

Produktspezifikation

Kulmbacher Pils Edelherb

**Produktbeschreibung:**

KULMBACHER PREMIUM PILS EDELHERB - das legendäre Kulmbacher Pils.

feine herbe Bittere, weich abklingend, Spur hopfenaromatisch

Verkehrsbezeichnung:

Bier

Biersorte:

Pils, untergärig

Zutaten:

Rohstoffe: Wasser, helles Gerstenmalz, Hopfen, Hopfenextrakt, Hefe

Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis: Wasser, **GERSTENMALZ**, Hopfen, Hopfenextrakt

Chemische- und physikalische Parameter:

Parameter	Einheit	Wert	Methode
Aussehen		hellgelb, klar	Sensorisch
Geschmack		kräftige Bittere	Sensorisch
Geruch		rein, Spur hopfenaromatisch	Sensorisch
Stammwürze	% GG	11,3	Analytisch
Alkoholgehalt	% vol.	4,9	Analytisch
Farbe	EBC	7	photometrisch
Bitterwert	BE	32	Analytisch
pH	--	4,3	pH-Meter
Kohlensäuregehalt	g/ l	5,3	Analytisch

Mikrobiologische Parameter:

Parameter	Wert (KBE)	Methode
Gesamtkeimzahl	< 100/ 50 ml	
Lactobacillen	<1 / 50 ml	
Hefen	< 10/ 50 ml	Membranfiltration
Bierschädlinge	< 1/ 50 ml	Membranfiltration

Nährwertangaben:

Parameter	Wert	Methode
Brennwert (kJ/100 ml)	172	Analytisch
Brennwert (kcal/100 ml)	41	Analytisch
Fett (g/100 ml)	< 0,1	Berechnet
davon gesättigte Fettsäuren (g/100 ml)	< 0,1	Berechnet
Kohlenhydrate (g/100 ml)	2,5	Analytisch
davon Zucker (g/100 ml)	< 0,1	Berechnet
Eiweiß (g/100 ml)	0,5	Analytisch
Salz (g/100 ml)	< 0,1	Berechnet

Proteinheiten: (1 BE = 10 g Kohlenhydrate) -> 0,25 BE/ 100 ml

Allergene:

gemäß EU-Einstufung RL 2000/13/EG, RL 2003/89/EG und 2007/68/EG

Rohstoffbasis: Gerste – GERSTENMALZ.

Enthält Gluten (< 200 mg/kg).

Zusatzstoffe:

gemäß EU VO 1333/2008 und ZZuIV

Es sind keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe im Produkt enthalten.

GVO:

gemäß der VO EG Nr. 1829/2003 und VO EG Nr. 1830/2003

Nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der o.g. Verordnungen über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel, sowie über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen.

Sonstige Ernährungsinformation

Geeignet für	Konform	Bemerkung
Halal	Nein	Alkohol
Kosher	Nein	Alkohol
Lakto-vegetarisch	Ja	
Ovo-vegan	Ja	
Vegan	Ja	Bezogen auf das Getränk
Vegetarisch	Ja	
Bio-ökologisch	Nein	

Produktspezifikation

Kulmbacher Pils Edelherb

**Verpackung/Haltbarkeit:**

Gebinde	Haltbarkeit		Artikel – Nr.	EAN (Flasche/Dose/Fass)	Zolltarifnummer	
Flasche						
X 0,33 l Longneck	24er	9	Monate	10012308	41 01690 9	22030001
	4*6	9	Monate	10881208	41 01690 9	22030001
X 0,33 l Steinie	20er	9	Monate	14137207	40 80590 0	22030001
	3*6	9	Monate	14139114	41 01690 04283 0	22030001
X 0,5 l NRW 6er Pack Open Basket	20er	9	Monate	10011307	41 01691 6	22030001
	3*6	9	Monate	14157014	41 01691 6	22030001
	3*6	9	Monate	14145214	41 01691 6	22030001
0,5 l Bügel ¼ Chep Viererpäck Düsseldorfer Palette	20er					
	32*4					
	4*4					
	80*4					
Dose						
X 0,5 l Dose	24er	12	Monate	10895108	41 01690 00702 0	22030009
X 5 l Dose		9	Monate	10010501	41 01690 00040 3	22030009
Fass						
X 10 l Party-Keg		6	Monate	10021502	41 01690 00030 4	22030010
X 20 l Party-Keg		6	Monate	10014305	41 01690 00150 9	22030010
X 30 l Keg		6	Monate	10010306	41 01690 00032 8	22030010
X 50 l Keg		6	Monate	10012707	41 01690 00033 5	22030010

Abbildungen zu den jeweiligen Gebinden befinden sich im Internet:

