

B



B

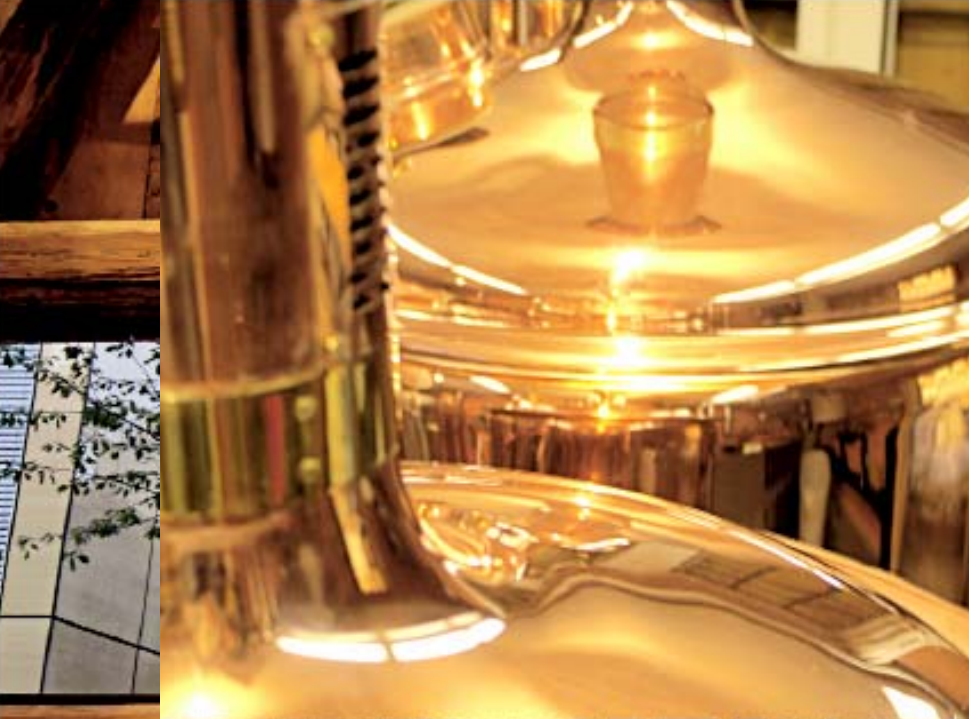
Das Bier aus dem Zürcher Seefeld





Bier aus dem Seefeld – eine interessante Geschichte

Im Zürcherischen Seefeld wurde erstmals 1880 eine Braupfanne aufgestellt. Eine wichtige Rolle in der Seefelder Bierbraugeschichte spielte Leopold Haas aus Böhmen der die Entwicklung der Qualität vom Jahr 1883 bis über die Jahrhundertwende hinaus massgeblich mit seinem bekannten Haas Bier prägte. Für Urs Egger, Ur-Enkel von Leopold Haas mit ein wichtiger Grund für den Entscheid, die alte Tradition des Bierbrauens im Seefeld neu aufleben zu lassen.



Warum ein neues Bier?

Roland Möhrle:

“Weil ich schon als Kind durch meinen Vater Oskar Möhrle viel von der Braukunst mitbekam und ich als Baumeister das Trottengebäude effektiv restaurieren wollte...”

Urs Egger:

“Weil für mich so die Familientradition wieder auflebt!”

Marco V. Camin:

“Weil mir mein eigenes Bier einfach besser schmeckt und mir ein authentisches Seefeldquartier am Herzen liegt...”



Wie entsteht s'Bier eigentlich?

Zutaten



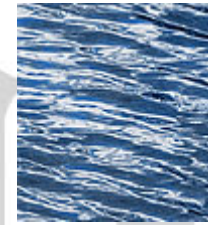
Hopfen



Malz



Hefe



Wasser
aus dem Seefeld



s'Bier – ehrlich, frisch, gut und gehaltvoll

Was für gängige Produkte Standard ist, kann für „sBier“ höchstens Minimalanforderung sein.

Der Qualitätsanspruch eine der besten Brauanlagen zu haben gilt genauso für die verwendeten Zutaten Gerstenmalz, Hopfen, Hefe sowie dem reinen Wasser aus dem Seefeld.

Unter diesen idealen Voraussetzungen ist ein edles, gehaltvolles Frisch-Bier entstanden, das sich wohltuend vom Einheitsgeschmack abhebt.

