

BIER FOLIO

Die Hauszeitung der Rugenbräu AG

EDITORIAL



GROSSER SCHRITT

Jahresende bedeutet Rückschau halten auf Vergangenes. Der Blick zurück aufs zu Ende gehende Jahr fällt biermässig nicht über-

ragend aus. Vom Wetter her waren sowohl Winter- wie Sommersaison in unserem Tourismusgebiet «durchzogen», was sich natürlich auf unsere Absätze auswirkte. Trotzdem haben wir mit Hochdruck gearbeitet – im Zentrum stand die vielschichtige Neulancierung unserer Produkte und die Einführung des alkoholfreien Bieres. Gezielt haben wir Mitte November unsere Kundschaft darüber informiert. Die wichtigsten Neuheiten finden Sie zusammengefasst in dieser Ausgabe. Die Neulancierungen bedeuteten einen kleinen Schritt für die

Brauwelt, jedoch einen grossen für die Rugenbräu AG.

Sorge bereitet uns die Preisentwicklung. Entgegen dem allgemeinen Braueitrend, die Preise auf Anfang Jahr anzuheben, haben wir uns entschieden, bis 1. Mai zuzuwarten. Damit möchten wir unsere Kundschaft um einige Monate von der Erhöhung verschonen – als Dank für die Treue und gute Zusammenarbeit. In diesen Dank einschliessen möchte ich ebenfalls unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Sie leisteten wiederum grossen

Einsatz, für den ich mich herzlich bedanken möchte.

Mit der Hoffnung auf ein erfreuliches «Euro08-Jahr» mit einem uns gut gesinnten Wettergott, verbleibe ich mit dem besten Dank für Ihre Unterstützung und Treue. Ich wünsche Ihnen frohe Festtage sowie einen guten Rutsch ins neue Jahr – Prost 2008, wir sind gerüstet!

Ihr Bruno Hofweber

INVESTITIONEN IN DIE ZUKUNFT

VIEL NEUES AUS DEM HAUSE RUGENBRÄU

Die Produkte-Familie der Rugenbräu AG präsentiert sich nun einheitlich und im modernen Look.

Unter dem Slogan «prêt-à-boire» präsentierte die Oberländer Brauerei anlässlich der Interlakner Gewerbe-Ausstellung IGA neue Produkte, das Neudesign und neue Verpackungen. Der Slogan «Das Bier aus dem Berner Oberland» ist auf diesen Zeitpunkt hin angepasst worden und lautet jetzt «Der Biergenuss aus dem Berner Oberland».

«Unser Produktesortiment und unser Erscheinungsbild haben sich verändert, die mit Gold ausgezeichnete Qualität bleibt aber gleich», erklärte Bruno Hofweber bei der Präsentation. Für die gesamte Umstellung und Neulancierung inklusive Entwicklung, Technik, Marketing und Verkauf investierte die Rugenbräu AG rund eine Million Franken.



Freude herrschte am 16. November auch beim Team, anlässlich der Präsentation im Kursaal Interlaken.



DEZEMBER 2007

NOSTALGIE

Zwickel in der Bügelflasche

Seite 2

14. AUSGABE

IM TESSIN

Matthias Kopp führt neu im Hotel Esplanade Minusio Rugenbräu Bier.

Seite 11



STIMMUNG

Begeisterte Besucher an der IGA.

Seiten 6 – 8





INTERVIEW MIT DEM BRAUMEISTER



Philipp Adler
Braumeister Rugenbräu AG

Was bedeutete die Entwicklung von alkoholfreiem Bier für Sie?

Alkoholfreies Bier herzustellen erfordert einen besonderen Prozess. Bis heute gab es grundsätzlich zwei Varianten: Durch Destillation oder durch Einsatz von Gärhefe, die keinen Alkohol bildet. Mit der Membrantechnik im Nana-Bereich entwickelte die Rugenbräu AG zusammen mit der Firma Anlagebau AG in Worb eine Entalkoholisierungsanlage. Dieses innovative und neue Verfahren ist in der Schweiz erstmalig angewendet worden.

Wie funktioniert diese Anlage?

Das Verfahren basiert auf der eingangs erwähnten Technik. Durch eine spezielle Filtration werden Wasser und Alkohol ausgetrennt. In einem zweiten Schritt wird dem zurückgebliebenen Konzentrat neues, steriles Wasser wieder hinzugefügt.

Hat die Entwicklung lange gedauert?

