

## Rugenbräu AG

### Rarität aus dem Berner Oberland

Am 1. Juli 1999 trat eine neue Alkoholverordnung in Kraft. Daraufhin präsentierte die Rugenbräu AG den ersten offiziellen in der Schweiz destillierten Bierbrand. Damit wurde es in der Schweiz auch möglich, Whisky herzustellen. Da bei der Herstellung von Whisky und Bier ein ähnliches Verfahren angewendet wird, war es für die Verantwortlichen der Rugenbräu klar, die edle Spirituose ebenfalls zu produzieren. Ein paar Jahre und etliche Versuche später gelangten im Jahr 2008 die ersten 3'500 Flaschen Whisky in den Verkauf. *Swiss Mountain Single Malt* heisst das edle „Lebenswasser, welches im Felsenkeller in Interlaken und auf dem Jungfrauoch ausreift.

### Beste Produktionsbedingungen

Das moderne Sudhaus – ausgerüstet mit einem schonenden Kochsystem – ist für die Herstellung der Würze besonders geeignet. Die Würze wird nicht nur schonend, sondern auch unter völlig sterilen Bedingungen hergestellt. Das über Jahrzehnte erworbene Know-how für die Herstellung von Bier kommt auch für die Whisky-Produktion voll zum Tragen. Die Grundstoffe Gerstenmalz, Wasser und Hefe sind dieselben wie bei der Bierherstellung. Für die Destillation der vergorenen Würze wurde 2010 eine eigene Distillery mit zwei Brennblasen gebaut. Diese tragen entscheidend zur Qualität des Geschmacks bei. Das so gewonnene Destillat wird dann hauptsächlich in Oloroso-Sherry-Fässer (aus amerikanischer Weisseiche) abgefüllt und lagert im tiefen Rugen Felsenkeller aus dem Jahre 1875. Über die Jahre der Reifung nimmt der Whisky die Aromen vom Holzfass auf und erlangt so seine unvergleichliche Farbe und Geschmacksvollendung.



Im 2014 wurde das Sortiment mit einem Whisky-Liqueur erweitert. Dazu kam 2016 der Swiss Crystal Gin, der zu seiner Veredlung über einen echten Bergkristall läuft. Ab 2017 ist jährlich die limitierte *Swiss Mountain Single Malt Whisky Master Distiller Edition* erhältlich.



Öffnungszeiten:	Samstag 10. November 2018, 09.30h bis 16.00h
Aktivitäten	Brennerei in Betrieb, Schau-Küfern mit Roland Supiger, Betriebsrundgang Distillery und Whiskykeller, Schnüffel-Bar, Verpflegungsangebot vorhanden
Kontakt:	Rugenbräu AG Kurt Althaus, Master Distiller Wagnerenstrasse 40 Tel: 033 826 46 67 kurt.althaus@rugenbraeu.ch rugenbraeu.ch
Lohnbrenner:	nein
Spezialitäten:	Swiss Mountain Single Malt Whisky, Whisky Liqueur, Swiss Crystal Gin, Fleur de Bière