



## **Medienmitteilung:** Frauenpower in der Rugenbräu AG

*Matten b. Interlaken, im Mai 2019:* **«Brauen – auch für Frauen?» Nachgefragt bei der Rugenbräu zeigt sich, dass Frauenpower durchaus einen Einfluss auf die Bierherstellung und den -konsum haben kann.**

«Brauen? Natürlich auch für Frauen!», bestätigt Katja Zaubnerger, Bierbrauerin bei der Rugenbräu. Ist es noch so, dass das Bierbrauen als reines Männerhandwerk betrachtet wird? Bei der Rugenbräu nicht. Im Team der Traditionsbrauerei bilden die Frauen rund ein Drittel der Belegschaft und besetzen diverse Posten und Funktionen. An der Spitze steht die Verwaltungsratspräsidentin Andrea Dähler-Hofweber, welche die Bierwelt von Kind auf kennt.

«Es ist uns wichtig, mit allen einzelnen Persönlichkeiten in unserem Team eine gute Balance in der Belegschaft zu haben, unabhängig davon, ob es Frauen oder Männer sind», schildert Remo Kobluk, Geschäftsführer der Rugenbräu. Auf die Trends in der Gastronomie, die Entwicklung des Konsums und die Bedürfnisse der einzelnen Zielgruppen bezogen sei es jedoch durchaus von Vorteil, auch Frauen im Team zu haben, die gewisse Eigenschaften aufnehmen und hinterfragen.

David Siegrist, Braumeister, Leiter Produktion und Mitglied der Geschäftsleitung bei der Rugenbräu, sieht keine Klischees, was den Bierkonsum oder Biergeschmack von Frauen betrifft: «Welches Bier eine Frau mag, ist so individuell wie die Damen selbst. Wenn es jemand weder besonders bitter noch besonders malzig mag, dann sind Frauen ausgesprochene Fans von unserer Alpenperle. Auch Bierdrinks sind im Trend und diese lassen sich in alle Geschmacksrichtungen kreieren.»

Das Rugenbräu-Team ist sich sicher: Ein Bier für die Frau ist durchaus salonfähig. Die Frau von heute weiss, was sie will und was ihr gut tut. Männer schätzen dies schon längst und freuen sich auch, mal mit der Partnerin ein edles Helles oder ein kräftiges Dunkles zu geniessen. «Es muss nicht immer ein Glas Wein zum Essen sein, auch ein Bier passt mit seinen Eigenschaften hervorragend zum Essen», weiss Fabienne Hanselmann, Leiterin Rugen Gnuss-Wält. Die heutige Sortenvielfalt ermöglicht es auch, für jede Geschmacksrichtung und jeden Gang das richtige Bier auszuwählen.

### **Katja Zaubnerger – Brauerin aus Leidenschaft**

«Es ist Zeit, das enge Bild zu verlassen, dass nur Männer gutes Bier brauen können.» Gesagt, getan: Katja Zaubnerger, Brauerin bei der Rugenbräu, übt ihren Beruf mit Leidenschaft aus. Die Allgäuerin mag besonders Weissbier und möchte die Schweizer Biertrinkerinnen und Biertrinker gerne auf den Geschmack eines echten Bockbiers bringen. «Die Arbeit ist physisch nicht leicht, darum üben wahrscheinlich mehr Männer diesen Beruf aus. Aber wenn man anpacken kann, ist man als Frau gut aufgehoben», beschreibt die fröhliche, zielstrebige Brauerin. Es ist ihr wichtig, die Klischees rund um das Bier als Männergetränk aufzubrechen. Was führt eine Allgäuerin nach Interlaken? Ihre Lehre absolvierte sie bei der Storchenbräu im Unterallgäu, einem kleinen, ausgeprägten Handwerksbetrieb. Diese Ausbildung schloss sie mit Auszeichnung des Freistaats Bayern ab. Danach wollte sie Erfahrungen sammeln, stiess bei der Suche im Internet auf die Rugenbräu und reichte eine Spontanbewerbung ein. «Meine Arbeit ist meine Leidenschaft. Ich arbeite gerne die kompletten Prozesse durch, alle einzelnen Schritte der Braukunst haben ihren Reiz», schildert Zaubnerger. Wenn die Brauerin ein Bier geniessst, dann gerne ein Weissbier oder das Rugen Spezialbier. Auch ein Favorit von ihr: «Das neue Rugen Harder Bier kommt einem echten deutschen Bockbier sehr nah.»



### **Claudia Santiago – erste bei der Rugenbräu ausgebildete Brauerin**

Als Claudia Santiago bei der Rugenbräu ihre Lehre begann, war dies für die Traditionsbrauerei am Rugen ein Novum, erstmals eine Frau auszubilden. «Die Stelle war als Lebensmitteltechnologe/-in ausgeschrieben. Nach den ersten paar Stunden in der Schnupperlehre war für mich schon klar, hier möchte ich meine Ausbildung machen», erinnert sich Claudia Santiago. Als sie beim Mathetest mit den männlichen Bewerbern mithalten konnte, bekam sie den Ausbildungsplatz. Als Frau wurde sie genau gleich eingesetzt wie die Herren und durchlief in der Ausbildung alle Funktionen. «Der Fassfüller war eine Herausforderung, um die nötige Kraft aufzubringen, jede Minute ein 20-Liter-Fass vom Band zu heben, damals noch ohne technische Hilfe.» Claudia Santiago hatte die Chance, im alten und im neuen Sudhaus den Brauprozess zu erlernen. Gemäss ihrer Erfahrung hatte die Rugenbräu für die Ausbildung die ideale Grösse; viele Arbeiten konnten noch manuell durchgeführt werden, während grössere Unternehmen die Prozesse bereits computergesteuert führten. Nach ihrem Lehrabschluss als Jahrgangsbeste trat sie ihre Lehr- und Wanderjahre an und absolvierte mehrere Weiterbildungen, so weist sie einen Bachelor in Lebensmitteltechnologie auf und ist Marketingleiterin mit eidgenössischem Diplom. Heute ist sie zurück bei der Rugenbräu und setzt ihr Wissen und ihre Passion als Verantwortliche Qualitätssicherung & -management sowie als Produktmanagerin ein. «Frauen und Brauen – eine tolle Kombination. Wir Frauen können den Brauern einen andern Einblick geben, die Zielgruppe vergrössern und das Produkt mit unserem feinen Geschmackssinn anders beurteilen», schätzt Claudia Santiago ein.