www.kulmbacher.de (unter der Rubrik Download)**Lagerung:**

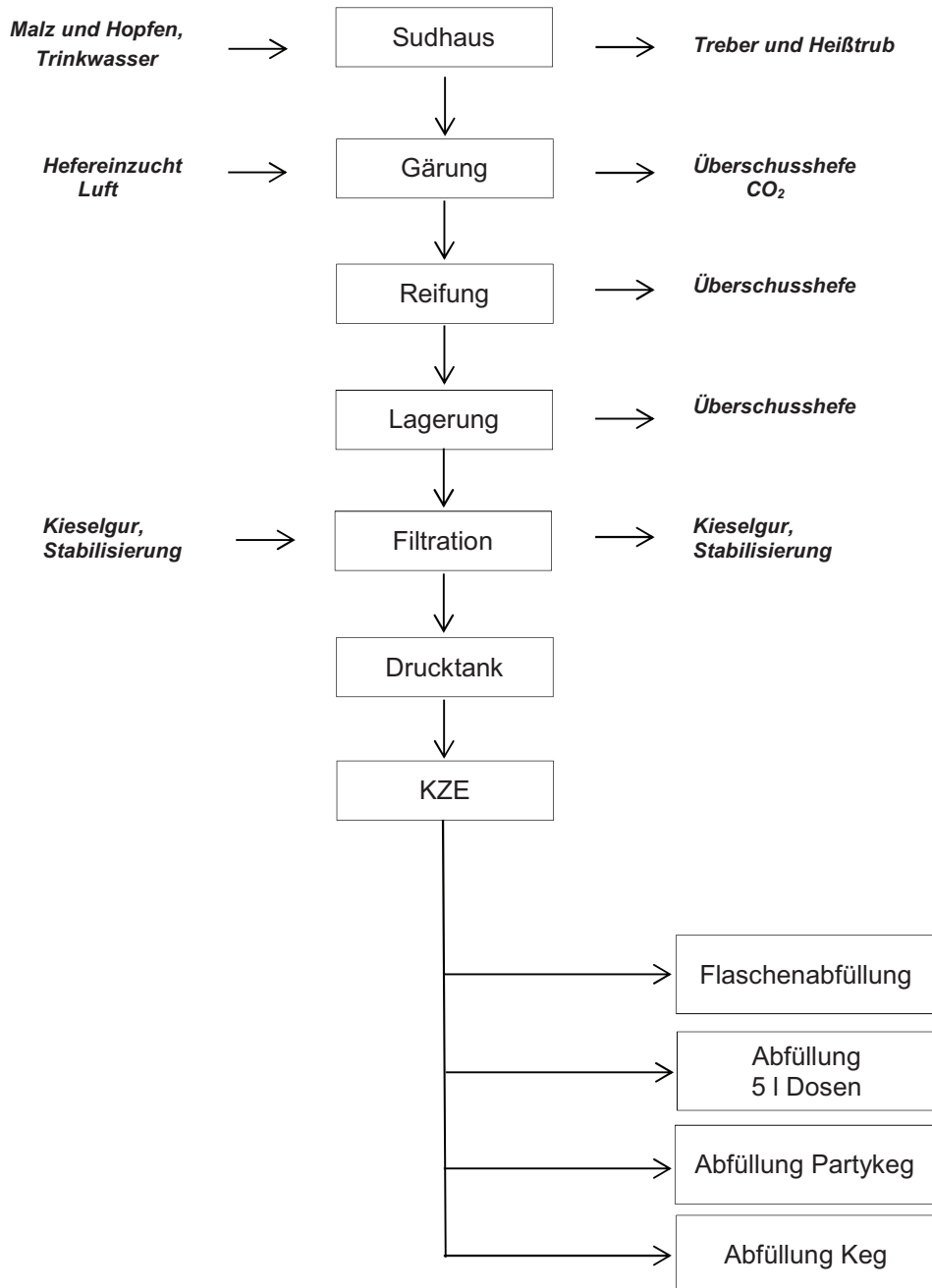
Empfohlene Lagertemperatur: kühl
 Trinktemperatur: 7-9 °C

Herkunft/Herstellung:

Rohstoffe: regionaler Bezug
 Langzeitlieferantenerklärung: Europäische Union

Endprodukt: Deutschland

Fließschema Herstellung:



Verteiler: QS/QM	
erstellt/ geändert: Opitz	geprüft/freigegeben: Nothhaft
Datum: 21.07.2014/26.11.2014	Datum: 26.11.2014

Produktbeschreibung:

MÖNCHSHOF KELLERBIER – ein bernsteinfarbenes, naturtrübes Bier, mit einem ausgewogenen milden Geschmack.

Verkehrsbezeichnung: Bier

Zutaten:

Rohstoffe: Wasser, helles und dunkles Gerstenmalz, Röstmalz, Hopfen, Hopfenextrakt, Hefe

Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis: Wasser, **GERSTENMALZ**, Hopfen, Hopfenextrakt, Hefe

Chemische- und physikalische Parameter:

Parameter	Einheit	Wert	Methode
Aussehen		bernsteinfarben, naturtrüb	Sensorisch
Geschmack		milde Bittere	Sensorisch
Geruch		rein, feines Malzaroma	Sensorisch
Stammwürze	% GG	12,4	Analytisch
Alkoholgehalt	% vol.	5,4	Analytisch
Farbe	EBC	20	photometrisch
Bitterwert	BE	22	Analytisch
pH	--	4,4	pH-Meter
Kohlensäuregehalt	g/ l	5,3	Analytisch

Mikrobiologische Parameter:

Parameter	Wert (KBE)	Methode
Gesamtkeimzahl	< 100/ 50 ml	
Lactobacillen	<1 / 50 ml	
Hefen	< 10/ 50 ml	Membranfiltration
Bierschädlinge	< 1/ 50 ml	Membranfiltration

Es sind Hefezellen im Produkt, diese werden jedoch durch die Kurzzeiterhitzung abgetötet und sind nicht koloniebildend.