Rugenbräu hat fast ein Jahr lang mit der Membrantechnik Versuche gemacht und festgestellt, dass sich diese Technologie am besten eignet. Dieses Verfahren hat den Vorteil, dass eine schonende Behandlung des Bieres stattfindet. Dadurch bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe und Aromen erhalten. Die ausgezeichnete Bierqualität der Rugenbräu AG wird dadurch nicht verändert, das Bier wird auch in Zukunft nicht pasteurisiert.

NEUHEIT IM SORTIMENT

«ALKOHOLFREI» – ZWEI FLIEGEN AUF EINEN SCHLAG

Ab sofort steht den Kunden das neue «Rugenbräu Alkoholfrei» zur Verfügung.



Neue Gesetzgebungen wie etwa das Werbeverbot für alkoholische Getränke auf öffentlichem Grund und das Biersteuergesetz veranlasste die Rugenbräu AG, Grundsatzüberlegungen zum Produktsortiment zu machen. Da der Mountain Twister, das Mix-Getränk aus Bier und Apfel-/Birnsaft, trotz seinem geringen Alkoholanteil von 1,5% Vol. neu dem Werbeverbot unterliegt und ebenfalls fiskalisch belastet wird, drängte sich ein alkoholfreier Mountain Twister auf. Dafür musste ein alkoholfreies Bier gebraut werden. Eine ideale Gelegenheit, gleichzeitig das «Rugenbräu Alkoholfrei» auf den Markt zu bringen. Es ist ab sofort in der 33-cl-Flasche und im Fass erhältlich.

ProBier's!



RUGENBRÄU
DER BIERGENUSS AUS DEM BERNER OBERLAND

Das Werbeplakat fürs neue Produkt.

NEUHEIT IM SORTIMENT

«ALPENPERLE» – EINWEG UND IM ZEHNERPACKE

Die «Alpenperle» ist neu in der weissen Einwegflasche im 10er-Pack erhältlich.

Seit vielen Jahren findet unser Premium-Bier, die «Alpenperle», grossen Anklang. Die Bierspezialität ist dank ihrem milden Ge-

schmack und ihrer Leichtigkeit nach wie vor voll im Trend und vor allem auch bei den Frauen sehr beliebt.

Mit der Einführung einer zusätzlichen weissen 33-cl-Einwegflasche erweisen wir unserer Perle der Alpen die Ehre. Ab sofort ist sie in der neuen Longneck-Flasche braun im Harass oder weiss im 10er-Pack erhältlich.



Die neue Einwegflasche und das Zehnerpack.



RUGEN SINGLE MALT WHISKY

NOCH ETWAS GEDULD... ES WIRD SICH LOHNEN!

Die auf Ende Jahr geplante Einführung des Whiskys hat sich wegen Problemen mit der Korkenlieferung verzögert.

Was lange währt, wird Mitte März gut. Wegen Lieferschwierigkeiten bei den Verschlusszapfen kann der Rugen Single Malt Whisky in diesen Tagen noch nicht geliefert werden. Der neue Termin der Lancierung musste auf Mitte März

verschoben werden. Anfang Dezember weilten Bruno Hofweber, Rugenbräu AG und Stefan Linder, CEO Swiss Economic Forum SEF im schottischen Islay beim Master Distiller Jim McEwan. Der international bekannte Whisky-Kenner

hat sich dem Original Rugen Single Malt angenommen und ihn getestet. Sein Urteil zum Produkt ist hervorragend ausgefallen. Das Warten auf Mitte März wird sich also lohnen! «Wir sind als Fremde nach Islay gekommen und als

Freunde gegangen», meinte Bruno Hofweber bei der Rückkehr. Eine vielversprechende Zusammenarbeit hat ihren Anfang genommen.



Jim McEwan ist vom Whisky aus dem Berner Oberland hell begeistert.



Bruno Hofweber und Jim McEwan in den Produktionsräumen der schottischen Distillerie Bruichladdich.

NEUARTIGE BIERLIEFERUNG

IDEALE LÖSUNG FÜR GROSSKUNDEN

Rugenbräu liefert seit Ende November das Bier in Grosstanks ins Hotel Eiger Grindelwald.

