

**Interessengemeinschaft
unabhängiger
Klein- und Mittelbrauereien**



IG Klein- und Mittelbrauereien
Postfach, 9008 St.Gallen
Telefon 071 243 04 84 Fax 071 243 04 61
www.bierig.ch | info@bierig.ch

pro  bier

Bier-Prämierung der Schweizer Klein- und Mittelbrauereien

5. Juni 2009, Zürich



Inhaltsverzeichnis

Jury-Mitglieder		3
Biere der Kategorie "Spezial hell"		4
Aare Bier Kellerfrisch	<i>Brauerei Aare Bier, Barga</i>	
Badener Gold	<i>Brauerei H. Müller AG, Baden</i>	
bier paul 01	<i>Brauerei Erusbacher & Paul AG, Villmergen</i>	
Brauhaus Hell's	<i>Liechtensteiner Brauhaus AG, Schaan</i>	
Edelfalke hell	<i>Brauerei Falken AG, Schaffhausen</i>	
Einsiedler Spezial	<i>Brauerei Rosengarten AG, Einsiedeln</i>	
Junker Bier	<i>Brauerei Felsenau AG, Bern</i>	
Panix Perle	<i>Brauerei Adler AG, Schwanden</i>	
Rugenbräu Spezial hell	<i>Rugenbräu AG, Matten-Interlaken</i>	
Säntis Kristall	<i>Brauerei Locher AG, Appenzell</i>	
Sonnenbräu Spezial	<i>Sonnenbräu AG, Rebstein</i>	
Zuger Bügel-Spez	<i>Brauerei Baar AG, Baar</i>	
Biere der Kategorie "Obergärige Biere"		8
Appenzeller Weizenbier	<i>Brauerei Locher AG, Appenzell</i>	
Bärner Weizenbier	<i>Brauerei Felsenau AG, Bern</i>	
Brauhaus Weiza	<i>Liechtensteiner Brauhaus AG, Schaan</i>	
Munot-Weizen	<i>Brauerei Falken AG, Schaffhausen</i>	
Rensch Weizenbier	<i>Aktienbrauerei Flims Surselva AG, Flims</i>	
Weizengold	<i>Sonnenbräu AG, Rebstein</i>	
Biere der Kategorie "Unfiltrierte Biere"		10
Aare Bier Amber	<i>Brauerei Aare Bier, Barga</i>	
Alpenbier naturtrüb	<i>Brauerei Rosengarten AG, Einsiedeln</i>	
Bärner Müntschi	<i>Brauerei Felsenau AG, Bern</i>	
Blutzcher	<i>Aktienbrauerei Flims Surselva AG, Flims</i>	
Brauhaus Dunkel's	<i>Liechtensteiner Brauhaus AG, Schaan</i>	
Erusbacher Bräu Naturtrüb	<i>Brauerei Erusbacher & Paul AG, Villmergen</i>	
Glarner Zwickel Bier	<i>Brauerei Adler AG, Schwanden</i>	
Huus-Bier	<i>BierVision Monstein AG, Davos Monstein</i>	
Marenghin	<i>Aktienbrauerei Flims Surselva AG, Flims</i>	
Müller Bräu Zwickel Bier	<i>Brauerei H. Müller AG, Baden</i>	
Rugenbräu Zwickelbier	<i>Rugenbräu AG, Matten-Interlaken</i>	
Schwarzer Kristall	<i>Brauerei Locher AG, Appenzell</i>	
Sonnenbräu Zwickelgold	<i>Sonnenbräu AG, Rebstein</i>	
Wätterguoge	<i>BierVision Monstein AG, Davos Monstein</i>	
Biere der Kategorie "Rohfruchtbiere"		15
Erdmandli Zuger Amber	<i>Brauerei Baar AG, Baar</i>	
Honig Bier	<i>Brauerei Adler AG, Schwanden</i>	
Maisgold	<i>Brauerei Rosengarten AG, Einsiedeln</i>	
Rheintaler Culinarium Maisbier	<i>Sonnenbräu AG, Rebstein</i>	
Porträts der Brauereien		17



Jury-Mitglieder Bierprämierung vom 5. Juni 2009

Hartmuth Attenhofer	Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt
Georges Bregy	ehemaliger Fussball Nationalspieler
Alfred J. Bucher	alt Präsident Schweizer Brauereiverband ehemaliger Geschäftsführer Feldschlösschen
Dr. René Eisenring	Geschäftsleiter Labor Veritas AG, Zürich
Claudia Graf	Braumeisterin, Rebstein
Stefan Schüller	Gastronom Restaurant Oscar Zürich, Autor Schweizer Bier Kochbuch
Franz Schultermandl	Marketing-Student FHNW untersucht Bier(marken)vielfalt der Schweiz
Dieter Zingg	ehemaliger Geschäftsführer Brauerei Cardinal



Kategorie Spezial hell

Aare Bier Kellerfrisch

Brauerei Aare Bier, Bargaen

Spezialbier unfiltriert

5.0 % vol alc.

12.5 Grad Plato Stammwürze

Unser helles macht seinem Namen alle Ehre. Süffig, bekömmlich mit zartfeinem Aromahopfen, dass ist "Kellerfrisch". Mit seiner leichten Naturtrübe ist es die helle Alternative zu den Zeiten der Einheitslagerbiere. Wie alle Bierspezialitäten unserer Brauerei, ist auch das Kellerfrisch nicht pasteurisiert, nicht stabilisiert, unbehandelt und unfiltriert. Gebraut mit Quellwasser aus der Schanzenquelle nach alter Brautradition und dem Reinheitsgebot von 1516. Aare Bier Kellerfrisch, frisch aus dem Seeland.... Kühl lagern, kühl geniessen, kühl bleiben.



Badener Gold

Brauerei H. Müller AG, Baden

Spezialbier hell

5.2 % vol. alc.

12.5 Grad Plato Stammwürze

Das helle Spezial-Bier Badener Gold ist ein edles Premium-Bier. Es ist würzig, mit einer speziellen Malzmischung gebraut und ein wenig stärker gehopft, mit Saazer Aromahopfen.

Ein Hochgenuss für alle Bierkenner.



bier paul 01

Brauerei Erusbacher & Paul AG, Villmergen

Spezialbier hell

5.2 % vol. alc.

12.0 Grad Plato Stammwürze

Das Bier paul 01 ist ein helles Spezialbier. Zum Brauen dieses Bieres wird ausschliesslich helles Gerstenmalz, feinstes Aromahopfen und reines, weiches Brauwasser verwendet. Die edel auftretende Bittere, die dem Bier eine frischherbe Note verleiht und die Vollmundigkeit laden geradezu zum Weitertrinken ein.



Brauhaus Hell's

Liechtensteiner Brauhaus AG, FL-Schaan

Spezialbier hell

5.0 % vol. alc.

