

Whisky vom Stockhorn, Weizenbier alkoholfrei und Panaché im 6er-Pack – Rugenbräu lanciert drei neue Spezialitäten

Matten b. Interlaken, 5. Dezember 2025: **Die Rugenbräu AG begeistert mit gleich drei Produktinnovationen: Ein limitierter Swiss Mountain Single Malt Whisky reifte in einem alpinen Bergsee am Stockhorn, ein alkoholfreies Weizenbier kommt dank neuester Technik naturtrüb ins Glas und das beliebte Rugenbräu Panaché ist neu als 6er-Pack im Detailhandel erhältlich. Diese Neuheiten verbinden Tradition und Innovation und unterstreichen die regionale Verwurzelung und Handwerkskunst der Traditionsbrauerei am Rügen.**

Mit dem Swiss Mountain Single Malt Whisky «**Master Distiller Edition Stockhorn**» präsentiert die Rugen Distillery eine echte Rarität: Der von Master Distiller **Ludwig Stranzky** kreierte Whisky lagerte für seine finale Reifung zwei Jahre im Hinterstockensee auf 1'595 m ü. M. – in 12 Metern Tiefe an der Südflanke des Stockhorn. Das alpine Klima verleiht dem achtjährigen Single Malt eine besonders milde, vollmundige Charaktertiefe. Die auf **666 Flaschen** limitierte Edition besticht durch ihr Bouquet von *dunklem Tropenholz, begleitet von Noten getrockneter Früchte und Pflaumen, getragen von einer feinen, vornehmen Süsse*. «Dieses neue Kapitel Schweizer Whisky-Geschichte steht für Mut, die Kraft der Natur und die Innovationsfreude im Berner Oberland», erklärt Ludwig Stranzky, Braumeister & Master Distiller, der bei der Entwicklung aller drei Produkte mitgewirkt hat. Der **Master Distiller Edition Stockhorn** (55,3% Vol.) ist ab sofort in limitierter Auflage im Online-Shop der Rugen Distillery sowie direkt im Brauerei-Laden erhältlich.

Auch im Braukeller tut sich Innovatives: Dank einer neuen Entalkoholisierungsanlage kann Rugenbräu alkoholfreies Bier nun erstmals **naturtrüb** und unfiltriert herstellen. Als erstes Resultat dieser Technologie kommt ein **Weizenbier Alkoholfrei** auf den Markt – ein erfrischend leichtes, naturbelassenes Bier mit **feinen Hefenoten, fruchtiger Banane und zarter Nelke**. Voller Weizenbier-Genuss ohne Alkohol wird damit Realität. „Unsere neue Anlage ermöglicht eine Qualitätssphäre im Segment der alkoholfreien Biere, die bisher unerreicht war“, erläutert Stranzky. Weitere Sorten sind bereits in Planung. Das **Weizen Alkoholfrei** ist ab sofort in 33-cl-Flaschen über den Getränkefachhandel und ab Brauerei verfügbar.

Schliesslich kommt ein Klassiker aus der Region frisch verpackt in den Handel: Das **Rugenbräu Panaché (2,9% Vol.)** – in der Gastronomie seit Langem beliebt – gibt es jetzt erstmals als praktischen 6er-Pack für den Detailhandel. Dieser erfrischende Mix aus **60% Rugenbräu-Bier und 40% Limonade der Mineralquelle Adelboden** vereint zwei Berner Oberländer Originale und liefert den spritzigen «**Extra Kick Oberland**». Mit dem Panaché holt man sich das alpine Lebensgefühl des Oberlandes direkt nach Hause. «Diese Neuheiten zeigen eindrücklich, wie wir bei Rugenbräu Tradition und Innovation vereinen», betont **Remo Kobluk**, Geschäftsführer der Rugenbräu AG. «Sie sind fest in unserer Heimat – dem Berner Oberland – verwurzelt und spiegeln die Leidenschaft wider, mit der wir unsere Brau- und Brennkunst leben.»

**Ihre Kontakte:**

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

Ludwig Stranzky, Braumeister & Master Distiller
Tel. 033 826 46 56
ludwig.stranzky@rugenbraeu.ch

Weitere Informationen: www.rugen-distillery.ch / www.rugenbraeu.ch

Rugenbräu AG

Wagnerenstrasse 40
CH- 3800 Interlaken

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

Depot 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