

CEO Reto Preisig:

**«Wir gehen unseren Weg
konsequent»**

Seite 4

Verwaltungsratspräsident Christoph Kurer:

**«In der Schweiz gab's
das noch nicht»**

Seite 12

Brauerei Schützengarten

240 Jahre St.Galler Brautradition



Congress
Events
St.Gallen

Wir gratulieren
unserem Nachbarn zum
240-Jahre-Jubiläum.

Kongress, Firmenevent oder Grossanlass:
Sprechen Sie mit uns.
+41 71 242 01 66 oder congressevents.ch



Swiss Location
Award 2019

240 Jahre Tradition und Innovation



Das Bierbrauen hat in St.Gallen eine sehr lange Tradition. Es ist erstmals dokumentiert im alten Klosterplan aus dem Jahr 820. Dass die Tradition des Bierbrauens heute noch in St.Gallen verwurzelt ist, verdanken wir einem ebenso traditionsreichen St.Galler Unternehmen: Die Brauerei Schützengarten feiert ihr 240-Jahre Jubiläum. Eine stolze Zahl, gerade auch wenn man bedenkt, wie sehr sich die schweizerische Bierbrauer-Branche in all diesen Jahren verändert hat!

Die Biere der Brauerei Schützengarten gehören heute zu den bekanntesten Produkten, die in unserer Stadt produziert werden und die weit über unsere Stadtgrenzen hinaus begeisterte Abnehmer finden. Schützengarten gehört mit ihren 220 Mitarbeitenden zu den grösseren Arbeitgebern in der Stadt St.Gallen. Als fünftgrösste Brauerei der Schweiz spielt sie auch in der Branche eine wichtige Rolle. Sie ist aber auch für den Wirtschaftsstandort St.Gallen ein wichtiger Faktor und eine bedeutende Botschafterin.

Die Brauerei Schützengarten gehört zu den innovativen Betrieben, durch die sich die

Stadt St.Gallen auszeichnet. Um in einem hart umkämpften Markt fast zweieinhalb Jahrhunderte erfolgreich zu sein, sind eine klare Strategie, Professionalität, hervorragende Produkte und insbesondere Innovation entscheidend. Mit ihren Produkten hat Schützengarten mehrfach Goldmedaillen gewonnen. Als einzige Brauerei der Schweiz wurde sie mit dem Gütesiegel «Slow Brewing» ausgezeichnet. Sie trägt so wesentlich zum Image eines innovativen Wirtschaftsstandortes St.Gallen bei.

Wir St.Galler dürfen stolz auf das Unternehmen Schützengarten sein: Stolz wegen seinen Produkten, wegen seiner grossen Ausstrahlung, aber auch wegen seinem vielfältigen Sponsoringengagement. Viele kleine und grosse Veranstaltungen, viele soziale und kulturelle Ereignisse können dank der Unterstützung der Brauerei Schützengarten stattfinden. Sie leistet damit auch einen grossen Beitrag zur Vielfalt in unserer Stadt.

Herzliche Gratulation zum Jubiläum und vielen Dank für das grosse Engagement!

Thomas Scheitlin
Stadtpräsident



LEADER SPECIAL zum 240-Jahre-Jubiläum der Brauerei Schützengarten

Impressum

Magazin LEADER, MetroComm AG, Bahnhofstrasse 8, 9001 St.Gallen, Telefon 071 272 80 50, Fax 071 272 80 51, leader@metrocomm.ch, www.leaderdigital.ch | Verleger: Natal Schnetzer | Redaktion: Stephan Ziegler (Leitung), sziegler@metrocomm.ch, Tanja Millius, tmillius@metrocomm.ch | Fotografie: Thomas Hary, thary@metrocomm.ch, zVg | Geschäftsleitung: Natal Schnetzer, nschnetzer@metrocomm.ch | Anzeigenleitung: Oliver Iten, oiten@metrocomm.ch | Marketingservice/Aboverwaltung: Fabienne Schnetzer, info@metrocomm.ch | Abopreis: Fr. 60.- für 18 Ausgaben | Erscheinung: Der LEADER erscheint 9x jährlich mit Ausgaben Januar/Februar, März, April, Mai, Juni, August, September, Oktober, November/Dezember, zusätzlich 9 Special-Ausgaben | Gestaltung: Susann Biehler, sbiehler@metrocomm.ch | Druck: Ostschweiz Druck AG, 9300 Wittenbach LEADER ist ein beim Institut für geistiges Eigentum eingetragenes Markenzeichen. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages. Für unverlangt eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Haftung. ISSN 1660-2757



.....
CEO Reto Preisig:

Grossartige Geschichte
weilerschreiben.
.....

«Wir gehen unseren Weg konsequent»

Als Executive MBA HSG verfügt Reto Preisig (*1962) über umfassende Marketing- und Verkaufserfahrung im Konsumgüterbereich. Er ist seit Oktober 2012 Vorsitzender der Schützengarten-Geschäftsleitung. Schon zuvor engagierte sich der ausgebildete Bier-Sommelier in der Lebensmittelbranche – für Biere, Schokolade und Salate. Heuer kann er mit der Brauerei Schützengarten das 240-Jahre-Jubiläum feiern.

Reto Preisig, die Brauerei Schützengarten feiert. Worauf sind Sie besonders stolz?

Einerseits auf die reiche Geschichte, auf die unsere Brauerei zurückblicken darf. Dies ist das Verdienst der vielen Mitarbeitenden, die in den vergangenen 240 Jahren das Familienunternehmen erfolgreich geprägt haben. Gleichzeitig sind wir aber auch in der Verantwortung, diese grossartige Geschichte weiterzuschreiben. Zudem schätze ich, dass wir uns für das Brauen unserer Biere etwas nehmen, was heute rar ist, nämlich Zeit. Indem wir beim Gär- und Reifeprozess den Bieren Zeit lassen, schaffen wir optimale Herstellungsbedingungen. Das ist in der Branche nicht mehr selbstverständlich. Unser Slogan «nöd jufle» nimmt dieses wichtige Thema auch in der Kommunikation auf.

Schützengarten ist im Gegensatz zu vielen anderen Schweizer Brauereien immer noch eigenständig – wie besteht man erfolgreich gegen Grossbrauereien wie Carlsberg oder Heineken?

Wir gehen unseren eigenen Weg konsequent und setzen auf Qualitätsbiere und Regionalität. Zudem betreiben wir nebst der Bierproduktion auch einen eigenen Getränkehandel und bieten damit unserer Kundschaft ein komplettes Getränkesortiment aus einer Hand. Weiter unterhalten wir eine eigene Serviceabteilung, welche die Offenausschankanlagen regelmässig reinigt und unterhält. Dies wirkt sich positiv auf die Bierqualität in den Lokalen aus. Und: Wir halten ein grösseres Portfolio an eigenen Gastronomie-Liegenschaften und kennen so die Bedürfnisse der Kundschaft sehr genau.

«Wir unterhalten ein grösseres Portfolio an eigenen Gastronomie-Liegenschaften und kennen so die Bedürfnisse der Kundschaft sehr genau.»

Aber es gab schon Übernahmeangebote?

In früheren Jahren sind schon Anfragen gekommen, ja. Doch mittlerweile weiss man in der Branche, dass die Unabhängigkeit einen Teil der DNA von Schützengarten darstellt und in unserem Leitbild verankert ist. Die Eignerfamilie geht diesen Weg seit Generationen konsequent und erfolgreich. Weshalb sollte man sich mit einem anderen Unternehmen zusammenschliessen, wenn man auch selbstständig unternehmerisch erfolgreich sein kann? Die Kunden schätzen, dass wir ein einheimisches Unternehmen sind, das die Wertschöpfung in der Region erzielt. Im Unternehmen profitieren wir von kurzen Entscheidungswegen, sind kundenorientiert und flexibel.

Stichwort Bierkartell: Das fiel 1992. Was waren die Auswirkungen bis heute?

Es hat sich seither sehr viel verändert, so ist die Anzahl der Brauereien seit dem Fall des Kartells in der Schweiz von 32 auf rund 1100 gestiegen. Neue Biersorten brachten Bewegung in den Markt. Das Angebot ist seither richtig explodiert, nicht zuletzt auch durch den Markteintritt vieler Kleinstbrauereien. Das Schützengarten-Sortiment hat sich in dieser Zeit vervielfacht. Und auch wir betreiben mit unserer Tessiner Mikrobrauerei «Birrificio San Martino» in Stabio sowie der Gasthausbrauerei «Brauwerk» in St.Gallen Kleinstbrauereien, die uns in der Produktentwicklung maximale Flexibilität bieten.

Der Erfolg gibt Ihnen recht: Der Bierkonsum in der Schweiz geht zurück. Schützengarten schreibt trotzdem gute Zahlen.

Ob in der Produktion, Administration oder an der Verkaufsfrent – im Zentrum stehen unsere Angestellten und ihre Leidenschaft

für unsere Produkte und das Unternehmen. Deshalb legen wir insbesondere bei der Mitarbeiterselektion einen Schwerpunkt. Nicht nur intern, auch extern werden «Schützensgärtler» geschätzt, die qualitätsorientiert, einsatzfreudig und umsetzungsstark sind, aber auch kundenorientiert denken und handeln. Die Angestellten bilden die Brücke zwischen unseren Produkten und der Kundenschaft. Sie sind unsere Botschafter und sorgen letztendlich für die herausragende Qualität bei Produkten und Dienstleistungen.

Der heutige «Lifestyle» und strenge Promillegrenzen kurbeln die Nachfrage nach alkoholfreien Getränken an. Ist das auch ein neues Geschäftsfeld für Schützengarten?

Bereits 2003, also zwei Jahre vor der Einführung der 0,5-Promille-Grenze im Strassen-

verkehr, haben wir unser alkoholfreies Bier lanciert. Heute beträgt der Anteil von alkoholfreiem Bier gesamtschweizerisch rund drei Prozent. Ich gehe auch für die nächsten Jahre von einem Wachstum aus. Diesen Markt wollen wir mitprägen. Unser vor Kurzem lanciertes Biermischgetränk «Grapefruit» ist unser zweites alkoholfreie Produkt im Portfolio – der Start ist äusserst gut gelungen.

«Weshalb soll man sich mit einem anderen Unternehmen zusammenschliessen, wenn man auch selbstständig unternehmerisch erfolgreich sein kann?»



Sie sind selbst Biersommelier. Was macht für Sie ein Spitzenbier aus?

Die Beurteilung eines Biers ist Geschmacksache, denn die Zutaten können bis zu 2000 verschiedene Aromen ins Bier bringen. Aus meiner Sicht zeichnet sich ein gutes Bier neben seinem sortentypischen Geschmack durch seinen individuellen Charakter aus. Wichtig ist auch, dass der Brauer es schafft, mit den verschiedenen Rohstoffen ein stabiles, konstant gleiches Bier mit hoher Qualität zu brauen, denn viele Konsumenten suchen Orientierung und schätzen es, wenn ihr Lieblingsbier fortwährend gleich gut schmeckt.

Und in welchem Schüga finden sich diese Qualitäten am ehesten?

Die vielen Qualitätsauszeichnungen an internationalen Wettbewerben bestätigen uns, dass unsere Braumeister das Handwerk im Griff haben. So wurde unser Klosterbräu und unser Swiss Stout in den letzten beiden Jahren bei den «World Beer Awards» Sieger in den jeweiligen Bierstilen. Und unser India Pale Ale wurde am «European Beer Star» prämiert. Mir persönlich gefällt die konstant hohe Qualität unseres Spezialbiers Edelspez besonders gut. Diese verdanken wir nicht zuletzt unserer Slow-Brewing-Produktionsphilosophie: Schützengarten ist die einzige Schweizer Brauerei, die Slow-Brewing-zertifiziert ist, das wohl härteste Qualitätssiegel der Bierbranche.

Welches ist also Ihr Lieblingsschüga?