12.5 Grad Plato Stammwürze

Unser "Hell's" - die herrlich frische Liechtensteiner Bier-Spezialität ist ein mit untergäriger Hefe gebrautes Spezialbier nach Münchner Art.

Gebraut streng nach dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516, aus bestem Pilsner und Münchner Malz, mild gehopft mit feinem Aromahopfen aus der Hallertau. Das spezielle Maischverfahren macht das Bier besonders vollmundig. Goldgelb in der Farbe und frisch im Geschmack, mit einer festen Schaumkrone erfreut es Geist und Gaumen zu jeder Jahreszeit. Klar filtriert, ohne jegliche Hitzebehandlung oder Pasteurisation, ohne Konservierungsstoffe und Stabilisatoren – ein echtes, frisches Naturprodukt ohne Wenn und Aber.



Edelfalke hell

Brauerei Falken AG, Schaffhausen

Spezialbier hell

5.2 vol. alc

12.5 Grad Plato Stammwürze

Unser goldgelbes Spezialbier macht seinem Namen alle Ehre. Die edle Bitternote erhält es durch die etwas stärkere Hopfung. Eingebraut mit einem höheren Stammwürzegehalt, überzeugt es durch frischen, prickelnden, feinerben Geschmack. Vor allem zu besonderen Anlässen schmeckt das vollmundige, kräftige Aroma eines Edelfalken.



Einsiedler Spezial

Brauerei Rosengarten AG, Einsiedeln

Spezialbier hell

5.2 vol. alc.

12.0 Grad Plato Stammwürze

Zur Herstellung des Einsiedler Spezialbieres werden etwas mehr Gerstenmalz und Hopfen verwendet, wodurch es kräftiger und würziger wird.



Junker Bier

Brauerei Felsenau AG, Bern

Spezialbier hell

5.2 vol. alc.

12.4 Grad Plato Stammwürze

Das traditionelle Schöppli. Das Felsenau Bier mit dem harmonisch feinen Hopfenaroma.



Panix Perle

Brauerei Adler AG, Schwanden

Spezialbier hell

5.2 % vol alc.

12.5 Grad Plato Stammwürze

Unser helles Spezialbier "Panix Perle" zeichnet sich durch seinen typischen, herben Geschmack aus. Die ausgewählten Hopfengaben verleihen diesem Bier seine Besonderheit und zeichnen seinen hopfigen Geschmack aus.



Rugenbräu Spezial hell

Rugenbräu AG, Matten-Interlaken

Spezialbier hell

5.2 % vol. alc.

12.2 Grad Plato Stammwürze

Der ausgezeichnete, goldgelbe Klassiker in der Berner Oberländer Bierfamilie. Das stärker gehopfte und eingebraute Bier für Liebhaber der herben Linie, mit einer Tendenz zu Pils.

Appetitanregend und ausgewogen aromatisch im Geschmack.



Säntis Kristall

Brauerei Locher AG, Appenzell

Spezialbier hell

5.2 % vol. alc.

12.2 Grad Plato

Das Säntis Kristall ist das Spezialbier der Brauerei. Kräftig und hopfenbetont mit einer goldgelben Farbe sorgt das Säntis für einen runden, vollmundigen Biergenuss. Der ausgewogene Geschmack zwischen Hopfen und Malz führt zu einem würzigen, leicht zitronigen Abgang. Gebraut wird das Spezialbier aus Pilsnermalz und Münchermalz. Der Aromahopfen kommt aus Stammheim und der Hallertau. Das einzigartige Quellwasser gibt dem Bier seine Reinheit.



Sonnenbräu Spezial

Sonnenbräu AG, Rebstein

Spezialbier hell

5.2 % vol. alc.

12.8 Grad Plato Stammwürze

Viel gutes Braumalz und feiner Siegelhopfen verleihen diesem Bier die charakteristische Würze und die spezielle Note. Es hat einen erhöhten Malzgehalt und ist kräftiger gehopft. Der Stolz 100jähriger Braukunst steckt in diesem Bier und macht deutlich, dass ein gutes Bier mehr ist als ein gewöhnliches Getränk.



Zuger Bügel-Spez

Brauerei Baar AG, Baar

Spezialbier hell

5.2 vol. alc.

12.7 Grad Plato Stammwürze

Die Krönung echter Braukunst: Fachmännisch und sorgfältig gebraut aus bestem Malz, würzigem Hopfen und Wasser, hergestellt nach Pilsner Art.

Dieses Bier wurde 1991 in einem Projekt mit anderen Mitgliedern der IG Klein- und Mittelbrauereien auf den Markt gebracht. Seit diesem Moment zählt das Zuger Bügel-Spez zu den erfolgreichsten Produktelancierungen in der Geschichte der Brauerei Baar und ist nach wie vor sehr beliebt.



Kategorie Obergärige Biere

Appenzeller Weizenbier

Brauerei Locher AG, Appenzell

Weizenbier naturtrüb
5.2 % vol. alc.
12.0 Grad Plato

Gebraut wird dieses vollmundige Weissbier mit Weizen aus dem Appenzellerland. Als einzige Brauerei der Schweiz setzen wir Braugetreide schweizerischen Ursprungs ein. Dieses Weizenbier hat eine satte Farbe mit leicht cremigem, fruchtigem Charakter. Der Antrunk ist rezent mit einem trockenen, knackigen Abgang.



Bärner Weizenbier

Brauerei Felsenau AG, Bern

Weizenbier naturtrüb
5.4 % vol. alc.
12.6 Grad Plato

Die obergärige Bierspezialität mit feiner Hefe und sonnengereiftem Weizen. Bärner Weizenbier ist einzigartig und genussvoll. Gebraut nach dem Originalrezept aus dem Hause Felsenau.



Brauhaus Weiza

Liechtensteiner Brauhaus AG, FL-Schaan

Weizenbier
5.0 % vol alc.
12.8 Grad Plato Stammwürze

Unser "Weiza" besteht aus bestem Weizen- und Pilsnermalz und einer ausgewogenen Hopfenmischung aus feinsten Tettnanger und Hallertauer Hopfensorten, also Hopfen aus der benachbarten Bodenseeregion und Bayern. Es ist ein äusserst bekömmliches Bier mit höchstem Frischegenuss. Gebraut streng nach dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516 mit einem besonderen Maischverfahren. Die obergärige Hefe vergärt bei höheren Temperaturen und produziert andere Stoffwechselprodukte, die diesem Bier das fruchtige, leicht bananige Aroma verleihen. Ein fruchtig-frisches, naturtrübes Bier, wie immer nicht pasteurisiert und ohne Konservierungsstoffe und Stabilisatoren, dafür mit der Extraportion Kohlensäure.



