis fühlt sich Gold Ochsen gut für die Zukunft gerüstet: „Ein Verkauf der Brauerei kommt nicht in Frage“, sagt Ulrike Freund angesichts der internationalen Konzentration in der Bierbranche. Auch die Konzerne kochten letztlich nur mit Wasser: „Man muss für etwas kämpfen.“ Sie setzt auf die nachfolgende Generation ihrer drei Geschwister: „Da tut sich in den nächsten fünf Jahren etwas.“ Sie selber steht gern an der Spitze der Firma und ist stets um 7.30 Uhr bereits im Haus. Dabei ist auch ihr Vater August Leibinger ein Vorbild in Sachen Identifikation: „Er war bis 90 in der Brauerei.“

Entstehung unweit des Rathauses

**Gründung** Die Traditionsbrauerei geht auf die 1597 von Gabriel Mayer gegründete Herberge zum Goldenen Ochsen in der Herbruckerstraße zurück. 1793 trat die bekannte Unternehmerfamilie Wieland in das Geschäft ein. **Areal** 1867 wechselte die Brauerei für 130 000 Gulden an Paul und August Leibinger als Söhne von Stadtrat Johannes Michael Leibinger. Das Areal zwischen Schelergasse, Ochsenässle und Herbruckerstraße wurde 1944 zerstört. **Standort** Der neue Standort Veitsbrunnenweg mit einer Quelle wurde 1897 bezogen. Ulrike Freunds Vater August Leibinger (III.) trat mit 22 Jahren ein. Ulrike Freund war zunächst Bankkauffrau und kam 1985 in die Brauerei.

derbeeren-Parfait. „Ich freue mich schon auf die Ausstrahlung“, erzählt der Friseur. Geplant ist ein Treffen mit Freuden bei ihm zu Hause, um sich die Folge gemeinsam anzusehen. Neben Werner Dussler kochen vier weitere Kandidaten für „Das perfekte Dinner“: Sarah aus Wiblingen, Silke aus Biberthal, Andreas aus Illerkirchberg und Sadet aus Senden. Ausstrahlungstermin: Montag bis Freitag um 19 Uhr auf Vox.

**Verbandsmaterial und Katheter** sowie weitere Medizinprodukte im Wert von 37 000 Euro hat das Ulmer Unternehmen Häussler Medizin- und Rehathechnik



Die Hilfsgüter gehen nach Mali. Foto: Roland Schütter

an das Kinderhilfswerk Dritte Welt gespendet. Die beiden Paletten mit den Hilfsgütern sind laut einer Mitteilung nun auf dem Weg nach Mali. In dem westafrikanischen Land will das Hilfswerk vor allem Kindern den Zugang zu gesundheitlichen und schulischen Einrichtungen ermöglichen. Pia Reiser

Ohne Ausräumen und Beleuchtung nach Wunsch

Pflegeleicht und hygienisch

# INFO-TAGE

SAMSTAG, 18. 11. VON 9.00 BIS 16.00 UHR UND SONNTAG, 19. 11. 2017 VON 11.00 BIS 16.00 UHR

## Eine neue (T)Raumdecke in nur 1 Tag!

- Zimmerdecken
- Beleuchtung
- Zierleisten
- pflegeleichtes Material
- Beleuchtung nach Wunsch!
- kein Umräumen der Möbel erforderlich
- schnelle, saubere Montage an einem Tag
- keine Schimmelbildung
- feuchtigkeitsbeständig!

Wir informieren Sie gerne über die Möglichkeiten dieses einzigartigen und über 30 Jahre bewährten Deckensystems!

Außerhalb der ges. Öffnungszeiten keine Beratung, kein Verkauf.

Sie wollen eine neue Decke, scheuen aber den Aufwand?

Dann hat Plameco die ideale Lösung für Sie. Eine Plameco-Decke wird unmittelbar unter die vorhandene Decke montiert, meist innerhalb eines Tages. Große Möbel können stehen bleiben. Eine Plameco-Decke ist das gewisse Etwas und bringt genau die Atmosphäre, die Sie sich wünschen. Es gibt viele Möglichkeiten. Ob klassisch oder modern, immer passend zu Ihrer Einrichtung und komplett bis ins Detail geplant. Über diese Decke werden Sie staunen.

Herr und Frau Merkle laden dieses Wochenende zu einem Besuch in die Ausstellungsräume in Ulm-Eggingen und Babenhausen ein.

PLAMECO-Fachbetrieb Merkle:

PLAMECO-Fachbetrieb Merkle, Salenhauweg 11, 89079 Ulm-Eggingen – Besuchen Sie unsere Ausstellung oder rufen Sie an: 0 73 05/92 77 95 [www.plameco-ulm.de](http://www.plameco-ulm.de)

PLAMECO-Fachbetrieb Merkle, Fürst-Fugger-Str. 1, 87727 Babenhausen – Besuchen Sie unsere Ausstellung oder rufen Sie an: 083 33/9 26 91 29 [www.plameco-ulm.de/merkle](http://www.plameco-ulm.de/merkle)