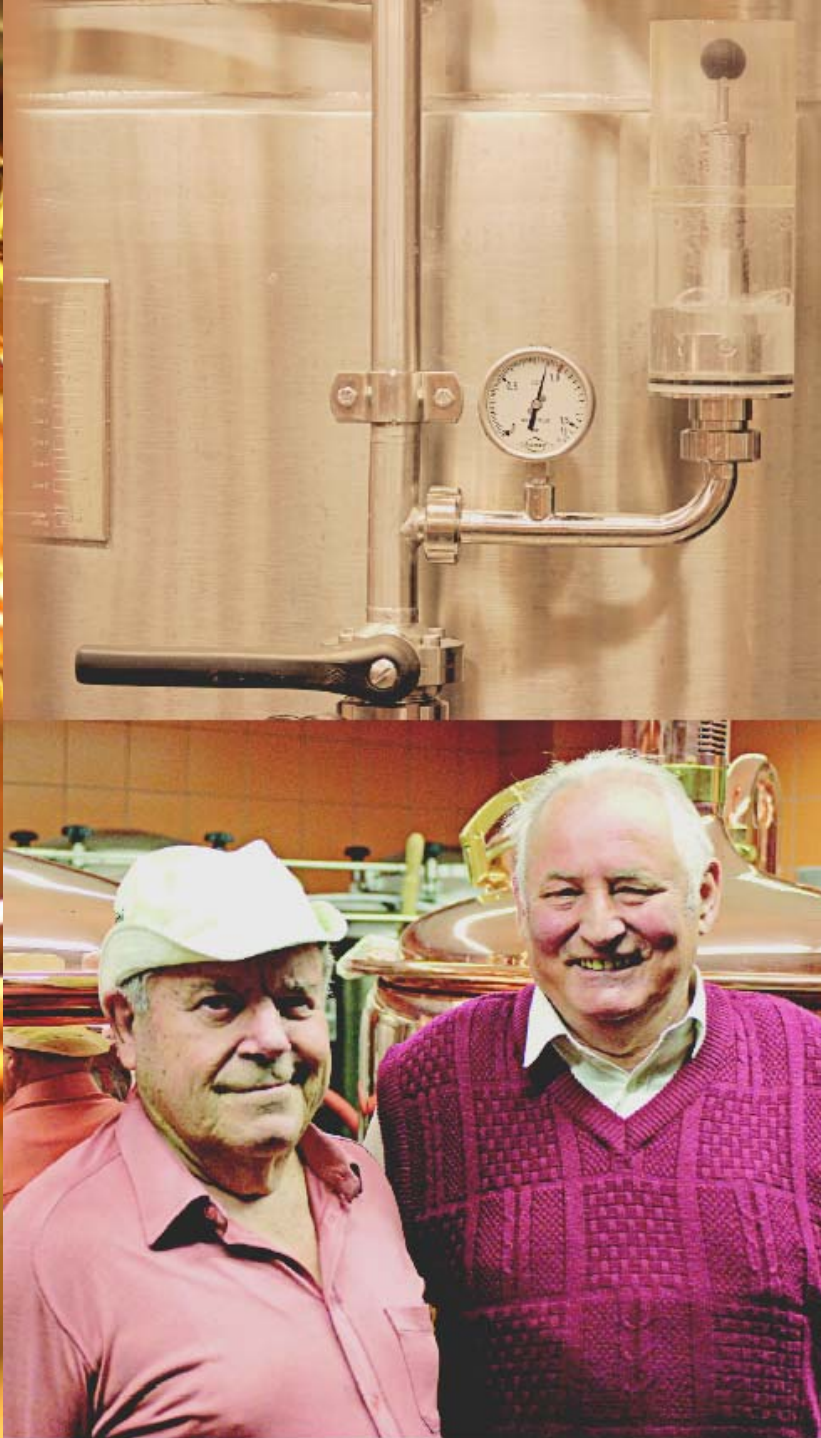
Gutes Bier – ein anspruchvolles Handwerk

Nur wenigen ist bewusst, dass bei der Herstellung eines guten Biers ein viel grösserer Aufwand betrieben wird, als dies zum Beispiel beim Wein der Fall ist.

Die Zusammensetzung selbst bestimmt die Eigenständigkeit des Endprodukts, ist wohl behütet und nur eingeweihten Personen zugänglich.

Links im Bild unsere Braumeister:

”Mit diesem Bier trinkt man wie zu alten Zeiten ein Gärprodukt mit eigenem, gehaltvollen Charakter.”





Die Kunst des Bierbrauens zum Anfassen

Sie möchten mehr wissen über die Herstellung von unserem s'Bier?

- Auf Wunsch veranstalten wir Führungen für Schulen, Vereine und Gruppen. Probieren Sie unser s'Bier bei einem währschaften "z'Vieri".
- Das Trottegebäude mieten: Für einen gemütlichen Apéro unter Freunden, ein Geburtstagsfest oder den etwas anderen Geschäftsanlass?
- Eine andere Idee oder einen besonderen Wunsch?
- Gerne besprechen wir die Möglichkeiten mit Ihnen.



s'Bier-Einkaufsclub

Immer das frischeste Frischbier im Kühltank!

Sie bestimmen mit dem Ausfüllen des Anmeldeformulars, wann und wieviel sBier regelmässig geliefert werden soll.

Anmeldeformulare sind erhältlich an der Bar.

Auslieferung und Verrechnung erfolgen durch den Getränkehandel.

Der Weg zum exklusiven Genuss

Wir brauen jede Woche ca. 500
Liter Frischbier.

Frischer gehts nicht – es hät
solangs hät!

Verkauf direkt ab Brauerei im Quartier:

Flühgasse 8, 8008 Zürich
Samstags von 10.30 bis 12.30 Uhr

**Zu jedem Kauf gibt's ein
„Herrgöttli“ gratis.**

Hauslieferung exklusiv durch:
MerkoferRauch AG

Gratis-Telefon 0800 81 49 49