Nährwertangaben:

Parameter	Wert	Methode
Brennwert (kJ/100 ml)	187	Analytisch
Brennwert (kcal/100 ml)	45	Analytisch
Fett (g/100 ml)	< 0,1	Berechnet
davon gesättigte Fettsäuren (g/100 ml)	< 0,1	Berechnet
Kohlenhydrate (g/100 ml)	3,3	Analytisch
davon Zucker (g/100 ml)	< 0,1	Berechnet
Eiweiß (g/100 ml)	0,5	Analytisch
Salz (g/100 ml)	< 0,1	Berechnet

Proteinheiten: (1 BE = 10 g Kohlenhydrate) -> 0,33 BE/ 100 ml

Allergene:

gemäß EU-Einstufung RL 2000/13/EG, RL 2003/89/EG und 2007/68/EG

Rohstoffbasis: Gerste – GERSTENMALZ.

Enthält Gluten (< 200 mg/kg).

Zusatzstoffe:

gemäß EU VO 1333/2008 und ZZuIV

Es sind keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe im Produkt enthalten.

GVO:

gemäß der VO EG Nr. 1829/2003 und VO EG Nr. 1830/2003

Nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der o.g. Verordnungen über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel, sowie über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen.

Sonstige Ernährungsinformation

Geeignet für	Konform	Bemerkung
Halal	Nein	Alkohol
Kosher	Nein	Alkohol
Lakto-vegetarisch	Ja	
Ovo-vegan	Ja	
Vegan	Ja	Bezogen auf das Getränk
Vegetarisch	Ja	
Bio-ökologisch	Nein	

Produktspezifikation

Mönchshof Kellerbier

Verpackung/Haltbarkeit:

Gebinde	Haltbarkeit	Artikel – Nr.	EAN (Flasche/Dose/Fass)	Zolltarifnummer		
Flasche						
0,33 l Longneck	24er					
	4*6					
0,33 l Steini	20er					
	3*6					
0,5 l NRW 6er Pack Open Basket	20er					
	3*6					
	3*6					
X 0,5 l Bügel ¼ Chep Viererpäck Düsseldorfer Palette	20er	9	Monate	10886807	40 82100 00909 7	22030001
	32*4					
	4*4	9	Monate	14141906	40 82100 00909 7	22030001
	80*4					
Dose						
0,5 l Dose	24er					
X 5 l Dose	9	Monate	10320501	40 82100 00446 7	22030009	
Fass						
10 l Party-Keg						
X 20 l Party-Keg	6	Monate	10887205	40 82100 00822 9	22030010	
X 30 l Keg	6	Monate	10887006	40 82100 00821 2	22030010	
X 50 l Keg	6	Monate	10887507	40 82100 00331 6	22030010	

Lagerung:

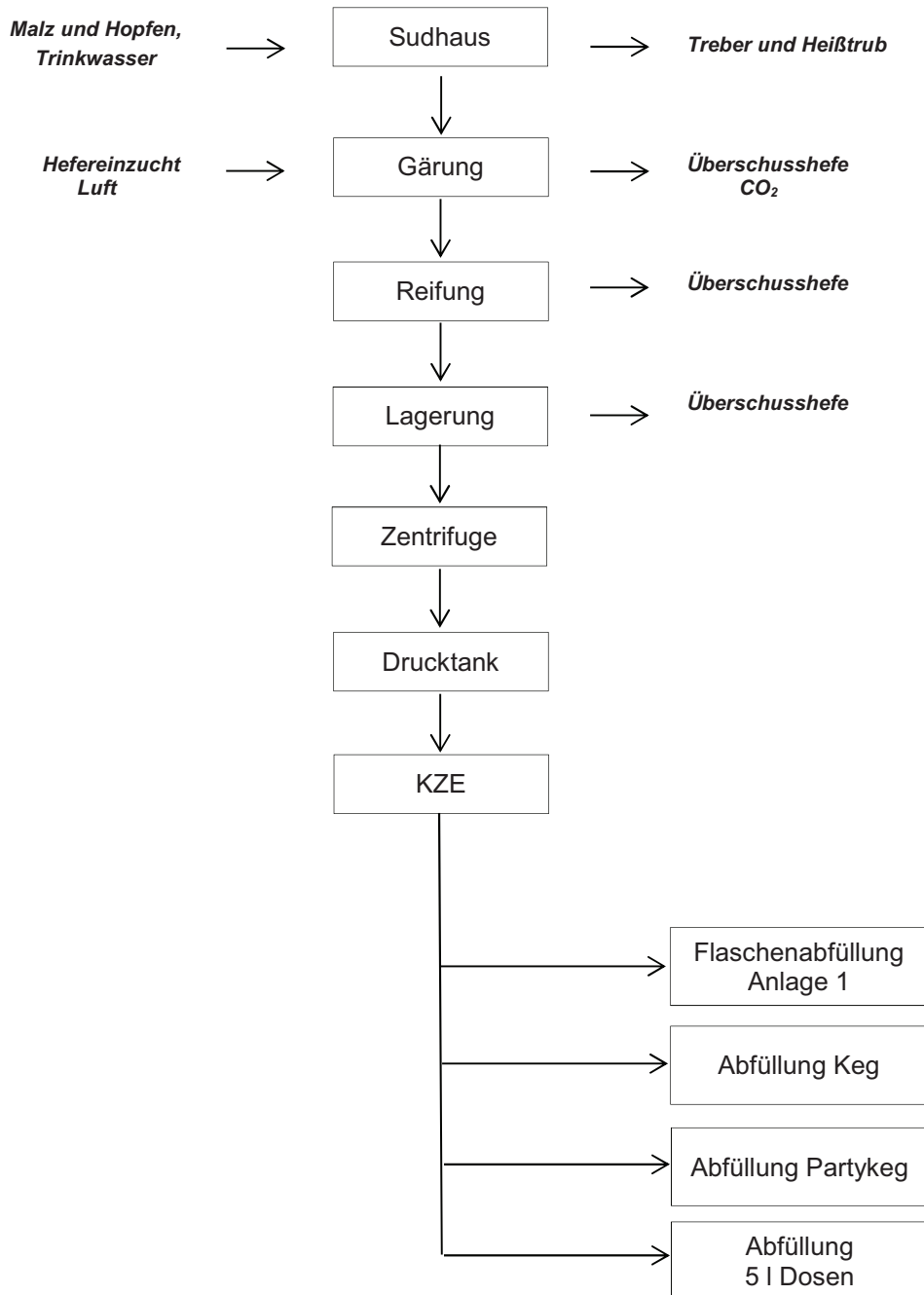
Empfohlene Lagertemperatur: kühl
 Trinktemperatur: 7 °C

