



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



Thomas Pfister, Bio-Bauer, Martin Uster, Geschäftsführer Brauerei Baar, Peter Waltenspül, Präsident Bio Zugerland und Urs Rüegg, Braumeister Brauerei Baar freuen sich über die Zusammenarbeit

Die Brauerei Baar setzt auf Zuger Bio-Gerste

In Kooperation mit der IG Bio Zugerland lässt die Brauerei Baar an drei Standorten Braugerste anpflanzen. Dank der Zusammenarbeit wird ein Wunsch wahr, der in den verschiedenen Köpfen bereits länger auf seine Realisierung wartete.

Martin Uster, Geschäftsleiter und Urs Rüegg, Braumeister der Brauerei Baar freuen sich: «Zuger Braugerste anzupflanzen, davon haben wir schon vor vielen Jahren geträumt. Der Anbau ist aber eine Herausforderung, da ein Proteingehalt zwischen 9.5% und 10.5% erreicht werden soll. Da der Kundenwunsch nach Regionalität aktuell sehr gut spürbar ist, freuen wir uns umso mehr, dass diese seit langem angedachte Idee- wortwörtlich -Früchte trägt.»

Mit Bio Zugerland hat die Brauerei Baar einen Partner gefunden, der den Anbau auf verschiedenen Feldern koordiniert. Peter Waltenspül, Präsident von Bio Zugerland: «Die Zusammenarbeit mit der Brauerei Baar freut uns wirklich sehr. Im Sinne einer möglichst klimaneutralen Handhabung liegt uns viel daran, die hiesigen landwirtschaftlichen Produkte auch möglichst lokal zu vermarkten. Deshalb macht die Zusammenarbeit mit der Brauerei einfach Sinn. Und wir sind natürlich bereits jetzt sehr vorfreudig gespannt, auf das Bier mit unserer Gerste.»

Brauerei · Getränkehandel · Festservice

**Telefon Bestellbüro 041 766 48 88 ·
bestellung@brauereibaar.ch**



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

Bio Zugerland - ein neu geschaffene IG

Seit Frühling 2018 besteht die Interessengemeinschaft bio Zugerland. Rund 20 Bio Bauern des Kantons Zug arbeiten zusammen, um ihre Produkte aus Dinkel, Hirse, Roggengerste etc. regional besser zu positionieren. Diese werden in Rohform oder als weiterverarbeitetes Produkt wie Pasta etc. angeboten, beispielsweise bei der Bäckerei Nussbaumer als Zugerberg Dinkelbrot.



Das Braugerstenfeld in Menzingen

Ende August wird geerntet

Auf zwei Feldern in Edlibach, nämlich in der Unterschwelli (Bauer Markus Bieri) sowie in der Unterschwand (Bauer Markus Zürcher) sowie auf dem Neuhof in Menzingen (Bauer Thomas Pfister, Bild) wächst die Braugerste nun seit Ende April. Die Gerste auf dem Neuhof ist inzwischen ca. 40 cm hoch. Thomas Pfister lächelt «Hier oben auf fast 1'000 Metern sind wir dem Wetter mehr ausgesetzt als im Tal. Wenn wir unser Getreide jeweils in der Trocknerei abliefern, gibt es keinen Ansturm mehr. Wir sind jeweils die Letzten». Was die Brauerei Baar aus der Zuger Bio-Braugerste machen wird, lässt sie noch offen. Martin Uster: «Wir haben da schon unsere Pläne, diese sind jedoch noch nicht ganz spruchreif». Man darf also gespannt sein.



Die zweizeiligen Braugerste verfügt über einen hohen Stärkegehalt.

Die Braugerste (Kasten)

Brauerei · Getränkehandel · Festservice

**Telefon Bestellbüro 041 766 48 88 ·
bestellung@brauereibaar.ch**



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*

Braugerste wird überwiegend aus zweizeiliger Sommergerste hergestellt. Im Frühling gesät wird sie Mitte/Ende August geerntet. Sie verfügt über einen geringen Eiweissgehalt zwischen 9,5% und 10,5%. Die Schweizer Brauereien beziehen ihre Braugerste hauptsächlich aus Deutschland.