



MEINBIER



Der Newsletter von MüllerBräu an ihre Kunden, Mitarbeiter und alle Bierfreunde.

EDITORIAL

Tradition und Innovation!

Wir haben es geschafft! Seit vier Monaten wird unser beliebtes MüllerBräu-Bier mit modernster Gär- und Lagertechnik gebraut. Unsere traditionelle Braumethode ist jedoch nach



wie vor in den Stein gemaiselt. Der gesamte Brauprozess vom Sud bis zur Abfüllung in die Flaschen oder Fässer

dauert heute wie früher fünf bis sechs Wochen. Trotz moderner Technik wird bei MüllerBräu die bewährte Qualität auch in Zukunft sicher und schonend weitergetragen.

Der Neubau ist eine zukunftsgerichtete Investition mit langfristigem Charakter. Mit diesem Schritt will MüllerBräu ihre Stellung als eigenständige und unabhängige Privatbrauerei im Markt stärken. Sie, liebe Kunden von MüllerBräu, haben diese Investition letztendlich möglich gemacht. Und Sie sollen nun auch dabei sein, wenn wir unseren Neubau offiziell einweihen. Mit Freude laden wir Sie zu unserem Einweihungsfest ein.

Reservieren Sie sich den Sonntag, 4. September 2005. Bei MüllerBräu, Musik und nostalgischen Pferdekutschfahrten wird zwischen 11 und 17 Uhr gefeiert. Unsere neue Gär- und Lagertankanlage steht für Sie zur freien Besichtigung offen. Zur anschliessenden Stärkung offeriert MüllerBräu jedem Besucher ein Gratisbier mit Weisswurst, die Bons werden direkt im Biergarten abgegeben.

Wir freuen uns, mit Ihnen einen stimmungsvollen Tag zu verbringen und gemeinsam auf unsere neue Brauerei anzustossen!

Herzlichen Dank und auf Ihr Wohl

Felix Meier, Geschäftsführer MüllerBräu



Durstlöscher: Der Geheimtipp für Biergeniesser!

Ob als erfrischender Durstlöscher oder als Begleiter zu einem guten Essen – das Premium-Bier von MüllerBräu passt immer. Doch probieren Sie selbst ...

Das helle Spezialbier «Müller-Premium» wird wie alle Biere unserer Brauerei aus eigenem Quellwasser gebraut. Durch die spezielle Malzmischung und einen Tick mehr Hopfen entsteht ein genussvolles, vollmundiges, nicht pasteurisiertes Premium-Bier. «Müller-Premium» ist ein exzellenter Durstlöscher, aber

auch ein gehaltvoller Begleiter zu einem feinen Essen. Wir bieten Ihnen das Produkt in der modernen und beliebten 33-cl-Long-Neck-Einwegflasche an, aus welcher das Bier direkt genossen wird.

Das «Müller-Premium» erhalten Sie als Sixpack in den Coop-Filialen Aargau und Mittelland, in sämtlichen Rio-Getränkemärkten, bei Manor und natürlich in unserem eigenen Getränke-Abholmarkt, im Harassino Baden. Wir wünschen Ihnen ein genussvolles Biererlebnis.

Einladung zur Einweihung unserer neuen Brauerei am Sonntag, 4. September 2005.



Stossen Sie mit uns an auf die geglückte Verbindung von Tradition und Innovation.

Feiern Sie mit! Wir laden Sie ganz herzlich ein, mit uns auf die Einweihung unseres neuen Gär- und Lagerkellers anzustossen.

Am Sonntag, 4. September 2005, zwischen 11 und 17 Uhr in unserem Biergarten.

- Eine stimmungsvolle Band
- Kutschenfahrten mit dem Brauereigespann
- Festwirtschaft im Biergarten
- Besichtigung des Neubaus
- Jeder Gast bekommt einen Gutschein für ein grosses MüllerBier oder ein Mineral und eine Weisswurst mit Brot.



Biergespräch:

Interview mit Braumeister Martin Seiler

Seit acht Jahren arbeitet Martin Seiler als Braumeister bei MüllerBräu. Wie sich sein Job in den letzten Jahren verändert hat, welche Herausforderungen der Neubau für ihn brachte und was für ihn ein gutes Bier ausmacht, erzählt er in einem Interview.

