



I. WÄDENSWILER SINGLE MALT WHISKY

WIE EIN WÄDENSWILER WHISKY ENTSTEHT...

Der Aargauer Schnapsbrenner Ruedi Käser ist ein Pionier seines Fachs. Seit vielen Jahren kommt auch unser mehrfach ausgezeichneter Wädenswiler Bier-Brand aus dem Hause Käser. Nach jahrelanger Reife kommt nun die neuste Innovation aus dem Hause Käser an den Zürichsee: der erste **Wädenswiler Single Malt Whisky**. Wir haben uns mit dem Schnapsbrenner kurz dazu unterhalten.



Herr Käser, wie kommt man überhaupt zu einer solchen Schnaps-Idee, aus Bier einen Whisky machen zu wollen? Ob Schnaps- oder Bieridee, beides wäre richtig und durchaus nur positiv zu verstehen. Auch der Wädenswiler Bierbrand war eine solche Schnaps-Idee, die ja heute gut ankommt. Aber ganz abgesehen davon haben Whisky und Bier eine starke Verwandtschaft: Whisky hat einen riesigen Mythos, genau wie das Bier auch und die Vorstufe bei der Whisky-Herstellung ist ähnlich wie die des Bieres.

Diesen Herbst nun steht das neue «Wässerli» zum Verkauf. Können Sie uns schon eine kurze Degustations-Notiz machen? Sind Sie mit dem Produkt zufrieden? Ich bin im Moment selber überrascht, über die Qualität. Dieser Whisky hat eine feine

Nase und bringt im Gaumen eine elegante, aber druckvolle Rauchmalz-Aromatik zum Vorschein. Ich freue mich nach dem dreijährigen Ausbau in unserem Keller, über die Lancierung des 1. Wädenswiler Whisky's.

Das Whisky-Trinken ist ja eine Philosophie für sich und wird in Kenner-Kreisen zelebriert. Hat der Wädenswiler Single Malt beim Whisky-Publikum überhaupt eine Chance, ernstgenommen zu werden? Dieser Whisky wurde nach schottischem Stil produziert. Die Vordegustationen, die auch Jim Murray (Whisky-Buchautor) gemacht hat, wurden als sehr gut bewertet. Ich bin überzeugt, dass der Wädenswiler sicher eine grosse Genieserfamilie finden wird.

Man hört immer wieder, dass ein Whisky mit Eis zu trinken, eine Schande sei, weil es den edlen Brand verwässere. Wie empfehlen Sie den Wädenswiler Single Malt zu trinken? Ein Single Malt Whisky ist ein Kunstwerk von Natur und Mensch und darf nicht durch andere Aromen gestört oder verwässert werden. Ein Whisky ist ein Whisky und kein Korn. Am besten sollte man ihn deshalb pur geniessen.

Aus Ihrem Hause kommen einige sehr bekannte Edelbrände, mit denen Sie immer wieder auch Auszeichnungen abholen. Was trauen Sie diesbezüglich dem Wädenswiler Whisky zu? Den Wädenswiler Whisky werden wir auch an internationalen Veranstaltungen testen lassen. Unser Haus nennen wir ja auch «Whisky-Castle Switzerland» – schottischer als die Schotten. Und dafür wollen wir jetzt auch den Beweis antreten.

Was dürfen wir von Ihnen als nächste Produkte-Innovation auf dem Markt erwarten? Es gibt jetzt eine neue Schnaps-Serie zum Flambieren unter dem Thema «Meat and Fire». Unter anderem sind Knoblauch, Thymian und Pfeffer die Ingredienzen. Und mal sehen, was die langjährig erfolgreiche Zusammenarbeit mit der Wädi-Brau-Huus AG als nächstes zu Tage bringen wird...

Herr Käser, vielen Dank für das offene Gespräch. Weitere Infos: www.kaesers-schloss.com

BRAUSEMINARE

SELBER BIER BRAUEN...

