

1779

ÄLTESTE SCHWEIZER
BRAUKUNST



Schützengarten



*Eigenständige, unverwechselbar
geschmackvolle Biere*

Sanftes Brauen ist unser Bier

GRÜEZI

Hopfen, Malz, Wasser, Hefe und rund 220 Mitarbeitende – dies ist das Geheimnis unserer aromatischen und vielfältigen Schützengarten Biere. Die Philosophie des respektvollen und traditionellen Brauens im Einklang mit der Natur sowie der Pionier- und Innovationsgeist sind unser oberstes Credo.

Mönche im Kloster St. Gallen legten im Mittelalter den Grundstein für die älteste Brauerei der Schweiz. Als unabhängiges Familienunternehmen gehen wir seit über 240 Jahren unseren Weg - ehrlich, leidenschaftlich und selbstbewusst. Dank neuester Technologie sind wir in der Lage, den traditionellen Brauprozess zeitgemäss weiterzuführen. Bewusst verzichten wir auf die Anwendung von beschleunigten Brauverfahren.

Der respektvolle Umgang mit den Ressourcen, kurze Transportwege und der ständige Austausch mit den Rohstofflieferanten sind die Grundlagen der schonenden Bierherstellung der Brauerei Schützengarten. Der Standort und die Region Ostschweiz sind für uns wichtig, hier sind wir zu Hause. Wir sind Schweizer Kulturgut. Unser Ziel und unsere Motivation sind, für Sie ein qualitativ hochstehendes, unverwechselbares Bier zu brauen.

Stellvertretend für das ganze Team wünsche ich Ihnen weiterhin viel Freude und genussvolle Aus-Zeiten mit unseren geschmackvollen Schützengarten-Qualitätsbieren.

Reto Preisig

*Vorsitzender der Geschäftsleitung
Brauerei Schützengarten AG*



Unsere Bierkultur begann hinter Klostermauern

NATUR, KULTUR UND ÜBERLIEFERUNG

Hinter den St. Galler Klostermauern brauten die Mönche bereits im Mittelalter Bier und legten so den Grundstein für die älteste Brauerei der Schweiz. Auf dem Klosterplan von 825 sind nicht weniger als drei Brauereien ersichtlich.



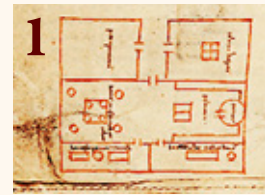
ZWISCHEN TRADITION UND MODERNE:

- Die Familien Tobler, Billwiller und Kurer prägten und prägen noch heute die Geschichte der Brauerei
- Familienunternehmen mit Pioniergeist und Visionen
- Innovative Verbindung zwischen Natur, Kultur und Handwerk sowie der ältesten Schweizer Braukunst
- Brautechnologie auf dem neusten Stand der Technik: vollautomatisches Sudhaus, Lagerkeller, Filteranlage, Abfüll- und Verpackungsanlagen, Logistik mit modernem Fahrzeugpark
- Im Bierflaschenmuseum der Brauerei Schützengarten wird der Wandel der Zeit sichtbar

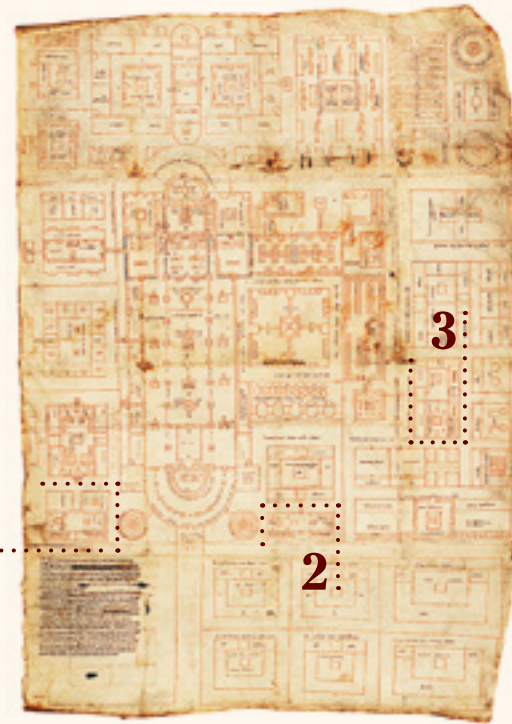
- 1779** **GRÜNDUNG**
Durch Johann Ulrich Tobler
- 1880** Erste Kältemaschine installiert
- 1895** **ELEKTRIZITÄTSWERK**
Schützengarten baut eigenes Wasserkraftwerk an der Sitter
- 1898** Bier-Auslieferung mit Dampfmobil
- 1900** Auslieferung mit Pferdefuhrwerken
- 1902** Benzinlastwagen im Einsatz. Schützengarten gehört zu den frühen Nutzern des Automobils
- 1911** Erste grosse Flaschen-Reinigungsmaschine
- 1954** Gärkeller: Bottiche aus rostfreiem Stahl
- 1979** Moderne Verpackungsanlage im neuen Stapelgebäude
- 1986** Neues Sudhaus: vollautomatischer Brauprozess
- 1994** **HOCHREGALLAGER**
Bau des Hochregallagers für über 700 Handelsartikel
- 1997** ISO-Zertifizierung: Garantierte Betriebs- und Qualitätssicherung

