



**BAARER BIER**

- seit 1862 -

**Brauerei Baar AG** · Postfach 1223 · Langgasse 41 · CH-6341 Baar  
Telefon Zentrale 041-766 48 66 · Fax 041-766 48 89  
info@brauereibaar.ch · www.brauereibaar.ch

Pressemitteilung Brauerei Baar

## **Das Premiumbier: Bügel-Spez, der Blopp zum Erfolg**

**Das erfrischend kühle Zuger Premiumbier war diesen Sommer in aller Munde. Es wurde am Swiss Beer Award 2017 mit Gold ausgezeichnet und hat seither eine steile Umsatzkurve genommen.**

Die Erfolgsgeschichte ging im Sommer 2018 weiter. Der unverkennbare Blopp in den Feierabend verbündete viele Geniesser. Immer mehr Bierfreunde begeisterten sich vom ausgezeichneten Geschmack und vom gemeinsamen Genuss dieses exzellenten Bieres.

### **Seit über 25 Jahren ein Knaller**

Das unverwechselbare Blopp des Bügel-Spez ist seit Jahren vertrautes Signal für den verdienten Feierabend. Für Geniesser klingt es wie Musik in den Ohren und immer wieder ist es Startschuss für das gemütliche Beisammensein voller guter Laune. 1992 wurde die grüne Bügelflasche von Kurt Uster (Brauerei Baar) mitinitiiert, gemeinsam mit anderen unabhängigen Schweizer Brauereien produziert und als Bügel-Spez national vermarktet. Jede Brauerei befüllt die Flaschen mit ihrem eigenen Bier, um so regional das Interesse für das Bügel-Spez zu wecken. So war dies anfänglich angedacht. Nun 25 Jahre später gibt es nur noch wenige erfolgreiche Produzenten des Bügel-Spez. Die Brauerei Baar ist eine davon, denn sie hat für diese Rezeptur einen besonders hohen Malzanteil gewählt, dadurch ist es weniger bitter als andere Biere und wird nach Pilsner Art hergestellt. Diese Rezeptur scheint auch heute noch besonders gut bei den Konsumenten anzukommen.

### **5,5 Millionen Flaschen abgefüllt**

Die Idee des Bügel-Spez hat sich bewährt: bis heute wurden in Baar bereits über 5,5 Mio. Flaschen abgefüllt und in Umlauf gebracht. Dabei handelt es sich um Mehrwegflaschen, die gereinigt und wiederverwendet werden. So kann es durchaus sein, dass wir heute aus einer Flasche trinken, die bereits unser Vater oder unsere Mutter in den Händen hielt. Übrigens: Schon damals galt es, möglichst effektiv zu „bloppen“. Darum stellt auch heute noch die Kellnerin, der Kellner das Bügel-Spez meistens ungeöffnet auf den Tisch: Denn der Blopp in den Genuss gehört dem Gast – seit über 25 Jahren.

### **Bügel-Spez Gastro-Aktion 2018**

Als Gastronom konnte man im vergangenen Sommer ein lukratives Zusatzgeschäft machen, wenn man zwischen dem 1. Mai und dem 30. September 2018 mind. 30 Harassen Bügel-Spez bestellte, gewann man ein 20-Franken-Goldvreneli im Wert von rund 250 Franken. Zu den glücklichen Gewinnern zählten, nebst den anderen 38 Gewinnern, Bruno Milesi & Roman Konrad von der Seebadi Luzern und dem Sommercafé beim Richard-Wagner-Museum in Luzern. Es freut uns ausserordentlich, dass das Bügel-Spez auch ausserhalb der Zuger Kantons Grenzen für Begeisterung sorgt. Auf zu neuen Ufern, so lautet auch das Motto für 2019.



**BAARER BIER**

- seit 1862 -

**Brauerei Baar AG** · Postfach 1223 · Langgasse 41 · CH-6341 Baar  
Telefon Zentrale 041-766 48 66 · Fax 041-766 48 89  
info@brauereibaar.ch · www.brauereibaar.ch



Bildlegende: Mitte Martin Uster, Geschäftsführer Brauerei Baar bei der Übergabe des Goldvrenelis, links Bruno Milesi und rechts Roman Konrad vom Sommercafé beim Richard-Wagner-Museum und Seebad Luzern

Baar, 29. Nov. 2018

Für weitere Medieninformationen:

Geschäftsführer, Martin Uster

Brauerei Baar AG

Tel ++41 (0) 41 766 48 60

[martin.uster@brauereibaar.ch](mailto:martin.uster@brauereibaar.ch)