Ich treffe die Wahl meist spontan, abhängig von der Situation oder Saison. Als Begleiter





zum Essen oft unser Edelspez mit seiner leicht fruchtigen Hopfennote oder dann unser India Pale Ale. Dieses passt hervorragend für Genusssituationen, bei denen ich früher noch ein Glas Wein wählte. Dann im Sommer beim Grillfest natürlich ein Lager hell. Zum Apéro sehr oft ein Chlöschi. Und wenn ich mit dem Auto unterwegs bin: Gerne auch ein alkoholfreies Bier.

«Sogar den Strom, den wir für die Bierherstellung benötigen, produzieren wir selbst und in der Region.»

Schützengarten betont die Verwurzelung in der Region – wo zeigt sich diese Verankerung am besten?

Als älteste Schweizer Brauerei, gegründet 1779 auf dem Gelände der «lößlichen Schützengesellschaft vor dem Platztor», steht unsere Brauerei heute noch selbstbewusst am selben Ort in der Stadt St.Gallen. Wir erzielen die ganze Wertschöpfung in der Region, beschäftigen in der Brauerei und an zehn Aussenstandorten insgesamt rund 220 Mitarbeiter. Selbst den Strom, den wir für die Bierherstellung benötigen, produzieren wir selbst und in der Region. Denn wir betreiben seit 1895 ein eigenes Flusswasser-Kraft-

werk an der Sitter. Wichtig sind aber vor allem unsere Leute im Verkauf. Sie sind in den Verkaufsgebieten zu Hause und kennen die örtlichen Gegebenheiten, was die Kundenschaft sehr schätzt.

Sie setzen auch schon lange auf Rohstoffe aus der Region für die Herstellung Ihrer Biere?

Richtig, nebst einheimischem Hopfen beziehen wir seit 2001 Braugerste aus Mörschwil. Den Anteil an Schweizer Rohstoffen wollen wir noch weiter steigern. Zusammen mit der Saatgutgenossenschaft Flawil haben wir in den letzten Jahren Braugersten-Versuche durchgeführt, um herauszufinden, welche Sorte sich für den Anbau auf Höhenlagen um 700 Meter eignen. Aktuell bauen für uns bereits zwölf Vertragslandwirte einheimische Braugerste an.

Und Sie engagieren sich in der Förderung von regionaler Kultur und Sport.

Wir pflegen in den Gemeinden viele langjährige Partnerschaften mit Veranstaltern, Vereinen und Organisationen, das stimmt. Ob ein grosses Open-Air-Konzert oder der örtliche Jodlerclub, wir wollen dabei sein und mithelfen, wenn Menschen feiern. Ausserdem unterstützen wir viele gemeinnützige Institutionen. Das ist unser Beitrag zum Gemeinwohl.

Dieses Jahr haben Sie Ihr 240-Jahre-Jubiläum gefeiert. Was ist Ihnen davon beson-

ders in Erinnerung geblieben?

Unser Jubiläumsjahr war gespickt mit Aktivitäten. Sowohl Kunden und Konsumenten durften und dürfen weiterhin von Produktneuheiten wie unserem Jubiläumsbier «Sud 1779» profitieren. Den Hauptteil der Festivitäten haben wir kürzlich sowohl mit unseren Kunden als auch mit einem grossen Mitarbeiterfest gefeiert. Weiter haben wir uns mit der Gasthausbrauerei «Brauwerk» am St.Galler Hauptbahnhof eine Experimentier- und Versuchsbrauerei geleistet, die dafür sorgt, dass auch in Zukunft mit interessanten Produkten zu rechnen ist.

Apropos interessante Produkte: Welche Neuigkeiten können Sie für die nächsten Jahre in Aussicht stellen?

Zurzeit laufen Vorbereitungen für den Bau eines neuen Lagerkellers. Bezüglich Weiterentwicklung des Sortiments machen wir uns laufend Gedanken und realisieren entsprechende Produktversuche. Als älteste Schweizer Brauerei möchten wir Zeitströmungen aufnehmen und die Schweizer Bierkultur weiterentwickeln und prägen. Trotzdem gilt es insbesondere, das aktuelle Sortiment von rund 20 Bieren entsprechend breit im Markt zu platzieren. Aber vor allem möchten wir mit Herz, Kompetenz und Einsatz für zufriedene Kunden und Partner sorgen. Nur so gelingt es uns, langfristig erfolgreich zu sein.

240 Jahre Schweizer Braukunst

1779, als die Brauerei Schützengarten gegründet wurde, zählte die Stadt St.Gallen etwa 8000 Einwohner, also etwa ein Zehntel von heute. In diesem St.Gallen stand auf dem Areal der heutigen Brauerei Schützengarten der Schiessstand der «Schützengesellschaft vor dem Platztor».

Laut Kaufbrief kaufte der St.Galler Bürger Johann Ulrich Tobler diese Liegenschaft am 23. August 1779 und richtete in der zum Schiessstand gehörenden Wirtschaft eine Brauerei ein. Damit war der Grundstein zur Brauerei Schützengarten gelegt – und der Name erklärt.

Bier überholt Wein

«Im Schützengarten» wurden bald einmal 450 Hektoliter Bier pro Jahr gebraut. Dies reichte der jungen Brauerei zu Platz zwei unter den vier Brauereien, die es in der Gallusstadt damals gab. 50 Jahre nach der Gründung kaufte der damals erst 23-jährige Wirt und Bierbrauer David Billwiller die Brauerei und übergab sie wiederum 50 Jahre später, 1878, seinem Sohn Arnold. Diese zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts war für die

Entwicklung des Biers sehr wichtig. Bis dahin war nämlich Wein das meistgetrunkene alkoholische Getränk. Bierbrauen war aufwendiger als die Weinproduktion, und so war Bier damals teurer als Wein.

Doch den Bierbauern kam die Natur zu Hilfe: Nach 1860 gab es eine Reihe von schlechten Traubenernten und damit nur noch wenig geniessbaren Wein. Auf der anderen Seite stieg die Qualität der Biere, da es nun schon die ersten Brauerschulen gab. Das Bier wurde günstiger und bald zum Getränk Nummer eins. Es gab einen regelrechten Brauerei-Boom: Um 1900 gab es in der Schweiz 600 Brauereien, allein in St.Gallen acht! Als Arnold Billwiller die Brauerei 1879 übernahm, produzierte Schützengarten 7000 Hektoliter jährlich.





Erste Kältemaschine mit Elektrizität

Kaum war die Kältemaschine erfunden, installierte Billwiller eine in seiner Brauerei; ein Vorteil gegenüber der Konkurrenz, indem er unabhängig vom Natureis das ganze Jahr über brauen konnte. Damit er über genügend elektrische Energie verfügte, errichtete Billwiller 1895 an der Sitter in Wittenbach eines der ersten Wasserkraftwerke im Kanton St.Gallen. Dieses produziert heute etwa drei Millionen Kilowattstunden sauberen Strom pro Jahr – rund das Doppelte des Verbrauchs der Brauerei.

Aber auch soziale Anliegen waren Arnold Billwiller wichtig. So errichtete er für seine Mitarbeitenden eine Personalvorsorgestiftung, als dies noch alles andere als üblich war. Zudem gründete er die Arnold-Billwiller-

Stiftung, die noch heute kulturelle, soziale und wissenschaftliche Projekte unterstützt. 1926, zwei Jahre vor seinem Ableben, wandelte Billwiller sein Unternehmen in eine Aktiengesellschaft um.

Weltkriege stoppen Bierboom

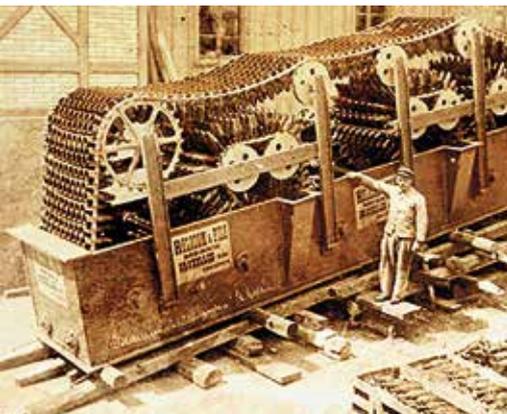
Der Brauerei-Boom wurde durch den 1. Weltkrieg brutal gestoppt. Der Bierkonsum sank in der Schweiz auf einen Fünftel, und von den um 1900 gezählten rund 600 Brauereien waren 30 Jahre später bloss noch 60 übrig. Der 2. Weltkrieg senkte den Bierkonsum erneut. Nach 1945 ging es mit dem Bierkonsum in der Schweiz aber rasch wieder aufwärts: Das Maximum wurde 1970 mit einem Pro-Kopf-Konsum von 77 Litern erreicht. In der Nachkriegszeit erholten sich die Schweizer Brauereien rasch. Fast allen ging es wirtschaftlich

hervorragend: Die Preise waren in einem Kartell fixiert und die Verkaufsaufwendungen gering, da sich die Brauereien ihre Kunden gegenseitig nicht streitig machten. Auch über Produktentwicklungen mussten sich die Bierbrauer nicht viel Gedanken machen: Es gab nur einfache Lager- und Spezialbiere in

Buchtipps

«Bier in St.Gallen. 1250 Jahre St.Galler Brautradition – Von der Klosterbrauerei zum ‚Schützengarten‘» von Theo Buff, Lorenz Hollenstein und Ernst Ziegler. Herausgegeben von der Brauerei Schützengarten AG im Sabon-Verlag St.Gallen 2004.

Erhältlich unter schuetzengarten.shop





Ursprung unseres natürlichen Mineralwassers ist die intakte Melsler Bergwelt beim UNESCO-Welterbe Tektonikarena Sardona – eine der schönsten und spektakulärsten Alpenlandschaften der Schweiz. Sein ausgewogener Geschmack und unser nachhaltiges Denken machen PIZ SARDONA zum bevorzugten Mineralwasser für alle, die Wert auf Genuss und einen bewussten Lebensstil legen.



**ST.GALLER
WASSER**



Das beste Wasser für St. Gallen kommt aus St. Gallen. Sein natürlicher Ursprung sind die Höhenlagen der Gemeinde Mels, mehr als 2000 Meter über Meer und doch nur eine Stunde von der Stadt St. Gallen entfernt. So vereint unser artesisches Wasser einen weichen, ausgewogenen Geschmack mit einer vorbildlichen Ökobilanz.



Mineralquellen Mels AG
Melsbrunnenstrasse 7
8887 Mels
Tel. +41 81 720 19 32
Fax +41 81 720 19 31
info@mineralquellen-mels.ch
www.mineralquellen-mels.ch

Der Saurer-Lastwagen von 1917 war bis 1948 bei Schützengarten in Betrieb.



den Varianten Hell und Dunkel und meistens noch ein Starkbier. Schützengarten nutzte das wirtschaftliche Hoch, um das Unternehmen durch Investitionen in die Brauerei und in diverse Liegenschaften auf solide technische und finanzielle Grundlagen zu stellen.

Nach 1970 liess der Bierdurst in der Schweiz nach. Durch den abnehmenden Bierkonsum verlor mancher Brauer den Mut, sodass sich die Zahl der Brauereien in der Schweiz in nur zwölf Jahren fast halbierte. Dennoch wuchsen die Überkapazitäten und führten damit zum Ende des Bierkartells 1991.

.....
**Schützengarten präsentiert
 Jahr für Jahr Bier-Neuheiten.**

Spezialisierung und Modernisierung

Während andere Brauereien den Weg ins Massengeschäft gesucht haben, haben sich die Brauer im Schützengarten seit dem Ende des Kartells der Pflege der Bierqualität und der Herstellung von Spezialbieren verschrieben. Jahr für Jahr präsentiert Schützengarten Bier-Neuheiten – darunter mit dem Weissen Engel ein mehrfach prämiertes Hefeweizenbier, mit dem naturtrüben Klosterbräu sogar das weltbeste Amber-Bier des Jahres 2017. Mit Gallus 612, India Pale Ale, Swiss Stout und Vadian Pale Ale hat die Brauerei in den letzten Jahren ihr Sortiment um vier neue Craft-Biere erweitert. Mit dem Jubiläumsbier «Sud 1779» wird das Kleeblatt zum Craft-Bier-Quintett erweitert.