Unsere Brauseminare sind **Erlebnis-Events mit Spass-Garantie**. Wir bringen Ihnen die Kultur der Biere und des Brauens näher. Neben etwas Theorie können Sie aber auch aktiv Handanlegen und lernen so alle Stadien der Bierherstellung kennen.

Neben den für Firmen und Gruppen (bereits ab 10 Personen) geeigneten Standard-Angeboten bieten wir die absolut **individuelle Seminar-Gestaltung** an –

fragen Sie uns nach den Möglichkeiten, damit Ihr Event zum unvergesslichen Erlebnis wird. Einzelpersonen haben zusätzlich die Möglichkeit zur Teilnahme bei den **öffentlichen Brauseminaren** (Daten siehe Agenda).

Verlangen Sie unsere Unterlagen, besuchen Sie uns auf der Website www.waedenswiler.ch oder rufen Sie am besten noch heute an (044 782 66 55).



ÖFFNUNGSZEITEN | KONTAKT



Brauerei | Gasthaus | Take'Way
Florhofstrasse 13, 8820 Wädenswil
(im Einkaufszentrum «di alt Fabrik»)
Reservierungen: Telefon 044 783 93 92

Montag – Samstag, 08.30 – 00.30 Uhr
Sonntag und Feiertage, 11.00 – 22.00 Uhr
7 Tage die Woche geöffnet!

Administration | Logistik
Wädi-Brau-Huus AG
Steinacherstrasse 105, 8804 Au/Wädenswil
Telefon 044 782 66 55
Fax 044 782 66 56
www.waedenswiler.ch
E-mail: bier@waedenswiler.ch
Montag – Freitag, 08.00 – 17.00 Uhr

AGENDA

FRÜHLING

- Der Wädenswiler Ur-Weizen ist im Ausschank (Mai)
- Anlässlich des 150-jährigen Jubiläums des Handwerker- und Gewerbevereins Wädenswil wird das «Spicy-Bier» (mit Lemongrass) eingebraut
- Fussball: Champions League-Final auf Leinwand (25. Mai)
- Fröhschoppen-Gaudi mit Live-Musik von Markus Mühlheim (22. Mai, ab 11.00 Uhr)
- Feine Gerichte mit einheimisch grünen Spargeln (Ende Mai/Anfangs Juni)
- Öffentliches Brauseminar (10. Juni, 17.00 Uhr)
- Jeden Montag «Fyrabig-Bier», 2 für 1 – die Happy-Hour im Brauhaus (16.00–19.00 Uhr)

SOMMER

- Bier-Frucht-Mischgetränke sind im Offenaussschank: Bananen-Bier, Christi-Weizen, Diesel usw.
- Öffentliches Brauseminar (2. Juli, 10.00 Uhr)
- City Jazz-Club-Openair-Gartenkonzert: «Zürich All Stars» feat. Judy Emeline (GB) – die schwarze Stimme von Birmingham (9. Juli)
- Öffentliches Brauseminar (26. August, 17.00 Uhr)
- Ab 9. Juli: Grillsaison im Brauhaus-Garten...
- Jeden Montag «Fyrabig-Bier», 2 für 1 – die Happy-Hour im Brauhaus (16.00–19.00 Uhr)

HERBST

- Öffentliches Brauseminar (10. September, 10.00 Uhr)
- Pasta-Manie: 3 Stunden lang Spaghetti essen – mit 3 verschiedenen Saucen und Bier à discrétion (ab 19. Sept.)
- Das Herbst-Bier ist im Ausschank (September/Oktober)
- City Jazz-Club-Konzert: «Cleanton Jazzband» – Dixie, Rock und Funk (24. September)
- «Wild auf Wild!» – bierige Wildspezialitäten (Oktober)
- Öffentliches Brauseminar (15. Oktober, 10.00 Uhr)
- City Jazz-Club-Konzert: «Roy's Good Time New Orleans Band» (22. Oktober)
- Jeden Montag «Fyrabig-Bier», 2 für 1 – die Happy-Hour im Brauhaus (16.00–19.00 Uhr)

WINTER

- Metzgete: Blut-, Leber- und Rauchwürstli... (November)
- Öffentliches Brauseminar (12. November, 10.00 Uhr)
- City Jazz-Club-Konzert: «Breit'n'wark and the Street Rats» New Orleans-Rhythmen mit Humor... (19. November)
- Das Weihnachtsbier ist im Ausschank (Dezember)
- Öffentliches Brauseminar (3. Dezember, 10.00 Uhr)
- Jeden Montag «Fyrabig-Bier», 2 für 1 – die Happy-Hour im Brauhaus (16.00–19.00 Uhr)

www.dfk.ch

Gedruckt auf 100% Recycling-Papier.