Die erste Bier-Drive-Anlage der Rugenbräu AG konnte im Hotel Eiger in Grindelwald in Betrieb genommen werden. Die Anlieferung

erfolgt künftig nicht mehr im Container, sondern wird vom Tankwagen aus in drei Tanks von je tausend Liter gepumpt. Das neue

System entspricht einem zunehmenden Bedürfnis bei Grosskunden. Daniel Heller vom Hotel Eiger zeigte sich von der Neuinstallation

begeistert. «Es ist schön, dass die Rugenbräu AG mit der Installation uns als erste das Vertrauen geschenkt hat.»



Einer der drei neuen Tanks im Keller...



...und das Hotelier-Ehepaar Gisela und Daniel Heller beim Ausschank.



INTERVIEW MIT DEM VERKAUFSLEITER



Thomas Leutenegger
Verkaufsleiter Rugenbräu AG

Weshalb bringt die Rugenbräu AG gleich zwei alkoholfreie Produkte auf den Markt?

Per 1. Januar 2007 wurde auf kantonaler Ebene das Werbeverbot für alkoholische Getränke auf öffentlichem Grund eingeführt. Und seit dem 1. Juli 2007 unterliegen wir dem neuen Biersteuergesetz. Von diesen beiden Massnahmen ist der Mountain Twister massgeblich betroffen. Diese gesetzlichen Herausforderungen bewogen uns zum Handeln – wir entschlossen uns, den Mountain Twister in Zukunft alkoholfrei zu produzieren.

Und warum Bier ohne Alkohol?

Für die Produktion von Mountain Twister alkoholfrei musste zuerst ein alkoholfreies Bier entwickelt werden. Darum konnten wir gleichzeitig unser Sortiment mit einem alkoholfreien Bier ergänzen.

Weshalb drängte sich ein neues Kleid auf?

Durch die ständige Entwicklung von neuen Produkten während den letzten 13 Jahren hat unser Erscheinungsbild an Dynamik verloren. Wir haben uns zum Ziel gesetzt, durch subtile Anpassungen ein modernes Design zu gestalten. Unsere Kunden sollen die Rugenbräu Produkte sofort erkennen. Wir haben beispielsweise die einzigartige Rugenbräu typische Etikettenform beibehalten. Die Etiketten jedoch wurden einem modernen Re-Design unterzogen.

NEUHEIT IM SORTIMENT

WIE ZU URGROSSVATERS ZEITEN – BÜGELFLASCHE UND HOLZKISTE

Das naturtrübe Zwickel-Bier ist neu auch als 33-cl-Flasche mit Bügelverschluss erhältlich. Nostalgiker tragen es im Holzkistchen heim.

Etwas sehr Spezielles in unserem Sortiment ist das naturtrübe Zwickel. Um erkennen zu können was so besonders an dieser naturtrüben Spezialität ist, muss man wissen, was «Zwickel» bedeutet. Der Bierhahn des Braumeisters, an dem das noch unfiltrierte Bier während der Reifung beurteilt wird, heisst in der Brauersprache Zwickel. Die Kostprobe

ist ein entscheidender Punkt – sie trägt zum Geschmack des fertigen Bieres bei, da der Braumeister anhand des Geschmacks beim Pobieren den Zeitpunkt der Filtration und somit der Abfüllung festlegt. Das Zwickelbier ist durch seine Naturtrübheit sehr bekömmlich und gesund, da sämtliche Vitamine und Mineralstoffe erhalten bleiben.

Zusätzlich zur 50-cl-Flasche gibt's das Zwickel Bier ab sofort auch in der nostalgischen Bügelflasche. Dazu werden in der geschützten Werkstätte der Stiftung Terra Vecchia in Tägertschi Holz-kistchen gefertigt, die mit den acht Bügelflaschen ein stimmungsvolles Geschenk für Freunde des Traditionellen ergeben.



In der Werkstätte Terra Vecchia in Tägertschi werden die Einzelteile der Holzkisten gesägt und gehobelt....



...und anschliessend werden die zehn Einzelteile genagelt und verschraubt.



Die Thunerin Ruth Baudenbacher, Degustantin in der Landi, präsentiert die neue Zwickelflasche und die nostalgische Holzkiste.



Die 2 und 3 dl Zwickel-Chübeli sind vom Design her leicht angepasst worden.



PRODUKTESORTIMENT IM NEUEN LOOK

EINE DYNAMISCHE EINHEIT – «WE ARE FAMILY»

Die Produkte-Familie der Rugenbräu AG präsentiert sich nun einheitlich und im modernen Look.