Munot-Weizen

Brauerei Falken AG, Schaffhausen

Weizenbier naturtrüb

5.5 % vol. alc

13.0 Grad Plato Stammwürze

Die Brauerei Falken braut als eine der wenigen Schweizer Brauereien ein Hefeweizen. Dieses naturtrübe, fruchtig-frische Bier wird unter Zusatz von Weizenmalz hergestellt, es ist obergärig und enthält etwas mehr Kohlensäure als die anderen Falkenbiere. Die leichte Trübung und der feine Bodensatz stammen von der im Bier belassenen Hefe.



Rensch Weizenbier

Aktienbrauerei Flims Surselva AG, Flims

helles obergäriges Bier

4.9 % vol alc.

12.0 Grad Plato Stammwürze

Rensch ist ein spritzig frisches, obergäriges Weizenbier. Der Stammwürzgehalt liegt bei 12%, der Alkoholgehalt liegt bei 4,9%. Rensch überzeugt Weizenliebhaber durch das typische Geschmackspotential eines Weizenbiers, leicht, fruchtig und bananig.



Weizengold

Sonnenbräu AG , Rebstein

Rheintaler Weizenbier

5.2 % vol. alc.

12.3 Grad Plato Stammwürze

Weizengold ist ein helles, naturtrübes Weizenbier. Es wird aus einer speziellen Malzmischung mit über 50 % Weizenmalzanteil gebraut und vergoren mit einer besonderen obergärigen Sonnenbräu Hefefasse. Dabei entsteht ein typisches unvergleichbares Bouquet: perlend, erfrischend und fruchtig mit feinem Hefearoma.



Kategorie Unfiltrierte Biere

Aare Bier Amber

Brauerei Aare Bier, Bagen

Spezialbier unfiltriert

5.0 % vol alc.

12.5 Grad Plato Stammwürze

Wie sein Name so seine Farbe, Bernstein, rotkupfern. AMBER wird mit Quellwasser aus der Schanzenquelle nach Reinheitsgebot von 1516 mit 4 Malzsorten gebraut und mit 3 verschiedenen hochwertigen Hopfen veredelt. Unser Spezial ist weder filtriert noch pasteurisiert und entfaltet seinen süffigen malzbetonten Geschmack am besten, wenn es stets dunkel und kühl gelagert wird. Süffig anders, Amber. Aber wie! Kühl lagern, kühl genießen, kühl bleiben.



Alpenbier naturtrüb

Brauerei Rosengarten AG, Einsiedeln

Hefetrübes Biobier

5.0 % vol. alc.

11.6 Grad Plato Stammwürze

Gebraut mit Gerstenmalz und Hopfen aus biologischem Anbau und Wasser aus der Tiefe des Alptales. Die natürlichen Lebensprozesse, die dieses Produkt entstehen lassen, sorgen für ein perlendes, edelbitteres Bier. Der angenehme Hefegeschmack kommt im speziellen 3dl Alpenbiereglas vollends zur Entfaltung.



Bärner Müntschi

Brauerei Felsenau AG, Bern

Vollbier trüb

4.8 % vol. alc.

11.3 Grad Plato Stammwürze

Das einzigartige Bärner Müntschi. Ein echter Berner Biergenuss. Nicht filtriert, nicht pasteurisiert, leicht gehopft, unverfälscht in heller trüber Farbe.



Blutzcher

Aktienbrauerei Flims Surselva AG, Flims

dunkles untergäriges Bier

4.9 % vol. alc.

12.0 Grad Plato Stammwürze

Blutzcher wird aus 100 % dunklem Malz gebraut und besticht durch eine unverwechselbare, süffige Malznote. Gebraut nach dem deutschem Reinheitsgebot, nur aus Hefe, Hopfen, Malz und Flimser Quellwasser.

Namensgeber ist eine ehemals rätoromanische Münze, und zeigt somit unsere Verbundenheit zur Region Surselva.



Brauhaus Dunkel's

Liechtensteiner Brauhaus AG, FL-Schaan

dunkel naturtrüb

5.0 % vol. alc.

12.0 Grad Plato Stammwürze

Sinnlich und warm, immer überraschend, genau wie der Bernstein. Das ist unser "Dunkel's". Naturtrüb und wie immer nicht pasteurisiert. Das spezielle, altbayerische Maischverfahren und die dunkle Malzmischung verleihen diesem Bier das vollmundige, kräftige Aroma und das bernsteinfarbene Kleid. Die angenehme Bitternote und der malzig-süsse Geschmack machen dieses Bier auch bei Frauen besonders beliebt. "Brauhaus Dunkel's" - der etwas andere Liechtensteinische Schmuckstein!



Erusbacher Bräu Naturtrüb

Brauerei Erusbacher & Paul AG, Villmergen

Hefetrübes Zwickelbier

4.9 % vol. alc.

11.0 Grad Plato Stammwürze

Das Erusbacher Bräu Naturtrüb ist ein naturbelassenes Zwickelbier mit 4.9 %-vol. Alkohol. In diesem unfiltrierten Bier ist noch ein Teil der gesunden Bierhefe enthalten. Deshalb ist es auch von Haus aus leicht trüb. Durch seine feine Hefenote und die ausgeprägte Frische lässt man sich gerne zu einem weiteren Schluck verführen.



Glarner Zwickel Bier

Brauerei Adler AG, Schwanden

unfiltriertes Spezialbier

5.2 % vol alc.

12.3 Grad Plato Stammwürze

Das helle, unfiltrierte Spezialbier erfreut sich ganz besonderer Beliebtheit. Die noch enthaltene Hefe verleiht diesem Bier den besonderen Geschmack. Es wird direkt und frisch ab Brauerei im Getränkemarkt angeboten.



Huus-Bier

BierVision Monstein AG, Davos Monstein

naturtrüb und unfiltriert

4.8 % vol. alc.

11.0 Grad Plato Stammwürze

Aus kristallklarem Quellwasser, edlem Schweizer Hopfen und würzigem Malz braut unser Braumeister unser naturtrübes Huusbier. Das zweimaischverfahren verleiht diesem Bier die goldgelbe Farbe und den typisch kernigen Geschmack. Das Huusbier ist ein naturtrübes, untergäriges Gerstenbier.



Marenghin

Aktienbrauerei Flims Surselva AG, Flims

naturtrübes, untergäriges helles Bier

4.9 % vol alc.

12.0 Grad Plato Stammwürze

Marenghin ist ein sehr mild gehopftes Bier, frisch und leicht im Antrunk. Gebraut nach dem deutschem Reinheitsgebot, nur aus Hefe, Hopfen, Malz und Flimser Quellwasser.

Namensgeber ist eine ehemals rätoromanische Münze, und zeigt somit unsere Verbundenheit zur Region Surselva.