BRAU-HUUS-POST

BIERIGE INFORMATIONEN DER WÄDI-BRAU-HUUS AG | NR. 23 | 13. JAHRGANG | FRÜHLING/SOMMER 2005

AB SOFORT: HAUSLIEFER-SERVICE

BESTELLEN SIE IHR WÄDENSWILER BIER JETZT ZU SICH NACH HAUSE!



Jetzt ist es soweit: Ab 11. Mai 2005 werden Ihnen die Wädenswiler Biere vom Zürichsee direkt nach Hause geliefert. Dabei übernehmen wir den Hausliefer-Service und die damit zusammenhängende Logistik gleich selbst.

NÄHER BEIM KUNDEN

Verschiedene Gründe und Überlegungen haben dazu geführt, den Vertrieb unserer Produkte mit einer eigenen Distribution zu intensivieren. Primäres Ziel ist die **Steigerung des Bier-Absatzes** im externen Verkauf und die Qualitätsverbesserung unseres Lieferservice. Neben der Auslieferung an unsere Depositäre und Gastro-Kunden, bieten wir zusätzlich neu für Privatkunden die Möglichkeit, von zuhause aus einfach und bequem die Wädenswiler Biere bestellen zu können.

Dieses Novum ist für uns ohne grosse Kostenfolgen realisierbar. Der dazu benötigte Lieferwagen ist bereits vorhanden und personell musste lediglich eine

neue Teilzeitstelle geschaffen werden. Die Wädi-Brau-Huus AG verspricht sich durch den Hausliefer-Service aber nicht nur mehr verkaufte Bier-Hektoliter, sondern sieht in Bezug auf die **Promille-Problematik** auch die Chance einer echten Dienstleistung am Kunden. Das Bier kann somit bequem zuhause verkostet werden, ohne ins Auto steigen zu müssen.

Mit all diesen Massnahmen kommen wir mit den Wädenswiler Bieren näher zu unseren Kunden. Das ist gerade in der heutigen Zeit enorm wichtig und ist ein entscheidender Wettbewerbsvorteil.

UND SO FUNKTIONIERTS:

Sie bestellen per Telefon oder über unsere Website (Shop) Ihre gewünschten Produkte. Diese werden Ihnen wöchentlich entweder am **Dienstag oder Freitag vor die Haustüre geliefert**. Sind Sie zuhause, zahlen Sie in bar, wenn nicht, erhalten Sie einfach eine Rechnung. Für die Lieferung zu Ihnen verlangen wir bescheidene Fr. 5.– pro Kunden-Lieferung. Das Leergut der Mehrweggebinde (Bügelflaschen, 2l-Krug, Partyfass etc.) können Sie selbstverständlich unserem

Unser neuer Mann: Günther Huber bringt Ihnen die Wädenswiler Biere ins Haus...



Chauffeur mitgeben. Beim Blond Premium müssen Sie das Glas allerdings selbst entsorgen.

RUND UM DEN ZÜRICHSEE

Selbstverständlich liefern wir nicht in die ganze Schweiz sondern in unserer Region – da wo wir auch zuhause sind. In einer ersten Phase liefern wir unsere Biere in folgenden Gemeinden aus:

Au, Wädenswil, Hirzel, Schönenberg, Hütten, Richterswil, Samstagern, Bäch, Freienbach, Pfäffikon/SZ, Rapperswil, Stäfa, Männedorf, Uetikon, Uerikon, Meilen, Herrliberg, Erlenbach Küsnacht, Zollikon, Zürich (Grossraum), Wollishofen, Kilchberg, Rüschlikon, Thalwil, Oberrieden.

