

Medienmitteilung
Brienz am See, 1. März 2022

JungfrauBräu investiert in die Zukunft

Die Brauerei rüstet sich für eine neue Ära und baut aus: Im und rund um das Betriebsgebäude in Schwanden bei Brienz werden im März 2022 neue Tanks installiert und die bestehende Anlage modernisiert. Somit ist es ab Frühling möglich, die Kapazität der Produktion zu verdoppeln.

Rund 1500 Hektoliter Bier hat JungfrauBräu bisher pro Jahr in Schwanden gebraut – damit war die Kapazität der vorhandenen Tanks ausgeschöpft. Im März 2022 wird der Betrieb nun ausgebaut und das Lager-Volumen auf 5000 Hektoliter pro Jahr erhöht. «Dank dieser Weiterentwicklung können wir dann all unsere Biere inhouse herstellen», erklärt dazu Geschäftsleiter Peter Margowski.

Zusätzlich werden im Lagerkeller alle Verbindungsleitungen der Tanks fest verrohrt. So ist es künftig möglich, das Befüllen, Entleeren und Reinigen der Tanks vollautomatisch zu realisieren. Das spart nicht nur Zeit, sondern erhöht auch die Produkte-Sicherheit im Betrieb.



Die neuen Tanks kommen in Schwanden an und werden von Geschäftsleiter Peter Margowski und Brauer Julian Fischer begutachtet.

Neues Lokal an der Seestrasse 11 in Brienz

Seit mehr als zehn Jahren ist JungfrauBräu nun in Schwanden bei Brienz daheim – der Ausbau der Brauerei ist ein klares Bekenntnis zu diesem Standort wie auch zum ganzen Berner Oberland. Künftig fehlt in der Brauerei jedoch der Platz für beliebte Anlässe wie das freitägliche Feierabend-Bier oder das Sommer-Highlight Pizza & Bier. Deshalb muss die Braui-Gastronomie zügeln. Vorgesehen ist, an der Seestrasse 11 in Brienz nebst Lager und Distribution ab Frühling 2022 auch ein Beizli und ein Brauerei-Laden zu bewirtschaften. Später sollen kulturelle Anlässe und Veranstaltungen dazukommen und die Nebensaison beleben. Das Team wird dank des Ausbaus wachsen: JungfrauBräu schafft zwei neue Arbeitsplätze.

In Schwanden und in Brienz investiert das Unternehmen für die Aus- und Umbauten alles in allem rund 0,5 Millionen Franken. Die Finanzierung ist gesichert, auf Sommer 2022 ist zudem eine Erhöhung des Aktienkapitals geplant.

Von hell bis dunkel

JungfrauBräu wurde 2011 von Peter Margowski und Wolfram Seebauer gegründet. Zum Sortiment der Brauerei gehören untergärige wie auch obergärige Biere, die dank ihrer Süffigkeit und Frische, ihrem ausgereiften und fruchtigen Geschmack gefallen. Immer wieder entstehen Innovationen – wie beispielsweise das Camper-Bier (Sommer 2021) oder das Haslital Original (Dezember 2021).



- Amber schmeckt vollmundig und entfaltet ein wunderbar angenehmes Hopfenaroma.
- Camper-Bier wird mit hellem Gerstenmalz gebraut. Und die Zugabe von Aromahopfen bewirkt seine leichte, edle Bittere.
- Helles ist würzig, süffig, vollmundig, leicht naturtrüb und unbehandelt.
- Lager ist das Geschwister des Hellen, aber filtriert.
- Zwickel dunkel ist ein unfiltriertes, dunkles Lagerbier.
- Weizen bezirzt mit Frische und Fruchtigkeit dank der feinen obergärigen Hefe.
- Pale Ale repräsentiert den angelsächsischen Bierstil, der vor allem die Jungen anspricht.
- Weizenbock – unsere Winterspezialität mit 7 Prozent Alkohol.

Dazu gibts weitere Spezialitäten wie das Bergführer-Bier mit Gletscherkraft, das Haslital Original, Schwarzmönch Black Ale oder das Huusbier für ausgewählte Gastronomiebetriebe in der Region.

Informationen und Kontakt

Bilder finden Sie in guter Druckqualität unter www.jungfraubraeu.ch/medien. Für redaktionelle Zwecke dürfen Sie die Fotos unentgeltlich nutzen. Bitte folgende Quelle angeben: Foto JungfrauBräu.

Sie möchten mehr über JungfrauBräu, den Ausbau oder unsere Beizli- und Laden-Pläne erfahren? Wir sind gerne für Sie da: Christine Schneider und Peter Margowski
033 951 04 40 / mail@jungfraubraeu.ch