

**PRESEMAPPE**

Präsentiert von



**BÄRNER**

Freitag bis Samstag  
**2. BIS 3. JUNI 2017**

Bierhübeli  
Neubrückstrasse 43  
3012 Bern

[www.baernerbierfestival.ch](http://www.baernerbierfestival.ch)

**BIER**  
**FESTIVAL**  
**2-3 JUNI 2017**

## Das Original: Zürich Bier Festival

Das Zürcher Bierfestival ist das erste und grösste Bier Festival in Zürich und findet nun zum vierten Mal statt. 200 nationale und internationale Biere gibt es in diesem Jahr zu entdecken. Diese werden von 27 Brauereien und Importeuren präsentiert.

Zudem gibt es Workshops, Wettbewerbe, Kunst-Ausstellung, Festival-shop und natürlich Food-Stände für den kleinen und grossen Hunger.

Immer mehr Brauereien lassen sich auf spannende Experimente ein oder interpretieren alte Brau-Rezepte neu. Viele Biertrinker sind sich der heutigen Vielfalt noch zu wenig bewusst und kennen nur wenige Geschmacksprägungen. Genau da wollen wir Abhilfe schaffen – ein Anlass mit einem grossen und vor allem diversifizierten Biersortiment, bei dem Besucherinnen und Besucher in einem entspannten Umfeld Bier degustieren und zahlreiche neue Geschmacksrichtungen kennenlernen können. Gefördert wird dadurch auch der direkte Austausch zwischen Brauern und Festivalbesuchern.

Verschiedene Food-Stände dürfen natürlich auch nicht fehlen. Für Wissenshungrige gibt es Workshops rund rund um Malz und Hopfen.

Der Festival-Sonntag ist für jeweils zwei Vertreter eines Gastronomiebetriebs gratis. Die Interessenten können sich auf der Festival-Webseite akkreditieren. Auf diese Weise erhalten die Bierkreationen eine Chance, ihren Weg in den einen oder anderen Gastronomiebetrieb zu finden. Wir stellen hierfür die Plattform zur Verfügung. **Der Veranstalter ProBier ist unabhängig, fördert und fordert Biervielfalt.**



# Das Festival: Ablauf/Programm

## Tickets

Tickets gibt es im Vorverkauf bei Ticketino.ch. An der Tageskasse kostet der Eintritt 20 Franken. Das obligate Festivalglas wird gegen 5 Franken Pfand/Depot ausgegeben (Sommeliertglas mit 1dl-Eichung). Das Glas dürfen die Besucher natürlich auch behalten.

## Festivalwährung

Die Festivalbesucher können alle Degustationen an Bier- und Food-Ständen mit den Festival-Jetons beziehen. Diese sind nur vor Ort erhältlich. Ein Jeton hat den Gegenwert von einem Schweizer Franken. Die Ausschankmenge ist jeweils 1 dl Bier.

## Bier-/Food-Stände

Die Stände befinden sich im Theatersaal wie auch im Nebensaal. Food-Stände findet man im Innen- und Aussenbereich.

## Festivalshop

Im Festivalshop sind die von den Ausstellern mitgebrachten Biere sowie andere Artikel (T-Shirts, Biergläser usw.) erhältlich.

## Wettbewerb

Vor Ort gibt es einen Wettbewerb mit spannenden Bierpreisen (Braukurs, Brau-Sets, Gutscheine für Degustationen in Zürcher Bars, etc).

## Ausstellung «The Face of Beer»

Die Ausstellung Face of Beer macht halt am Festival. Es sind Portraits von verschiedenen, kreativen europäischen Braumeistern, wobei für die Entwicklung der Bilder jeweils deren Bier verwendet wurde.

## Hopfen und Malz Workshops

Mit den Produzenten Bestmalz und der Barth-Haas-Group präsentieren wir Workshops zu den Themen Hopfen und Malz. Es gibt Workshops für Einsteiger und Neugierige, genauso wie auch für fortgeschrittene Hobbybrauer.