Machen Sie den Versuch und bestellen Sie noch heute Ihren ersten Harrass, zwei oder drei Six-Pack Blond Premium oder... Wir freuen uns auf Ihre **Bestellung per Tel. 044 782 66 55 oder über Internet auf www.waedenswiler.ch** – zu Ihrem Wohl!

JETZT TOP-AKTUELL:

DER WÄDENSWILER UR-WEIZEN...

...ist ein Geheimtipp: Als einziges Weissbier in der Schweiz, das mit ausschliesslich **biologischen Rohstoffen** hergestellt wird, schmeckt der Ur-Weizen vom Zürichsee fruchtig erfrischend und mit typischem Hefegeschmack.

Nach uraltem, bayrischem Originalrezept und traditioneller Wädenswiler Braukunst obergärig hergestellt, verzichten wir konsequent auf jede heute übliche Manipulation beim Brauen, Gären, Lagern und Abfüllen – für ein **einzigartiges Bier mit Charakter!**

Zusammensetzung: Wasser, Bio-Gerstenmalz, Bio-Weizen, Bio-Hopfen, Reinzucht-Hefe 12,5% Stammwürze, 5,0% vol. alc.



GRATIS-BIER!
Gegen Abgabe dieses Gutscheins in unserem Gasthaus können Sie **1 STANGE WÄDENSWILER BIER** nach Ihrer Wahl geniessen – zum Wohl!
«Brauhaus» | Florhofstrasse 13 | Wädenswil



EDITORIAL

Liebe Gäste und Freunde der Wädenswiler Braukultur

Die Wädi-Brau-Huus AG hat schon bessere Zeiten erlebt, das ist kein Geheimnis. Das vergangene Geschäftsjahr war keines, auf das man stolz sein könnte. Ein für uns gewaltiger Verlust hat uns alle aufgerüttelt und zwingt zum Handeln – das sind wir der guten Sache, den über 1400 AktionärInnen und unseren gegen 30 MitarbeiterInnen auch schuldig.

Für den an der ausserordentlichen Generalversammlung vom November 2004 neu gewählten Verwaltungsrat gelten seit der Amtsübernahme folgende Maximen: Die Wädi-Brau-Huus AG muss und wird die Verkaufstätigkeiten in allen Sparten ausbauen. Dazu braucht es die Präsenz «an der Front», in den Restaurants, beim Detailisten und nicht zuletzt beim Bier-Konsumenten direkt – die Umsätze müssen wieder steigen! Mit der Einführung des «Home Delivery» unserer Wädenswiler Biere, wurde ein vielversprechender Schritt zur Umsatz-Steigerung eingeleitet. Ab sofort ist es damit für Sie zuhause möglich, unsere Biere bequem vor die Haustüre geliefert zu bekommen.

Diese Massnahme alleine genügt aber nicht. Konkret wurde auch das Marketing- und Verkaufsförderungs-Konzept für das Aussendienst-Team neu überarbeitet. Die Verstärkung der Frontpräsenz muss aber auch einhergehen mit Kosteneinsparungen im Personal-, Büro- und Verwaltungsbereich. Darüber hinaus gilt es, die Bruttogewinnmargen aller Sparten wieder auf das branchenübliche Mass zu heben – auch hier sind die Schritte eingeleitet und teilweise schon vollzogen.

Der Verwaltungsrat, die Geschäftsleitung und die Mitarbeiter sind von der Qualität und dem guten Preis-/Leistungsverhältnis unserer Produkte überzeugt. Trotz neuer gesetzlicher Bestimmungen (Promille-Grenze) und einem schwierigen Marktumfeld wird das gesamte Wädi-Brau-Huus-Team alles daran setzen, die gesetzten Umsatz- und Kostenziele im Jahre 2005 zu erreichen.

