

# BRAÜERY- NYYS

INFORMATIONSBLA TT DER KLEINBRAUEREI STIÄR BIÄR AG • AUSGABE 7 | 12/2017



Der Brauereishop ist an den folgenden Tagen geöffnet:

Mittwoch: 16.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Freitag: 16.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Samstag: 10.00 Uhr bis 13.00 Uhr



Der neue Dampfkammerpasteur wird installiert.

SEITE 2



Wie soll unser neuer Stiär-Biär-Stiär heissen.

SEITE 2



Der neue Geschäftsführer stellt sich vor.

SEITE 3



Für jede Gelegenheit das passende Geschenk.

SEITE 4

Kleinbrauerei Stiär Biär AG • Moosbadweg 14 • CH-6460 Altdorf • Telefon: +41 (0)41 870 65 80  
www.kleinbrauerei.ch • info@kleinbrauerei.ch • www.facebook.com/www.kleinbrauerei.ch

## NEUE CHANCEN

Seit gut sieben Jahren wird in unserer schönen Brauerei köstliches, frisches und spritziges Bier gebraut.

In fast allen Produktionsabschnitten haben wir in dieser Zeit investiert, erneuert oder ausgebaut, um den Wünschen und Ansprüchen unserer Kundschaft gerecht zu werden. Auch in personeller Hinsicht hat sich einiges getan. Im Verwaltungsrat haben sich Veränderungen ergeben, der neue Geschäftsführer/Vertriebsleiter hat vor knapp drei Monaten seine Tätigkeit aufgenommen und im Frühjahr übernimmt der neue Braumeister das Maischeholz.

Natürlich bringt Veränderung immer auch Ungewisses mit sich. Ich persönlich sehe dies aber als Chance, die es nun zu packen gibt. Neue Leute, neue Ideen, neue Power!

Prost auf eine Gute neue Zeit,  
Prost auf Stiär Biär!

Max Herger  
Verwaltungsratspräsident  
Kleinbrauerei Stiär Biär AG



## AKTIENKAPITAL- ERHÖHUNG

Am 27. Mai 2017, anlässlich der 8. Generalversammlung, bewilligten die Stiär-Biär-Aktionäre eine Aktienkapitalerhöhung um CHF 500'000.–.

Bis jetzt haben sich Interessenten für neue Wertpapiere im Umfang von CHF 146'000.– gemeldet. Dies wird sich sehr positiv auf unsere Bilanz auswirken. Diese zusätzlichen Mittel werden unter anderem zur Finanzierung der neuen Gerätschaften verwendet, welche in der aktuellen Ausbauphase

angeschafft werden. Dazu gehört unter anderem ein neuer Pasteur (siehe Artikel), mit welchem das Bier länger haltbar gemacht werden kann. Durch diese Massnahme erschliessen sich der Stiär-Biär-Brauerei einerseits neue Kunden, andererseits lassen sich Produktionsspitzen durch die einfachere Bevorratung des Biers abfedern.

Ebenfalls gehört eine eigene 20Liter-Fass-Reinigungsanlage zu den Neuanschaffungen. Dank dieser lassen sich erheblich Transportzeit und Kosten einsparen. Dies schont die Umwelt und

Lesen Sie weiter auf Seite 2



auch das Portemonnaie. Weiter kommen noch Schwerlastregale, ein Elektrostapler und weitere Tanks dazu. Mit dem Neugeld werden aber auch bereits länger zurückliegende Investitionen ausgeglichen.

Dazu gehören vor allem die zusätzlichen Gär- und Drucktanks, welche durch den Ausbau unseres ganzjährigen Bierangebots nötig wurden. Auch die Abfüllanlage und die Etikettiermaschine, mit welchen der Produktionsprozess massgeblich verbessert und beschleunigt werden konnte, fallen unter diese Anschaffungen. Natürlich wird auch ein Teil dieses neuen Kapitals dafür verwendet, um grösseren Handlungsfreiraum im operativen Tagesgeschäft zu erhalten. Dazu gehören zum Beispiel umsatzsteigernde Werbemassnahmen, der Aufbau und die Betreuung der neuen Homepage usw.