Als Grundlage für ihre Qualitätsphilosophie investierte Schützengarten Jahr für Jahr in die Erneuerung der Anlagen. Die FSSC-zertifizierte Brauerei verfügt so über eine der modernsten Produktions- und Abfüllanlagen Europas.

Die Meilensteine

- 1779 Gründung durch Johann Ulrich Tobler
- 1880 Erste Kältemaschine installiert
- 1895 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 Flaschenreinigungsmaschine
- 1954 Gärkeller: Bottiche aus rostfreiem Stahl
- 1979 Moderne Verpackungsanlage im neuen Stapelgebäude
- 1986 Neues Sudhaus: vollautomatischer Brauprozess
- 1994 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
- 2012 Jubiläumsbier zum Gallus-Jahr: Gallus 612
- 2014 Neuer Flaschenfüller
- 2014 Erste und einzige Schweizer Brauerei im Club der Prädikatsbrauereien von Slow Brewing
- 2015 Int. Craft Beer Award für Weisser Engel und Schwarzer Bär
- 2015 Verwaltungsratspräsident Christoph Kurer wird Ehrenmitglied des Schweizer Brauerei-Verbandes
- 2016 Einführung der neuen Craft Beer Linie mit dem India Pale Ale und Swiss Stout
- 2016 Gesamterneuerung der Verpackungsanlagen im Trockenteil
- 2017 Auszeichnung am World Beer Award: World's Best Amber Beer: St.Galler Klosterbräu
- 2018 Auszeichnung am World Beer Award: World's Best Sweet Stout: Swiss Stout
- 2019 Jubiläum 240 Jahre Schützengarten
- Ausblick: Inbetriebnahme eines neuen Kleintankellers

«In der Schweiz gab's das noch nicht»

Die Brauerei Schützengarten ist bis heute mehrheitlich in Familienbesitz. Die Kurers sind indirekte Nachkommen der Billwillers, die von Anfang des 19. Jahrhunderts bis in die 1920er Jahre die Brauerei prägten. Verwaltungsratspräsident Christoph Kurer (*1944) erinnert sich an seinen Beginn im Schützengarten, verrät, warum er auch heute noch öfter in der Brauerei anzutreffen ist, und wagt einen Blick in die Zukunft.

Christoph Kurer, was bedeutet es, dass Schützengarten heute eine der wenigen eigenständigen Brauereien in der Schweiz ist?

Wenn man bedenkt, wie viele Brauereien in dieser Zeit gegründet und wieder geschlossen wurden, so ist es schon eine Auszeichnung, wenn ein Unternehmen so lange Zeit erfolgreich sein kann. Um 1900 gab es in der Schweiz etwa 600 Brauereien, von denen um 1970 noch knapp 60 und um 2000 nur noch etwa 25 aktiv waren. Die meisten der eingegangenen Brauereien kamen schon zu Beginn des letzten Jahrhunderts mit den notwendigen technischen Investitionen (Elektrifizierung, künstliche Kälteerzeugung), mit dem enormen Einbruch der Bierverkäufe während den zwei Weltkriegen oder nach 1970 mit dem starken Rückgang des Pro-Kopf-Verbrauchs von Bier einerseits und der Zunahme der Bierimporte andererseits nicht zurecht. Oft waren sich auch die von Generation zu Generation grösser werdenden Besitzerfamilien nicht einig, was dann zu Verkäufen führte. Unsere Familie steht aber hinter dem Unternehmen und wir haben keine Veranlassung zu einem Verkauf.

«Um 1900 gab es in der Schweiz etwa 600 Brauereien, von denen um 1970 noch knapp 60 und um 2000 nur noch etwa 25 aktiv waren.»

Bis 2012 waren Sie operativ in der Geschäftsleitung tätig und sind heute Verwaltungsratspräsident. Begonnen haben Sie 1971. Allerdings noch nicht als Chef?

Begonnen habe ich nach meinem Studium an der Technischen Universität München und

der Arbeit bei Anheuser-Busch in den USA als Technischer Assistent meines Vaters, der damals Technischer Direktor war. 1975, nach seiner Pensionierung, übernahm ich diese Funktion und leitete das Unternehmen zusammen mit dem Kaufmännischen Direktor Joachim Stäheli, dem Mann meiner Cousine Ursula Berchtold. Nach dessen Pensionierung 1996 übernahm ich den Vorsitz der Geschäftsleitung bis 2012.

Was ist der grösste Unterschied im heutigen Produktportfolio im Vergleich zu damals?

1971 produzierte Schützengarten wie die meisten andern Schweizer Brauereien fünf Sorten Biere: Lagerbier hell und dunkel, Spezialbier hell und dunkel und ein Starkbier, bei uns damals schon als Gallusbräu bekannt und beliebt. An Weihnachten und Ostern gab's dann noch das Bockbier. Abgefüllt wurde in zwei verschiedene 6-dl-Flaschen und eine 3-dl-Flasche, in eine 3-dl-Dose und in 20- und 50-l-Aluminium Fässer. Alles zusammen waren das etwa 20 Artikel. Heute brauen wir 20 verschiedene Biere und füllen diese in 60 verschiedene Verpackungen ab. Auch unser Sortiment an Handelstränken hat sich von drei auf gegen 2000 Artikel erhöht. Wir bieten heute ein vollständiges Getränkesortiment an.

Waren die Rahmenbedingungen damals also einfacher?

Zweifelloos! Die Konkurrenz unter den Brauereien war nicht sehr gross, der Biermarkt in der Schweiz war ja durch Abmachungen unter den Brauereien – bekannt als Brauerei-Kartell – streng geregelt. Wachsen konnte man nur, wenn ein neues Restaurant aufging – auf dieses gingen dann alle Brauerei los. Aber bestehende Kunden durften einer anderen Brauerei nicht abgeworben werden.

Im Detailhandel gab's noch relativ wenig Bier. Die Bierpreise wurden vom Brauerei- und Wirteverband festgelegt. Biersorten, Werbemassnahmen, Verpackungen waren vorgeschrieben. Kein Wunder, dass da die Produktions- und Verkaufskosten im Vergleich zu heute sehr gering waren! Entsprechend gut war die Ertragslage. Da der Bierkonsum in den Folgejahren zurückging, entstanden bald Überkapazitäten, weshalb sich ab Mitte der 1980er-Jahre immer weniger Brauereien an die Abmachungen hielten und man Ende 1991 zum Schluss kam, mit dem Kartell aufzuhören. Und das war gut so.

Auch die rechtlichen Rahmenbedingungen waren wohl einfacher?

Absolut. Es gab noch viel weniger Vorschriften und Gesetze, wie etwa für das Bauen, die Sicherheit am Arbeitsplatz, Umweltauflagen oder die Ruhezeiten der Chauffeure. Auch Compliance und Corporate Governance waren noch quasi Privatangelegenheiten der Unternehmen.

Stehen Sie als Verwaltungsratspräsident eigentlich manchmal noch im Brauhaus?

Mein Interesse an Technik und Energieeffizienz ist immer noch sehr gross. Und so bin ich meistens dann in der Brauerei anzutreffen, wenn wir wieder neue Maschinenanlagen in Betrieb nehmen. Und das passiert ja fast laufend. Es ist ja absolut faszinierend, welche Möglichkeiten die heutige Maschinen- und Steuerungstechnik eröffnet! Ausserdem freue ich mich immer auf das Zusammentreffen mit Mitarbeitern, mit denen ich schon zu meiner Aktivzeit zusammengearbeitet habe.

Wie sieht es bezüglich Nachfolgeregelung aus – gibt es hier jemanden innerhalb der Familie Kurer?

Einer unserer Söhne, Thomas, 31, Politikwissenschaftler und an der Uni Zürich tätig, wird an der nächsten Generalversammlung zur Wahl in den Verwaltungsrat vorgeschlagen. Operativ wird Schützengarten aber von den vier tüchtigen, nicht der Familie angehörigen Geschäftsleitungsmitgliedern geleitet.

Und in welche Richtung soll sich Schützengarten entwickeln?

Unsere 2018 erarbeitete Strategie für die nächsten fünf Jahre sieht keine grundsätzliche Änderung vor. Das heisst, dass wir unsere Tätigkeit als Produzentin qualitativ

«1971 produzierte Schützengarten fünf Sorten Biere: Lagerbier hell und dunkel, Spezialbier hell und dunkel und ein Starkbier. Heute brauen wir 20 verschiedene Biere.»

hochstehender und den Erfordernissen des Marktes entsprechenden Biere, als Lieferantin eines umfassenden Getränkeassortiments und als Bewirtschafterin eines attraktiven Liegenschaften-Portfolios erfolgreich weiter-



Verwaltungsratspräsident Christoph Kurer:
Gezielte Vergrösserung des Absatzgebietes.

DACHCOM HAT ANGEZAPFT.

Wir gratulieren Schützengarten zum 240-Jahr-Jubiläum und sind stolz darauf, für die älteste Brauerei der Schweiz die neue Webseite entwickelt zu haben. DACHCOM steht für ganzheitliche Kommunikations- und Digitallösungen, die Unternehmen, Marken und Menschen bewegen.

DACHCOM ✱
COMMUNICATION LSA

Rheineck | St.Gallen | Winterthur | www.dachcom.ch

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

Tradition verbindet!

Die STILL AG gratuliert zum stolzen Jubiläum und freut sich auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit.

www.still.ch/elektrisierend

STILL AG
Industriestrasse 50
8112 Otelfingen
www.still.ch



first in intralogistics

STILL



entwickeln wollen. Um das zu ermöglichen, haben wir einige Massnahmen wie eine gezielte Vergrösserung unseres Absatzgebietes und Optimierungen im Marketing beschlossen.

Wenn Sie auf Ihr vergangenes knappes halbe Jahrhundert Schützengarten zurückblicken: Welche Episode ist Ihnen am stärksten in Erinnerung geblieben?

Ein Meilenstein war die Lancierung des ersten «neuen» Bieres 1993, ein Jahr nach Ende des Brauerei-Kartells. Das war unser Pils namens «Billwiler», ein stark gehopftes, helles Spezialbier, wie es vor allem im nördlichen Deutschland äusserst beliebt war. In der Schweiz gab's das noch nicht. Der Biertyp ist nicht einfach herzustellen, aber nach ausgiebigen Versuchen gelang unseren Braumeistern ein sehr gutes Produkt. Und unser Verkauf schöpfte marketingmässig aus dem Vollen mit neuen Flaschen, Harassen, neuartigen Etiketten und einer spannenden Produktelancierung. Ein grosser Erfolg war «Billwiler» dann allerdings nicht... Unter anderem entsprach der bittere Geschmack (noch) nicht dem Schweizer Biertrinker. Grossartig war aber, was für einen Schwung und eine Dynamik diese Entwicklungsarbeit und Neulancierung in den Schützengarten brachte. So dauerte es nicht lange bis zum nächsten neuen Produkt, unserem Klosterbräu. Und das war dann sofort – und ist es auch heute noch – äusserst erfolgreich.