Müller Bräu Zwickel Bier

Brauerei H. Müller AG, Baden

naturtrüb und unfiltriert

5.2 % vol. alc.

12.5 Grad Plato Stammwürze

Das Zwickelbier wird als Spezialbier gebraut; es ist naturtrüb und wird direkt in den Lagerkellern der Brauerei von den Brauern am Zwickelhahnen gezapft (so nennt sich der Proberhahn an einem Bierlagertank).

Es ist deshalb naturtrüb, wie früher, als das Bier noch direkt von den Brauereien an die Konsumenten verkauft wurde.



Rugenbräu Zwickelbier

Brauerei Rugenbräu AG, Matten-Interlaken

Naturtrüb und unfiltriert

4.8 % vol. alc.

12.2 Grad Plato Stammwürze

Beim Zwickelbier erfolgt keine Ausfilterung der Hefe- und Eiweissstoffe, es bleibt naturtrüb. Rugenbräu Zwickelbier, ein frischer, echter Biergeschmack, wie zu Urgrossvaterszeiten.



Schwarzer Kristall

Brauerei Locher AG, Appenzell

Schwarzes Spezialbier

6.3 % vol. alc.

16.0 Grad Plato

Ein einzigartiges Bier mit gewitterschwarzer Farbe, geboren in dunkler Nacht für unseren Bierliebhaber. Aroma und Geruch von schwarzer Schokolade - leichtes Röstkaffee Bouquet mit Blaubeerenabgang überraschen den Biertrinker.



Sonnenbräu Zwickelgold

Sonnenbräu AG, Rebstein

unfiltriertes Kellerbier

5.0 % vol. alc.

11.8 Grad Plato Stammwürze

Sonnenbräu Zwickelgold ist ein spezielles unfiltriertes Kellerbier, dass sich vor allem durch den Zusatz von Karamellmalz und dem damit verbundenen süsslichen Geschmack charakterisiert. Durch den Zusatz dieses Spezialmalzes erhält das Bier eine etwas dunklere bernsteinartige Farbe. Der Geschmack ist gekennzeichnet durch die nach wie vor vorhandenen Eiweiss- und Hefepartikel, die durch den Wegfall der Filtration im Produkt verbleiben.



Wätterguoge

BierVision Monstein AG, Davos Monstein

naturtrüb und unfiltriert

5.0 % vol. alc.

12.0 Grad Plato Stammwürze

Wenn d Wätterguogä nidschi gaa, chunds läid,
wenn'sch obschi gaa, chunds hübsch.
Hübsch und zugleich schmackhaft ist auch diese Kreation der Brauerei Monstein. Namenspate war d'Wätterguoge, die Walser Bezeichnung für den Alpensalamander. Für diese untergärige naturtrübe Bierspezialität wird leicht geräuchertes Malz verwendet, das dem Getränk einen charakteristischen Geschmack verleiht. Unverwechselbar ist auch der typische Amberfarbton des bekömmlichen Wätterguoge Biers.



Kategorie Rohfruchtbiere

Erdmandli Zuger Amber

Brauerei Baar AG, Baar

Rohfruchtbier

5.0 % vol alc.

12.2 Grad Plato Stammwürze

Das Amber-Bier "Erdmandli" ist ein untergäriges Qualitätsbier mit aromatischer Malznote. Durch die mitverarbeiteten Spelzen erhält dieses Bier die Bernsteinfarbe, den typischen Amberon. Dieses Bier wurde im Jahre 2002 anlässlich des 140 jährigen Bestehens der Brauerei Baar und der 100 jährigen Familientradition kreiert. Aufgrund des Erfolges des Amber-Biers blieb es im Sortiment der Brauerei Baar und gehört heute in die erfolgreiche 7-köpfige Flaschenfamilie der Baarer.



Honig Bier

Brauerei Adler AG, Schwanden

Spezialbier

5.8 % vol alc.

15.0 Grad Plato Stammwürze

Schweizer Bienenhonig macht dieses Spezialbier süffig, süsslich, stark...

Ein Naturtrüb der besonderen Art!



Maisgold

Brauerei Rosengarten AG, Einsiedeln

Spezialbier

5.0 % vol. alc.

11.6 Grad Plato Stammwürze

Die leichte und bekömmliche Bier-Spezialität mit dem besonderen Geschmack. Die Bierspezialität wird mit einem Anteil von ca. 30 % Mais neben Gerstenmalz und Hopfen gebraut und in 30 cl Flaschen von der Brauerei Rosengarten abgefüllt. Ein angenehm gehopft, leicht süssliches süffiges Bier. Eine echte Bier-Spezialität aus der einzigartigen Braustätte der Urschweiz.



Rheintaler Culinarium Maisbier

Sonnenbräu AG, Rebstein

Maisbier

5.0 % vol. alc.

12.4 Grad Plato Stammwürze

Zum hundertjährigen Jubiläum 1991, wurde das bekannte Rheintaler Culinarium Maisbier erstmals gebraut. Speziell an diesem Bier sind die Rohstoffe, nämlich Rheintaler Ribelmals und Rheintaler Braugerste. Ribelmals ist eine spezielle Maissorte, die einen A.O.C. Schutz genießt und nur im Rheintal angebaut wird. Dieser Mais hat eine helle, weissliche Farbe und eignet sich besonders gut zum Bierbrauen. Seit mehreren Jahren lässt die Brauerei speziell für dieses Bier im Rheintal Braugerste anpflanzen. Die dabei vorgeschriebene zweiteilige Sommergerste der Marke Scarlet verleiht dem Bier eine besonders milde Note. Rheintaler Culinarium Maisbier ist zur bekanntesten Sonnenbräu Bierspezialität geworden.



Aktienbrauerei Flims Surselva AG, Flims

www.surselva-bier.ch

Die Aktienbrauerei Flims Surselva AG öffnete ihre Türen erstmals im Juni 2005. Initiant und Verwaltungspräsident Beat Glaus begeisterte mit seiner Idee, heimische Bierspezialitäten zu brauen, über 1300 Aktionäre.

Geplant waren im ersten Jahr rund 800hl Bier herzustellen, diese Zahl wurde fast verdoppelt und trotzdem konnte die Nachfrage nicht gestillt werden. So wurde im zweiten Jahr ein neuer Lagerkeller gebaut, um die Lagerkapazität zu erhöhen und somit konnte der vorhandene Biermarkt im zweiten Jahr erstmalig abgedeckt werden.

Alle Biere werden nach dem bayrischen Reinheitsgebot gebraut und sind naturbelassen. Ganzjährig gibt es ein Helles Bier, ein Dunkles und ein Weizenbier. Ergänzt wird das Sortiment durch saisonale Spezialitäten wie Weihnachtsbier, Winterbock oder Sommerbier.

Das Restaurant ist im Winter wie im Sommer zu einem kulinarischen Treffpunkt geworden.