Herkunft/Herstellung:

Rohstoffe: regionaler Bezug
 Langzeitlieferantenerklärung: Europäische Union

Endprodukt: Deutschland

Fließschema Herstellung:



Verteiler: Nothhaft	
erstellt/ geändert: Opitz	geprüft/ freigegeben: Nothhaft
Datum: 24.07.2014	Datum: 27.07.2014

Produktbeschreibung:

MÖNCHSHOF BAYERISCH HELL– ein goldenes, mildes Bier mit einer zurückhaltenden, feinen Hopfennote.

Verkehrsbezeichnung: Bier

Zutaten:

Rohstoffe: Wasser, helles Gerstenmalz, Hopfen, Hopfenextrakt, Hefe

Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis: Wasser, **GERSTENMALZ**, Hopfen, Hopfenextrakt

Chemische- und physikalische Parameter:

Parameter	Einheit	Wert	Methode
Aussehen		klar, hellgelb	Sensorisch
Geschmack		milde Bittere	Sensorisch
Geruch		leicht malzaromatisch	Sensorisch
Stammwürze	% GG	11,3	Analytisch
Alkoholgehalt	% vol.	4,9	Analytisch
Farbe	EBC	7	photometrisch
Bitterwert	BE	13	Analytisch
pH	--	4,3	pH-Meter
Kohlensäuregehalt	g/ l	5,3	Analytisch

Mikrobiologische Parameter:

Parameter	Wert (KBE)	Methode
Gesamtkeimzahl	< 100/ 50 ml	
Lactobacillen	<1 / 50 ml	
Hefen	< 10/ 50 ml	Membranfiltration
Bierschädlinge	< 1/ 50 ml	Membranfiltration

Nährwertangaben:

Parameter	Wert	Methode
Brennwert (kJ/100 ml)	171	Analytisch
Brennwert (kcal/100 ml)	41	Analytisch
Fett (g/100 ml)	< 0,1	Berechnet
davon gesättigte Fettsäuren (g/100 ml)	< 0,1	Berechnet
Kohlenhydrate (g/100 ml)	2,8	Analytisch
davon Zucker (g/100 ml)	< 0,1	Berechnet
Eiweiß (g/100 ml)	0,5	Analytisch
Salz (g/100 ml)	< 0,1	Berechnet

Proteinheiten: (1 BE = 10 g Kohlenhydrate) -> 0,28 BE/ 100 ml

Allergene:

gemäß EU-Einstufung RL 2000/13/EG, RL 2003/89/EG und 2007/68/EG

Rohstoffbasis: Gerste – GERSTENMALZ.

Enthält Gluten (< 200 mg/kg).

Zusatzstoffe:

gemäß EU VO 1333/2008 und ZZuIV

Es sind keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe im Produkt enthalten.

GVO:

gemäß der VO EG Nr. 1829/2003 und VO EG Nr. 1830/2003

Nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der o.g. Verordnungen über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel, sowie über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen.

Sonstige Ernährungsinformation

Geeignet für	Konform	Bemerkung
Halal	Nein	Alkohol
Kosher	Nein	Alkohol
Lakto-vegetarisch	Ja	
Ovo-vegan	Ja	
Vegan	Ja	Bezogen auf das Getränk
Vegetarisch	Ja	
Bio-ökologisch	Nein	

Produktspezifikation

Mönchshof Bayerisch Hell

Verpackung/Haltbarkeit:

Gebinde	Haltbarkeit	Artikel – Nr.	EAN (Flasche/Dose/Fass)	Zolltarifnummer		
Flasche						
0,33 l Longneck	24er					
	4*6					
0,33 l Steini	20er					
	3*6					
0,5 l NRW 6er Pack Open Basket	20er					
	3*6					
	3*6					
X 0,5 l Bügel ¼ Chep Viererpäck Düsseldorfer Palette	20er	9	Monate	14131707	40 82100 00345 3	22030001
	32*4	9	Monate	14132038	40 82100 00345 3	22030001
	4*4	9	Monate	14142006	40 82100 00345 3	22030001
	80*4					
Dose						
0,5 l Dose	24er					
X 5 l Dose	9	Monate	14148601	40 82100 00769 7	22030009	
Fass						
10 l Party-Keg						
20 l Party-Keg						
X 30 l Keg	6	Monate	14139506	40 82100 00347 7	22030010	
50 l Keg						