Schützengarten in Zahlen

- Schützengarten braut 20 individuelle Biersorten
- 50 Service-Fahrzeuge sind Tag für Tag zwischen Bodensee, Zürichsee, Vierwaldstättersee und Lago di Lugano unterwegs
- 220 Mitarbeitende
- 1000 Detaillisten und Getränkehändler vertreiben Schützengarten-Biere
- 2500 Restaurants führen Schützengarten-Biere
- über 3000 Veranstaltungen pro Jahr werden von Schützengarten mit Festinfrastruktur und Getränken beliefert
- über 20'000 Mal pro Jahr reinigen die Schützengarten-Servicetechniker Ausschankanlagen bei Kunden
- 7 Tessiner Craft-Biere werden bei der Schützengarten-Tochtergesellschaft Birrifficio San Martino in Stabio gebraut

Anzeige

**HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH
DER BRAUEREI SCHÜTZENGARTEN
ZUM 240-JAHR-JUBILÄUM
UND WEITERHIN VIEL ERFOLG!**

Tobias
Mitarbeiter Produktion
Manufaktur

**Nöd jufle,
Flauder schmeckt
auch mit Bier.**

#flaudermoment #herzlichegratulation
#jubiläum #tollepartnerschaft

flauder
Biere & Co.

goba
goba-welt.ch

Für Regionalität in der Weinkarte

Herzliche Gratulation zum Jubiläum und
danke für die langjährige Zusammenarbeit!

tobias wein.gut.
Tobias Schmid & Sohn AG
Hinterburgstrasse 24
CH-9442 Berneck
T +41(0)71 726 10 10
info@tobias-weingut.ch

Kaufen Sie in unserem Verkaufsladen
ein oder bestellen Sie bequem in
unserem E-Shop: shop.tobias-weingut.ch

***tobias Pinot Noir G5 2013**
Gold Grand Prix du Vin Suisse 2019
Gold 26. Internationale Weinprämierung Zürich 2019

****tobias Rivaner**
Silber Grand Prix du Vin Suisse 2019

tobias wein.gut.
AOC St. Gallen

240 Jahre!!

Schützengarten hat Geburtstag
und Schützengarten hat Stil.

Wir gratulieren der Marke, die ihre
Mitarbeiter mit LODRESSO, unwiderstehlich
und unverkennbar anzieht.

Alles Guäti zum Geburtstag!!
Eues LODRESSO-Team

NEU 4.0 E-Textilien und **smarte Textilien**
für Sicherheit und gesunde Leistung.

LODRESSO
zieht Unternehmen an

lodresso.com

Ihr zuverlässiger Partner in Ihrer Nähe

huwag Nutzfahrzeuge AG

huwag Nutzfahrzeuge AG
Haltelhusstrasse 12, 9402 Mörschwil, www.huwag.ch

Schweizer Bier aus Schweizer Rohstoffen

Malz aus Braugerste, Hopfen, Hefe und Wasser – ein traditionelles Bier wird aus diesen vier Rohstoffen hergestellt. Die Brauerei Schützengarten legt seit vielen Jahren grössten Wert darauf, auch die Braugerste und den Hopfen wo immer möglich von hiesigen Produzenten zu beziehen.

Das Gerstenmalz liefert die Stärke und damit den Körper des Bieres, der Hopfen ist für das Aroma verantwortlich. Die Hefe sorgt dafür, dass die Bierwürze vergärt und Alkohol entsteht. Frisches, kalkarmes und biologisch einwandfreies Wasser ist schliesslich der Träger all dieser Bierstoffe.

Einheimisches Malz

In der Schweiz ist der Anbau von Braugerste aus klimatischen Gründen nicht stark verbreitet. Auch gibt es in der Schweiz keine Mälzereien, welche die gewünschte Menge Malz liefern könnten. Deshalb beziehen die Schweizer Brauereien normalerweise das braufertige Braumalz aus Frankreich, Deutschland und der Tschechischen Republik. Schützengarten hat aber schon vor bald 20 Jahren lokale Bauern beauftragt, einheimische Braugerste anzubauen.

Die in Mörswil geerntete Braugerste wird von einem Lohnmälzer im Bodenseeraum zu Braumalz veredelt. Dieses einheimische Malz wird vor allem für die Herstellung des Landbieres sowie von Schützengarten Lager hell verwendet.

Schweizer Hopfen

Mit der Wahl des Hopfens stellen die Braumeister die Weichen für den Geschmack des Bieres. In der Schweiz wird Hopfen fast ausschliesslich in der Gemeinde Stammheim im Zürcher Weinland angebaut. Von dort beliefert eine Genossenschaft Schweizer Brauereien mit ihrem einheitlichen Genossenschaftshopfen. Die Brauerei Schützengarten setzt aber vermehrt auf charakterstarke, reine Aromahopfen. Deshalb hat sie einen

Stammheimer Hopfenbauer beauftragt, exklusiv für Schützengarten den speziellen Aromahopfen der Sorte Opal anzubauen, der für die Herstellung des Schützengarten Lager hell, des Edelspez und des Craft-Biers Vadian Pale Ale verwendet wird.

Eigene Hefezucht

Damit die Bierwürze zum Gären kommt, wird spezielle Bierhefe zugesetzt. Sie hat wesentlichen Anteil am Charakter und Geschmack eines Bieres. Hefen sind Mikroorganismen, die in unterschiedlichen Stämmen fast überall in der Natur existieren. Die Brauerei Schützengarten setzt seit Jahrzehnten auf eine eigene Hefereinzucht der untergärigen und obergärigen Bierhefe.

Ausgezeichnetes Brauwasser

Frisch, kalkarm und biologisch einwandfrei ist das Brauwasser von Schützengarten. Die Qualitätsansprüche der Braumeister sind sehr hoch. Aus diesem Grund verfeinert Schützengarten ihr Brauwasser durch eine schonende Enthärtung, damit es die für anspruchsvolle Biere erwünschte Weichheit erreicht.

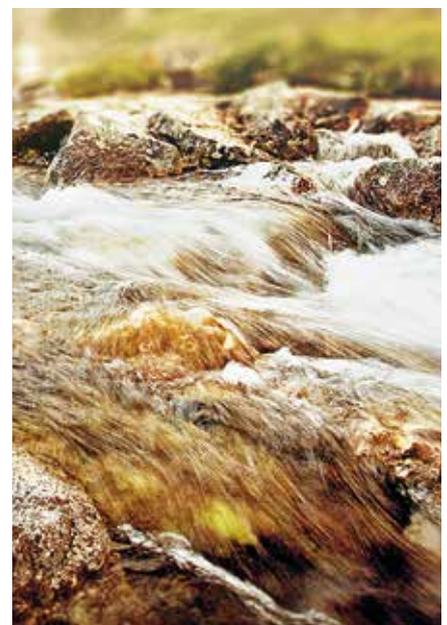
Braugerste



Hopfen



Wasser





... wissen wie verfahren

Wir gratulieren der Brauerei Schützengarten zum 240-jährigen Jubiläum und danken für die geschätzten Aufträge und die konstruktive Zusammenarbeit.

Cromatech AG
Mooswiesstr. 68
CH-9200 Gossau SG
+41 71 388 69 69
info@cromatech.ch / www.cromatech.ch



Edelstahl-Armaturen
Engineering und Planung
Rohrleitungs- und Anlagenbau
Prozess- und Verfahrenstechnik

WIR GRATULIEREN HERZLICH ZUM 240. GEBURTSTAG

UND SIND STOLZ UND DANKBAR FÜR DIE LANGJÄHRIGE PARTNERSCHAFT.



Fahrzeugbau –
innovativ und persönlich

WALDE

FAHRZEUGBAU

Ackerstrasse 43 • 8610 Uster
044 905 69 69 • walde-ag.ch

MECSA/STC/HT

MEINE SITZUNG UM 15.30 UHR



SO NATÜRLICH WIE ICH



Nöd Jufle gilt besonders beim Brauen

Bierliebhaber sollen echten, einzigartigen Genuss erleben und handwerklich einwandfrei gebraute Biere trinken. Deshalb hat sich die Brauerei Schützengarten der Slow Brewing Philosophie verschrieben und darf als erste und einzige Schweizer Brauerei dieses Gütesiegel tragen. Es wird seit 2012 vom deutschen Slow Brewing Institut für herausragende Bierqualität vergeben.



Neben der Verwendung reiner natürlicher Rohstoffe ist es die langsame, schonende Brauweise des Slow Brewing, die sich ganz wesentlich auf den besonders runden und ausgereiften Geschmack von Slow-Brewing-Bieren auswirkt. Slow Brewer geben ihren Bierspezialitäten die ideale Zeit zum Reifen – der Schützengarten-Slogan «Nöd Jufle» gilt also für sie ganz besonders. Ausserdem verzichten sie bewusst auf die verbreitete nachträgliche Verdünnung des fertigen Bieres.

Das Gütesiegel

Slow Brewing ist das umfassendste Gütesiegel am internationalen Biermarkt. Es bewertet Bier und Brauerei. Nicht nur der konstant herausragende Geschmack, auch der gesamte Herstellungsprozess unterliegen einer strengen Kontrolle. Von der Qualität der eingesetzten Rohstoffe über den Brau-

prozess und die Produktion bis hin zur Unternehmensführung und -kultur nimmt das Slow Brewing Institut alles genau unter die Lupe.

«Das Brauen mit Zeit ist die gelebte Philosophie von Slow Brewing.»

Viel Zeit

Das Brauen mit Zeit ist die gelebte Philosophie von Slow Brewing. Statt zu einer beschleunigten industriellen Massenproduktion bekennen sich Slow Brewer zu langsamer Gärung und schonender Reifung. Neben reinsten Rohstoffen ist es vor allem der Faktor Zeit, der für den herausragenden Geschmack und die Bekömmlichkeit von Slow-Bieren sorgt.

Meister vom Fach

Zertifizierte Slow Brewer wissen, was sie tun. Für hervorragende Biere verwenden sie traditionelle Brauverfahren mit höchstem brauwissenschaftlichem Know-how und modernster Produktionstechnik.

Bewusst fair

Slow Brewer produzieren Lebensqualität. Dazu zählen herausragende Biere und bewusstes, integriertes Handeln. Bewusst im Sinne der Umwelt und ihrer Region, bewusst im Sinne der folgenden Generationen und bewusst in einer fairen Zusammenarbeit mit Mitarbeitenden und allen am Produktionsprozess Beteiligten.

Echt verwurzelt

Slow Brewer schützen das Echte. Dies beginnt bei den Zutaten und endet in Brauspezialitäten mit Individualität und Charakter. Die regionale Verwurzelung spielt dabei immer eine Rolle. Slow Brewer sind gewachsene Brauer, die ihre Leidenschaft für herausragende Biere völlig unabhängig von Konzernen und deren Vorgaben leben. Das schützt vor Einheitsgeschmack und ermöglicht die Vielfalt, die sich bewusste Bierliebhaber wünschen.