Die Wädi-Brau-Huus AG ist vor allem aber auch auf die Unterstützung durch Sie angewiesen! Wann haben beispielsweise Sie das letzte Mal unsere Top-Produkte (viele Bier-Spezialitäten, Geschenk-Ideen etc.) beim «TakeWay» bezogen, ein Brauseminar gebucht oder sich in unserem Gasthaus verwöhnen lassen?

Motiviert und zuversichtlich stossen wir an, auf eine starke Zukunft der Wädenswiler Braukultur! Wir danken Ihnen für die Unterstützung.

Ihre Wädi-Brau-Huus AG

Roland Minnig
 Roland Minnig
 Verwaltungsratspräsident

WWW.WAEDENSWILER.CH

Besuchen Sie unsere neue Website www.waedenswiler.ch und bestellen Sie Ihr Bier in unserem Shop oder reservieren Sie ein Brauseminar...



KUNDEN-INTERVIEW MIT CLAUDIO BIERI

EIN WÄDENSWILER IM HAUPTBAHNHOF.



Unser Wädenswiler Bier gibt es seit bald 10 Jahren in der «Brasserie Federal» im Bahnhofbuffet des Zürcher Hauptbahnhofs. Wie ein Wädenswiler in Zürich ankommt, darüber haben wir uns mit Herrn Claudio Bieri, Betriebsdirektor der Candrian Catering AG unterhalten.

Herr Bieri, in der «Brasserie Federal» bieten Sie Ihren KundInnen neben über 100 verschiedenen Biersorten auch unser Wädenswiler Hell, Dunkel und die Sorte Hanf an. Wie kommen unsere Bio-Biere bei Ihren Gästen an? Da wir im «Federal» die Vielfalt der Schweizer Biere zelebrieren, ist es klar, dass die Wädenswiler Produkte, welche einen wichtigen Mosaikstein in der helvetischen Bierlandschaft darstellen, in der Palette sind. Zwar bieten wir die Wädenswiler nicht im Offenausschank an, aber sie sind seit der Lancierung unseres erfolgreichen Federal-Konzepts mit von der Partie.

Die Wädenswiler Biere kommen aus verschiedenen Gründen gut an. Neben dem hohen und konstanten Qualitätsstandard, ist «Wädi-Bräu» als Marke gut etabliert und die Bügelflaschen kommen bei unseren Gästen gut an. Trotz der grossen Konkurrenz im Federal mit über 100 Schweizer Bieren nehmen die Wädenswiler Biere durch Ihr klares Profil einen wichtigen Platz im Sortiment ein.

«Bio» liegt ja schon seit längerem im Trend. Deckt sich diese Tendenz auch hinsichtlich des Bier-Absatzes? Ja, dies zeigt sich in den Absatzzahlen. Es ist jedoch festzustellen, dass in den letzten zwei Jahren die Zuwachsraten nicht mehr die früheren Topwerte erreichen. Bio ist wie Gesundheit und Wellness im Trend, kommt aber langsam zu einer gewissen Sättigung. Wir sind überzeugt, dass Bioprodukte weiterhin gut laufen werden. Bio alleine genügt aber nicht. Das Produkt muss konstant eine hochstehende Qualität haben und auch im Bio-Bereich gibt es immer wieder neue Tendenzen und Entwicklungen.

Sind biologisch hergestellte Biere Ihrer Ansicht nach die besseren Biere? Wie vorher erwähnt ist ein Bio Bier nicht à priori besser oder schlechter als ein «normales» Bier. Auch hier gibt es Unterschiede und nur die guten Biere werden sich langfristig im Markt etablieren. Es ist aber so, dass das Bio-Label eher positiv als negativ beim Kunden ankommt. Auch ist es klar, dass in unserem vegetarischen Restaurant das Bio-Bier einen festen Platz einnimmt.