### **Andrea Dähler-Hofweber – Verwaltungsratspräsidentin**

Der Rugenbräu AG steht Andrea Dähler-Hofweber vor: Die Verwaltungsratspräsidentin kennt die Welt des Biers seit Kindstagen, als sie ihren Grossvater in die Restaurationsbetriebe der Rugenbräu begleiten durfte. Die gelernte Immobilienbewirtschafterin und Treuhänderin ist seit Jahrzehnten für die Rugenbräu im Einsatz. Ihre Meinung zum Bier sagt alles: «Bier ist ein wertvolles Naturprodukt. Es ist handwerkliches Geschick gefragt. Die Entstehung eines Biers ist faszinierend und erfordert viele einzelne Schritte. Erst wenn diese alle erfolgreich umgesetzt sind, haben wir ein qualitativ hochwertiges Bier. Ich stehe voll und ganz hinter dem feinen Produkt Bier.»

Welche Entwicklungen beobachtet Andrea Dähler-Hofweber in der Bierbranche? Gemäss ihren Erkenntnissen ist eine Verlagerung des Absatzes und des Bierkonsums zu verzeichnen, auch bedingt durch die zahlreichen Mikrobrauereien, die durch den Trend der Bierspezialitäten entstanden sind. Der Liter-pro-Kopf-Konsum ist in den letzten Jahren zwar stetig zurückgegangen, andererseits trinken mehr junge Frauen Bier, da die Vielfalt gross ist. «Besonders gefällt mir, dass Bier nicht mehr ausschliesslich am Stammtisch getrunken wird, sondern dank der Spezialitäten auch zu ausgewählten Gerichten und in entsprechend passenden Gläsern serviert wird», schildert Dähler-Hofweber. Dies belebe die Branche und stärke die Innovationskraft.

Fördert denn die Verwaltungsratspräsidentin den Frauenanteil? «Ich finde es sehr bereichernd, wenn im Team Frauen und Männer sind. Man kann sich gegenseitig gut ergänzen. Ob Frau oder Mann spielt für mich jedoch keine Rolle. Entscheidend sind die fachlichen Fähigkeiten.» Sollte eine junge Frau sich für einen Beruf in der Bierbranche interessieren, gibt sie ihr den Tipp mit auf den Weg, in einem ersten Schritt die klassische Berufsausbildung zur Brauerin zu absolvieren und anschliessend Erfahrung in der Praxis zu sammeln. Nach einigen Jahren Berufserfahrung besteht die Möglichkeit, die Weiterbildung zur Braumeisterin in Angriff zu nehmen.

Wann und wo geniesst die Verwaltungsratspräsidentin ein Bier am liebsten? «Es gibt viele passende Momente. Ich persönlich schätze ein Feierabendbier in einer gemütlichen Runde. Am meisten bevorzuge ich das Amber Oberland Premium Bier und die Alpenperle. Das Amber Oberland natürlich serviert im schönen, speziell bauchigen Glas, welches die vollmundigen Aromen unterstreicht.»



### **Bierdrinks für den Frühling und die Frau ...**

Kurt Althaus, Master Distiller bei der Rugenbräu, hat zwei besondere Drinks für den Frühling und die Frau kreiert.

#### **«Rugen Ladies Perle»**

Frische Minze	ca. 2 Büschel in ein Becherglas geben
4 cl Swiss Crystal Gin	dazugeben
2 cl frischer Limettensaft	dazugeben
Eiswürfel	Glas mit Eis füllen
2 cl Grenadine	Sirup dazugeben, Glas verschliessen und alles gut schütteln
Alpenperle	mit dem leichten, beliebten Bier auffüllen, geniessen

#### **«Harder Ladies Beer»**

1 cl Rum	Rum, Sahne und Kirschensaft in ein hohes Becherglas
6 cl Rahm	geben und gut mischen
1 cl Kirschensaft	
¼ Liter Rugenbräu Harder	mit dem hellen Bockbier auffüllen, umrühren, geniessen

### **Ihre Kontakte**

Rugenbräu AG  
Remo Kobluk  
Geschäftsführer  
Tel. 033 826 46 56  
[remo.kobluk@rugenbraeu.ch](mailto:remo.kobluk@rugenbraeu.ch)

Medienkontakt  
Valérie Burnier  
Valérie Burnier Communication GmbH  
Tel. 033 530 01 20  
[valerie@valerieburnier.com](mailto:valerie@valerieburnier.com)

**Bilderlink mit den drei Damen:** [Frauen und Brauen](#)      **Bildquelle:** Rugenbräu AG

**Weitere Informationen:** [www.rugenbraeu.ch](http://www.rugenbraeu.ch)

Anzahl Zeichen inkl. Lead & Leerzeichen (ohne Titel): 7683 / Anzahl Wörter: 1076