

Euelbräu, Winterthur-Wülflingen

Euelbräu feiert sein 10-Jahre-Jubiläum

Seit bereits 10 Jahren braut das Euelbräu-Team im Industriequartier - hinter dem Bahnhof Winterthur-Wülflingen - Bierspezialitäten.

Nebst den schon in Winterthur bekannten Biersorten Euelbräu Hell und Amber wird seit Kurzem auch ein leichtes, schwach gehopftes Maisbier gebraut.

Zusätzlich werden übers Jahr immer wieder Spezialitäten angeboten - wie das «Eau de Bière», ein aus Euelbräu destillierter, 40-Prozentiger Bierbrand und der «Cider», der 100 Prozent aus Winterthurer Äpfeln hergestellt ist und eine besonders fruchtige Note hat.

Technische Anlagen erweitert

Die Winterthurer Brauerei Euelbräu hat in den letzten Jahren ihre technischen Anlagen kontinuierlich erweitert und die Produktionsmöglichkeiten ausgebaut. Seit Kurzem werden auch Süssgetränke hergestellt und abgefüllt. Die Flaschen werden im Tunnelpasteur mit Hilfe von Heisswasser kurzzeitig auf über 75 °C erwärmt und so haltbar ge-



Bild: z.V.g. Getränkeflaschen im Tunnelpasteur.

macht. Zu guter Letzt werden die Flaschen etikettiert und nach Kundenwunsch durch Mitarbeiter der Brühlgutstiftung verpackt.

Grosse Geburtstagsfeier

Am 21. Mai feiert Euelbräu seinen 10. Geburtstag mit einem Tag der offenen Tür. Es gibt natürlich frisch gezapftes Euelbräu und Wurst vom Grill. Brauereiführungen werden

durchgeführt, bei denen man nicht nur viel über die Braukunst erfährt, sondern auch die umfangreichen technischen Anlagen besichtigen kann.

Ab 18.30 Uhr findet in der Brauerei Euelbräu ein starkes Live-Konzert mit dem stadtbekanntem «Rock n'Roller M.G. Grace statt. Euelbräu heisst alle Interessierten herzlich willkommen.

pd