BierVision Monstein AG, Davos Monstein

www.biervision-monstein.ch

Im Frühjahr 2001 wurde in Monstein die höchstgelegene Brauerei Europas und die erste Schaubrauerei des Kantons Graubünden in Betrieb genommen. Sie befindet sich in der ehemaligen Dorfsennerei, einem Gebäude, das vor genau 100 Jahren errichtet worden ist.

Aus kristallklarem Monsteiner Quellwasser, Schweizer Hopfen und würzigem Malz braut jetzt die BierVision Monstein AG nach innovativer Tradition Monsteiner Bierspezialitäten. Unter der Marke Monsteiner wird heute aber nicht nur Bier gebraut. Ausgewiesene und innovative Davoser Betriebe haben sich zu einem Netzwerk zusammengeschlossen und produzieren aus dem Malztreber und den Zutaten der Bierherstellung weitere ausgezeichnete Spezialitäten der Landschaft Davos.

Monstein ist ein malerisches Dörfchen auf 1625 Meter über Meer. Die typischen Walserhäuser und Spischer verleihen der Gemeinde mit zwei Kirchen und zwei Gasthäusern einen unverwechselbaren Charme. Von Besuchern und Bewohnern gleichermaßen geschätzt wird Monstein umgeben von imposanten Gipfeln, würzigen Alpweiden und ausgedehnten Wäldern. Sonne tanken, Ruhe geniessen, anregende Spaziergänge und Wanderungen unternehmen - für all dies und vieles mehr ist Monstein geradezu prädestiniert.

Brauerei Aare Bier, Barga

www.aarebier.ch

Die Kleinbrauerei "Aare Bier" wurde im August 2006 im beschaulichen Bauerndorf Barga im Seeland eröffnet. Seither erfreuen sich die Biere grosser Beliebtheit in der ganzen Region Seeland und teilweise sogar darüber hinaus.

Es wird im modernen 20-hl-Sudhaus ausschliesslich nach alter Brautradition und dem bayrischen Reinheitsgebot von 1516 gebraut und damit eine Jahreskapazität von ca. 5000 hl erreicht. Im ersten Geschäftsjahr wurden 1500 hl Aare Bier genossen. Im zweiten Jahr waren es schon 1900 hl, und bereits nach kurzer Zeit ist das Aare Bier mit einem hohen Bekanntheitsgrad im Seeland verankert.

Das Aare Bier wird mit dem Quellwasser der Bargaeschanze und vier verschiedenen Malzsorten gebraut um schliesslich noch mit drei verschiedenen Aromahopfen veredelt zu werden. Mit modernster Gär- und

Lagertechnik wird das Aare Bier während fünf bis sechs Wochen vergoren, gelagert und gereift. Alle Biere werden „fresh in time“ (max. 2 Wochen nach der Abfüllung) vertrieben.

Die Kleinbrauerei bietet alles aus einer Hand, von der Annahme der Rohstoffe, dem Brauen, dem Lagern bis zum Abfüllen und dem Vertrieb. Alles mit einem kleinen, engagierten Team von fünf Mitarbeitern. Es werden ausschliesslich nicht filtrierte, nicht pasteurisierte und unbehandelte Biere gebraut. Auf drei Sorten ist das Aare-Bier-Team besonders stolz: "Amber" bernsteinfarbig und malzbetont, "Kellerfrisch" hell und mit feinem, edlen Hopfenaroma und das sehr beliebte "Weizen".

Firmenslogan: Das Spezial Bier aus dem Seeland ist auch geografisch unser Distributionsradius um die Regionalität, die Nachhaltigkeit und auch den ökologischen Aspekt noch zu unterstreichen.

Die wichtigsten Eckdaten des Leitbildes sind: Produktqualität geht vor Quantität, zufriedene Kunden und Mitarbeiter, finanzielle Unabhängigkeit. Aare Bier soll mit seinem Frischbier zum beliebtesten Bier im ganzen Seeland werden!

Brauerei Adler AG, Schwanden

www.brauereiadler.ch

Die Gründung der Brauerei Adler AG geht auf das Jahre 1828 zurück. Es war ein Major, Ratsherr, Gesandter und Wirt Namens Fridolin Tschudi (1771 - 1847) der das Gasthaus und die Brauerei gründete. Er war auch Weinhändler und galt als einer der stärksten Landsleute mit einem grossen Körperbau. Der Betrieb wurde von seinen Söhnen weiterbetrieben bis anno 1885 Brauerei und Gasthof an einen Gustav Kauth aus Luzern verkauft wurde. Nach dem Tod von Gustav Kauth wurde der Betrieb von dessen Sohn und Paulus Kundert (1850 - 1917) unter der Firma Kauth und Kundert weitergeführt. Mit Paulus Kundert trat die erste Person der heutigen Besitzerfamilie in den Betrieb ein. 1905 entstand die Firma Kauth, Kundert und Möhrli mit Sitz in Schwanden. Der zweitjüngste Sohn von Paulus Kundert, Fritz Kundert-Streiff (1895 - 1960) übernahm 1925 die Brauerei samt Gasthof auf eigene Rechnung. Mit grosser Tatkraft und Umsicht wurde die Brauerei ausgebaut und mit glarnerischem Unternehmiergeist vorangetrieben. Nach dem Tod von Fritz Kundert-Streiff übernahm sein Schwiegersohn, Paul Torgler-Kundert (1913 - 1996) die Leitung der Firma. Er tat es seinem Schwiegervater gleich und setzte seine ganze Kraft in über 30 Jahren in die Dienste der Brauerei Adler. Es wurden regelmässig die notwendigen Investitionen für die Zukunft getätigt. Die heutige Brauerei verdankt viel Ihren Gründern und Vorfahren, die stets den Mut hatten, die jeweiligen Entscheidungen uneingeschränkt zu Gunsten des Betriebes vorzunehmen.

Die Brauerei Adler AG befindet sich heute immer noch im Besitz einer Tochter von Fritz Kundert-Streiff, Frau Meta Oeschger-Kundert und deren Sohn Roland Oeschger. Dieser leitet die Brauerei seit 1983 zusammen mit seiner Frau Ruth und der ganzen Familie. Die Brauerei hat sich in all den Jahren von der typischen Bierbrauerei auch zum Getränke-Handelsbetrieb entwickelt. Mineralwasser, Weine, Spirituosen und Kaffee gehören heute zum umfangreichen Sortiment der Brauerei. In den vergangenen 20 Jahren wurden in technischer Hinsicht entscheidende Investitionen vorgenommen, die eine rationelle und einwandfreie Bierproduktion garantieren. Die Krönung war die Inbetriebnahme der neuen Sudhausanlage im Jahre 1995. Seit 2006 gärt und lagert das Adler-Bier in einem neuen Gär- und Lagerkeller, wo unter modernster Technik die bekömmlichen Adler-Biere entstehen. Auch bauliche Anpassungen erlauben es heute rationell und zeitgemäss zu arbeiten. Das Gebiet der heutigen Brauerei Adler AG umfasst den ganzen Kanton Glarus sowie angrenzende Gebiete. Es werden alle Kundenkanäle wie Gastronomie, Detailhandel, Privatkundschaft, Kantinen, Festanlässe und Getränkemärkte beliefert. Zurzeit sind rund 16 Personen beschäftigt.