Genauere Angaben zum Verwendungszweck dieses zusätzlichen Aktienkapitals findet man auf unserer Homepage [www.kleinbrauerei.ch](http://www.kleinbrauerei.ch) unter der Rubrik

Aktuell. Wir sind überzeugt, dass wir mit diesen Anschaffungen die Stjär-Biär-Brauerei optimal für eine erfolgreiche Zukunft aufgestellt haben. Die Zeichnungsfrist läuft noch bis zum 31. August 2018. Also ran an den Aktien-Zeichnungsstift. Zeichnungsscheine können in der Brauerei bezogen oder unter [www.kleinbrauerei.ch](http://www.kleinbrauerei.ch) heruntergeladen werden. Übrigens: Aktien eignen sich ausgezeichnet als Weihnachtsgeschenk für die/den Liebste/n. Vielen Dank!

Übrigens: Aktien eignen sich ausgezeichnet als Weihnachtsgeschenk für die/den Liebste/n. Vielen Dank!

Übrigens: Aktien eignen sich ausgezeichnet als Weihnachtsgeschenk für die/den Liebste/n. Vielen Dank!

Übrigens: Aktien eignen sich ausgezeichnet als Weihnachtsgeschenk für die/den Liebste/n. Vielen Dank!

Übrigens: Aktien eignen sich ausgezeichnet als Weihnachtsgeschenk für die/den Liebste/n. Vielen Dank!

## UNSER NEUER PASTEUR

In ein unfiltriertes Bier, wie es das Stjär Biär ist, gehören geringe Hefemengen (Mikroorganismen). Diese dienen als natürlicher Geschmacksverstärker. Die Kunst dabei ist, diese Mengen so gut wie möglich zu kontrollieren. Je nach Lagerung und Lagerdauer kann es zur Nachgärung kommen (Vermehrung der Mikroorganismen), was sich negativ auf die Qualität des Bieres auswirkt. Durch die Pasteurisierung lassen sich die aktiven Mikroorganismen schonend inaktivieren, wodurch sich die Haltbarkeit des Bieres erhöht. Dies ist vor allem für diejenigen Kunden wichtig, die auf längere Verfallsdaten angewiesen sind (z.B. SAC-Hütten) oder die nicht die Möglichkeit haben, das Bier immer kühl und dunkel zu lagern. Bei unserem Pasteur handelt es sich

um einen Dampfkammerpasteur, in welchem die Gebinde (z.B. Flaschen in Kisten) mit heissem Dampf behandelt werden. Die Parameter für den Temperaturanstieg sowie die Haltezeit der eingestellten Pasteurisierungstemperatur können dabei beliebig eingestellt werden. Dies ermöglicht eine sehr sanfte Pasteurisierung. Der naturtrübe Charakter und der feine Geschmack des Stjär Biärs wird somit geringstmöglich beeinflusst.

Der naturtrübe Charakter und der feine Geschmack des Stjär Biärs wird somit geringstmöglich beeinflusst.

Der naturtrübe Charakter und der feine Geschmack des Stjär Biärs wird somit geringstmöglich beeinflusst.



## WETTBEWERB

Wer hat sich nicht auch schon mal überlegt, wie unser Stjär-Biär-Stjär heisst? Stjäri? Seppi? Bully?

Höchste Zeit, unseren Stjär zu taufen. Wer einen passenden Namen hat, kann diesen mit nebenstehendem Talon einsenden an: Kleinbrauerei Stjär Biär AG, Moosbadweg 14, 6460 Altdorf, oder per E-Mail an [info@kleinbrauerei.ch](mailto:info@kleinbrauerei.ch) schicken. Wir sind gespannt. Der Gewinner erhält ein cooles Stjär-Biär-Geschenk-Päckli.

Namensvorschlag für den Stjär-Biär-Stjär

EINGESENET VON

Name:

Vorname:

Strasse:

PLZ/Ort:

E-Mail:

EINSENDESCHLUSS: 28. FEBRUAR 2018



## INTERVIEW MIT URS WAGNER NEUER VERTRIEBSLEITER UND GESCHÄFTSFÜHRER DER KLEINBRAUEREI STIÄR BIÄR AG

Urs Wagner ist seit September als Vertriebsleiter und Geschäftsführer der Kleinbrauerei Stiär Biär AG tätig.

Er ist gelernter Zimmermann mit Weiterbildung zum Holzbautechniker HF und lebt in Stans.

### Wie bist du zu Stiär Biär gekommen und was motiviert dich für deine Aufgabe?

Über ein Jahr beobachtete ich den Stellenmarkt, bis ich auf die Anzeige von Stiär Biär gestossen bin.