1994 erfolgte die Umstellung auf die so genannte Vichy Flasche von 29-cl auf 33-cl. Diese Flaschen haben seither gelitten, sie sind vielfach zerkratzt. Deshalb hat sich Rugenbräu entschieden, den Flaschenpark zu erneuern und die Produkte in die moderne 33-cl-Longneck Flasche abzufüllen. Der Wechsel zur Longneck-Flasche hat dazu geführt, dass das Erscheinungsbild angepasst werden musste. Die Etiketten sind aufeinander abgestimmt worden und bilden nun eine dynamische Einheit. Bei dieser Gelegenheit wurde der einheitliche Claim «Das Bier aus dem Berner Oberland» durch «DER BIERGENUSS AUS DEM BERNER OBERLAND» ersetzt.



DIENT AM KUNDEN

KRONENKORKEN FARBLICH ANGEPASST

Der Griff in die Getränkeschublade wird künftig zielsicherer. Die wichtigsten Produkte von Rugenbräu sind ab sofort am Deckel farblich getrennt.



Als Dienst am Kunden betrachten wir die Investition in farblich getrennte Kronenkorken. Damit Sie in der Produktvielfalt die Biere auf ei-

nen Blick erkennen können, ist «Rugenbräu Alkoholfrei» rot, «Spezial Dunkel» ist schwarz. Alle anderen Verschlüsse bleiben unverändert.

Die Harassen wurden ebenfalls neu gestaltet und erscheinen in unserer roten Hausfarbe.

FREUDE BEREITEN

«FAMILY» IN DER GESCHENKPACKUNG

Eine attraktive Geschenkpackung ermöglicht die Degustation der gesamten Rugenbräu-Palette. Das ideale Geschenk in letzter Minute.

Das ideale «Probier-Geschenk» ist da! Die gesamte Produktpalette der 33-cl-Flaschen, präsentiert in einer attraktiven Kartonschachtel mit den Hausfarben von Rugenbräu, kommt sehr gut an. Zukünftige



tige Schwiegersöhne, degustierfreudige Tanten und Onkel sowie experimentierfreudige Geniesser/innen usw. lassen sich damit gerne verwöhnen. Das ideale Mitbringsel!



PRÄSENTATION DES PRODUKTESORTIMENTS

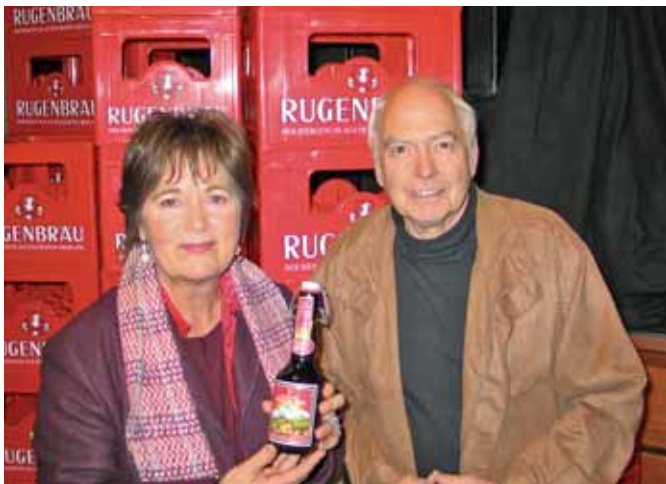
«PRÊT-À-BOIRE» AUF DER SHOWBÜHNE DER IGA

Was den grossen Modehäusern zweimal jährlich Pflicht ist, machte die Rugenbräu AG zur Jahrhundert-Kür. Die Produktpalette auf dem Catwalk, vor versammeltem IGA-Publikum.

Anlässlich der IGA 2007 konnte die neu gestylte Rugenbräu-Familie im Theatersaal des Casino-Kursaal Interlaken mit einer Show präsentiert werden. Das Neudesign der Produkte wurde auf die Rücken der Tänzerinnen und Tänzer gebrusst und ab ging die Show «we are family», durch die der Radio-Moderator Heinz Lehmann führte. Mit Video- und Standbild-Einspielungen wurden das überarbeitete Produktedesign und die Eckdaten präsentiert. Anschliessend offerierte Rugenbräu der versammelten Festgemeinde eine Stunde lang Freibier.



Das Standteam trägt Bruno Hofweber auf Händen: (v.l.n.r.) Monika Lötscher, Silvia Marti, Nathalie Luginbühl, Ursula Hofweber, Silvia Kernen, Maria Cimirro und Nunzia Bisante.