Als noch einzige Brauerei im Glarnerland (gab es doch vor rund 100 Jahren noch 13 Brauereien im Kanton) sind die Brauer aus Schwanden natürlich stolz auf Ihre diversen Biersorten. Der Bierkonsum in der Schweiz ist leider seit Jahren eher rückläufig. Dies bewog gerade die Kleinbrauereien mit Spezialitäten den Konsumenten wieder anzulocken. Braute man früher praktisch immer die gleichen Sorte Bier, ist das Angebot in den vergangenen Jahren stets ausgebaut worden. Der Konsument hat sich verändert. Auch der Brauer hat sich dieser Tatsache zu fügen und entsprechend anzupassen.

Brauerei Baar AG, Baar

www.brauereibaar.ch

Die Brauerei Baar wurde im Jahre 1862 von den Gebrüder Schmid und dem Baarer J. Steiner am heutigen Standort gegründet. Die Entwicklung des Unternehmens liess aber zu wünschen übrig, da diese Pioniere leider nicht über das nötige Fachwissen verfügten. Nach mehrmaligem Besitzerwechsel und erst durch die Übernahme des Betriebes im Jahre 1902 durch Johann Georg Buck aus Ulm in Deutschland konnte die Brauerei einen Aufschwung erzielen. 1911 übergab er die Brauerei seinem Sohn Christian. Fortan leitete dieser den Betrieb und mit viel Geschick und unermüdlichem Durchhaltewillen gelang es ihm, sich auf dem Markt auch während zwei Weltkriegen zu behaupten.

1962 starb Christian Buck, nachdem er während 6 Jahrzehnten dem Unternehmen den Stempel seiner markanten Persönlichkeit aufgedrückt hatte. Seine Kinder Dora, Christian jun. und Walter führten den Betrieb im Sinne ihrer Eltern während 20 Jahren weiter.

Als die beiden Brüder gesundheitshalber nicht mehr Willens waren, den Betrieb weiter zu leiten, machte es sich Dora zur Lebensaufgabe, die Brauerei im Sinne ihrer Eltern weiter zu führen. Sie rief ihren Sohn Kurt um Hilfe. Dieser erwarb 1983 die Aktien und führte, da auch in seinen Adern "Bucksches Bierblut" fliesst, das Unternehmen auf dynamischem Kurs weiter. Kurt Uster erneuerte die Brauerei technisch Schritt für Schritt, um weiterhin hochwertige Biere brauen zu können.

Nachdem Kurt's Sohn Martin diverse Berufsausbildungen in der Bierbrauerbranche absolvierte, trat auch er im Jahre 2000 als 5. Generation in die Fussstapfen seiner Väter. Im September 2007 durfte die Brauerei Baar einen weiteren Meilenstein in der Geschichte notieren. Die Brauerei Baar eröffnete ihren ersten Getränkefachmarkt für Bier, Mineral- und Süssgetränke, Wein und Spirituosen aller Art.

Das Baarer Bier wird nach wie vor nicht pasteurisiert und die Grossflaschen sind seit jeher mit dem beliebten Bügelverschluss versehen. Im Moment werden ca. 10'000 hl Bier gebraut, die vorwiegend im Kanton Zug und in den angrenzenden Kantonen verkauft werden.

Brauerei Erusbacher & Paul AG, Villmergen

www.erusbacher.ch

Am 30. September 2000 eröffnete in Villmergen die Brauerei Sorg & Schädeli ihre Tore. Gegründet von Otto Sorg und Hansruedi Schädeli konnte sich die handwerkliche Kleinbrauerei in der Umgebung schon bald einen Namen als Produzent von herausragenden Bieren der Marke "Erusbacher Bräu" machen. Ab Oktober 2002 wurden in Lizenz auch die "bier paul" Biere des Zürcher Brauers Ralf Paul gebraut. Aus dieser guten Zusammenarbeit heraus fusionierten die beiden Firmen zur Brauerei Erusbacher & Paul AG welche am 14. März 2005 ins Handelsregister eingetragen wurde.

In der Brauerei Erusbacher & Paul AG brauen wir mit modernen Gerätschaften auf traditionelle, handwerkliche Weise Bier. Dieses Bier erfährt trotz des Zeitalters der allgemeinen Massenproduktionen und Rationalisierungen eine kalte Gärung und eine lange Reifungszeit. Dadurch erhält es seinen abgerundeten Geschmack und seine hohe Bekömmlichkeit.

Für die Produkte der Brauerei ist nur das Beste gut genug. Es wird nur mit auserlesenen Rohstoffen und reinem Brauwasser gebraut. Verwendet werden ausgewählte Malze und feinsten Aromahopfen. Die Biere der Brauerei Erusbacher & Paul AG werden nicht pasteurisiert und enthalten keinerlei Konservierungsmittel. Die Brauerei Erusbacher & Paul AG steht mit den Marken bier paul und Erusbacher Bräu für frischen, geschmackvollen und bekömmlichen Biergenuss.

Brauerei Falken AG, Schaffhausen

www.falken.ch

In 200 Jahren verändert sich die Welt. Wirtschaftskrisen, Konkurrenzkämpfe, gesellschaftlicher und technologischer Wandel lassen nicht mehr viel übrig von der "guten, alten Zeit". Umso schöner, dass es ein Bier gibt, das bewahrt, worauf Geniesser Wert legen. Eigenständigkeit, Geschmack und viel Zeit für ein gutes Bier!

Seit 1799 ist die Brauerei Falken aus Schaffhausen unabhängig und so soll es bleiben. Aus einem ganz einfachen Grund: Für ein gutes Bier braucht es Ruhe und Gelassenheit. Die Hektik der Grosskonzerne ist uns fremd. Schliesslich geht es nicht nur um Profite sondern um ein Stück Lebensqualität. Eine Haltung der Braukunst gegenüber, die sich direkt auf unser Bier überträgt. Das ist unser Geheimnis. Das Geheimnis der Gelassenheit.

Der Rheinfall, der Munot – und ein gutes Bier: Die Heimat der Brauerei Falken ist die Ostschweiz. Hier kennen die Inhaber der Brauerei Falken Land und Leute, bilden Jugendliche aus, sorgen für Arbeitsplätze und fördern Veranstaltungen in den verschiedensten Bereichen. Eine der 5 grössten unabhängigen Brauereien der Schweiz die in dieser schönen Region verwurzelt bleibt.

