



MEINBIER



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

EDITORIAL

Unser neues Sudhaus, das Herzstück von MüllerBräu

■ Ein wahrlich grosser Moment: Unser neues Sudhaus ist fertig erstellt! Die traditionellen Kupferpfannen erstrahlen in neuem Glanz. Unter den glänzenden Kupferhauben wird das beliebte MüllerBräu nach wie vor gemäss althergebrachter Braukunst produziert, jedoch mit modernster Sudtechnologie. Das neue Sudhaus ist gemäss aktuellstem Stand der Technik voll automatisiert.

Damit Sie sich gleich persönlich ein Bild unseres neuen Sudhauses machen können, laden wir Sie am Samstag, 18. Juni 2011, herzlich zum Tag der offenen Tür bei MüllerBräu ein.

Ein neues Sudhaus soll standesgemäss eingeweiht und gefeiert werden: Daher steigt in unserem beliebten MüllerBräu-Biergarten anlässlich des Tags der offenen Tür auch ein grosses Bierfest. Die traditionellen Münchner Spitzbuam werden alle Register ziehen und zum feinen MüllerBräu beste Bierfeststimmung zelebrieren.

Ich freue mich, Sie anlässlich unseres grossen Festes persönlich begrüßen zu dürfen und mit Ihnen anzustossen.



Auf Ihr Wohl!

Felix Meier
Geschäftsführer MüllerBräu

PS: Mehr Infos auf
www.brauerei-mueller.ch



Massarbeit war gefragt.



Kraft und Präzision.

Das Sudhaus ist eröffnet

Ein Blick ins neue Sudhaus überzeugt: Die Ausstattung wurde mit einem Investitionsvolumen von rund CHF 2,3 Mio. auf den neusten Stand der technischen und ökologischen Entwicklung gebracht. Im Herzen der Brauerei Müller entsteht hier weiterhin nach traditioneller Braukunst sowie geheimer, hauseigener Rezeptur das typische MüllerBräu, das einfach schmeckt.



Das Sudhaus in neuem Glanz.

Grosses Bierfest zur Einweihung unseres neuen Sudhauses

**Tag der offenen Tür am Samstag, 18. Juni 2011,
10.30 Uhr bis 15.00 Uhr (offizielle Festansprache um 14.00 Uhr)**

Programm

- Freie Besichtigung des neuen Sudhauses
- Freie Besichtigung des Gär- und Lagerkellers
- Geselliges Feiern in unserem Biergarten (inkl. 2 MüllerBräu-Bierfest-Bons)
- Musik mit den berühmten Münchner Spitzbuam

Im Getränkemarkt Harassino:
Bierdegustation, Sonderangebote, Wettbewerb MüllerBräu Barry Bier

Vorzugsangebot für alle Besucher

**1 Paar original Weisswürste mit süssem Senf und Brot
1 5-dl-Glas MüllerBräu
zum Vorzugspreis von CHF 8.–**

«Gemeinsam ein Spitzenbier produzieren»

Seit Kurzem hat die Die Brauerei Müller mit Andreas Hiernickel einen neuen Braumeister. Hier steht er unseren Lesern Rede und Antwort.



Herr Hiernickel, wer sind Sie und wie sind Sie zum Bier und in die Schweiz gekommen?

Ich bin 44 Jahre alt, glücklich verheiratet, habe vier Kinder (alle im Schweizer Langlaufnachwuchs) und stamme ursprünglich aus dem Frankenland in Nordbayern. Nach der Lehre als Industriekaufmann habe ich in München Brauwesen studiert und noch ein Wirtschaftsingenieurstudium angehängt. Seit 1998 arbeite ich in der Schweiz und war nach international gesammelter Braumeistererfahrung die letzten 12 Jahre als Braumeister im Glarnerland tätig. Die Schweiz hat mich durch ihre Menschen, ihr politisches System und ihre Landschaft angezogen.

Sie sind Braumeister, wieso bei MüllerBräu in Baden?