Ein junger und schlanker Betrieb in der Zentralschweiz mit viel Potential, hier kann ich meine Stärken einbringen und etwas bewirken. Die Chancen und Möglichkeiten motivieren mich.

### Welche Chancen siehst du für Kleinbrauereien im Schweizer Biermarkt?

Die Bindung der Kunden zu den grossen Brauereien schwindet, davon können Kleinbrauereien mit ihrer lokalen Präsenz profitieren.

Sie können mit exklusiven Produkten punkten und bieten regionale Biere an. Das Bier kommt wieder zu den Leuten am Ort.

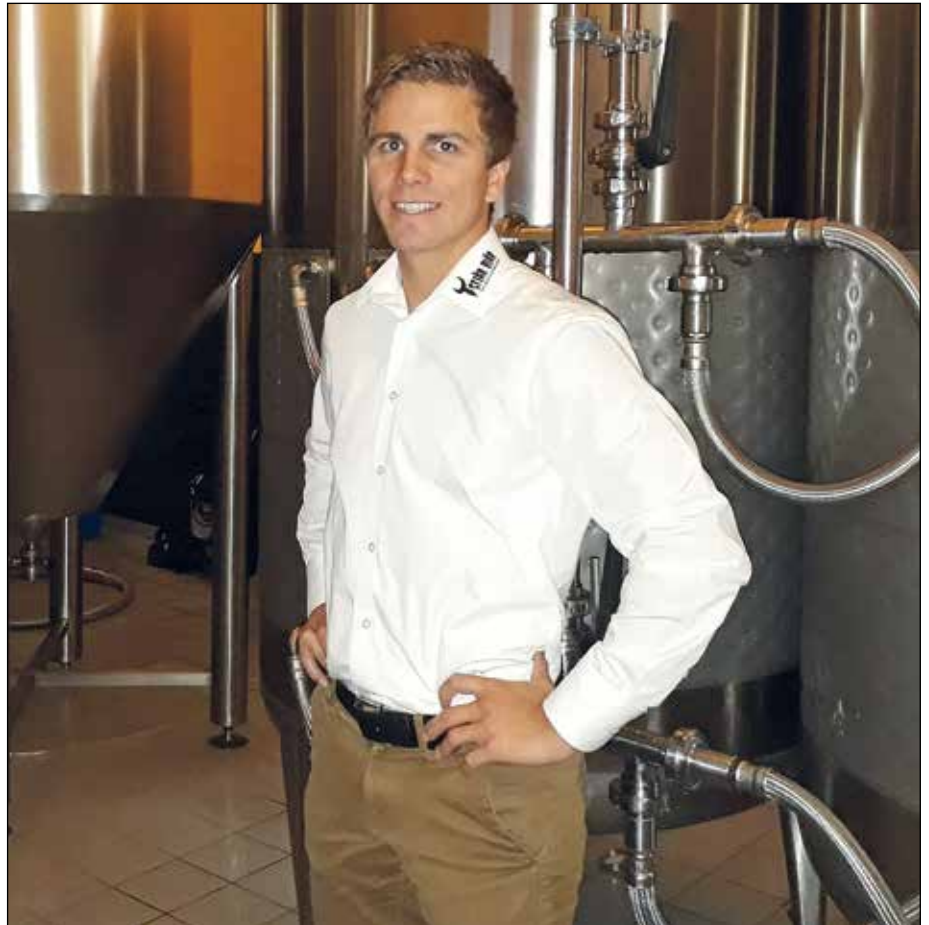
### Welche Ziele willst du mit der Kleinbrauerei Stiär Biär erreichen?

Ich will mit Stiär Biär auf die Erfolgsspur kommen, schwarze Zahlen schreiben und regional verankert sein. Stark im Fokus stehen dabei die Gastronomie und die Skigebiete im Hinblick auf die Wintersaison.

Ich möchte den Direktverkauf stärken, mit Stiär Biär an Events präsent sein und eigene Anlässe anbieten.

### Wie siehst du Stiär Biär in fünf Jahren?

Jeder in der Region soll Stiär Biär kennen, die Brauerei soll eine starke Position im Bereich der Kleinbrauereien besetzen. Ein gutes Image ist dabei



wichtig. Kurz gesagt, Stiär Biär ist eine bekannte und etablierte Marke.

### Wie beurteilst du die Bedeutung vom Offenausschank?

Der Offenausschank ist wichtig, darüber laufen die grossen Volumina. Stiär Biär ist bei mehreren Kunden im Offenausschank präsent.

