



## Medienmitteilung: Die neue Brauer Edition No. 3 – RED: das Gegenteil von kleinkariert

Matten b. Interlaken, 17. Juni 2022: Zum Sommerbeginn lanciert die Rugenbräu AG ein neues Bier. Die «Brauer Edition No. 3 – RED» erweitert damit die Linie der Spezialbiere, welche jeweils die Handschrift eines Brauers tragen und saisonal erhältlich sind.

«Unsere Brauerinnen und Brauer leben ihren Beruf mit Herzblut. Mit den Brauer Editionen würdigen wir das Handwerk unserer Brauer besonders und räumen ihnen einen speziellen Platz ein», beschreibt Remo Kobluk, Geschäftsführer der Rugenbräu AG. Dieses Jahr hat der Brauer Michel Rieder die Leitung bei der Entwicklung der Brauer Edition übernommen.

### Brauer Edition No. 3 - RED

Das Sortiment der Rugenbräu Biere wird durch die neue Brauer Edition mit einem Red Ale ergänzt. «Red Ale wird besonders in Irland, den Britischen Inseln und in den USA gerne getrunken. Ins Berner Oberland passt unser RED sehr gut. Die rote Farbe, die obergärige Hefe, der malzige Körper und der eher diskrete Hopfen sind eine geschmackvolle Verbindung. So ein Red Ale genießt man in einer geselligen Runde mit Freunden. Auch zu einem guten Sommeressen hat es seinen Reiz», weiss Michel Rieder, Bierbrauer und Initiator dieses Bieres. Das Bier hat einen etwas süsslichen, ausgeprägten Malzgeschmack. Die leichte Karamellnote und das Aroma nach gerösteter Gerste harmonisieren mit dem angenehm trockenen Abgang. Das Bier passt sehr gut zu Pasta, Pizza oder Käse und kann auch als spannende Begleitung zu einem Dessert serviert werden.

### Brauer Editionen bei der Rugenbräu AG

«Alle Brauer Editionen tragen die Handschrift einer Person aus dem Team, welche bei der Entwicklung eine besondere Rolle gespielt hat», beschreibt Remo Kobluk. Das «Eiszapfenbier», welches nur in der kalten Jahreszeit erhältlich ist, trägt das Label «Edition No. 1». Als Ergänzung dazu wird auch die «Hopfenblüte – Brauer Edition No. 2» nur im Frühling gebraut und es gilt: «es het solangs het». Die «Brauer Edition No. 3 – RED» ist ab sofort in der Rugen «Gnuss-Wält», bei regionalen Getränkehandlern und im Detailhandel erhältlich.

### 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)

**Bildlegende:** Brauer Michel Rieder

**Bildquelle:** Rugenbräu AG

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

Anzahl Zeichen inkl. Lead & Leerzeichen (ohne Titel): 1989 / Anzahl Wörter: 305