Die Herausforderung war ausschlaggebend für meinen Wechsel. Die letzten Monate mit dem Bau und der Inbetriebnahme des neuen Sudhauses war eine intensive Zeit. Es hat sich gelohnt und das Resultat kann sich sehen lassen.

Was ist der Unterschied zwischen einer lokalen Brauerei und einem nationalen/internationalen Unternehmen?

Alles hat zu seiner Zeit seinen Reiz, seine Vor- und Nachteile. In einer lokalen Brauerei ist die Verantwortung grösser, man kann mehr bestimmen und mitentscheiden. Die Teamarbeit steht an oberster Stelle. Gemeinsam werden wir mit Freude ein Spitzenprodukt produzieren und es unseren Kunden mit Stolz präsentieren.

Was sagen Sie zum neuen Sudhaus?

Das Sudhaus ist technisch auf dem neuesten Stand und rundet mit der fantastischen Optik das Ganze noch ab. Der Bau eines Sudhauses hat in meinem Portfolio noch gefehlt: Es

war der einzige Bestandteil einer Brauerei, den ich beim Entstehen noch nicht begleiten konnte.

Wird mit Ihnen als Braumeister das Bier jetzt anders?

Wir werden unsere Kunden und treuen Fans selbstverständlich nicht enttäuschen: Die Rezeptur wird nicht verändert. Mit dem neuen Sudhaus stehen uns andere Vorteile in der Produktionsphase zu Verfügung. Oberstes Ziel ist und bleibt die Bekömmlichkeit unserer Biere.

Was wollen Sie bei MüllerBräu bewegen?

Ich möchte das traditionelle Handwerk des Braumeisters fördern und erhalten. MüllerBräu gehört zu Baden, MüllerBräu ist Baden, und das wird auch so bleiben.

Wie schmeckt das perfekte Hiernickel-Bier?

Ich mag gerne ein hopfiges Bier, rund im Geschmack. Ein Goldpils mit etwa 5,2 Prozent Alkoholgehalt, leicht und bekömmlich – ein MüllerBräu eben.

IT'S COOLKEG – KÜHLT DAS BIER GANZ VON ALLEIN!

MüllerBräu bietet das geniale CoolKeg an. Dieses selbstkühlende 10-Liter-Party-Fass ist sensationell, es kühlt ganz von allein immer und überall.


Als Mehrwegbinde mit CHF 100.– Depot ist es auch in ökologischer Hinsicht top.

Das CoolKeg darf an keiner Party fehlen. Es ist in Ihrem Getränkemarkt Harassino Baden und bei den Depositären von MüllerBräu erhältlich.

Reservieren Sie Ihr CoolKeg noch heute für Ihre nächste Party unter 056 203 06 59!




Und wieder lockt der Biergarten



2 0 1 1 für 1 Gratis-Getränk im Biergarten (5 dl Bier oder Mineral)

BON



2 0 1 1 für 1 Gratis-Getränk im Biergarten (5 dl Bier oder Mineral)

BON

Für alle Freunde des MüllerBräu-Biergartens ist dies ein wichtiges Datum: Wiedereröffnung am Donnerstag, 28. April 2011.

Sie erhalten hier alle MüllerBräu-Biere im Offenausschank und natürlich das ganze kulinarische Angebot – von Weisswürsten über frische Salate bis hin zu den beliebten Knuspergüggeli von Kneuss. Unsere Gutscheine sind eine kleine Aufmerksamkeit an Sie und alle Mitglieder des MüllerBräu-Fanclubs. Herzlich willkommen und «Prost zäme»!

Mehr: www.biergarten.ch oder per iPhone-App «Biergarten Baden»



IMPRESSUM

MEINBIER erscheint 2011 zweimal. Die nächste Ausgabe folgt im September 2011.

Herausgeber:
MüllerBräu, Baden

Redaktion:
Louis Dreyer,
MACH AG Corporate & Werbung;
Felix Meier,
Geschäftsführer MüllerBräu

Gestaltung/Produktion:
MACH AG Corporate & Werbung,
Baden

Druck:
Köpfl & Partner, Neuenhof

Kontakt:
admin@brauerei-mueller.ch
Telefon: 056 203 06 06