Mehr Informationen unter slow-brewing.com



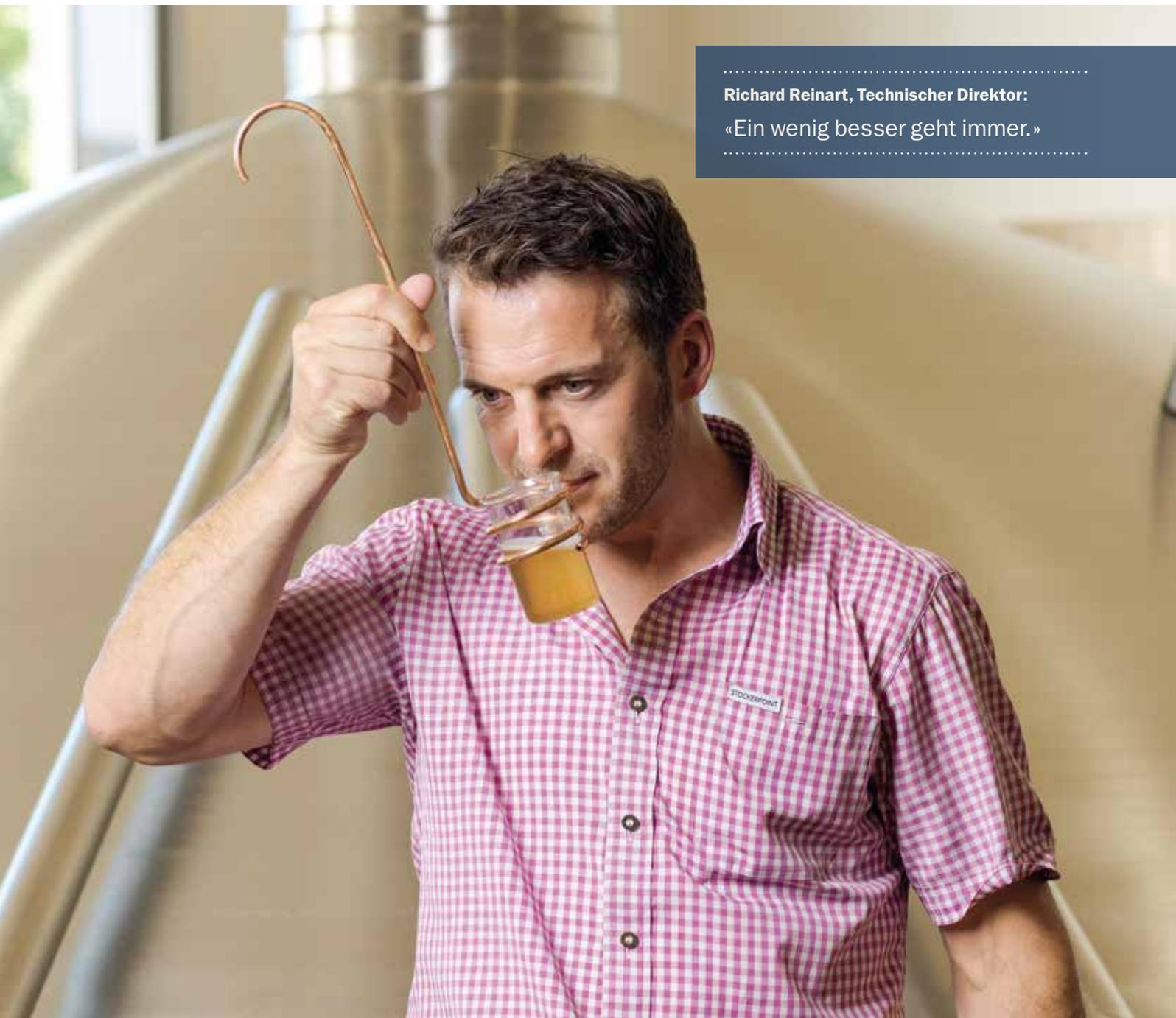
Konstante Prüfung

Das Slow Brewing Institut überprüft alle Kandidaten in einem harten, unabhängigen Audit mit technisch fundierten Prüfverfahren und sensorisch nach wissenschaftlichen Qualitätsstandards. Die Kontrollen werden regelmässig und in kurzen Intervallen durchgeführt.

Wie das Jubiläumsbier «Sud 1779» entstanden ist

Immer wieder tüftelt das Team um den Technischen Direktor Richard Reinart an neuen Biersorten und bringt jedes Jahr neue Kreationen auf den Markt – mit Erfolg. Auch wenn der Bierkonsum in den letzten Jahren stagnierte: Die Innovationen zahlen sich aus. Für das 240-Jahr-Jubiläum kreierten die Schützengarten-Braumeister eigens das «Sud 1779», ein Craft-Bier.

Richard Reinart, Technischer Direktor:
«Ein wenig besser geht immer.»



Der Begriff «Craft» stammt aus dem englischsprachigen Raum und bedeutet «handwerklich». Bei einem Craft-Bier handelt es sich also um ein «handwerklich» hergestelltes Bier. Als immer mehr amerikanische Hobbybrauer solche Biersorten in ihren Garagen brauten, entstand der Begriff des Craft-Bieres, da viel Muskelkraft eingesetzt wurde. Streng genommen sind die Schützengarten Biere allesamt nach jahrhundertalter handwerklicher Braukunst hergestellt, darum ist der Begriff allenfalls etwas irreführend. «Mittlerweile würde ich diese Bezeichnung stellvertretend für eine Kategorie ungewöhnlicher Bierstile sehen wie etwa die Schützengarten-Sorten India Pale Ale und ein Gallus Brown Ale», sagt der Technische Direktor Richard Reinart.

«Sud 1779» war eines der aufwendigsten Biere, die ich in meiner bisherigen beruflichen Laufbahn hergestellt habe.»

Das Jubiläumsbier

Für das 240-Jahr-Jubiläum liessen sich die Schützengarten-Braumeister etwas Besonderes einfallen und kreierten das Jubiläumsbier «Sud 1779». «Einzigartig sind sicherlich die Zutaten und natürlich der Einsatz einer alten Hefeart, die wir mithilfe eines Hefejägers bei uns gesucht und in Form von Sporen im Hefekeller gefunden haben, die dann neu angezüchtet wurden», sagt Reinart. «Die Kombination von qualitativ besten Rohstoffen mit edlen Gewürzen verleiht diesem Bier einen unheimlich fruchtig-spritzigen Charakter.» Es ist zudem ein Witbier («Wit» heisst «Weiss»), das nicht jede Brauerei braut.

Die Rezeptur

Ein Witbier wird meist mit Orangenschalen gebraut, oft auch Koriander. Bei der Entstehung des «Sud 1779» zeigte sich in verschiedensten Kleintests, dass Piment das Aroma zusätzlich positiv beeinflusst. Die Kombination, wie viel von welchem man einsetzen muss, haben Reinart und sein Team in vielen Versuchen nach und nach herausgefunden. «Das «Sud 1779» ist eines der aufwendigsten Biere, die ich in meiner bisherigen beruflichen Laufbahn entwickelt habe», sagt Rein-

art. Jede eingesetzte Zutat musste erkennbar sein und keine durfte völlig überwiegen, dies macht für die Schützengarten-Braumeister ein «rundes» Bier aus.

Der Brauprozess

Wie bei allen Schützengarten-Bieren steht auch beim «Sud 1779» die langsame Art des Brauens, also das «Slow Brewing» im Vordergrund. Ganz nach dem Motto «Nöd Jufle» braucht ein Schützengarten-Bier mindestens acht Wochen, bis es durch die Qualitätssicherung die Freigabe zur Abfüllung auf Flasche oder Bierfass erhält. «Alle Mitarbeitenden geben jeden Tag ihr Bestes für unser Bier, mit Leidenschaft und Verstand, nur so kann ein wirklich gutes Bier entstehen», sagt Reinart. Dazu gehört auch die Verkostung der Biere – dadurch wird die Qualität laufend gesichert.

Der Biersommelier

Bei der Kreation eines neuen Bieres kann Richard Reinart auch auf seine Erfahrung als Biersommelier zurückgreifen. «Als Biersommelier ist man immer neugierig und testet viele verschiedene Biere. So erweitert man seinen geschmacklichen Horizont und weiss mit der Zeit genau, wie eine bestimmte Biersorte zu schmecken hat oder eben nicht.» Entsprechend hoch sind Reinarts Ansprüche an die hauseigenen Schützengarten Biere.

«Zufrieden bin ich, wenn viele verschiedene Kunden ein Bier von uns loben, dann haben wir alle einen guten Job gemacht.»

Richtig daneben ging eine Bierrezeptur noch nie, aber ein wenig besser gehe immer, so Reinart. «Zufrieden sind wir, wenn viele verschiedene Kunden ein Bier von uns loben, dann haben wir alle einen guten Job gemacht.»



Persönlich schmeckt Reinart derzeit das India Pale Ale oder das holzfassgereifte Portobello sehr gut. Ein gutes Bier verleihe nie, ist Reinart überzeugt. «Mich fasziniert es tagtäglich, wie man aus wenigen Zutaten, mit Know-how und Geschick ein Getränk mit aussergewöhnlichen Geschmacksnuancen kreieren kann und dabei eine Jahrtausende alte Tradition fortführt.»

Nachhaltige Braukunst

Die Brauerei Schützengarten hat die ganze Produktion voll auf Nachhaltigkeit ausgerichtet. Die Philosophie beruht auf Qualität, Innovation und lokaler Nähe. Das ökologische Bewusstsein beginnt bei den kurzen Transportwegen für Rohstoffe, führt weiter bei der Wiederverwertung der Malztreber in Form von Tierfutter, bis hin zur hohen Energieeffizienz der neuen Reinigungs- und Abfüllanlagen. Besonders stolz ist Schützengarten auf das eigene Wasserkraftwerk an der Sitter, das die Brauerei seit 1895 betreibt.

Qualitätsbiere für jeden Geschmack

Die Brauerei Schützengarten steht für Authentizität, Leidenschaft und Selbstbewusstsein. Innovativ reagieren die Braumeister und Braumeisterinnen auf die Bedürfnisse des Marktes und kreieren für Bierliebhaber laufend neue Spezialbiere. Das Biersortiment umfasst mittlerweile 20 verschiedene Produkte. Mit Biermischgetränken wie **Aperitivo**, dem alkoholfreien **Grapefruit** oder **Edelweiss-Panaché** erreicht Schützengarten zudem neue Zielgruppen.





St. Galler Klosterbräu – der Klassiker

Das naturtrübe St. Galler Klosterbräu erinnert mit seinem Aroma an ein frisch gemähetes Getreidefeld. Wie im Kloster früher, wo das Getreide selber angebaut und das Brot selber gebacken wurde. Unter einem cremigen, satten Schaum zeigt sich die amberfarbene Schönheit dieses Biers. Feine Malz-, Aromahopfen- und Fruchtnoten sowie der Geschmack von dunklem Karamell verleihen dem Amberbier seinen einzigartigen Charakter.



India Pale Ale – das Fruchtige

Das neue India Pale Ale ist ein Bier mit einer feurigen Farbe und einem ausgeprägten Hopfenaroma. Mit fruchtig-frischen Kräuter- und Zitrusaromen kaltgehopft, rundet eine dezente Karamellnote den Geschmack ab. India Pale Ales wurden im 19. Jahrhundert in England und Schottland entwickelt: Die extra starke Hopfung und der höhere Alkoholgehalt machte das Bier für den monatelangen Schiffstransport zwischen Grossbritannien und Asien haltbar.



Gallus 612 Old Style Ale – das Urtümliche

Das Gallus 612 wird mit feinstem Smaragd-Aromahopfen gebraut, mit Wacholder gewürzt und mit original obergäriger Ale-Hefe vergoren. Gereift auf Eichenholz mit einer Vielzahl an Aromanoten und leichten Karamellnoten, bietet diese Bierspezialität einen vollendeten Trinkgenuss mit cremig, hellbraunem Schaum. Im Mund bestechen Röst- und Fruchtaromen, Banane und edler Wacholder, begleitet von feinen Eichenholzfassaromen. Ein urtümliches, vollmundiges Geschmackserlebnis für Ale-Liebhaber.



Alkoholfrei – das Sportliche

Leicht, mit feinen Aromen von Getreide, süssem Malz und einem leicht würzigen Hopfenbouquet, leicht süss am Gaumen und mit einer dezenten Bittere ist das Alkoholfrei das Ideale für alle, die einen leichten Biergenuss schätzen. Die ausgewogene Zusammensetzung aus Kohlenhydraten, Eiweissen, Mineralien und Vitaminen macht es auch zum perfekten isotonischen Getränk nach dem Sport. Und für alle, die auf Alkohol, aber nicht auf ein wahres Bier verzichten möchten.



Schwarzer Bär – das Dunkle

Der Schwarze Bär ist ein vollmundiges und malziges Dunkelbier zum Geniessen. Es dominieren die Malzaromen, die von Honig und einer dezenten Aromahopfen-Note unterlegt werden. Bierliebhaber, die ein Bier geniessen wollen, das nur eine dezente Bittere aufweist, kommen hier voll auf ihre Kosten. Ein bärenstarkes Bier für jeden Anlass.



Schützengarten Grapefruit – das Sommerliche

Sommerfrische von Grapefruit, Orangen- und Zitronensaft, gepaart mit Schützengarten Alkoholfrei: Das ist Schützengarten Grapefruit. Frische Aromen mit dem Hauch des Südens treffen auf würzige Malznoten. Ein bisschen süss, ein bisschen sauer macht Schützengarten Grapefruit zum prickelnden Trinkvergnügen für alle Sinne. Ein Powergetränk für jede Tageszeit.