## Zürich Bier Festival

7. bis 9. April 2017

Theater Spirgarten  
Lindenplatz 5  
CH-8048 Zürich-Altstetten

## Datum

Freitag 7. April bis  
Sonntag 9. April 2017

## Öffnungszeiten

Fr 17:00 – 00:00 Uhr  
Sa 14:00 – 00:00 Uhr  
So 13:00 – 19:00 Uhr



## Die Aussteller: Brauereien, Importeure, Produzenten

### **Ahoi Bier aus Schlieren**

Nano Craft-Brauerei. Seit 2011 braut Kusi Friedrich auf seinem selbstgebauten 160 Liter Sudwerk die Kreationen auf die er gerade Lust hat!

### **Simmentaler Bier aus Lenk**

Ihr Bier entsteht am Fusse des Wildstrubelmassivs. Vom Nebenprodukt des Brauprozesses, dem Malztreber, profitieren die Kühe in der Simmentaler Bergwelt.

### **CVL Brewers aus Neuenhof**

Was passiert, wenn Weinhersteller auf den Geschmack des Hopfens kommen? Richtig! Ausgewogene Biere.

### **Kitchen Brew aus Allschwil**

Aus der Küche zur Microbrewery und inspiriert von der grossartigen Entwicklung der nordamerikanischen Craft-Bier-Welt.

### **Hoppy People aus Sierre**

Die einzige Brauerei der Schweiz die mit 100% Sonnenenergie braut. Im Wallis scheint eben doch mehr Sonne.

### **Totally Beer**

Was geschieht, wenn ein junges Paar ihre Heimatstadt São Paulo gegen die ruhige Schweiz eintauscht? Bier mit einer Prise «Brasil».

### **Browar Maryensztadt aus Warszawa (PL)**

Die Brauerei Maryensztadt aus Warschau ist stolz auf ihre Stadt und den Distrikt Marienstat und erweisen ihrer Heimat mit den speziellen Bieren alle Ehre.

### **Darkwolf Brewery aus Dietikon**

Die Kleinbrauerei aus dem Limmattal produziert Spezialitäten aus aller Welt, mit viel Liebe fürs Detail. Eine wichtige Inspiration ist die grosse Liebe zur belgischen Bierkultur.

### **Birrificio Sottobisio aus Balerna**

Die Tessiner Craft-Brauer haben neben der Standardlinie immer wieder spannende Collabs und Specials. Wir sind gespannt.

### **La Nébuleuse aus Renens**

Im Herzen der Romandie befindet sich die Craft-Brauerei von La Nébuleuse, inspiriert von den amerikanischen Bierstilen. .

### **St. Laurentius aus Bülach**

Zu Dritt werden obergärige Biere in einem stillgelegten Hallenbad gebraut. St. Laurentius ist der Schutzpatron der Stadt Bülach.

### **Docteur Gabs aus Savigny**

Drei Freunde haben die Brauerei des Doktors vor 15 Jahren ins Leben gerufen. Von diesem Arzt lassen wir uns gerne Medizin verschreiben.

### **Brauerei Stadtbühler aus Gossau**

Stadtbühl ist ein unabhängiges Familienunternehmen, dass in der 6ten Generation geführt wird. Als einzige Brauerei der Schweiz wird noch mit der Einrichtung von 1933 gebraut.

### **Vaat aus Tallinn (EE)**

Die Pilotbrauerei ist in Tallinn wo Rezepte entstehen. Gebraut wird dann vor Ort und in Belgien.

### **White Frontier aus Verbier**

Eine Craft-Brauerei, die mit Bieren wie dem Backside-Montfort überzeugt. Sie sind dem Berg und dem Freeriding stark verbunden.

# Die Aussteller: Brauereien, Importeure, Produzenten

## **Winslow Brewery aus Martigny**

Die junge Brauerei von Gareth Chandler braut mitten im Wallis British Style Ales.

## **Wädi-Brau Huus aus Wädenswil**

Ein Hanf Bier von Wädi-Bräu muss man mal probieren. Daneben kommen natürlich noch viele andere Kreationen am Festival zum Einsatz.

