



Medienmitteilung: Rugenbräu AG holt Bronze und Gold

Matten b. Interlaken, 4. Mai 2022: Anlässlich der Swiss Beer Awards holte die Traditionsbrauerei am Rugen zwei Medaillen. Damit wird die Innovationskraft bestätigt und das Brauereihandwerk gewürdigt.

«Am Vorabend des Tags des Schweizer Bieres haben die Swiss Beer Awards stattgefunden: Die Spannung war gross denn die Einladung liess vermuten, dass ein Medaillenrang dabei sein könnte», beschreibt Remo Kobluk, Geschäftsführer der Rugenbräu AG. Beim Swiss Beer Award handelt es sich um die ambitionierteste und härteste Prämierung von Bieren verschiedenster Stile, die von Brauereien in der Schweiz oder Liechtenstein gebraut werden. «Dass wir mit der neusten Lancierung, dem Weizenbier, gleich eine Medaille holten und die Brauer Edition mit Gold gewürdigt wurde, ist für uns eine Ehre», so Kobluk weiter. «Solche Auszeichnungen nehmen wir mit Stolz entgegen», freut sich Remo Kobluk. «Sie stehen für die grosse Arbeit des Teams sowie die Innovationskraft unserer Brauerei mit einer über 155-jährigen Geschichte.»

Gold für die Brauer Edition No. 1 «Eiszapfen»

Die Brauer Editionen würdigen das Handwerk der Brauer bei der Rugenbräu AG in besonderer Weise, indem sie ihre persönliche Kreation entwickeln können. Die Brauer Edition No 1. «Eiszapfenbier» trägt die Handschrift von Heiko Fahrenbruch, Braumeister & Technischer Betriebsleiter. Das Winterbier, welches nur in den kalten Monaten erhältlich ist, besticht durch seinen vollen Charakter, süssen Malznoten und einem frisch-herben Hopfenaroma.

Bronze für das Rugenbräu Weizen

Das im Herbst 2021 lancierte Weizenbier war ein Wunsch des Brauerei-Teams, aber auch der Kundinnen und Kunden. Begleitet von Ludwig Stranzky, Leiter Produktion & 2. Braumeister, wurde das Weizenbier entwickelt. «Dass gleich das jüngste Produkt ausgezeichnet wird, ist für das Team besonders wichtig und eine grosse Motivation», weiss Stranzky.

Swiss Beer Award

In Zusammenarbeit mit ausgewiesenen Bier-Sommeliers und -Sensorikern sowie der Labor Veritas AG und der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) wurden über 400 Biere nach strengen Beurteilungskriterien sensorisch beurteilt und labortechnisch untersucht und bewertet. Ergänzend und als Hilfestellung für die teilnehmenden Brauereien wurde eine Kennzeichnungsprüfung der Etiketten gemäss aktuellem Schweizer Lebensmittelrecht durchgeführt. Die Organisatoren stellten sicher, dass die Proben in anonymisierter Form verkostet wurden und die Mitglieder der Fachjury keinerlei Rückschlüsse auf die Herkunft der Biere machen konnten. Die 40 Bierprofis setzten sich aus Braumeistern, Bier-Sommeliers und erfahrenen Bierprüfern zusammen. Unter ihnen befanden sich auch Mitglieder des Swiss Beer Panels und somit die Inhaber der Sensorik-Lizenz Bier. Mithilfe eines digitalen Prüfformulars wurden Angaben zu Schaum, Aromatik, Konsistenz, Geschmack und weiteren Eigenschaften erfasst. In einer Konsensbildung gaben die Mitglieder der Jury unter der Leitung ihres Teamchefs ein abschliessendes Gesamturteil zum Bier ab. Jedes der Biere wurde von zwei unterschiedlichen Teams bewertet, um ein breit abgestütztes Urteil zu erhalten.

Rugenbräu AG

Wagnerenstrasse 40
CH- 3800 Interlaken

Tel. +41 33 826 46 46
Fax +41 33 826 46 41

Deport Schloss Reichenbach
CH - 3052 Zollikofen

Tel. +41 31 911 01 11
Fax +41 31 911 53 48

MWST: CHE-101.080.568
IBAN: CH97 0079 0016 7617 8502 4

rugenbraeu.ch
office@rugenbraeu.ch



Ihre Kontakte:

Rugenbräu AG
Remo Kobluk
Geschäftsführer
Tel. 033 826 46 56
remo.kobluk@rugenbraeu.ch

Medienkontakt
Valérie Burnier
Valérie Burnier Communication GmbH
Tel. 033 530 01 20
valerie@valerieburnier.com

Bildlegende: Rugenbräu Team an der Award Verleihung

Reihe hinten v.l.n.r.: Marco Aeschmann, Leiter Verkauf Aussendienst; Heiko Fahrenbruch, Braumeister & Technischer Betriebsleiter; Martin Hofweber, Ehrenpräsident Rugenbräu AG; Claudia Santiago, Verantwortliche Produktmanagement; Remo Kobluk, Geschäftsführer

Reihe vorne v.l.n.r.: Christian Schneiter, Leiter Finanzen & HR; Ludwig Stranzky, Leiter Produktion & 2. Braumeister; Philipp Zoller, Master Distiller

Bildquelle: Rugenbräu AG

Weitere Informationen: www.rugenbraeu.ch

Anzahl Zeichen inkl. Lead & Leerzeichen (ohne Titel): 3085 / Anzahl Wörter: 421