Der Schützengarten-Onlineshop

Auf schuetzengarten.shop findet man nicht nur alle Lager-, Spezial- und Spezialitätenbiere von Schützengarten und ihrer Tessiner Tochter San Martino, sondern auch ein umfassendes Angebot an rund 60 exklusiven Fanartikeln wie Bekleidung oder Barzubehör. Bequem bestellt, versandkostenfrei nach Hause geliefert.

Die Schützengarten-Getränkemärkte

Die zwölf Schützengarten-Getränkemärkte bieten den Kunden viel mehr als nur die hauseigenen 20 Biersorten: Das umfassende Sortiment besteht aus alkoholfreien Getränken wie nationalen und internationalen Mineralwassern, Softgetränken, Ice-Teas, Frucht- und Obstsaften sowie Energydrinks. Biere aus aller Welt sind ebenso erhältlich wie eine grosse Auswahl von über 150 Weinen – insgesamt umfasst das Schützengarten-Handelsprodukte-Sortiment ja rund 2000 Artikel.

Die Schützengarten-Getränkemärkte sind auch ideale Partner für Feste und Anlässe aller Art, denn das Festmaterial wie Ausschankanlagen, Barelemente, Kühlchränke, Stehtische und Sonnenschirme kann einfach dazugemietet werden.

Ihren nächstgelegenen Schützengarten-Getränkemarkt findet man unter schuetzengarten.ch → Über uns → Verkaufsstellen





kreis wasser

kreis wasser ag
Moosstrasse 52
CH-9014 St.Gallen
T 071 274 20 74
www.kreiswasser.ch

Sanitär / Heizung / Service



Wir gratulieren zum Jubiläum

SUTTER AG

H O L Z B A U

Mingerstrasse 12 9014 St.Gallen 071 277 11 57



HALLER FENSTER AG

Tradition verbindet.

Wir gratulieren zum 240 Jahre Jubiläum.



Anhänger - Fahrzeugbau Wenk AG
Bildstrasse 2a
9015 St. Gallen

Tel: +41 (0) 71 277 37 03
Mail: info@anhaenger-ag.ch
Web: www.anhaenger-ag.ch



Wir möchten uns für die angenehme und vertrauensvolle Zusammenarbeit während der letzten Jahre bedanken und wünschen der Brauerei Schützengarten mindestens weitere erfolgreiche 240 Jahre in der Schweizer Braukunst.



Verkauf - Vermietung - Reparaturen - Ersatzteile - Zubehör von Transportanhängern - Imbissanhängern - Foodtrucks - Verkaufsanhängern

Schützengarten pflegt Löwengarten-Erbe

Rückläufiger Bierkonsum und intensiver Wettbewerb machten der Brauerei Löwengarten anfangs der 2000er Jahre so zu schaffen, dass an eine erfolgreiche Weiterführung des Brauereibetriebes nicht mehr zu denken war. In der Brauerei Schützengarten fand sie einen starken Partner, der gewillt war, das Biergeschäft im Sinn und Geist der Rorschacher weiterzuführen. Noch heute brauen die St.Galler das Löwengarten Helles Lager und das Löwengarten Löwenprinz nach Originalrezepten – und im originalen Look.



Die Brauerei Löwengarten in Rorschach um 1970.

1827 gründete der Bierbrauer Josef Martin Heer an der Rorschacher Hauptstrasse die Brauerei «zum Löwen». 1871 verkaufte Heer diese dem aus Deutschland stammenden

.....
«Das Unternehmen entwickelte sich aus einer kleinen Stadtbrauerei zu einer Regionalbrauerei mit Absatz über die Region hinaus.»
.....

den Maximilian Schneider. Die Räumlichkeiten im «Löwen» reichten bald nicht mehr aus für das wachsende Unternehmen, sodass Schneider seinen Betrieb 1888 ganz auf das dazugehörige Löwengarten-Gut an der Grenze zu Goldach verlagerte. 1912 übernahmen seine Söhne Max, August und Ernst die Brauerei, und als der Gründer 1920 starb, gründeten sie 1921 die Brauerei Löwengarten AG.

Das Unternehmen entwickelte sich aus der ehemaligen kleinen Stadtbrauerei zu einer Regionalbrauerei mit Absatz des überall beliebten Löwengarten-Biers über die Region hinaus in den Thurgau, ins Appenzellische, ins Rheintal und nach Liechtenstein und Graubünden.

In den vergangenen Jahrzehnten gab es in der Schweiz zahlreiche Fusionen in der Brauereiindustrie, und die neue Besitzerfamilie Hauser glaubte nicht mehr an ein erfolgreiches Weiterbestehen als selbstständige Brauerei. Sie verkaufte die Löwengarten-Geschäftstätigkeit deshalb 2006 an Schützengarten, ebenso wie die Getränkehandel AG. Das Löwengarten-Bier wurde bis Ende November 2006 in Rorschach produziert und vertrieben, danach wurde die Produktion nach St.Gallen übersiedelt, da die Brauerei Löwengarten AG ihre Brauereiliegenschaft verkaufen und einer Umnutzung zuführen wollte.

Für die Brauerei Schützengarten bedeutete die Übernahme der Aktivitäten der Brauerei Löwengarten und der Getränkehandel AG eine willkommene Ergänzung des Markenportfolios und eine Ausdehnung ihres Geschäftsvolumens um damals rund zehn Prozent.

Mit der Übernahme ihrer Aktivitäten konnte Schützengarten zwei Probleme der Rorschacher lösen: Einerseits wurden die Löwengarten-Biere weiterhin in der Ostschweiz gebraut, andererseits fanden die Löwengarten- und die Getränkehandel-Mitarbeiter bei der ältesten Schweizer Brauerei nahe Arbeitsplätze.



Einzigartige Blicke hinter die Kulissen

Wie wird ein Schützengarten-Bier gebraut? Wie wird Bier richtig ausgeschenkt und wie werden die Geschmacksknospen trainiert? Um möglichst vielen Bierliebhabern – und Bierliebhaberinnen! – einen Blick hinter die Kulissen und in die Töpfe der Braumeister zu ermöglichen, bietet die Brauerei Schützengarten ein breites Besichtigungs- und Kursangebot.

Die Angebote im Überblick

– Betriebsbesichtigungen für Gruppen

Für angemeldete Gruppen gibt es spannende geführte Betriebsbesichtigungen inklusive einer Degustation der Schützengarten-Biere. Dauer: circa 2 ¾ Stunden

– Öffentliche Betriebsbesichtigungen

Einmal im Monat (in der Regel am 1. Montag) um 14 Uhr bietet die Brauerei Schützengarten geführte öffentliche Betriebsbesichtigungen und eine Degustation ihrer Biere für Einzelpersonen und Kleingruppen. Dauer: circa 2 ½ Stunden

– Bier-Apéro in der Brauerei

Bierliebhaber erfahren hier mehr über die Biergeschichte, insbesondere die Geschichte von Schützengarten und des Bieres in St.Gallen. Abschluss bildet eine Bierdegustation.

Dauer: circa 1 ½ Stunden

– Bier von Frau zu Frau

Frauen erfahren zusammen mit einer Bier-Sommelière die reiche Welt der Biere von einer völlig neuen Seite. Sie erhalten interessante, frauliche Einblicke in die Ge-

schichte und Herstellung des Biers und degustieren die unterschiedlichsten Biere. Zudem erfahren Bierliebhaberinnen, wie die verschiedenen Biere richtig ausgeschenkt werden und welche Bierstile mit welchen Speisen besonders gut harmonieren.

Dauer: circa 2 ½ Stunden

– Erlebnis-Braukurs

Die Teilnehmer erleben zusammen mit dem Bier-Sommelier einen spannenden Tag und brauen in der Gruppe ihr eigenes Bier. Der Sommelier führt in die Aromakunde ein und gibt Erklärungen zu den Speisen ab, die besonders gut zu den verschiedensten Bierstilen passen. Eine kleine Vesperplatte rundet den Anlass kulinarisch ab.

Dauer: circa 6 ½ Stunden

– Biere erleben und degustieren

Hier weicht der Bier-Sommelier die Bierliebhaber in die Biersensorik ein. Die Teilnehmer lernen die spannende Welt der Rohstoffe wie Malz, Hopfen und Hefe kennen. Eine Aromaschulung mit verschiedenen Gewürzen, die Gläserkunde und ein sogenanntes «Food-Pairing» runden das Seminar ab.

Dauer: circa 4 Stunden

– Raritäten im Bierflaschenmuseum

Im Schützengarten Bierflaschenmuseum, dem einzigen Bierflaschenmuseum der Schweiz, erleben die Besucher die reiche Welt der Schützengarten-Biere und die Geschichte der Brauerei: die Entstehung der Bierflaschen-Sammlung, Geschichten rund um die Bierflasche, Fundorte, Herstellung, Werbung und vieles Spannendes mehr. Im Anschluss dürfen die Biere auch degustiert werden. Dauer: circa 1 ½ Stunden



Alle Angebote und Preise zu Führungen, Kursen und Degustationen unter schuetzengarten.ch → [Biererlebnis](#) → [Besichtigungen & Kurse](#)

WERBUNG IST UNSER BIER.

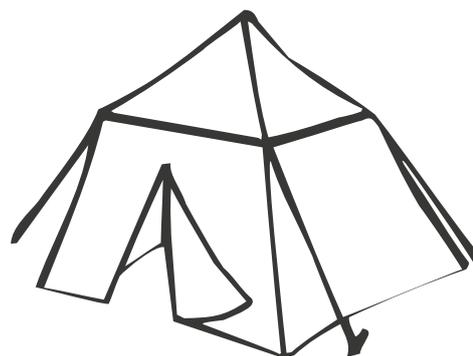
DACHCOM ✱
COMMUNICATION LSA

Rheineck | St.Gallen | Winterthur | www.dachcom.ch

A. Kistler

- Zeltvermietung
- Festinventar
- Arbeitsbühnen

Andreas Kistler Reichenburg



www.kistlerzelte.ch

079 649 46 73

Mein erstes Jubiläum.



Meine erste Bank.

Geschäftsmodelle entwickeln. Herausforderungen meistern. Erfolge feiern. Jubiläen sind kein Zufallsprodukt. Sie sind das Resultat von Kontinuität, stetigem Wachstum und einer starken Partnerschaft. Die St.Galler Kantonalbank gratuliert der Brauerei Schützengarten zum 240-Jahr-Jubiläum. sgkb.ch

Gemeinsam wachsen.  **St.Galler
Kantonalbank**

Jede Botschaft hat
eine Verpackung,
Jede Verpackung hat
eine Botschaft!



„Unsere Stärke sind massgeschneiderte
Verpackungs- und Displaylösungen.“

Müller Kartonagen AG
CH-8752 Näfels
Tel. 055 618 40 00
www.mk-naefels.ch

**ARTISANS
DU VIN**
seit 1854

OBRIST
OBRIST.CH

Corinne Buttet,
Obrist-Winzerin

adelbodner
MINERAL
www.adelbodner.ch

#Adelbodner
auf die jahrelange
Partnerschaft

Adelbodner sagt danke

**GEFÄLLT
IHNEN
DIESES
MAGAZIN?**

**- DANN
SPRECHEN
SIE MIT UNS.**

Wir realisieren auch Ihr Kunden-,
Gäste- oder Imagemagazin. Auf
Wunsch auch komplette Finan-
zierung über Anzeigen möglich.

metro
comm

MetroComm AG
Bahnhofstrasse 8
CH-9001 St.Gallen
Tel. +41 71 272 80 50
info@metrocomm.ch
www.metrocomm.ch

Ein Schützengarten ist überall

Schützengarten ist lebendiges Kulturgut und will es auch künftig sein. Die Brauerei engagiert sich stark in der Förderung von Kultur und Sport in der Region und ist Partner bei vielen Veranstaltungen. Schützengarten ist dabei, wenn die Ostschweiz in Fest- und Musikklaune ist, wenn Fussball gespielt wird, wenn starke Mannen sich im Sägemehl messen – oder wenn Menschen einfach feiern und ein gutes Bier geniessen wollen.



helvetia.ch/stgallen

**Von hier.
Mit Kompetenz.**



Für Sie.