Brauerei Felsenau AG, Bern

www.felsenau.ch

Seit mehr als 125 Jahren braut die Brauerei Felsenau Bier. Grund genug, das Glas zu heben, den Kochlöffel zu schwingen und auf die Erfolgsgeschichte der ältesten selbständigen Brauerei in der Stadt Bern anzustossen. Prost!

Als Johann Gustav Hemmann im Jahre 1881 anfang, sein "delikates, vortreffliches und feines Hemme-Bier" zu brauen, sah die Welt noch anders aus. Auf dem Brauereigelände wurde eine Hopfenpflanzung, eine Brennerei sowie eine Gerberei betrieben. Der Gründer widmete sich jedoch ausschliesslich dem Bierbrauen, was eine kluge Entscheidung war. Das Geheimnis um die Kunst des Bierbrauens hat der Bierpionier aber nicht für sich behalten, sondern seinen zwei Söhnen weitergegeben. Diese übernahmen um 1901 das Geschäft des Vaters und führten es durch die schwierige Zeit des ersten Weltkrieges.

Der nächste Generationenwechsel fand 1926 statt, indem die beiden Söhne von Gustav Hieronymus Hemmann, Gustav und Willy, die Leitung der Brauerei übernahmen. Sie investierten in Malzsilos, dank denen die harten Jahre des zweiten Weltkrieges erträglicher wurden – wenigstens gab es Felsenau Bier!

Es folgten die wilden Sechziger und mit diesen die Zeiten zahlreicher technischer Erneuerungen. In den Siebzigern hielt die vierte Generation Einzug und trotzte mit Erfolg den immer mächtiger werdenden Grossbrauereien.

1993 kam die Zeit der fünften Generation. Martin Thierstein und Stefan Simon beweisen seither einen guten Riecher: Nicht nur für das Bier, das sie brauen, sondern auch fürs Geschäft. So kreierten sie zum Beispiel das berühmteste Bier von Bern: Das Bärner Müntschli. Die beliebte untergärige Bierspezialität küsst seit nunmehr 10 Jahren "tout Berne" und ist in den Ladenregalen und an den Stammtischen der Region heimisch. Das ist aber noch nicht alles: Das frisch gezapfte naturtrübe Zwickelbier lockt jeden Freitag Bierliebhaber an die Rampe. Und die insgesamt 10'000 Hektoliter Bier, die jedes Jahr gebraut werden, verteilen sich auf ein breites Sortiment: Lagerbier, Junkerbier (Spezial hell), Bärni (dunkel), Bügel Spez, Schümli (alkoholreduziert) und ganz neu das Bärner Weizenbier.

Brauerei H. Müller AG, Baden

www.brauerei-mueller.ch

Die Brauerei H. Müller AG in Baden wurde 1897 von Brauer Hans Müller gegründet. Müller Bräu befindet sich als Privatbrauerei in Familienbesitz und ist nach wie vor eigenständig.

Im September 2004 wurde ein Neubau mit modernster Gär- und Lagertechnik in Betrieb genommen, welche eine moderne Produktion auf qualitativ höchstem Niveau erlaubt. Ab 2008 erfolgt die gesamte Be- und Entpalettierung neu mittels modernster Roboteranlage.

Tradition und Fortschritt lautet das Credo von Müller Bräu! Daher werden die neun Müller Biere nach wie vor traditionell aber mit neuester Technologie produziert.

Gebraut wird streng nach Reinheitsgebot und eigenem Quellwasser aus dem Müserenwald bei Baden. Das fantastisch frische Müller Bräu gibt es vorwiegend in den Regionen Aargau/Mittelland und dem Kanton Zürich.

Müller Bräu betreibt einen einmalig schönen Biergarten inmitten des Brauerei-Areals in Baden, wo sämtliche Müller Biere auf genussvollste Weise zelebriert werden. Der Biergarten ist bei schönem Wetter jeden Tag ab 1. Mai bis 30. September geöffnet und bietet 500 Plätze an (www.biergartenbaden.ch).

Müller Bräu beschäftigt 50 Mitarbeitende und produziert 35'000 hl Müller Bräu. Der Gesamtabsatz beträgt inkl. Handelsware rund 70'000 hl.

Brauerei Locher AG, Appenzell

www.appenzellerbier.ch

Im Jahr 1728 soll in Appenzell einiges los gewesen sein. Von einem magischen Karfunkelstein wird da berichtet, und von Gerstenfeldern mit geheimnisvollen Kreisen. Sage oder Wirklichkeit? Sicher verbürgt hingegen ist, dass in diesem Jahr mitten in Appenzell bereits ein Biersieder am Werk war. Anno 1886 übernahm dann die Familie Locher die Brauerei, die heute in fünfter Generation unter dem Namen Brauerei Locher AG weltbekannte Bier-Spezialitäten braut.

In einer Mischung aus traditioneller Braukunst, überlieferten Rezepten und innovativen Ideen entstehen hier am Fusse des Alpsteins die sagenumwobenen Appenzeller Biere. Und wie es sich für das beschauliche Appenzellerland gehört, nimmt man sich viel Zeit für die Entwicklung und Herstellung der genussvollen Spezialitäten mit wohlklingenden Namen wie "Quöllfrisch", "Vollmond Bier", "Sonnwendlig", "Hanfblüte", "Schwarzer Kristall". Abgesehen davon, dass der Braumeister nur Quellwasser aus dem Alpstein und beste Rohstoffe verwendet. Wie etwa für die Naturperle Gerste aus den Bündner Bergen, für das Kastanienbier Früchte aus den Tessiner Wäldern und für das "Birra da Ris" Reis aus dem Maggia Delta. Mehr als zwanzig Bier-Spezialitäten stehen zur Wahl, funkeln schimmernd im Glas, erzählen von uralten Rezepten und vollendetem Biergenuss.

Brauerei Rosengarten AG, Einsiedeln

www.beer.ch

2002 wurde die Brauerei Rosengarten in Einsiedeln 130 Jahre alt. Seit dem Jahre 2005 ist das Unternehmen seit genau 100 Jahren im Besitz derselben Familie. Seit 50 Jahren ist der Name Gmür mit der Brauerei Rosengarten verbunden. Alois Gmür kam 1953 nach Einsiedeln, um dort sein Brauerhandwerk auszuüben. 1954 heiratete er Anna Marty, eine Enkelin von Franz Lindinger, welcher 1905 die Brauerei erworben hatte.