Sind die Wädenswiler Biere die einzigen Bio-Gersten-Säfte in Ihrem Sortiment? Nein. In den letzten Jahren ist hier auch die Konkurrenz grösser geworden. Wir führen im Federal beispielsweise auch

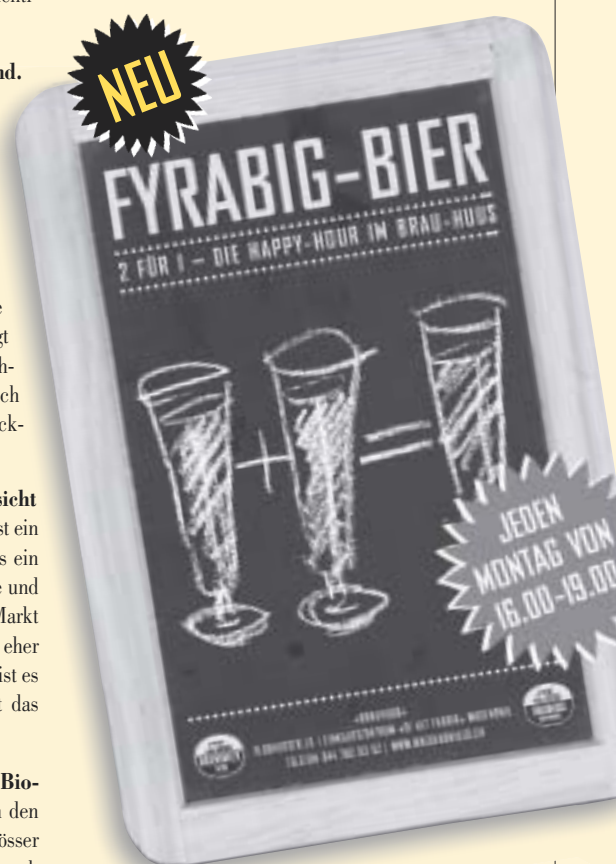
«Locher Vollmond» und «Felsenau Schümli».

Welche Kundschaft ist es, die sich für ein Bio-Bier entscheidet? Und spielt der Bio-Faktor bei der Bier-Wahl überhaupt eine Rolle? Bio kommt in allen Segmenten gut an. Es ist aber festzustellen, dass die 30 bis 45 Jährigen sehr gut auf Bio-Biere ansprechen. Bei der ganz jungen Kundschaft ist der Bio-Charakter zumindest in unseren Betrieben nicht einer der ersten Entscheidungsfaktoren. Frauen stellen ein Kundensegment dar, welches sehr gut auf Bio anspricht. Der Bierkonsum von Frauen ist zwar tendenziell steigend, aber immer noch auf einem bescheidenen Niveau.

Bier ist nicht gleich Bier. Gibt es eine Sorte, die Sie sich als Gastro-Fachmann als neues Bier-Produkt in Ihrem Sortiment wünschen würden? In England war des «Newcastle Brown» immer eines meiner Lieblingsbiere. Es gibt zwar ähnliche Produkte in der Schweiz, aber keines kommt ganz an dieses Spezialbier heran. Ob es erfolgreich wäre, kann ich nicht einschätzen, es würde sicher ein Nischenprodukt sein.

Herzlichen Dank Herr Bieri, für Ihre Treue zu den Wädenswiler Bieren und die interessanten Äusserungen.

Weitere Informationen: www.bahnhofbuffet.ch



SOMMER- UND WINTERGARTEN

HERZLICH WILLKOMMEN IM «BRAUHUUS»!

DIE NEUE SPEISEKARTE

Die Garten- Saison hat bei uns bereits begonnen, jetzt überraschen wir Sie mit unserer neuen Speisekarte! Um Sie ganz persönlich zu bedienen, stellen wir Ihnen auf der ersten Seite unser Team vor. Natürlich finden Sie immer noch unsere typischen Brauhuus-Gerichte, z.B.

unsere Weisswürste im Sud-Topf, der Bierfuhrmann-Wurstsalat, die beliebte Spätzli-Pfanne bis zum Schweinsschnitzel «Wiener Art» (Insider-Tipp) und vieles mehr, machen unsere neue Speisekarte zu einem tollen Erlebnis. Eine süsse Versuchung sind auch unsere «bierigen» Desserts. Hausgemachtes



NATÜRLICH GUT UND AUS BIOLOGISCHEN ROHSTOFFEN HERGESTELLT

DIE WÄDENSWILER BIERE:



Die Wädenswiler Biere werden mit viel Liebe und grösstmöglicher Sorgfalt hergestellt. Die ausschliessliche Verwendung von Rohstoffen aus garantiert biologischem Anbau und der Verzicht auf heute übliche Keller-Behandlungsmethoden wie Pasteurisation, thermische/chemische Stabilisierung oder die Beschleunigung der Gär-Prozesse machen die Wä-

denswiler Bio-Biere einzigartig und unverwechselbar. Ob Hell, Hanf, Dunkel, Ur-Weizen, Ur-Hell oder Blond – die Wädenswiler Bier-Parade ist für Sie bereit! Geniessen Sie unsere Biere frisch in unserem Gasthaus, bestellen Sie über Internet oder Telefon oder holen Sie sich Ihr Bier ab unserem TakeWay zu den regulären Gasthaus-Öffnungszeiten. Zum Wohl!

Sauerrahm-Eis mit Premium Blond Bier, Brauhuus-Malzköpfli oder unser Zwetschgen-Tartatin mit Bierbrand und Zimt-Eis runden einen Besuch im Brauhuus ab.

EVENTS

Wer auf «Action» steht, für den bieten wir besondere Events. Am Sonntag, 22. Mai 2005 laden wir zum Frühschoppen-Gaudi ein. Ab 11.00 Uhr spielt Markus Mühlheim Live-Musik zum Mitsingen und schunkeln. Weitere Konzerte sind geplant am 28. August 2005, ein Oktoberfest am 23. Oktober 2005 und ein «Chlaus-Konzert» am 11. Dezember 2005. Auf geht's!

Bereits begonnen und immer beliebter sind unsere Fussball-Live-Übertragungen. Ganz aktuell im Moment ist die Champions League. Das Final findet am Mittwoch, 25. Mai 2005 um 20.45 Uhr statt. Auf Sie warten Tief-Preise (Stange Fr. 2.50) während dem Spiel und ein Bier-Gewinn (Toto-Spiel).

0.5 PROMILLE

...auch wir sind betroffen: Sie können unsere Biere aber auch mal ganz anders geniessen. Probieren Sie doch einmal unsere trendigen Bier-Mix-Getränke: Bananen-Bier, Chriesi-Weizen oder ein Diesel...

Wir sind bereit, sind Sie es auch? Wir freuen uns auf Ihren Besuch und heissen Sie im Brauhuus ganz herzlich willkommen!

B I O



BLOND PREMIUM

Das Kristallklare Wädenswiler: Schonend filtriert, herrlich spritzig und stüffig, mit unerhörter Eleganz – Premium eben...

11,8% Stammwürze | 4,8% vol.alc.

HELL

Der Klassiker unter den naturtrüben Wädenswiler Bio-Bieren. Angenehm würzig in der Nase und auf der Zunge...

11,8% Stammwürze | 4,8% vol.alc.

DUNKEL

Für den Liebhaber: Feinwürzig, leicht malzig, mit geringer Bitternote. Abgerundet im Abgang – edel im Genuss!

11,8% Stammwürze | 4,8% vol.alc.

HANF

Vollmundig, leicht süsslich, weich mit feinen Gasaromen, gewürzt mit Hanfblüten. Die Alternative zu klassisch gehopften Bieren.

12,0% Stammwürze | 5,0% vol.alc.

UR-WEIZEN

Spritzig stüffig, frisch im Gaumen: Weizenmalz und obergärige Hefe... Ein Wädenswiler mit Charakter – die Sommer-Spezialität!

12,5% Stammwürze | 5,0% vol.alc.

UR-HELL

Das Alt-Wädenswiler Ur-Hell neu kreiert: Zart herbwürzig, doppelt gehopft, vollmundig und mit angenehmer Malznote – die Winterspezialität ab Oktober...

12,5% Stammwürze | 5,1% vol.alc.