

Pressemitteilung Schwanden bei Brienz, 8. April 2016

**Neue Brauanlage bei der JungfrauBräu in Brienz**

**JungfrauBräu baut seine Produktionskapazitäten aus**

Nach knapp 5-jährigem Bestehen der JungfrauBräu AG in Schwanden bei Brienz wurde die komplette Brauanlage durch eine modernere, leistungsfähigere und grössere Brauanlage ersetzt.

Die Nachfrage nach dem Jungfrau Bier hat sich in den letzten Jahren auf über 1500 hl (150‘000 ltr.) gesteigert, sodass teilweise ausser Haus produziert werden musste.
Mit der neuen Anlage kann bis zu ½ Million Liter Bier pro Jahr gebraut werden.

**Das neue Sudhaus**, als Kernbereich der Brauerei, besteht aus einem 3-Geräte Sudwerk mit Maische- und Würzepfanne, Läuterbottich und einem Whirlpool. Die Braugefässe sind kupferverkleidet und somit das Prunkstück der neuen Anlage.
Beheizt wird das Sudhaus mit Dampf, der mit zwei Generatoren produziert wird.

Energiesparende Wärmerückgewinnung:

Bevor die im Sudhaus produzierte Bierwürze in die Gärtanks kommt, wird sie mit einem Plattenwärmetauscher abgekühlt. Das daraus gewonnene Heisswasser (ca. 85 ° C) wird für den nächsten Sud in einem Tank gespeichert.

**Gär- und Lagerkeller** bestehen aus 8 isolierten und mantelgekühlten Gär- und Lagertanks mit je 25 hl (2500 ltr.) Inhalt. Darin reift das Bier 4 Wochen bei 0° C.
Je nach Biersorte können die Tanks ca. 12-mal pro Jahr belegt werden, was einer Tankkapazität von 2400 hl (240‘000 ltr.) pro Jahr entspricht.
Bei Bedarf kann die Jahresproduktion durch die Installation weiterer Tanks ausgebaut werden.

**Abfüllung:** Container für Gastronomie werden in der Brauerei in Schwanden abgefüllt. Zur Flaschenfüllung werden die Biere mittels eines modernen Transportsystems (Beerdrive) nach Bern zur Brauerei Felsenau gebracht. Diese füllt die Jungfrau Biere in Bügelflaschen ab, Einwegflaschen sind ab Sommer 2016 erhältlich.
Gastrokunden mit fest installierten Tanks werden ebenfalls per Beerdrive angeliefert.

**Gesamtinvestition: ca. CHF 750‘000.—**

**Jungfrau Biere:**

Die JungfrauBräu stellt zwei klassische untergärige Biere (bekannt als Lagerbiere) sowie moderne Craftbiere mit ausgefallenen Malzmischungen, speziellen Hopfensorten und obergärigen Hefekulturen her.



Die Klassiker der JungfrauBräu sind das Jungfrau HELLE, ein Zwickelbier mit 4,8% Alkohol sowie das Jungfrau STEDLIBIER (5,4 % Alk.), ein Spezialbier welches ebenfalls naturbelassen ist.
Das Jungfrau LAGER ist ein filtriertes helles Lagerbier, das den Ansprüchen des klassischen Biertrinkers gerecht wird.

Innerhalb der Craftbier - Linie produziert die Brauerei das Jungfrau Weizenbier mit 5,2 % Alk. (obergärig), das Jungfrau ROTE, ein Märzenbier mit 5,4% Alk., sowie ein IPA (India Pale Ale), ein obergäriges Trendbier mit 5,8% Alk. Gehopft ist das IPA mit den exklusiven Aromahopfen Cascade, Amarillo und Citra.
Weitere saisonale Spezialitäten stehen auf dem Produktionsplan.

**Mitarbeiter:**

Das bestehende Team mit Peter Margowski (Jahrgang 1962), Geschäftsführer und Dirk van Dilst (Jahrgang 1975), Brauereimitarbeiter , wird ab 01. Mai 2016 um einen Braumeister erweitert. Für die Administration ist Monika Fuchs zuständig.

Unterstützung erfährt das operative Team durch die Verwaltungsräte Niklaus Haug (Iseltwald), Heinz Fuchs (Hofstetten), Marcel Zysset (Brienz) und Wolfram Seebauer (Deutschland).

**Verkaufsstellen:**

Jungfrau Biere sind im Berner Oberland bei allen Getränkehändlern erhältlich. Daneben in vielen Gastronomiebetrieben in Brienz, dem Haslital, Interlaken sowie in der Jungfrauregion. (siehe die Homepage [www.jungfraubraeu.ch](http://www.jungfraubraeu.ch) )

2960 Zeichen

Medienkontakt:

JungfrauBräu AG
Peter Margowski, Geschäftsführer

Derfliplatz 14
3855 Schwanden bei Brienz

Tel: 033 951 04 40
mail@jungfraubraeu.ch

Anlagen:

Bilddateien sowie Pressetext im Wordformat unter [www.jungfraubraeu.ch/Medien](http://www.jungfraubraeu.ch/Medien)