- 2001** Eröffnung Bierflaschenmuseum in St. Gallen
- 2009** Einführung des Hefeweizenbiers Weisser Engel
- 2012** Installation neuer Gär- und Lagertanks
Jubiläumsbier zum Gallus-Jahr: Gallus 612
- 2014** Neuer Flaschenfüller
- 2014** **SLOW BREWING**
Erste und einzige Schweizer Brauerei im Club der Prädikatsbrauereien von Slow Brewing
- 2015** Int. Craft Beer Award für Weisser Engel und Schwarzer Bär
Verwaltungsratspräsident Christoph Kurer wird Ehrenmitglied des Schweizer Brauerei-Verbandes
- 2016** Gesamt-Erneuerung der Verpackungsanlagen im Trockenteil
- 2017** **WORLD'S BEST AMBER BEER**
St. Galler Klosterbräu
- 2019** **240 JAHRE SCHÜTZENGARTEN**





Der karolingische Klosterplan von St.Gallen mit drei Brauereien, gezeichnet um 817/20 oder 826/30. Stiftsbibliothek St.Gallen



Das Braumeister-Team sorgt für höchste Qualität aller Schützengarten-Spezialitäten



*Ein feiner Schluck Heimat.
Schützengarten Panaché mit Edelweiss-Extrakt*

Unsere vier Rohstoffe für einzigartige Genüsse.

Die Natur arbeitet für uns, Regionalität ist uns wichtig

SORGFALT, RESPEKT UND FACHWISSEN

Hopfen- und Gerstenbauern sind unsere Vertrauenspartner. Wir haben ein gemeinsames Ziel: Das einzigartige Bier, natürlich, schonend und nachhaltig hergestellt.

SCHONEND HEISST FÜR UNS:

- Sorgfältiger, nachhaltiger Anbau von Hopfen und Braugerste
- Einsatz verschiedenster Aromahopfen
- Bestes, weiches Brauwasser
- Selber gezüchtete und kultivierte Hefe
- Kurze Transportwege



1 HOPFEN INDIVIDUELLER CHARAKTER

Aromatisch und harmonisch ausgewogen. Zum Brauen verwenden wir die Fruchtzapfen (Dolden) der unbefruchteten weiblichen Pflanze. Hochwertige Aromahopfen verleihen unseren Bieren ihren eigenständigen Charakter.



2 MALZ GESCHMACK & FARBE

Süßlich, würzig, von hellbeige über rot, braun bis schwarz – dies steckt alles im Malz. Hergestellt aus ausgewählten Braugersten. Der Braumeister entscheidet über die richtige Komposition für jede Biersorte.



3 WASSER PURE FRISCHE

Frisch, kalkarm und biologisch einwandfrei: Mit 90% ist Wasser der Hauptbestandteil des Biers. Die Qualitätsansprüche unseres Braumeisters sind sehr hoch.



4 HEFE KONSTANTE QUALITÄT

Die Hefe vergärt die Malzzucker der Bierwürze. Um optimale Bierqualitäten zu erzielen, züchten und kultivieren wir die Bierhefen in unseren Kellern selbst.



Unser Landbier: Hopfen aus Stammheim, Gerstenmalz aus Mörschwil, einheimisches Wasser, Hefe aus Eigenproduktion

**Braukultur heisst
für uns – mit dem
Besten zufrieden zu
sein und zu wissen
warum.**



Anforderungen an unser Braugetreide –
einwandfreie sensorische und hygienische
Qualität und eine hohe Keimfähigkeit sind
für Schützengarten Biere unverzichtbar.