Die Brauerei Rosengarten ist eine typische Spezialitätenbierbrauerei. Sie war 1980 die erste Brauerei in der Schweiz, die ein Bier nicht nur mit Hopfen, Gerstenmalz und Wasser herstellte, sondern ein Bier mit Essmais kreierte. Das Maisgold ist vor allem in der Innerschweiz bekannt und sehr beliebt. Es ist ein helles Bier und hat einen besonderen leicht fruchtigen und eher süsslichen Geschmack. Ein weiteres einzigartiges Bier ist das Einsiedler Dinkelbier. "Dinkel ist das wertvollste Getreide. Er macht heiter und gibt die Gabe des Frohsinns", schrieb Hildegard von Bingen über das Urkorn. Der Dinkel wird in der Region Einsiedeln angepflanzt. Es ist bernsteinfarben und weder bitter noch zu Kopfe steigend, da es mit 4,5 % Vol Alkohol leicht wirkt. Das Alpenbier naturtrüb ist eine Biobierspezialität, das knospenlizenziert ist. Es ist ein typisches Keller- oder Zwickelbier, wird nicht filtriert und behält somit seine Frische und Würze.

Diese 3 Spezialitäten machen 50 % des Bierumsatzes aus. Das Einsiedler Lager hell und dunkel sowie das Einsiedler Spezial hell und dunkel runden das vielseitige Bierangebot der einzigen Braustätte der Urschweiz ab.

Liechtensteiner Brauhaus AG, Schaan

www.brauhaus.li

Der Traum von der eigenen Brauerei in Liechtenstein – am 1. Dezember 2007 ist er mit der Gründung des Liechtensteiner Brauhauses in Erfüllung gegangen. Seit 1917 haben in Liechtenstein die Sudpfannen geruht; die letzte Brauerei musste ihre Brautätigkeit einstellen, da infolge der Kriegswirren die Rohstofflieferungen ausblieben. Das Brauhaus Bier wird mit besten Zutaten auf modernsten Anlagen auf traditionelle Weise gebraut. Streng nach dem Reinheitsgebot: Wasser, Malz, Hopfen und Hefe sind seit dem Jahre 1516 die einzigen Ingredienzen und garantieren höchste Qualität der gepflegten Biere. In die Sudpfanne kommt das Beste, was die Natur zu bieten hat, unter strenger Qualitätskontrolle von der Anlieferung ausgewählter Rohstoffe über den Brauprozess bis hin zur Abfüllung. Die Vermarktung ist sehr regional und beschränkt sich auf Liechtenstein und das benachbarte St. Galler Rheintal und Vorarlberg.

Das Sortimentskonzept ist einfach: drei Biere ganzjährig (Hell's, Weiza und Dunkel's) und ein Bier saisonal. Neben dem Klassiker "Brauhaus Hell's", dem meistgetrunkenen Spezialbier mit kräftig-goldener Farbe, "Brauhaus Weiza", die naturtrübe, fruchtig-frische obergärige Spezialität, und "Brauhaus Dunkel's", ein malzig-süßes bernsteinfarbenes Spezialbier mit einer angenehmen Bitternote. Alle Biere aus dem Liechtensteiner Brauhaus sind frisch und weder pasteurisiert noch hitzebehandelt.

Nach telefonischer Voranmeldung erfahren Besucher im Rahmen einer etwa 45-minütigen Führung viel Wissenswertes über die Herstellung des blonden Gerstensaftes. Und dann hat natürlich jeder im Anschluss daran in der "ProBiar-Stoba" Gelegenheit, die Biere frisch ab Fass zu probieren (Führungen ab 10 Personen, CHF 15.-/Pers. inkl. 2 Glas Bier und 1 Brezel).

Rugenbräu AG, Interlaken

www.rugenbraeu.ch

Die Interlakner Rugenbräu AG baut auf eine lange Tradition. Die Brauerei wurde 1866 gegründet, befindet sich seit 1892 in Familienbesitz und wird heute von der vierten Generation geleitet. Der Familienbetrieb steht für innovatives Brauerhandwerk, verbunden mit neuester Technologie und gilt als eine der modernsten Brauereien der Schweiz. Das Streben nach höchster Qualität wird regelmässig mit Preisauszeichnungen honoriert. Das breite Biersortiment besteht aus dem beliebten hellen Lagerbier, dem ausgezeichneten hellen und dunklen Spezialbier, der mild gehopften "Alpenperle" und dem naturtrüben "Zwickelbier", das in der nostalgischen Bügelverschlussflasche angeboten wird. Nach einem speziellen Verfahren wird das "Rugenbräu alkoholfrei" und der einmalige "Mountain Twister", ein Mixgetränk aus Apfel- / Birnensaft und alkoholfreiem Bier, hergestellt. Erwähnenswert ist auch der Rugen Bierbrand und der Swiss Highland Sin-

gle Malt Whisky, der in Olorso-Sherry-Fässern im Gewölbekeller heranreift. Eine besondere Rarität ist der Swiss Highland Single Malt "Ice Label". Dieser aussergewöhnliche Whisky reift im ewigen Eis auf dem Jungfraujoch auf 3454 m. ü. M.

Sonnenbräu AG, Rebstein

www.sonnenbraeu.ch

Die Sonnenbräu Rebstein wurde 1891 durch Eduard Graf, Gemeindeammann, Landwirt, Bankverwalter und Gastwirt im Restaurant zur Sonne gegründet. Vorerst beabsichtigte Eduard Graf ausschliesslich Bier für das eigene Restaurant zu brauen. Zusammen mit seinem Braumeister verstand er es, sein Bier bald in der näheren Region bekannt und berühmt zu machen. Mehrere weitere Gastbetriebe bezogen von nun an Biere aus dem Restaurant Sonne. Bereits 1908 musste er die ganze Brauerei von neu aus planen und aufbauen. Seine Söhne, Walter und Arnold Graf, hatten die schwere Aufgabe, die Brauerei durch die beiden Weltkriege zu führen. In der dritten Generation führen dann Eduard und Walter Graf die Sonnenbräu. Sie schafften es, den Bierausstoss zu vervielfachen. Durch die Verbesserung und Sicherung der Bierqualität und durch persönliche Kundenbetreuung etablierte sich die Marke Sonnenbräu im Rheintal als Qualitätsprodukt. Seit 1985 wird die Brauerei in vierter Generation durch Arnold Graf geführt. Mit diversen Bierspezialitäten wie dem Rheintaler Maisbier gelingt es ihm, die Sonnenbräu immer mehr als Spezialitäten-Brauerei zu etablieren. In den letzten Jahren wurden dank fortschrittlicher Brautechnologie und mit dem Einsatz von modernen Produktionsanlagen verschiedene Qualitätsauszeichnungen im In- und Ausland erreicht. Heute produziert die Brauerei mit ca. 30 Angestellten knapp 30'000 hl Bier her. Total gelangen 12 verschiedene Sorten in den Verkauf.