Johanna und Paul Waldner, Waldner-Brau Oberdiessbach, finden Gefallen an der neuen Bügelflasche.



Die «Sixfold Dance Crew» als wandelnde Bierflaschen, die Bauchetiketten auf den Rücken gebrusst.



Am Zapfhahn bereit für den grossen Ansturm: Silvia Marti und Monika Lötscher.



Beat Anneler, Direktor Thun Tourismus und Olympiasiegerin Tanja Frieden.





PRÄSENTATION DES PRODUKTESORTIMENTS



*Eine Stunde Freibier!
Trotz Grossandrang verliert Maria Cimirro das Lachen nicht.*



*Unterschiedliche Produkte,
verschiedene Gläser, mehrere Hände...*



*...zwei Fäuste, zwei Flaschen,
ein Halleluja – urchig, zum Wohl!*



Vroni und Martin Hofweber, Rugenbräu AG



Im Theatersaal ging tänzerisch die Post ab.



Fritz Binggeli, BEKB Interlaken und Walter Schenkel, Matten



Durchs Programm führte Radio-Moderator Heinz Lehmann.



*Musikalische Unterhaltung:
Rimo Quintett, Ringgenberg*



Die Neuheiten am Stand von Rugenbräu zogen die Besucher der IGA in Scharen an – die Neuheiten interessierten.





VIELE GÄSTE AM IGA-STAND

GROSSES INTERESSE AM NEUEN AUFTRITT

Der Andrang am Stand der Rugenbräu AG war nicht nur während der Freibier-Stunde gewaltig. Das Echo zu den Neuheiten ist äusserst positiv ausgefallen.



Gut gelaunte Standbesucher: (v.l.n.r.) Daniela Josi, Claudia Wirth und Urs Grossenbacher, Regionalleiter BEKB Berner Oberland.

Das Echo auf die am 16. November präsentierten Neuerungen im Sortiment der Rugenbräu fiel äusserst positiv aus. Am Stand der Rugenbräu AG konnten sich die IGA-Besucher überzeugen, dass wohl das Design geändert wurde, die ausgezeichnete Qualität aber unverändert geblieben ist. Ebenfalls positive

Rückmeldungen kamen bereits kurz nach der Lancierung zum neuen «Alkoholfrei» – und die Nostalgiker reservierten sich sofort die neue Verpackung mit den Bügelflaschen Zwickel. Die Nachfrage für die Holzkistchen im Retro-Look war gewaltig, die Stimmung am Stand locker und fröhlich.



Christine und Hansueli «Huck» Vögeli in voller Montur.



Beni Knecht, Vorsitzender GL Landi Jungfrau und Hans R. Aeberhard, Verkaufsberater Rugenbräu AG.



Peter Feuz, VR Delegierter und Sabine Lüthi, Direktionsassistentin Schilthornbahn AG mit Thomas Dietrich, FRIAP Ittigen.



Bruno Hofweber, Rugenbräu AG, mit Rolf Michel, Restaurant Bären, Zweisimmen.



Beat «Yeti» Hutmacher, Interlaken und Silvia Kernen, Spiez.


FÜÜR U FLAMME AN DER 48. OHA 2007

STAND 702 – ZU BESUCH BEI RUGENBRÄU

An der Oberländischen Herbstausstellung in Thun trifft man sich nach einem anstrengenden Messebesuch zum Beispiel am Stand der Rugenbräu AG zum wohlverdienten Feierabend-Bier.

Die Rugenbräu AG ist einer der vielen langjährigen Aussteller an der OHA in Thun. So war sie auch im 2007 mit einem Stand, genauer gesagt mit Stand 702, an der Ausstellung ver-

treten. 56'000 Personen besuchten die zehntägige Messe, die unter dem Motto «Füür u Flamme» lief. Eine Sonderschau des Löschzug Thun in Zusammenarbeit mit der Kapo Bern,

den Rettungsdiensten Berner Oberland und der REGA hat für Begeisterung und beste Stimmung gesorgt. Bei einer Erfrischung am Rugenbräu-Stand wurde so mancher wert-

volle Kontakt gepflegt – Jahr für Jahr ist die OHA ein wichtiger gesellschaftlicher Anlass.



Der Thuner Regierungsstatthalter Bernhard Wytenbach mit Gattin Heidi zu Gast an unserem Stand.