Hansjürg Freund
Generalagent

**Generalagentur
St. Gallen-Appenzell**
T 058 280 44 11
hansjuerg.freund@helvetia.ch

einfach. klar. helvetia 
Ihre Schweizer Versicherung

**Gute Partnerschaften
müssen reifen.
Genau wie gutes Bier.**

Herzlichen Glückwunsch zu 240 Jahren – Prost!

Generalagentur St. Gallen
Gian Bazzi

St. Leonhard-Strasse 32
9001 St. Gallen
T 071 228 42 42
Schaden T 071 228 42 43
stgallen@mobilier.ch

mobilier.ch

die Mobiliar

Die meisten Aktivitäten von Schützengarten finden im Heimmarkt Ostschweiz statt. Zu den grösseren Sponsoring-Partnerschaften in der Kultur zählen die Musikfestivals OpenAir St.Gallen, das SummerDays Festival in Arbon, das Moon&Stars in Locarno und die St.Galler Festspiele.

Verlässlicher Partner

Als regionale Brauerei ist Schützengarten ein beliebter Partner für Anlässe aller Art. Im Sport engagiert sich Schützengarten sowohl beim renommierten CSIO St.Gallen als auch bei verschiedensten Clubs. So ist Schützengarten Premium-Sponsor sowie langjähriger Bier- und Getränkepartner des FC St.Gallen 1879. Als Premium-Partner unterstützt Schützengarten auch den FC Wil 1900, die Brauerei ist zudem Goldsponsor des Traditionsvereins SC Brühl St.Gallen 1901 und Partner des FC Vaduz.

Auch auf dem Eis ist Schützengarten ein verlässlicher Partner und unterstützt die SC Rapperswil-Jona Lakers und den HC Thurgau als Partner und Lieferant. In der Handball-Hochburg St.Gallen ist die Unterstützung des Handballklubs TSV St.Otmar für Schützengarten Ehrensache. Auch unzählige kleinere Sport- und Kulturvereine sowie -anlässe werden von Schützengarten unterstützt; gelegentlich auch einmalige Grossanlässe in der Region. Dabei profitieren alle Partner vom Know-how, vom vielfältigen Infrastrukturmaterial, vom unkomplizierten, raschen Service und natürlich vom breiten Getränkesortiment der St.Galler Brauerei.

Moderne und Brauchtum

Wichtiges Kriterium für ein Eventsponsoring

sind für Schützengarten die Grösse und Bedeutung einer Eventplattform und ob sie im Einzugsgebiet liegt. Wichtig ist auch die Zielgruppe: Das jüngere Publikum bei Musikfestivals oder die über 50-Jährigen bei eher traditionellen Festanlässen, wie beispielsweise Schwingfesten. Hier ist Schützengarten vielerorts als umfassender Getränkepartner dabei. Ganz getreu dem Motto: Ein Schützengarten ist überall.

Tourneebegleiter von Künstlern

Seit Kurzem arbeitet die Brauerei Schützengarten auch mit Künstlern zusammen. So begleitete sie 2018/19 den Schweizer Hitparadenstürmer Bligg als Getränkepartner auf seiner Tournee und seit zwei Jahren das St.Galler «Saint City Orchestra». Interessant sind solche Partnerschaften für Schützengarten, wenn die Künstler hiesige und überregional bekannt sind, die Tourneeauftritte auch im Marktgebiet von Schützengarten stattfinden und die Brauerei dort mit ihren Produkten präsent ist.

Digital und analog unterwegs

Social-Media-Kanäle gewinnen für Schützengarten hinsichtlich Partnerschaften und Sponsoring zunehmend an Bedeutung, weil die Brauerei dadurch ihre Kunden und Fans gezielt ansprechen kann (siehe Box). Ganz analog hingegen sorgt Schützengarten an Openairs und Festivals für ein vielfältiges Bier-Angebot: Vor zwei Jahren entstand in Zusammenarbeit mit dem OpenAir St.Gallen das «Schützengarten-Pub 1779». Das grosse Zelt mit einladender Innenausstattung aus Holz, warmem Licht, einer Bar und Sitzgelegenheiten ist inzwischen ein beliebter Treffpunkt für Bierliebhaber an Events.

Feste feiern mit Schützengarten

Auch wer die Schützengarten-Bierkultur bei einem privaten Anlass geniessen möchte, liegt bei Schützengarten goldrichtig: Die Brauerei bietet einen prompten Getränkeservice für jedes Fest, der nebst Bier auch eine grosse Vielfalt an alkoholfreien Getränken, Wein, Frucht- und Obstsaften für wirklich jeden Geschmack umfasst – schliesslich hat Schützengarten rund 2'000 Handelsprodukte im Angebot. Egal, ob man einen Geburtstag, eine Hochzeit oder eine Party zu feiern hat – der Kunde erhält alles aus einer Hand, ein Lieferant, eine Rechnung. Auf Wunsch liefert die Brauerei auch die komplette Festinfrastruktur wie Ausschankanlagen, Bauelemente, Kühlschränke, Stehtische oder Sonnenschirme – schnell, unkompliziert und flexibel. Verrechnet wird dem Kunden nur, was er ge- und verbraucht hat. Geliefert wird verlässlich «just in time», sodass man sich ganz auf die Vorbereitung seines Events konzentrieren kann.

Der Fanclub

Schützengarten hat auch einen eigenen Fanclub – ganz und gar keine Bieridee, wie sich zeigt. Der Verein wurde 2010 gegründet und zählt mittlerweile fast 2'000 Mitglieder – der Treffpunkt für alle Liebhaber der Ostschweizer Bierkultur. Für 49 Franken pro Jahr erhalten Mitglieder in diesem Informations- und Erlebnis-Gefäss verschiedene Mehrleistungen. Andererseits ist der Fanclub der Brauerei Schützengarten auch eine ideale Plattform, um Produktneuheiten am Markt zu testen und den Puls der Kunden zu fühlen.



Schützengarten im Netz
www.schuetzengarten.ch
 Fanclub: www.schuetzengarten-fanclub.ch
 Facebook: @brauereischuetzengarten
 Instagram: @brauereischuetzengarten
 Flickr: www.flickr.com → schuetzengarten
 Twitter: @brauereisg
 Youtube: SchuetzengartenCH



EL COTO
DE RIOJA

ARTESANOS DEL VINO

Die gute Weinbotschaft aus Spanien

www.elcoto.com

WIR HABEN DEN 4x4.
DU HAST DAS ABENTEUER.
RAV4 HYBRID.



TOYOTA

ALWAYS A
BETTER WAY



100% 4x4. 100% HYBRID.

TOYOTA | 0.9% MIT
FOR YOU | FREE SERVICE
LEASING | VOLLGARANTIE
ASSISTANCE

RAV4 Hybrid Style 4x4, 2,5 HSD, 163 kW, Ø Verbr. 4,4 l/100 km, CO₂ 101 g/km, En.-Eff. A, Ø CO₂-Emissionen aus Treibstoff- und/oder Strombereitstellung 23 g/km, Ø CO₂-Emission aller in der Schweiz immatrikulierten Fahrzeugmodelle 137 g/km. Empf. Netto-Verkaufspreis, inkl. MwSt. CHF 51'000.-, Leasingrate CHF 429.-/MT., Anzahlung 25% des Brutto-Verkaufspreises, Vollkaskoversicherung nicht eingeschlossen. **Leasingkonditionen:** Eff. Jahreszins 0,90%, Vollkaskoversicherung obligatorisch, Laufzeit 24 Monate und 10'000 km/Jahr. Eine Leasingvergabe wird nicht gewährt, falls sie zur Überschuldung führt. Ein Angebot der MultiLease AG. Vollgarantie, Free Service und Assistance sind gemäss den entsprechenden Toyota Richtlinien und nicht an die Leasinglaufzeit gebunden. Die Verkaufsfaktionen sind gültig für Vertragsabschlüsse mit Inverkehrsetzung vom 1. September 2019 bis 31. Oktober 2019 oder bis auf Widerruf.



Emil Frey AG Autopark St.Gallen
Molkenstrasse 3-7, 9006 St.Gallen, emilfrey.ch/autopark
Ihr kompetentes 4x4 Zentrum

Hinter jedem erfolgreichen Unternehmen steht ein starkes Team

Vier Porträts von Mitarbeitenden der Brauerei Schützengarten zeigen: Hier finden Spezialisten aus den unterschiedlichsten Fachbereichen eine spannende und herausfordernde Tätigkeit, die sie auch mit Stolz erfüllt. Im Porträt erzählen sie, was ihnen bei Schützengarten besonders gefällt und was die Herausforderungen sind.



Roger Aemisegger, Getränkelager

«Ich arbeite seit 18 Jahren bei Schützengarten. Was mir hier besonders gut gefällt, ist, dass unsere Brauerei für alles seine eigenen Spezialisten hat. Es mag kommen, was will, wir können alles intern bewerkstelligen dank eigenem Schreiner, Schlosser, Stromer, LKW-Mechaniker usw. Ich bin stolz, ein Mitarbeiter dieser Firma zu sein. Natürlich stehe ich hinter den guten Bieren, die wir produzieren. Die Herausforderung für mich und mein Team ist, dafür zu sorgen, dass unser Lager in einem einwandfreien Zustand ist. Wir wollen, dass unsere Kunden zufrieden sind und alle gewünschten Getränke auf Termin erhalten. In unserer Abteilung ist es von morgens bis abends eher laut und teilweise auch hektisch. Hier einen kühlen Kopf zu bewahren, ist jedoch kein Problem für mich. Mein Lieblingsbier? Unser Festbier, es ist nur zweimal im Jahr erhältlich und darum etwas ganz Besonderes.»

Alessio Eugster, Kreditorenbuchhalter, Buchhaltung

«Mir gefällt eindeutig der familiäre Umgang bei Schützengarten. Ich geniesse ihn schon seit meiner kaufmännischen Ausbildung in der Brauerei. Zudem gefallen mir die abwechslungsreiche Arbeit, das Team und die Weiterbildungsmöglichkeit, die mir Schützengarten bietet. Eine der grössten Herausforderungen ist sicher, den Überblick über die vielen Rechnungen zu behalten, dann aber auch die Erstellung der Jahresrechnungen unserer Tochtergesellschaften. Die allergrösste Herausforderung wartet jedoch noch auf mich – die zweijährige Weiterbildung zum Treuhänder mit eidgenössischem Fachausweis, die ich im Herbst 2019 beginne. Mein Lieblingsbier ist das St.Galler Klosterbräu, das gute alte «Chlöschtli».»





Regina Süss, Qualitätsmanagerin, Labor, Produktion

«Als Verantwortliche für Qualitätssicherung und -management umfassen meine Aufgaben viele Bereiche. Zu den täglichen chemisch-technischen Kontrollen zahlreicher Parameter während der Produktion der verschiedenen Biersorten kommt die Sicherstellung der Qualität auf mikrobiologischer und sensorischer Sicht. Diese vielfältigen Arbeiten bringen Abwechslung und halten den Arbeitsalltag spannend. Ich schätze zudem die Zusammenarbeit in meinem Team sehr. Die grösste Herausforderung ist, zu jeder Zeit die beste Qualität zu erreichen, um unseren Kunden immer fehlerfreies Bier anbieten zu können. Ich leite das Betriebslabor und ziehe während der Produktion und auch im fertigen Bier Proben. Zusätzlich gehe ich administrativen Aufgaben nach, um die Lebensmittelsicherheit immer zu gewährleisten und den Status eines zertifizierten Unternehmens aufrechtzuerhalten. Dabei ist es wichtig, abteilungsübergreifend zu arbeiten. Mein Lieblingsbier? Ganz klar unser naturtrübes Kellerbier Sämtis.»