Lagerung:

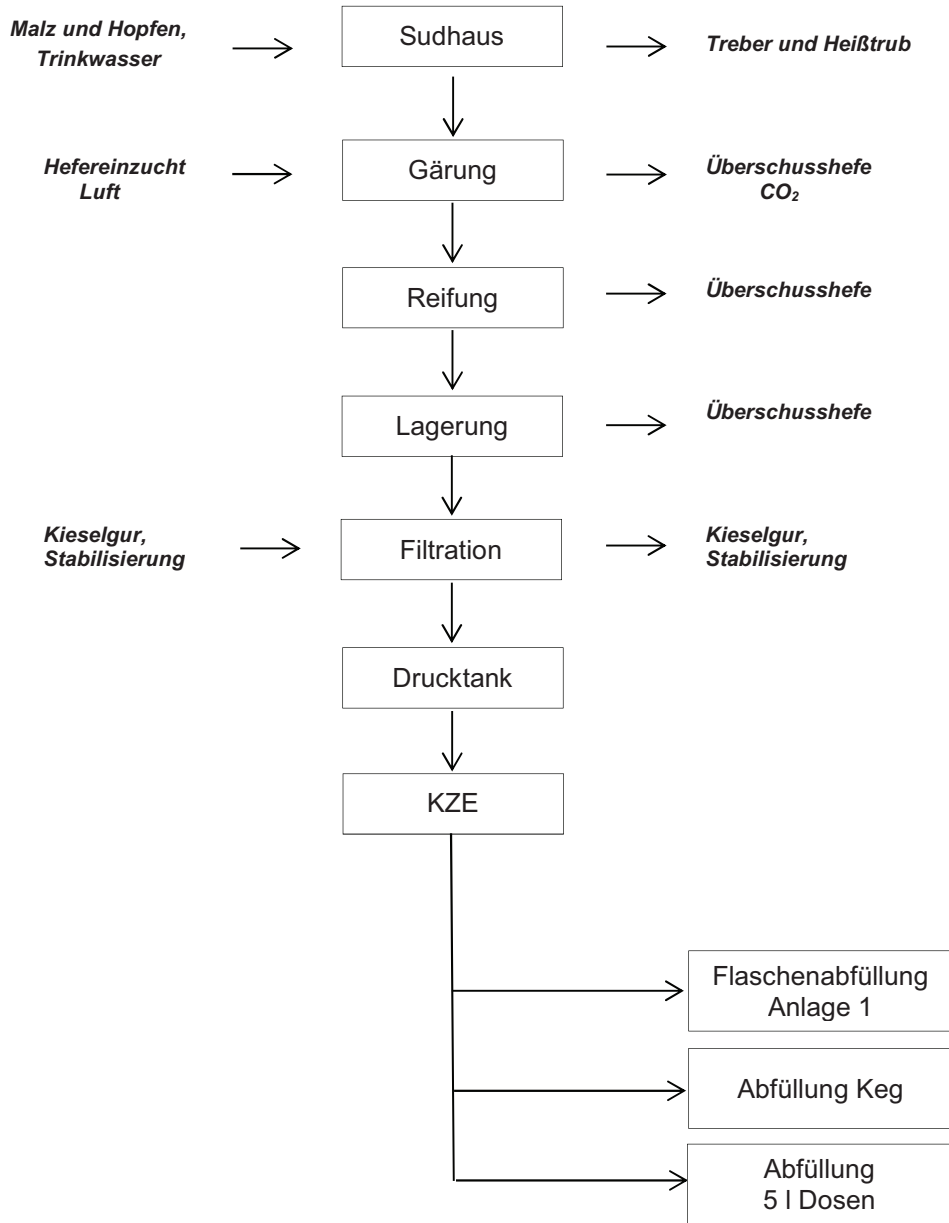
Empfohlene Lagertemperatur: kühl
 Trinktemperatur: 5-7 °C

Herkunft/Herstellung:

Rohstoffe: regionaler Bezug
 Langzeitlieferantenerklärung: Europäische Union

Endprodukt: Deutschland

Fließschema Herstellung:



Verteiler: Nothhaft	
erstellt/ geändert: Opitz	geprüft/freigegeben: Nothhaft
Datum: 25.07.2014	Datum: 28.07.2014

Produktbeschreibung:

MÖNCHSHOF ORIGINAL – ein abgerundetes Pils mit einem feinen Hopfengeschmack.

Verkehrsbezeichnung:

Bier

Biersorte:

Pils, untergärig

Zutaten:

Rohstoffe: Wasser, helles Gerstenmalz, Karamelmalz, Hopfen, Hopfenextrakt, Hefe

Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis: Wasser, **GERSTENMALZ**, Hopfen, Hopfenextrakt

Chemische- und physikalische Parameter:

Parameter	Einheit	Wert	Methode
Aussehen		hellgelb, klar	Sensorisch
Geschmack		feine Bittere	Sensorisch
Geruch		rein, hopfenaromatisch	Sensorisch
Stammwürze	% GG	11,3	Analytisch
Alkoholgehalt	% vol.	4,9	Analytisch
Farbe	EBC	7	photometrisch
Bitterwert	BE	32	Analytisch
pH	--	4,3	pH-Meter
Kohlensäuregehalt	g/ l	5,3	Analytisch

Mikrobiologische Parameter:

Parameter	Wert (KBE)	Methode
Gesamtkeimzahl	< 100/ 50 ml	
Lactobacillen	<1 / 50 ml	
Hefen	< 10/ 50 ml	Membranfiltration
Bierschädlinge	< 1/ 50 ml	Membranfiltration

Nährwertangaben:

Parameter	Wert	Methode
Brennwert (kJ/100 ml)	171	Analytisch
Brennwert (kcal/100 ml)	41	Analytisch
Fett (g/100 ml)	< 0,1	Berechnet
davon gesättigte Fettsäuren (g/100 ml)	< 0,1	Berechnet
Kohlenhydrate (g/100 ml)	3,0	Analytisch
davon Zucker (g/100 ml)	< 0,1	Berechnet
Eiweiß (g/100 ml)	0,5	Analytisch
Salz (g/100 ml)	< 0,1	Berechnet

Proteinheiten: (1 BE = 10 g Kohlenhydrate) -> 0,30 BE/ 100 ml

Allergene:

gemäß EU-Einstufung RL 2000/13/EG, RL 2003/89/EG und 2007/68/EG

Rohstoffbasis: Gerste – GERSTENMALZ.

Enthält Gluten (< 200 mg/kg).

Zusatzstoffe:

gemäß EU VO 1333/2008 und ZZuV

Es sind keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe im Produkt enthalten.

GVO:

gemäß der VO EG Nr. 1829/2003 und VO EG Nr. 1830/2003

Nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der o.g. Verordnungen über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel, sowie über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen.

Sonstige Ernährungsinformation

Geeignet für	Konform	Bemerkung
Halal	Nein	Alkohol
Kosher	Nein	Alkohol
Lakto-vegetarisch	Ja	
Ovo-vegan	Ja	
Vegan	Ja	Bezogen auf das Getränk
Vegetarisch	Ja	
Bio-ökologisch	Nein	

Verpackung/Haltbarkeit:

Gebinde	Haltbarkeit	Artikel – Nr.	EAN (Flasche/Dose/Fass)	Zolltarifnummer		
Flasche						
0,33 l Longneck	24er					
	4*6					
0,33 l Steinie	20er					
	3*6					
0,5 l NRW 6er Pack Open Basket	20er					
	3*6					
	3*6					
X 0,5 l Bügel ¼ Chep Viererpäck Düsseldorfer Palette	20er	9	Monate	10103107	40 82193 1	22030001
	32*4					
	4*4	9	Monate	14141706	40 82193 1	22030001
	80*4					
X 2 l Großflasche	6	Monate	10313100	40 82100 00891 5	22030001	
Dose						
0,5 l Dose	24er					
5 l Dose						
Fass						
10 l Party-Keg						
X 20 l Party-Keg	6	Monate	10124305	40 82100 00820 5	22030010	
X 30 l Keg	6	Monate	10123306	40 82100 00809 0	22030010	
X 50 l Keg	6	Monate	10016807	40 82100 00810 6	22030010	

Abbildungen zu den jeweiligen Gebinden befinden sich im Internet:
www.mönchshof.de (unter der Rubrik Download)

Lagerung:

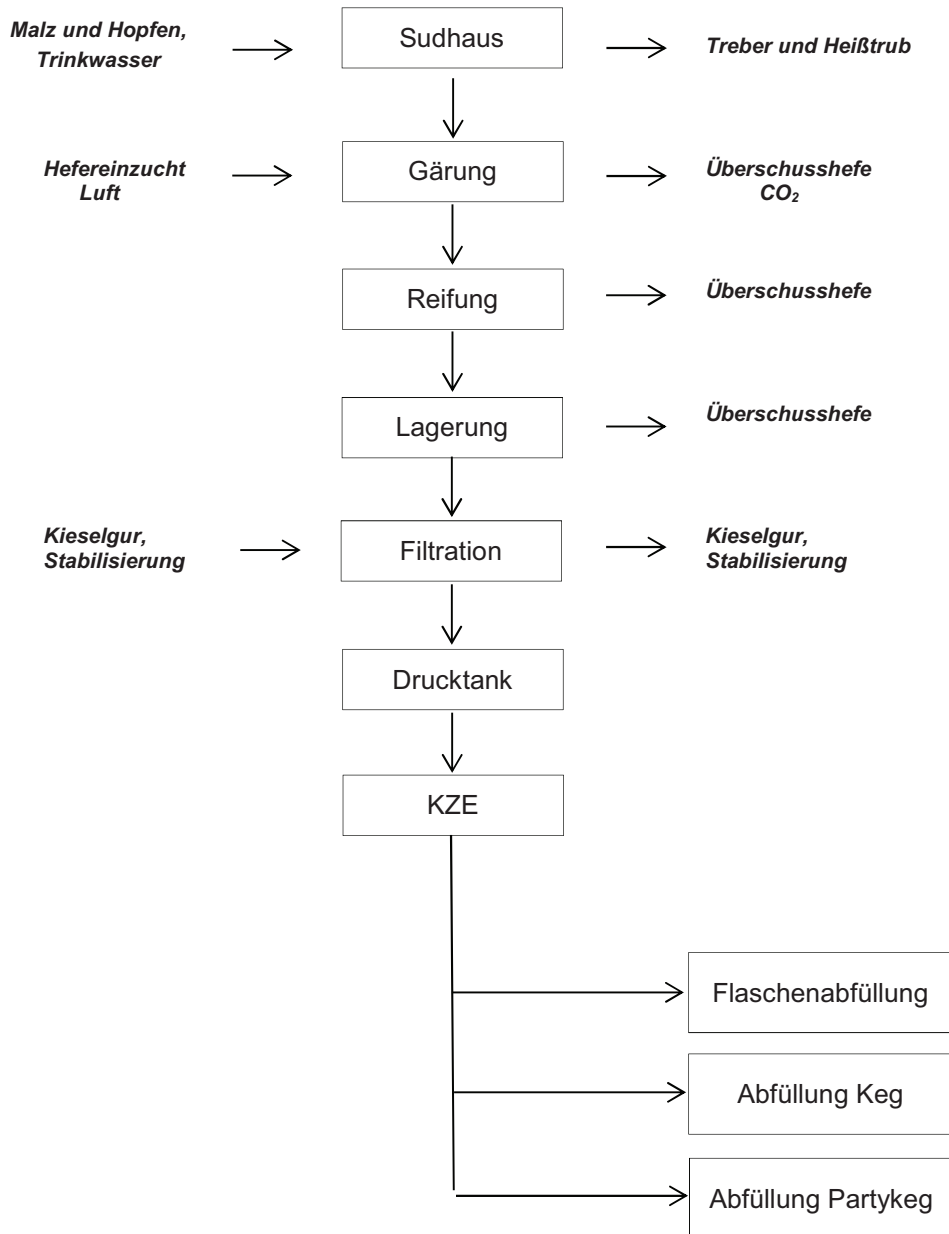
Empfohlene Lagertemperatur: kühl
 Trinktemperatur: 7-9 °C