Überzeugte Zwickel-Fans: Fritz Luginbühl, Krattigen und Samuel Baumann, Hotel-Restaurant Seeblick, Krattigen.

1.-AUGUST-UMZUG

SOMMER, SONNE, BUNDESFEIER

Auch am diesjährigen 1.-August-Umzug fehlte der Dreispänner der Rugenbräu AG nicht.

Haben die Feierlichkeiten auch etwas Repetitives: Doch auch der diesjährige Umzug anlässlich der Bundesfeier war ein voller Erfolg. Nebst Musikkorps, Alpabzug, Harderpotschen und Tell mitsamt Gefolge zog auch die Rugenbräu AG mit ihrem Dreispänner über den Höheweg. Das bei bestem Wetter; da hatte so manch einer Durst auf einen guldernen Tropfen frisch vom Fass. Angezapft wurde direkt ab dem Fuhrwerk – Gesundheit und happy birthday Switzerland!



Der Rugenbräu'sche Dreispänner unterwegs auf dem Höheweg.



Ursula und Greti Hofweber, begeistert vom frischen Bier.

POLO GOLD CUP GSTAAD 16.-19. AUGUST 2007

FASZINATION POLO

Vorjahressieger «Land Rover» gewinnt mit seinem italienischen Captain Stefano Marsaglia.

Das Polo-Turnier in Gstaad ist ein alljährlicher Höhepunkt – rund 16'000 Besucherinnen und Besucher fanden in diesem Jahr den Weg nach Gstaad. Nach einem knappen Sieg über das Team «HSBC Guyerzeller» (7:6) zog Stefano Marsaglia mit seinem Team «Land Rover» in den Final ein. Mit einem 10:7-Sieg über «Hotel Gstaad Palace» gelang den Italienern schliesslich der Turniersieg. Topskorer Santiago Chavanne trug mit sieben Treffern deutlich zu diesem Sieg bei. Klar, dass bei solch heissen Spielen Durst aufkommt. Gut, dass wir mit unserem Bierstand vor Ort waren – und zahlreiche Gäste bewirten durften!



Hans Jürg Steiner, Steuerexperte KPMG Bern, mit Hotelier Hans Robert Weiss, Gmülingen.



RUGEN-CHÄLLER PRÄSENTIERT

AUSGEZEICHNETE WEINE

An der internationalen Weinprämierung (IWPZ) in Zürich wurden über 1800 Weine getestet.

Sieben Weine erhielten von den mehr als 150 Fachleuten die Höchstwertung «Grosses Gold». Darunter auch der Chianti Classico Capraia Riserva 2001 der im Rugen-Chäller, der Weinabteilung der Rugenbräu AG, erhältlich ist. Der Toscaner verfügt mit Abstand über das beste Preis-Leistungsverhältnis. Neben der höchsten Auszeichnung gab es noch 13-mal Gold- und Silber Prämierungen für weitere Weine aus dem Angebot des Rugen-Chällers.



Grosses Gold für den Chianti Classico Capraia Riserva 2001.

«Guter Wein muss nicht immer teuer sein», davon ist Jean-Alexandre Ley, neuer Rugen-Chäller Verkaufsberater, überzeugt. Die Weinprämierung, welche jeweils im Vorfeld der Expovino stattfindet, gibt im Recht. An der grossen Weinmesse in Zürich wurden 1835 Weine getestet. Fünf Auszeichnungen in Gold und neun Diplome in Silber erhielten Weine, welche der Rugen-Chäller ihren Kunden zum Verkauf anbietet. Darunter war auch der Chianti Classico «Capraia» Riserva 2001, welcher mit 94 Punkten die zweit-

beste Punktezahl erreichte und sogar «Grosses Gold» einheimste.

Offiziell zur Bestenliste

Die vorwiegend europäischen Weine gehören nun offiziell zur Bestenliste. Die Weine liegen in einer Preisspanne zwischen 15 und 40 Franken. «Bei unserem Sortiment achten wir auf ein gutes Preis-Leistungsverhältnis», erklärt Ley. Mit dem ausgewählten Angebot entspricht der Rugen-Chäller auch einem Trend, welcher schon seit ein paar Jahren zu beobachten ist. Es werden wieder

vermehrt Weine aus Europa, im Speziellen aus Südeuropa, getrunken. Die Wirtschaftskrise im Jahre 2001 und das dadurch allgemein eingeschränkte Reiseverhalten vieler Schweizer, veranlasste manch Weingeniesser dazu, wieder Weine aus der Schweiz und den Nachbarländern zu trinken. War es in den 90er-Jahren trendig, Weine aus den USA, Australien oder Südafrika zu kon-

sumieren, so setzt man heute wieder mehr Schwerpunkte auf europäische Sorten. Ausserdem sind Weine aus der Schweiz wieder sehr beliebt. Besonders Weine aus dem Wallis, aus der Ostschweiz und aus der Genfersee Region haben sich in den letzten Jahren sehr gut entwickelt.

PERSONELLES

NEUER WEINVERKÄUFER

Anfangs Oktober hat Jean Alexandre Ley bei der Rugenbräu AG seine Stelle als neuer Weinberater angetreten.

Seit dem 1. Oktober 2007 ist Jean Alexandre Ley als neuer Weinberater im Dienste der Firma Rugenbräu. Er absolvierte die Hotelfachschule in Strasbourg mit zusätzlicher Ausbildung zum Sommelier. Während mehrerer Jahre war er in der Schweizer Gastronomie tätig, zuletzt als Geschäftsführer bei Mövenpick im waadtländischen Crissier-Bursins. Jean Alexandre Ley ist Vater eines einjährigen Sohnes, liebt gutes Essen mit natürlich einem guten Wein und fährt gerne Ski. Wir wünschen unserem neuen Mitarbeiter viel Freude bei seiner Arbeit!



Jean Alexandre Ley

DIE GOLDENEN WEINE IN DER ÜBERSICHT:

Tenuta di Capraia, Chianti Classico Capraia RISERVA 2001
 Aia Vecchia, Lagone, Merlot, Cabernet Franc & Sangiovese 2005
 Château Pipeau, Grand Cru 2004
 Ca'Bianca, Chersi Barbera d'Asti Superiore 2003
 Grand Vin du Maraudeur, Pinot Noir de Salquenen 2005


100 JAHRE MEDIENHAUS GOSSWEILER

100 FLASCHEN BIER ZUM JUBILÄUM

Zum hundertsten Geburtstag offerierte die Rugenbräu AG dem Medienhaus Gossweiler für jedes Jahr eine Flasche Bier.

Im 2007 feierte das Medienhaus Gossweiler in Brienz sein 100-Jahr-Jubiläum. Die Urgrosseltern des heutigen Zeitungsverlegers kamen 1906 aus Argentinien in die Schweiz und kauften 1907 die Lokalzeitung «Der Briener». Aus dem Dorfzeitungsverlag entstand ein Medienhaus für den Mikrokosmos Jungfrau, das über die Landesgrenzen hinaus den Ruf eines kleinen aber feinen Medienplayers mit hoher Innovationskraft geniesst.

Mit einem süffigen Geschenk zum Jubiläum wartete die Rugenbräu AG auf. Herrmann Blatter fuhr mit seinem Rugenbräu-Lastwagen vor und überbrachte die medial angekündigten hundert Bierflaschen. Chefredaktor Urs Gossweiler nahm das besondere Geschenk dankend in Empfang. Fürs festliche Feierabendbier der Redaktorinnen und Redaktoren ist somit gesorgt.



Symbolisches Anstossen zwischen Firmeninhaber Urs Gossweiler und Herrmann Blatter, Chauffeur der Rugenbräu AG.

40. SEENACHTSFEST SPIEZ 2007

GRÖSSTE SOMMERPARTY AM THUNERSEE

Auch am 40. Seenachtsfest in Spiez durfte der Barwagen von Rugenbräu nicht fehlen.



Sylvia Glaus, die Organisatorin des Seenachtsfest Spiez, präsentiert den Mountain Twister...

In sieben farbenprächtigen Bildern schoss das Spiezer Seenachtsfest-Feuwerk in den Nachthimmel. Ob Partyzelt mit Barbetrieb, zahlreiche Bahnen oder musikalische Unterhaltung mit den «Montanas» oder den «Swiss Ländler Gamblers»; es hatte für jeden Geschmack etwas dabei. Das Fest begann um 16 Uhr und dauerte die ganze Nacht bis in die frühen Morgenstunden. Auch am Barwagen der Rugenbräu AG war reger Betrieb: Viele altbekannte aber auch neue Gesichter gesossen während der Festivitäten eine Erfrischung bei uns.

