

TURBINENBRÄU GOLDSPRINT

/ 33 cl



Turbinenbräu

Zürich seit 1997

1996 drohte Zürich der Verlust einer über hundert Jahre alten Tradition. Die Brauerei Hürlimann stellte als letzte grosse Brauerei die Produktion in Zürich ein. Drei Zürcher stemmten sich gegen den Niedergang der Bierkultur und begannen im Industriequartier, gleich neben der alten Turbinenproduktion der Sulzer-Escher-Wyss, selbst Bier zu brauen. Die TurbinenBräu AG war geboren. Fortan galt es, der grossen Brauereitradition in Zürich gerecht zu werden. Mit hochwertigen Rohstoffen und einer langen Reifezeit wird seit 1997 ein natürliches Frischprodukt für den lokalen Markt hergestellt. Dank kurzen Vertriebswegen braucht es weder eine Pasteurisation, noch den Einsatz von zusätzlichen Konservierungsmitteln. Das Bier lagert nicht monatelang in Getränkedepots. Es wird jede Woche frisch in Zürich in Fässer und Flaschen abgefüllt. Dank dem tiefen pH-Wert und dem konservierenden Alkohol ist unbehandeltes Bier mindestens drei Monate haltbar. Die anfänglich kleine Kundenkreis der TurbinenBräu weiteten sich schnell aus. Die Braukapazitäten mussten bereits nach einem Jahr verdoppelt werden. Der kontinuierliche Ausbau der Brauerei forderte bald seinen Tribut: Es wurde eng in den anfänglich grosszügigen Räumlichkeiten. Im Herbst 2002 zog die Brauerei in eine Industriehalle an der Badenerstrasse 571 in Zürich. Das Wachstum ging kontinuierlich weiter. Mittlerweile beliefert die TurbinenBräu rund 100 Gastrobetriebe in und um Zürich mit Fass- und Flaschenbieren und ist damit die grösste Brauerei des Kantons.

Trinkreife
Traubensorten
Passend zu
Degustationsnote

Ein mit untergäriger Hefe gebrautes goldenes Spezialbier, wie es in der Schweiz stark verbreitet ist. Nach dem Reinheitsgebot gebraut, welches ausschliesslich die Verwendung von Gerstenmalz, Hopfen und Wasser vorschreibt.