Reife Leistung, bewährtes Handwerk und neuste Technologie

BRAUKUNST, VERANTWORTUNG UND NACHHALTIGKEIT

Für das Brauen unserer Biere nehmen wir uns etwas, das heute rar ist – Zeit. Schützengarten ist es ein grosses Anliegen, so nachhaltig wie möglich zu produzieren. Unsere Philosophie basiert auf Qualität, Innovation und lokaler Nähe. Stets das beste Bier von hier im Fokus. Wir schaffen optimale Bedingungen für den Gär- und Reifeprozess und lassen ihm Zeit.

Da sind wir konsequent.

Unser ökologisches Bewusstsein beginnt bei den kurzen Transportwegen für die Rohstoffe, geht zur Wiederverwertung der Malztreber in Form von Tierfutter, bis zur hohen Energieeffizienz der neuen Reinigungs- und Abfüllanlagen. Eine gute Energiebilanz ist uns wichtig und wir investieren laufend in moderne Anlagen. Unser Stolz: An der Sitter betreiben wir seit 1895 ein eigenes Wasserkraftwerk.



1 BRAUEN

Im Sudhaus wird das geschrotete Malz in der Maischepfanne mit Brauwasser gemischt. Die entstandene Maische wird stufenweise erhitzt, wobei die Stärke zu Malzzucker abgebaut wird.

Im Läuterbottich wird die Maische von unlöslichen Bestandteilen getrennt. Der Rückstand (Malztreber) dient als Tierfutter.

In der Würzpfanne wird die gewonnene Flüssigkeit, die Bierwürze, mit Hopfen versetzt und gekocht.

Die noch heisse Würze fliesst danach zur Klärung durch den Whirlpool und wird abgekühlt.

2 GÄREN/REIFEN

Der Würze wird die Hefe beigegeben. Die Gärung wandelt die Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure um. Nach etwa einer Woche ist die Hauptgärung beendet, aus der Würze ist Jungbier entstanden.

Im Lagertank folgt die Nachgärung, Reifung und Klärung des Bieres, bis es nach einigen Wochen kalter Lagerung die Konsumreife erreicht hat.



3 ABFÜLLEN

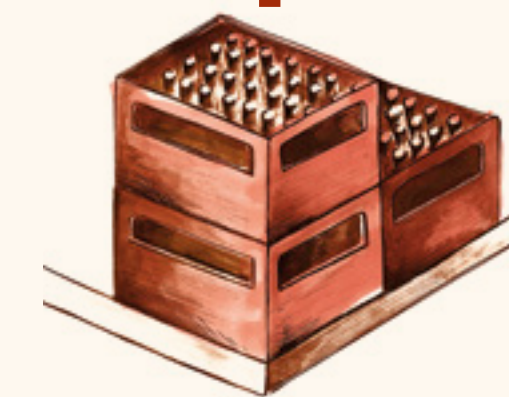
Das Bier wird nun glanzfein filtriert oder naturbelassen unfiltriert in Flaschen, Dosen und Fässer abgefüllt.

*Bis 1964 Auslieferungen mit
Pferdegespann. Um 1900 standen bis
40 Pferde im Dienst der Brauerei.*



5 AUSLIEFERUNG

Nun erfolgt die Auslieferung an rund 2'500 Gastrobetriebe und mehr als 1'000 Detaillisten zwischen Bodensee, Vierwaldstättersee und Lago di Lugano.



4 LAGER

Im Hochregallager werden alle Sorten in diversen Gebinden für die Auslieferung bereitgestellt.



Tägliche Sensoriktests garantieren
ausgezeichnete Qualität

Klosterbräu, Gallus 612, Weisser Engel, Schwarzer Bär und viele mehr

ABWECHSLUNG, INDIVIDUALITÄT UND AUTHENTIZITÄT

Ob überliefert, neu interpretiert oder neu entwickelt, jedes Bier hat im Familienunternehmen sein individuelles Rezept und seine ureigene Entstehungsgeschichte. Unsere Brauer sind sich dessen bewusst. Seit Generationen widmen sie sich ihrem Handwerk mit Stolz und Leidenschaft. Unter handwerklichem Brauen verstehen wir das Kreieren von eigenständigen Brauspezialitäten mit besten Rohstoffen und echtem Charakter. Ein Unterschied, den man sehen, riechen und schmecken kann.