BERNER OBERLÄNDER BIER IM TESSIN

START IM HOTEL ESPLANADE IN MINUSIO

Die Produkte der Oberländer Brauerei Rugenbräu sind ab sofort auch im Tessin erhältlich.



Patrick Vescoli verwöhnte die VIP-Gäste anlässlich des Sponsorenabends mit Rugenbräu Bier.

Im August 2007, anlässlich des Filmfestivals Locarno, erfolgte der Startschuss zur Lancierung des Berner Oberländer Biers von Rugenbräu im Tessin. Das Hotel Esplanade in Minusio führt seither das «Spezial» in der Minibar, die «Alpenperle» im Offenausschank und das soeben eingeführte «Alkoholfrei». «Ein super gutes einheimisches Produkt, das bisher im Tessin fehlte», meinte Matthias Kopp, Direktionsassistent und F+B-Manager des Hotels Esplanade, zur Einführung der Rugenbräu-Biere.


BRAU RING QUALITÄTSSIEGEL

HÖCHSTE AUSZEICHNUNG FÜR QUALITÄTSPRODUKT

Die Rugenbräu AG Interlaken erhielt das BRAU RING Gütesiegel überreicht.



Eckhard Himmel (links) bei der Übergabe der beliebten Urkunde an Bruno Hofweber.

Geschäftsführer Bruno Hofweber erhielt aus den Händen des Vorsitzenden Eckhard Himmel die höchste Auszeichnung für Qualitätsproduktion für die Bierspezialitäten der Rugenbräu AG.

Sie belegt nach den Worten von Bruno Hofweber das langjährige und sehr erfolgreiche Ziel der Rugenbräu nach höchster Qualitätsanforderung.

Voller Stolz nahm Bruno Hofweber die BRAU RING Medaille nebst Urkunde entgegen. Gleichzeitig erklärte er, dass diese Ehrung ein verdienter Lohn für die Qualitätspolitik seiner Brauerei sei. «Sie ist auch zugleich eine besondere Anerkennung für die vielen qualifizierten Mitarbeiter in unserem Betrieb», betonte Bruno Hofweber bei der Preisverleihung.

IMPRESSUM

«Bier Folio» erscheint 2 x jährlich

Herausgeber: Rugenbräu AG, Interlaken

Gestaltung und Realisation:

Weber AG, Werbeagentur, Gwatt

Text: Weber AG / Mettler Communications

Druck: Schlaefli + Maurer AG, Interlaken


GESCHENK AN ERFOLGREICHEN STEINSTÖSSER

UNSPUNNENSTEIN MIT BIER AUFGEWOGEN

Peter Michel erhielt von Rugenbräu für seine Erfolge im vergangenen Jahr 83,5 Kilo Bier.

Der einheimische Athlet Peter Michel hat am Eidgenössischen Schwing- und Älplerfest in Aarau den 83,5 Kilo schweren Unspunnenstein auf sensationelle 3,84 Meter gestossen und damit die Königsdisziplin im Steinstossen für sich entschieden. Kurze Zeit später, an den Schottischen High-

land Games im August wurde er erneut Schweizer Meister wie vor zwei Jahren.

Die Rugenbräu AG honorierte die Leistungen des sympathischen Sportlers auf spezielle Art. Mitte Dezember erhielt Peter Michel 83,5 Kilo, nicht in Steinform, sondern als flüssiges Trainingsgerät.



Severino Solcà, Thomas Leutenegger, Peter Michel und Philipp Adler (v.l.n.r.) bei der Übergabe von 83,5 Kilo Bier. Wohl bekomm's!

PERSONELLES

ANITA ABEGGLEN IM TEAM

Die gebürtige Interlaknerin hat im September die Arbeit bei Rugenbräu aufgenommen.



Arbeit als Sachbearbeiterin Verkauf im Herbst aufgenommen. Darunter fallen auch der Telefondienst sowie die Lieferscheinebearbeitung. Ihr Einstieg ist geglückt, «ich bin im Team sehr gut aufgenommen worden», meint die neue Mitarbeiterin, die in Matten wohnhaft ist.



3800 Interlaken

Tel. 033 826 46 56, Fax 033 826 46 40

E-Mail: office@rugenbraeu.ch

www.rugenbraeu.ch

www.mountaintwister.ch

office@mountaintwister.ch

Seit September meldet sich am Telefon die sympathische Stimme von Anita Abegglen. Die Mutter eines 10-jährigen Jungen hat ihre

P.P.
 3800 Interlaken