Herr Seiler, seit Mitte März 2005 ist die neue Gär- und Lagertankanlage in Betrieb. Welchen Einfluss hat der Neubau auf Ihren Berufsalltag?

Der Bierprozess hat sich grundsätzlich nicht verändert. Allerdings können die Abläufe via Computer gezielter und effizienter gesteuert werden. Das eigentliche Handwerk wird also durch die elektronisch gesteuerten Abläufe abgelöst. Dennoch muss der Brauer nach wie vor sein Können Tag für Tag unter Beweis stellen. Die neuen Programme ersetzen nicht den Menschen, sondern erleichtern uns die Arbeit.

Wie haben Sie den Wechsel von der alten zur neuen Anlage bewerkstelligt?

Am 14. März dieses Jahres konnten wir die neue Tankfarm schrittweise in Betrieb nehmen. Während der Startphase wurde im

alten Teil und in der neuen Anlage parallel gearbeitet. Dies war für alle Beteiligten sehr anspruchsvoll und herausfordernd. Während der Installationsphase von Ende Januar bis zur ersten Filtration Mitte April fand auch die Umschulung der Mitarbeitenden statt. Zusammen mit dem Programmierer erarbeiteten die Mitarbeitenden das notwendige Wissen, um die neue Anlage sicher bedienen zu können. Diese Phase der Umschulung war sehr intensiv. Es wurde an allen Tagen inklusive Samstag und Sonntag gearbeitet und geschult – und das durchschnittlich etwa 15 Stunden am Tag.

Verändert sich mit der neuen Technologie auch die Qualität des Bieres?

Damit wir die beliebte und hohe Qualität von MüllerBräu weiterhin sicherstellen konnten, mussten die Prozessschritte den neuen Gegebenheiten angepasst werden. Diese Anpassungen wurden bereits während der Planung der Produktionsschritte vorgenommen. Wir entnahmen bei sämtlichen Produktionsschritten analytische und degustative Proben. Diese bestätigten uns, dass wir auf allen Ebenen eine gleichbleibend gute Qualität erreichen. Natürlich sind wir stolz darauf, dass uns dieser Schritt so gut gelungen ist.



Stossen an auf den Neubau: Felix Meier, Geschäftsführer MüllerBräu, und Braumeister Martin Seiler.

Haben sich die Biergewohnheiten der Konsumenten in den letzten 20 Jahren verändert?

Ein Trend zu milderem Bier ist sicher festzustellen. Ebenfalls sind immer wieder neue Bierqualitäten gefragt, welche sich aber auf dem Markt teilweise nur kurze Zeit behaupten können, da immer wieder neue Produkte den Markt bedrängen. Als Spezialitätenbrauerei produzieren wir acht verschiedene MüllerBiere. Wir kennen die Anforderungen, welche vom Markt gestellt werden. Es ist unser Ziel, Leistungen zu erbringen, welche von Grossbrauereien nicht erbracht werden können. Die Beliebtheit unserer traditionellen Produkte, aber auch von MüllerLeicht und dem MüllerBräu «Non Alcoholic» zeigt, dass wir uns auf dem Biermarkt gut positioniert haben.

Gutes Bier ist für Sie ...

Harmonisch! Gutes Bier löscht nicht nur den Durst, sondern ist genussvoll, feinwürzig und ruft nach einem zweiten.

IMPRESSUM

MEINBIER erscheint 3-mal pro Jahr. Die nächste Ausgabe erscheint im Oktober 2005.

Herausgeber:
MüllerBräu, Baden

Redaktion:
Astrid Steiner,
MACH AG Communications;
Felix Meier,
Geschäftsführer MüllerBräu

Gestaltung/Produktion:
MACH AG Communications, Baden

Druck:
Köpfl & Partner, Neuenhof

Kontaktadresse:
E-Mail: admin@brauerei-mueller.ch
Telefon: 056 203 06 06

MB 2005: Bilder vom Neubau



Müller Bräu
Mein Bier