Brauen mit Zeit für Geschmack

VISIONEN, RESPEKT UND HEIMAT

Die Anerkennung und Aufnahme als erste und einzige Schweizer Brauerei in die Slow Brewing-Gilde freut uns sehr. Sie ist Bestätigung und Motivation, unsere Firmenphilosophie auch in Zukunft weiterzuverfolgen.

Der sorgfältige und respektvolle Umgang mit Ressourcen, die Achtung sozialer Gerechtigkeit und Würde aller in der Wertschöpfungskette beteiligter Personen sowie ein ausgeprägter Pioniergeist sind unser oberstes Credo. Unsere Biere brauen wir mit viel Zeit für noch mehr Geschmack.

ENGAGEMENT UND FAMILIENTRADITION

Die erfolgreiche Entwicklung der Brauerei verdanken wir vor allem der Familie Kurer, die seit drei Generationen das Unternehmen führt. Im Zentrum der Bestrebungen von Christoph Kurer, Verwaltungsratspräsident, steht nach wie vor der nachhaltige Auf- und Ausbau der eigenen Marktposition sowie die Pflege einer anspruchsvollen Bierkultur.



*Kurt Moor
Verkauf*

*Patrick Epple
Finanzen*

*Richard Reinart
Produktion*

*Reto Preisig
Vorsitzender der Geschäftsleitung*

Kultur, Region, Tradition und Schützengarten

«WIR ENGAGIEREN UNS
STARK IN DER FÖRDERUNG
UND UNTERSTÜTZUNG
VON KULTUR UND SPORT»

WIR SIND DABEI:



WENN
die Ostschweiz in Festlaune ist

*Der Schützengarten Fan-Club mit über
1'800 Mitgliedern besteht seit 2010.*

WENN
Fussball
gespielt wird



WENN
das OpenAir im
Sittertobel rockt

WENN
starke Mannen sich im
Sägemehl messen



WENN
Menschen feiern und ein gutes
Bier geniessen

*Viele langjährige Partnerschaften mit
Veranstaltern, Vereinen und Organisationen*

WENN
klassische Töne über das
Klosterdach schweben



Logistische Meisterleistung

FRISCH, SCHNELL UND ZUVERLÄSSIG

Wir tun alles, damit Sie immer und überall unser Bier geniessen können. Ein umfangreiches Sortiment an alkoholfreien Getränken, Wein, Frucht- und Obstsaften vervollständigen das Getränke-Angebot für unsere Kunden. Ein prompter Getränkeservice, alles aus einer Hand, ein Lieferant und eine Rechnung. Kein Fest, keine Party ohne Schützengarten. Auf Wunsch liefern wir die komplette Festinfrastruktur.



SCHÜTZENGARTEN GETRÄNKE-SERVICE:

St. Gallen:	Tel. 071 243 43 53
Herisau:	Tel. 071 351 37 57
Amriswil:	Tel. 071 411 50 50
St. Margrethen:	Tel. 071 744 45 40
Märstetten:	Tel. 071 657 10 44
Kreuzlingen:	Tel. 071 688 77 88
Buchs:	Tel. 081 756 14 39
Kaltbrunn:	Tel. 055 293 56 65
Kilchberg:	Tel. 043 810 88 32
Hochfelden:	Tel. 043 411 40 90
Rorschach:	Tel. 071 845 60 81
Flums:	Tel. 081 733 27 67

INTERESSANTE ZAHLEN:

- über 20 individuell gebraute Biersorten
- 220 Mitarbeitende brauen jährlich 17 Mio. Liter Bier und vertreiben 13 Mio. Liter Fremdgetränke
- 50 Service-Fahrzeuge sind Tag für Tag zwischen Bodensee, Zürichsee, Vierwaldstättersee und Lago di Lugano unterwegs
- 2'500 Restaurants führen unser Bier
- 1'000 Detaillisten und Getränke-händler vertreiben unser Bier
- über 3'000 Veranstaltungen pro Jahr werden von uns mit Festinfrastruktur und Getränken beliefert
- über 20'000 x pro Jahr reinigen unsere Ausschank-Servicetechniker die Ausschankanlagen bei unseren Kunden
- Tochtergesellschaft Birrificio San Martino in Stabio TI: Produktion von 7 Tessiner Craft Bieren



Brauerei Schützengarten AG · St. Jakob-Strasse 37 · 9004 St. Gallen
Telefon: 071 243 43 43 · info@schuetzengarten.ch
www.schuetzengarten.ch · www.facebook.com/brauereischuetzengarten



Schützengarten