Herkunft/Herstellung:

Rohstoffe: regionaler Bezug
 Langzeitlieferantenerklärung: Europäische Union

Endprodukt: Deutschland

Fließschema Herstellung:



Verteiler: QS/QM	
erstellt/ geändert: Opitz	geprüft/freigegeben: Nothhaft
Datum: 24.07.2014/26.11.2014	Datum: 26.11.2014

Produktspezifikation

Kapuziner Weißbier

Produktbeschreibung:

KAPUZINER WEIßBIER MIT FEINER HEFE - spritzig, fruchtig, mit der typischen obergärigen Note. Naturtrüb belassen, aus dem Lagerkeller.

Verkehrsbezeichnung: Weißbier
Biersorte: Weißbier, obergärig

Zutaten:

Rohstoffe: Wasser, helles und dunkles Weizenmalz, Münchner Malz, Pilsener Malz, Hopfen, Hopfenextrakt, Hefe
Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis: Wasser, **WEIZENMALZ**, **GERSTENMALZ**, Hopfen, Hopfenextrakt, Hefe

Chemische- und physikalische Parameter:

Parameter	Einheit	Wert	Methode
Aussehen		gold-gelb, naturtrüb	Sensorisch
Geschmack		obergärig, Gewürznelken artig	Sensorisch
Geruch		obergärig, Gewürznelken artig	Sensorisch
Stammwürze	% GG	12,3	Analytisch
Alkoholgehalt	% vol.	5,4	Analytisch
Farbe	EBC	12	photometrisch
Bitterwert	BE	14	Analytisch
pH	--	4,4	pH-Meter
Kohlensäuregehalt	g/ l	6,2	Analytisch

Mikrobiologische Parameter:

Parameter	Wert (KBE)	Methode
Gesamtkeimzahl	< 100/ 50 ml	
Lactobacillen	<1 / 50 ml	
Hefen	< 10/ 50 ml	Membranfiltration
Bierschädlinge	< 1/ 50 ml	Membranfiltration

Es sind Hefezellen im Produkt, diese werden jedoch durch die Kurzzeiterhitzung abgetötet und sind nicht koloniebildend.

Nährwertangaben:

Parameter	Wert	Methode
Brennwert (kJ/100 ml)	187	Analytisch
Brennwert (kcal/100 ml)	45	Analytisch
Fett (g/100 ml)	< 0,1	Berechnet
davon gesättigte Fettsäuren (g/100 ml)	< 0,1	Berechnet
Kohlenhydrate (g/100 ml)	3,1	Analytisch
davon Zucker (g/100 ml)	< 0,1	Berechnet
Eiweiß (g/100 ml)	0,6	Analytisch
Salz (g/100 ml)	< 0,1	Berechnet

Proteinheiten: (1 BE = 10 g Kohlenhydrate) -> 0,31 BE/ 100 ml

Allergene:

gemäß EU-Einstufung RL 2000/13/EG, RL 2003/89/EG und 2007/68/EG

Rohstoffbasis: Gerste und Weizen – GERSTENMALZ, WEIZENMALZ.

Enthält Gluten (< 200 mg/kg).

Zusatzstoffe:

gemäß EU VO 1333/2008 und ZZuIV

Es sind keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe im Produkt enthalten.

GVO:

gemäß der VO EG Nr. 1829/2003 und VO EG Nr. 1830/2003

Nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der o.g. Verordnungen über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel, sowie über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen.