Der Einstieg ist schwierig, man muss sich zuerst über Flaschenbiere im Betrieb etablieren. Ist diese Hürde genommen, so sind die Rückmeldungen der Wirte und ihren Gästen sehr positiv.

### Kennt Stiär Biär die Bedürfnisse der Wirte und können diese erfüllt werden?

In der Gastronomie ist eine einwandfreie Logistik wichtig, direkt wie auch über die bestehenden Kanäle.

Ebenso wird ein grosser Wert auf einen

persönlichen Kontakt und eine rasche Reaktion gelegt. Genau da ist Stiär Biär stark, wir sind nahe bei unseren Kunden und können flexibel reagieren.

### Was ist dein Ausgleich zur Arbeit?

In einem Wort: Sport! Ich bin aktiver Spieler beim Unihockey-Club Stans und bin im Winter als Trainer im Ski-club tätig. Ski, Unihockey, Beachvolleyball, Biken, Wandern und Joggen, das ist mein Ausgleich.

Das Gute daran ist, man kann sich nachher ein Bier gönnen (lächelt).

### Welches Bier ist dein persönlicher Favorit?

Ganz oben stehen bei mir das Edelwyss und Äs Roots. Diese beiden Biere sind sehr geschmackvoll und kommen mit einer kräftigen Farbe daher, das gefällt mir an einem Bier.

## DER BRAUEREISHOP

Mehr Freude unter dem Christbaum mit einem Päckli aus dem Brauereishop. Egal, was Sie verschenken möchten, Silvia Monn zaubert es elegant in die Schachtel mit einer schönen Schlaufe drum.

Unsere Geschenke gehen weit über Bier hinaus, doch steckt meist ein wenig Bier darin, diskret versteckt und wohl geschmeckt.

Es gibt sie mit Likör und Cantuccini, Schnaps und Glas, Truffes und sogar mit Shorts und Höschen. Gerne gesehen sind auch unsere Stjär-Biär-Gutscheine, einlösbar in der Brauerei. Im Winter erwartet Sie auch das viel gerühmte Stjär-Biär-Fondue, in einer kleinen Käseerei in Nidwalden mit viel Engagement und feinstem Stjär Biär hergestellt, es lohnt sich!

Neu im Sortiment sind die lässigen Edelwyss-T-Shirts für Damen und Herren. Die ideale Ergänzung zum Bier «Äs Edelwyss», besser hat es nie geschmeckt! Apropos Bier, im Brauerei-

shop finden Sie alle Biersorten, fixfertig verpackt oder im 6er-Träger zum selber Zusammenstellen, für das Wiederauffüllen gibt es einen Franken Preisnachlass. Ein Besuch lohnt sich!

### Der Brauereishop ist an den folgenden Tagen geöffnet:

Mittwoch: 16.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Freitag: 16.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Samstag: 10.00 Uhr bis 13.00 Uhr



## UNSER NEUER BRAUMEISTER



Wir haben ihn, den neuen Stjär-Biär-Brauer. Sein Name ist Udo Zimmermann. Aktuell arbeitet Udo noch als Oberbraumeister bei der WEST Brewery in Glasgow/UK. Bis er seine Zelte dort abgerissen und im schönen Kanton Uri wieder aufgestellt hat, dauert es noch bis Februar 2018. Ein ausführliches Interview gibt es in der nächsten Ausgabe der Bräuery-Nyyws.

## VÄÄRY BEST OF STIÄR BIÄR@FACEBOOK

Vorsicht vor dem alten Bier-Enkel-Trick! Man kann unsere Kunden nicht genug warnen! Bitte nicht auf billige Stjär-Biär-Plagiate reinfallen.



## AGENDA

Tag des Schweizer Bieres

**Freitag, 27. April 2018**

Die ganze Schweiz feiert an diesem speziellen Tag ihr eigenes Bier, da Bier viel mehr als eine «Stange» ist. Weitere Informationen folgen.

**16. Solothurner Biertage**

**in der Rythalle Solothurn**

**26. April 2018 bis 28. April 2018**

**9. Generalversammlung**

**der Kleinbrauerei Stjär Biär AG**

**Samstag, 12. Mai 2018**

(Aktionäre, welche Traktanden eingeben wollen, melden diese bis spätestens 5. März 2018 der Kleinbrauerei Stjär Biär AG).

**ÜRNER Oktoberfest 2018**

**auf der Winkel Wiesn, Altdorf**

**Samstag, 1. September 2018**