

Ein Bier aus deiner Nachbarschaft

Am Freitag, 8. April, lanciert die Sonnenbräu mit dem «Nochbuur» eine neue Bierspezialität. Das von Culinarium zertifizierte Bier wird hergestellt aus regionaler Braugerste, Rheintaler Ribelmais und Schweizer Hopfen. Ebenfalls am Freitag kommt das beliebte Zwickelgold in neuem Design auf den Markt.

Rebstein. Pünktlich auf die beginnende Biersaison ist in der Sonnenbräu eine neue Bierspezialität erhältlich. «Nochbuur» verspricht viel Regionalität. «Der echte Bierkenner will wissen, wann, wie und wo sein Bier gebraut wird. Mit der wachsenden Konzentration der grossen Bierkonzerne kommt beim Konsumenten verstärkt der Wunsch auf nach Bieren mit klarer Herkunftsbezeichnung», weiss Geschäftsführerin Claudia Keel-Graf.

Bier braucht Heimat. Der Slogan der Sonnenbräu wird gelebt. So lässt die Rheintaler Brauerei die Braugerste bei drei Landwirten in Ruggell, Weite und Bronschhofen anpflanzen.

Nachhaltiges und regionales Bier

Mit der neuen Bierspezialität möchte die Sonnenbräu ihren Einsatz regionaler Rohstoffe für ihre Biere noch bekannter machen. Denn dass die Brauerei aus Rebstein auf regionale Rohstoffe setzt, ist nicht neu. Bereits seit über 30 Jahren werden Rohstoffe



aus dem Rheintal bei der Bierherstellung verwendet. «Das «Nochbuur» ist eine Hommage an unsere langjährigen Gerstenbauern. Sie pflegen ihr Handwerk mit viel Hingabe und Leidenschaft, damit wir Biere geniessen können, die mit Rohstoffen gebraut werden, die direkt vor unserer Haustüre wachsen», meint Keel-Graf weiter. So werden neben regionaler Braugerste auch Schweizer Hopfen und Rheintaler Ribelmais verwendet. Somit kann der Konsument sich auf ein nachhaltiges und regionales Bier freuen. «Nochbuur» ist zudem ein süffiges Bier, das zu jeder Gelegenheit passt: nach der Arbeit als Feierabendbier oder auch zu einem feinen Essen», sagt Keel-Graf.

Zwickelbier erscheint in neuem Design

Gleichzeitig mit der Lancierung vom «Nochbuur» hat die Sonnenbräu einem altbekannten Bier ein neues Kleid verpasst. «Das Sonnenbräu Zwickelgold gehört zu den Traditionsprodukten unserer Brauerei. Nun erhält die naturtrübe Bierspezialität ein neues Design bei unverändertem Rezept», teilt die Geschäftsführerin mit. Das beliebte Bier der Brauerei wird direkt ab dem Lagertank abgefüllt. Die Merkmale des naturbelassenen traditionellen Bieres sind die leichten karamellisierten Noten sowie die bernsteinfarbene Optik. «Das Zwickelgold verspricht einen herzhaft frischen Biergenuss», so Claudia Keel-Graf.

Das Zwickel bleibt unverändert im 20er Harass sowie in der 2-Liter-Magnumflasche erhältlich. Das »Nochbuur« erscheint im beliebten 10er Karton sowie einem 24er Harass.

Lanciert werden die beiden Bierspezialitäten mit einer Stunde Freibier am Freitagabend, 8. April, von 17.30 bis 18.30 Uhr. Am Event, der in den Getränkemärkten in Widnau, Staad und Oberriet sowie vor der Brauerei in Rebstein stattfindet, sind zum Bier herzhaft Würste erhältlich.