Sonstige Ernährungsinformation

Geeignet für	Konform	Bemerkung
Halal	Nein	Alkohol
Kosher	Nein	Alkohol
Lakto-vegetarisch	Ja	
Ovo-vegan	Ja	
Vegan	Ja	Bezogen auf das Getränk
Vegetarisch	Ja	
Bio-ökologisch	Nein	

Produktspezifikation

Kapuziner Weißbier

Verpackung/Haltbarkeit:

Gebinde	Haltbarkeit	Artikel – Nr.	EAN (Flasche/Dose/Fass)	Zolltarifnummer	
Flasche					
0,33 l Longneck	24er				
	4*6				
0,33 l Steinie	20er				
	3*6				
0,5 l NRW 6er Pack Open Basket	20er				
	3*6				
	3*6				
X 0,5 l Bügel ¼ Chep Viererpäck Düsseldorfer Palette	20er	9 Monate	14032107	40 82112 2	22030001
	32*4	9 Monate	14134038	40 82112 2	22030001
	4*4	9 Monate	14142406	40 82112 2	22030001
	80*4				
Dose					
0,5 l Dose	24er				
X 5 l Dose	9 Monate	10711501	40 82100 00675 1	22030009	
Fass					
10 l Party-Keg					
20 l Party-Keg					
X 30 l Keg	6 Monate	10019606	40 03883 03357 4	22030010	
X 50 l Keg	6 Monate	10016107	40 82100 00159 6	22030010	

Abbildungen zu den jeweiligen Gebinden befinden sich im Internet:
www.kulmbacher.de (unter der Rubrik Download)

Lagerung:

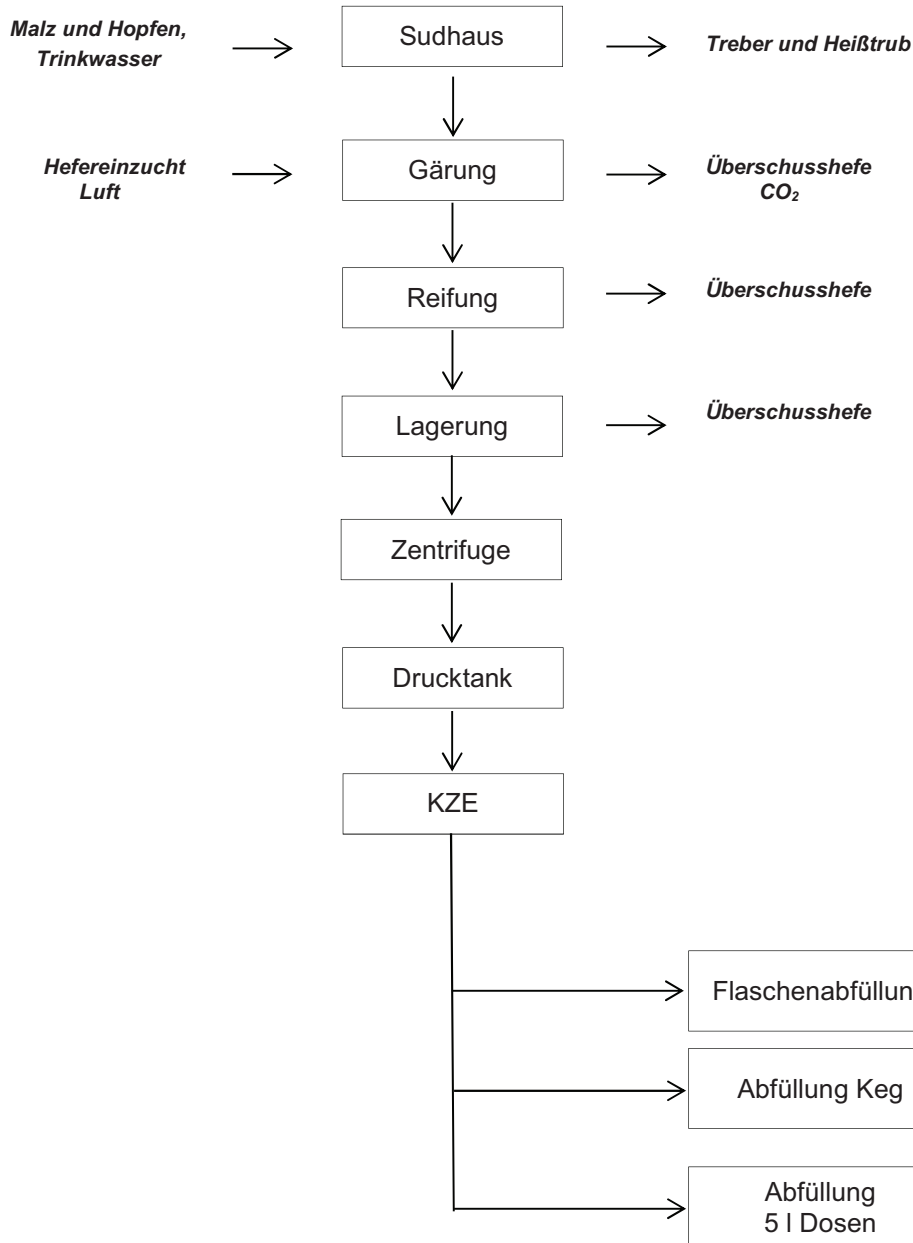
Empfohlene Lagertemperatur: kühl
 Trinktemperatur: 7-9 °C

Herkunft/Herstellung:

Rohstoffe: regionaler Bezug
 Langzeitlieferantenerklärung: Europäische Union

Endprodukt: Deutschland

Fließschema Herstellung:



Verteiler: QS/QM	
erstellt/ geändert: Opitz	geprüft/freigegeben: Nothhaft
Datum: 22.07.2014/05.12.2014	Datum: 05.12.2014