Jürg Zürcher, Leiter Ausschankservice

«Ich arbeite seit 1992 in der Brauerei Schützengarten. Ich begann als Servicetechniker und wurde später Stellvertreter Ausschankservice. Mittlerweile leite ich den Ausschankservice seit zehn Jahren. Ich bin mit meinem Team zuständig für alle Ausschankanlagen und Servicetouren. Zu meiner Verantwortung gehören auch die Neu- und Umbauten sowie Reparaturen. Ich führe ein Team von zehn Mitarbeitenden, und wir arbeiten mit diversen externen Privatfirmen zusammen. Der familiäre Betrieb mit klar strukturierten Zielvorgaben gefällt mir sehr gut, ebenso der Einkauf mit hohen Anforderungen an die neueste Technik und die selbstständige Tagesplanung. Die Führung meines Teams und der Umgang mit unseren Kunden fordern mich immer wieder heraus – genauso wie die Planungsarbeiten für Neu- und Umbauten. Mein Lieblingsbier? Das St.Galler Klosterbräu.»



Andreas Breu, Logistikmitarbeiter/Chauffeur Kat. CE

«Besonders gut gefällt mir der tägliche Kontakt mit unseren Kunden. Mit den verschiedenen Charakteren umzugehen, ist zwar nicht immer ganz einfach, aber sehr interessant und macht Spass. Der Blick hinter die Kulissen verschiedener Veranstaltungen wie dem OpenAir St.Gallen oder dem Summerdays Festival Arbon ist ebenfalls spannend und bringt eine willkommene Abwechslung. Die grösste Herausforderung ist, meine Touren optimal zu planen, um alle Abladestellen in den gewünschten Zeitfenstern richtig zu bedienen. Die vorgeschriebenen Lenk- und Ruhezeiten müssen natürlich eingehalten werden, da bei Verstössen hohe Bussen warten. Dasselbe gilt für die Ladungssicherung, die regelmässig von der Polizei kontrolliert wird. Sehr wichtig ist mir die wöchentliche Reinigung des LKW. Sie sorgt für ein gepflegtes Erscheinungsbild, denn der LKW repräsentiert auch unsere Firma auf den Strassen. Mein Lieblingsbier? Das Vadian Pale Ale!»





WIR SIND SEIT 1991 STOLZER
FLOTTENPARTNER DER
BRAUEREI SCHÜTZENGARTEN
UND GRATULIEREN HERZLICH
ZUM 240-JAHRE-JUBILÄUM.



Auto Zentrum West

PICCARDSTRASSE 1 9015 ST. GALLEN 071 311 66 66 WWW.AZ-WEST.CH



cocc.ch

interior & corporate architecture

Technik, die den Durst löscht

Der Traditionsbetrieb Hirsig Getränketechnik AG mit Hauptsitz in Thun sorgt seit über 20 Jahren dafür, dass die Kundschaft immer und überall top ausgerüstet ist. Im Interview erklärt Geschäftsführerin und VR-Präsidentin Claudia Hirsig, was die Hirsig Getränketechnik AG auszeichnet und wieso sie sich für Jugendliche mit Lernschwächen engagiert.



Claudia Hirsig, Geschäftsführerin und VR-Präsidentin Hirsig Getränketechnik AG

Claudia Hirsig, die Hirsig Getränketechnik AG ist spezialisiert auf Ausschankanlagen unter anderem für Brauereien, Restaurants, Süssgetränke-Produzenten, Fachhochschulen und Altersheime. Wie kam es zu dieser Spezialisierung?

Die Hirsig Blechtechnik AG belieferte über 30 Jahre lang die Firma Selecta AG mit Ausschanksäulen und Tropfschalen. 1997 gründete mein Vater Toni Hirsig die Firma Hirsig Getränketechnik AG und übernahm den Bereich der Selecta AG. So kam es dazu, dass wir von Bier- über Postmix-, Premix- und Wasseranlagen alles gebaut haben und bis heute bauen.

nander im Team als auch mit Kunden und Lieferanten und legen grossen Wert auf gute Zusammenarbeit. Unser grösstes Gut sind die Mitarbeitenden, die Produktion in der Schweiz und die überschaubare Firmengrösse, die uns die nötige Flexibilität bietet.

«Höchste Qualität und beste Dienstleistungen sind für uns selbstverständlich.»

Zu Ihrem Kundenstamm zählen Grossverteiler, aber auch mittlere und kleinere Unternehmen aus der ganzen Schweiz, darunter auch Brauereien aus der Ostschweiz. Wie wichtig ist die Ostschweiz als Markt für die Hirsig Getränketechnik AG?

Für uns ist jede Region der Schweiz ein wichtiger Markt. Unsere Maxime ist es, für unsere Kunden höchste Qualität und beste Dienstleistungen zu erbringen, unabhängig von ihrer geographischen Lage.

Die Hirsig Getränketechnik AG wurde dieses Jahr mit dem Prix Lions Club Bern ausgezeichnet. Er wird an Unternehmen verliehen, die sich besonders für die berufliche Ausbildung oder Integration von Jugendlichen mit einer Lernschwäche einsetzen. Wieso engagieren Sie sich in diesem Bereich?

Eine Freundin suchte vor drei Jahren einen Praktikumsplatz oder eine Lehrstelle für ein 15-jähriges Mädchen, das in einem Heim für Sprach- und Hörbeeinträchtigte lebte. Sie wollte unbedingt Elektrikerin lernen. Ich bot ihr einen Praktikumsplatz an und danach startete sie ihre Wunschlehre. Viele Jugendliche brauchen einfach eine Chance. Deshalb biete ich ihnen eine Lehrstelle und ein Praktikum an.

Was war der Grund für einen zweiten Standort in Wil im Kanton St.Gallen?

Um die Bedürfnisse unserer Kunden optimal zu erfüllen und schnell reagieren zu können, ist es wichtig, dass wir auch geografisch gut aufgestellt sind. Dieses Jahr haben wir zusätzlich im Kanton Aargau ein weiteres Lager eröffnet und Anfang nächstes Jahr kommt ein weiterer Standort dazu.

Zum Schluss: Wenn Sie einen potenziellen Kunden mit einem Satz überzeugen müssten, sich für Hirsig zu entscheiden: Wie lautete dieser?

Unsere hohe Einsatzbereitschaft und langjährige Erfahrung in der Getränketechnik macht uns zu Ihrem zuverlässigen Partner.

Hirsig Getränketechnik AG

Standort Thun

Allmendstrasse 80
Gebäude 403
3600 Thun
+41 31 812 12 40
info@hirsig.ch

Standort Wil

Freudenastrasse 14
9500 Wil
+41 71 920 10 00
info@hirsig.ch

www.hirsig.ch

**Ihr kompetenter Partner für alles
was Sie rund um die
Getränketechnik benötigen!**



- Generalvertretungen für die Getränkeindustrie
- Kühlgeräte Bier, Premix und Postmix
- Zubehör für Getränkeanlagen



Rütistrasse 53
8634 Hombrechtikon
www.hertig-ag.ch
055 254 50 60

Industriestrasse 28 - 9430 St. Margrethen
www.heller-ket.ch

Zertifiziert ISO 9001
Zertifiziert ISO 14001



Wir gratulieren zum 240-Jahre-Jubiläum



Gewerbekühlung



Klimageräte



Industriekühlung



Fahrzeugkühlung

**WENN
DAS PROFIL
PASST, STEHT
WORK-SHOP
DAHINTER.**

Hinter der passenden Stelle steht work-shop. Hinter dem passenden Kandidaten steht work-shop. Und hinter beidem steht unser Erfolgsprinzip. Dieses Prinzip ist einfach: Wir sind nah bei Ihnen.

Sprechen Sie mit uns über Ihre Zukunft!

St.Gallen

Telefon +41 71 227 38 88

Rorschach

Telefon +41 71 844 00 44

WORK-SHOP

Personaldienstleister. Mit Erfolgsprinzip.

work-shop.ch

Heerbrugg | Rorschach | Schaan | St.Gallen | Weinfelden | Wil | Winterthur



**Darauf hatten wir
24 Jahre gewartet –
wir gratulieren zum
ersten Schüga 1779!**

Debrunner Koenig – seit 1755 in St.Gallen

Debrunner Koenig

klöckner & co multi metal distribution

www.dkm.ch

Kreative Brauhausgastronomie im «Brauwerk»

Die Brauerei Schützengarten verbindet Tradition und Moderne und geht dabei immer wieder neue Wege. Jüngstes Beispiel dafür ist die Erlebnis-Gasthausbrauerei Brauwerk an bester Lage unmittelbar beim Bahnhof St.Gallen. Nebst kreativer Kulinarik entstehen hier einzigartige Biere.

Das Brauwerk ist für die Marke Schützengarten ein Referenzpunkt – Restaurant und Kreativ-Brauerei in einem, eine Experimentierwerkstatt und Versuchslabor. Gäste geniessen die Bierkultur von Schützengarten in ihrer ganzen Vielfalt und haben das Privileg, die neuen Schützengarten-Biersorten als Erste zu verkosten. Damit wird jeder Besuch im Brauwerk zu einem neuen Geschmackserlebnis.

Neues aus dem Sudwerk

Im Erdgeschoss des Lokals steht als Herzstück ein klassisches Sudwerk mit einer Braukapazität von 500 Litern. Hier werden aber nicht die Schützengarten Stammbiere gebraut, im Gegenteil: Hier wird mit neuen Sorten und Rohstoffen experimentiert. So entstehen viele saisonale Sude und Bierkreationen. Für Schützengarten ist das Brau-

werk eine Spielwiese, die jede Menge Platz für neue Ideen von Mitarbeitenden und Gästen bietet.

«Das Brauwerk kann auch für Gruppenevents wie Bier-Seminare, Workshops, Brauereiführungen oder Bier-Dinner gebucht werden.»

Tradition und Moderne

Sich austauschen und Bierkultur geniessen können die Gäste im zweistöckigen Restaurant mit 140 Plätzen. Das gesamte Interieur ist eine gelungene Mischung aus modernen und traditionellen Elementen aus der Bierwelt.

Die Brauwerk-Brauköche interpretieren bodenständige Gerichte neu. Klassische Gerichte mit oder ohne Fleisch sowie Brauwerk-spezialitäten füllen die kreative Speisekarte. In der Brauwerk-Küche wird ein gemeinsames Ziel verfolgt: Bier- und Food-Pairing neu zu interpretieren. Die Speisekarte wechselt mehrmals im Jahr und wird der aktuellen Saison angepasst – ein Besuch im Brauwerk lohnt sich also jederzeit.

Unvergessliche Momente

Das Brauwerk kann für Gruppenevents wie Bier-Seminare, Workshops, Brauereiführungen mit Degustation oder ein Bier-Dinner gebucht werden – so bietet man seinen Geschäftspartnern oder Mitarbeitenden unvergessliche Momente. Und auch individuelle Anlässe sind gerne gesehen: Ob kleine Feier oder grosse Party, im bahnhofsnahe Restaurant lassen sich ausgiebige Apéros geniessen und wunderschöne Feste begehen. Ob Firmenanlass, Hochzeit, Taufe oder Geburtstag – gefeiert wird in lockerer, zwangloser Atmosphäre.

Mehr Informationen unter restaurantbrauwerk.ch





TANK LEER?

058 400 66 11



Ihr regionaler Partner für Energie

LAVEBA Genossenschaft, AGROLA

Vadianstrasse 29, 9001 St. Gallen

agrolasg.ch

agrola.ch

NÖD JUFELE MACHT DEN BRAUER ZUM MEISTER.



Ein gutes Bier braucht Zeit. Deshalb nehmen wir uns beim Brauen besonders viel davon. Und das seit 240 Jahren. Damit Sie jeden Schluck genießen können.

Wir nehmen uns Zeit für unser Bier.



Schützengarten