## **Sudwerk aus Pfäffikon**

Die Brauerei Sudwerk braut Klassiker nach englischem und amerikanischem Vorbild. Sie gehören zu den ersten Craftbier-Brauern hier in der Schweiz.

## **Bachweg Brewing aus Menzingen**

Mit Ihnen haben wir in diesem Jahr das Festivalbier gebraut. Sie widmen sich normalerweise dem klassischen amerikanischen Stil.

## **Pilgrim aus Fischingen**

Das ist Gourmetbier aus der ersten und einzigen Schweizer Klosterbrauerei.

## **Doppelleu aus Winterthur**

Die Brauwerkstatt aus dem Kanton Zürich braut zum

einen Standardbiere unter dem Namen Chopfab und Spezialbiere unter ihrem Eigennamen.

## **Faberbräu aus Adliswil**

Die Brauerei braut seit September 2016 auch in Zürich/Adliswil und kommt unter anderem mit einem Züri Pale Ale ans Festival.

## **Bear n Stein aus Zürich**

Urs und Pierre brauen mitten im Kreis 5, wo ihre Biere sehr schnell Anklang in den umgebenden Bars gefunden haben.

## **Amstein aus Saint-Légier**

Repräsentiert als Importeur viele Brauereien. Unter anderem gibt es die Gelegenheit, Biere aus folgenden Häusern zu probieren: Carlow, Stone Brewing, BrewDog, Bevog, Huyghe, Verhaeghe, Liefmanns, Martins und viele mehr.

## **House of Beer aus Rheinfelden**

Sie präsentieren verschiedene Neuheiten von Brooklyn, Grimbergen und Guinness. Hinzu kommt weniger Bekanntes wie das Nya Carnegie und das Jacobson Brown Ale.

## **Zürich Bier Festival Bier**

Auch in diesem Jahr gibt es wieder ein Festivalbier. Ein Ahorn Cascara Pale Ale gebraut mit der Kaffeefrucht aus der Dominikanischen Republik. Es ist ein Collab Brew von ProBier mit Bachweg Brewing und Ahoi Bier. Dies wird bereits exklusiv in ausgewählten Bars in Zürich ausgeschenkt: In der Bar 63, Piccolo Giardino, Mars Bar, International Bar, Plüsch Bar, Erzbierschhof und im Restaurant Grain. Zum Wohl!

**Die endgültige Liste aller Teilnehmer sowie sämtliche Biere finden sie auf unserer Website: [www.zuerichbierfestival.ch](http://www.zuerichbierfestival.ch)**



## Der Veranstalter

**ProBier – ein unabhängiges Team von 3 Personen, die stets durstig sind neue Entdeckungen zu machen und hierbei auf keine Vorgaben Rücksicht nehmen müssen. Wir sind keine Händler. Unser Interesse gilt ganz alleine dem Bier.**

Wir präsentieren alles von Craft-Bieren bis zu Bieren von grösseren Brauereien.

Wir bevormunden sicher keine Bierliebhaber, welche immer selbst entschieden, was sie gerne haben.

Markus Forster, Initiator von ProBier, entwickelte die Idee eines Festivals für die Förderung der Biervielfalt mit Rudy Carpineti. Mit Christian Serena als Gestalter wurde das Team komplettiert.

Initiator/Organisation/  
Kommunikation/Finanzen/IT:

**Markus Forster**  
m.forster@probier.ch  
+41 (0)78 662 68 37

Art Direction/Gestaltung:

**Christian Serena**  
c@serenamedia.ch  
+41 (0)76 399 23 45

Beratung Brauereien:

**Rudy Carpineti**  
r.carpineti@probier.ch  
+41 (0)76 580 16 16

**Organisation**

ProBier  
Braucherstrasse 112  
8004 Zürich  
bierfestival@probier.ch  
www.probier.ch  
www.baernerbierfestival.ch

Mit bestem Dank an unsere Partner und Sponsoren:

