

1779

ÄLTESTE SCHWEIZER
BRAUKUNST



Schützengarten



*Eigenständige, unverwechselbar
geschmackvolle Biere*

Sanftes Brauen ist unser Bier

GRÜEZI

Hopfen, Malz, Wasser, Hefe und rund 220 Mitarbeitende – dies ist das Geheimnis unserer aromatischen und vielfältigen Schützengarten Biere. Die Philosophie des respektvollen und traditionellen Brauens im Einklang mit der Natur sowie der Pionier- und Innovationsgeist sind unser oberstes Credo.

Mönche im Kloster St. Gallen legten im Mittelalter den Grundstein für die älteste Brauerei der Schweiz. Als unabhängiges Familienunternehmen gehen wir seit bald 250 Jahren unseren Weg - ehrlich, leidenschaftlich und selbstbewusst. Dank neuester Technologie sind wir in der Lage, den traditionellen Brauprozess zeitgemäss weiterzuführen. Bewusst verzichten wir auf die Anwendung von beschleunigten Brauverfahren.

Der respektvolle Umgang mit den Ressourcen, kurze Transportwege und der ständige Austausch mit den Rohstofflieferanten sind die Grundlagen der schonenden Bierherstellung der Brauerei Schützengarten. Der Standort und die Region Ostschweiz sind für uns wichtig, hier sind wir zu Hause. Wir sind Schweizer Kulturgut. Unser Ziel und unsere Motivation sind, für Sie ein qualitativ hochstehendes, unverwechselbares Bier zu brauen.

Stellvertretend für das ganze Team wünsche ich Ihnen weiterhin viel Freude und genussvolle Aus-Zeiten mit unseren geschmackvollen Schützengarten-Qualitätsbieren.

Reto Preisig

Vorsitzender der Geschäftsleitung
Brauerei Schützengarten AG



Unsere Bierkultur begann hinter Klostermauern

NATUR, KULTUR UND ÜBERLIEFERUNG

Hinter den St. Galler Klostermauern brauten die Mönche bereits im Mittelalter Bier und legten so den Grundstein für die älteste Brauerei der Schweiz. Auf dem Klosterplan von 825 sind nicht weniger als drei Brauereien ersichtlich.



ZWISCHEN TRADITION UND MODERNE:

- Die Familien Tobler, Billwiller und Kurer prägten und prägen noch heute die Geschichte der Brauerei
- Familienunternehmen mit Pioniergeist und Visionen
- Innovative Verbindung zwischen Natur, Kultur und Handwerk sowie der ältesten Schweizer Braukunst
- Brautechnologie auf dem neusten Stand der Technik: vollautomatisches Sudhaus, Lagerkeller, Filteranlage, Abfüll- und Verpackungsanlagen, Logistik mit modernem Fahrzeugpark
- Im Bierflaschenmuseum der Brauerei Schützengarten wird der Wandel der Zeit sichtbar

1779 **GRÜNDUNG**
Durch Johann
Ulrich Tobler

1880 Erste Kältemaschine
installiert

1895 **ELEKTRIZITÄTSWERK**
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 Flaschen-
Reinigungsmaschine

1954 Gärkeller: Bottiche
aus rostfreiem Stahl

1979 Moderne Verpackungsanlage
im neuen Stapelgebäude

1986 Neues Sudhaus:
vollautomatischer Brauprozess

1994 **HOCHREGALLAGER**
Bau des Hochregallagers
für über 700 Handelsartikel

1997 ISO-Zertifizierung: Garantierte
Betriebs- und Qualitätssicherung



2001 Eröffnung Bierflaschen-
museum in St. Gallen

2009 Einführung des Hefeweizenbiers
Weisser Engel

2012 Installation neuer
Gär- und Lagertanks

2014 **SLOW BREWING**
Erste und einzige Schweizer Brauerei
im Club der Prädikatsbrauereien von Slow Brewing

2016 Gesamt-Erneuerung der Verpackungsanlagen
im Trockenteil

2017 **WORLD'S BEST AMBER BEER**
St. Galler Klosterbräu

2022 **CRAFT BRAUER
DES JAHRES**

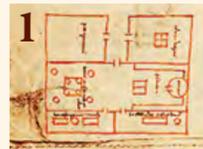
2023 **GEWINN FUTURE AWARD**
am European Beer Star

2024 **SWISS BEER AWARD**
Weisser Engel

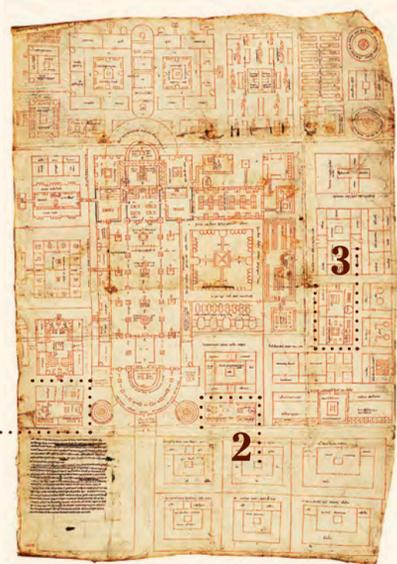
2025 Installation neue
Dosenabfülllinie

2029 **250 JAHRE
SCHÜTZENGARTEN**





Der karolingische Klosterplan von St. Gallen mit drei Brauereien, gezeichnet um 825. (heute in der Stiftsbibliothek St. Gallen zu sehen)



Das Braumeister-Team sorgt für höchste Qualität aller Schützengarten-Spezialitäten



Ein feiner Schluck Heimat.
Schützengarten Panaché mit Edelweiss-Extrakt

Unsere vier Rohstoffe für einzigartige Genüsse.

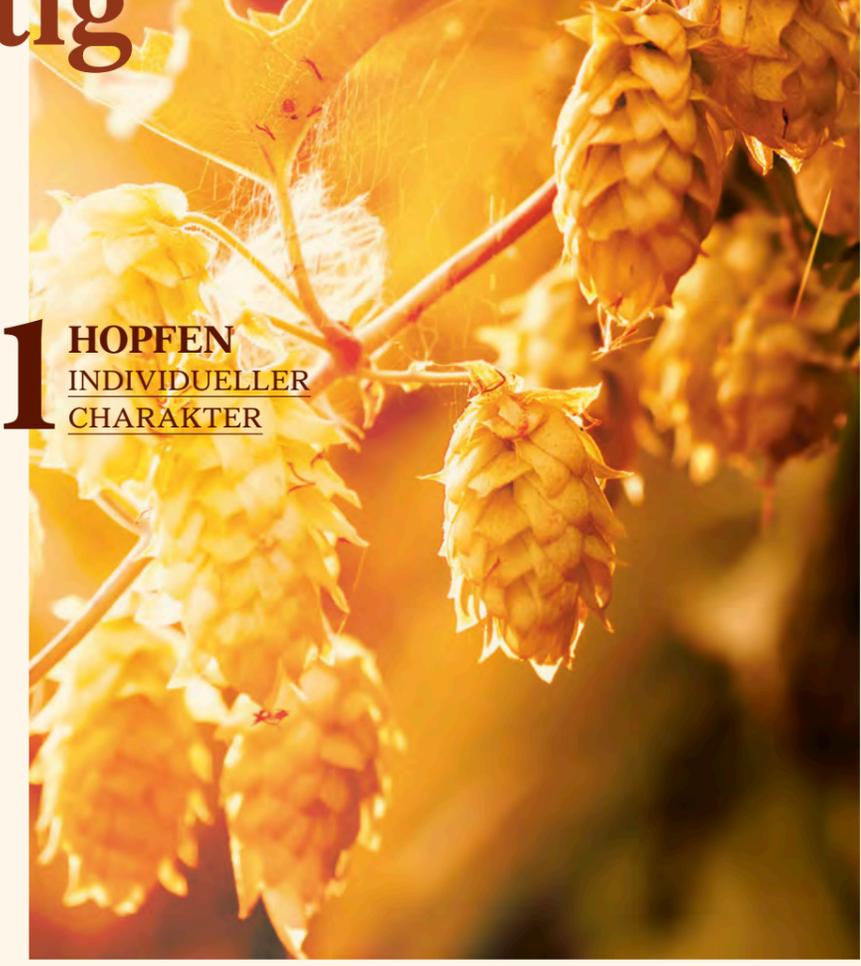
Die Natur arbeitet für uns, Regionalität ist uns wichtig

SORGFALT, RESPEKT UND FACHWISSEN

Schweizer Hopfen- und Gerstenbauern sind unsere Vertrauenspartner. Wir haben ein gemeinsames Ziel: Das einzigartige Bier, natürlich, schonend und nachhaltig hergestellt.

SCHONEND HEISST FÜR UNS:

- Sorgfältiger, nachhaltiger Anbau von Hopfen und Braugerste
- Einsatz verschiedenster Aromahopfen
- Bestes, weiches Brauwasser
- Selber gezüchtete und kultivierte Hefe
- Kurze Transportwege dank regionalem Anbau



1 HOPFEN INDIVIDUELLER CHARAKTER

Aromatisch und harmonisch ausgewogen. Zum Brauen verwenden wir die Fruchtzapfen (Dolden) der unbefruchteten weiblichen Pflanze. Hochwertige Aromahopfen verleihen unseren Bieren ihren eigenständigen Charakter. Jeweils im September zupfen wir am Hopfenzupferfest zusammen mit der Bevölkerung den eigenen Hopfen.



2 MALZ GESCHMACK & FARBE

Süsslich, würzig, von hellbeige über rot, braun bis schwarz – dies steckt alles im Malz. Hergestellt aus ausgewählten Braugersten von den Feldern unserer Landwirte. Der Braumeister entscheidet über die richtige Komposition für jede Biersorte. Jeweils im August feiern wir die Braugerstenernte zusammen mit der Bevölkerung.



3 WASSER PURE FRISCHE

Frisch, kalkarm und biologisch einwandfrei: Mit 90 % ist Wasser der Hauptbestandteil des Biers. Die Qualitätsansprüche unseres Braumeisters sind sehr hoch.



4 HEFE KONSTANTE QUALITÄT

Die Hefe vergärt die Malzzucker der Bierwürze. Um optimale Bierqualitäten zu erzielen, züchten und kultivieren wir die Bierhefen in unseren Kellern selbst.

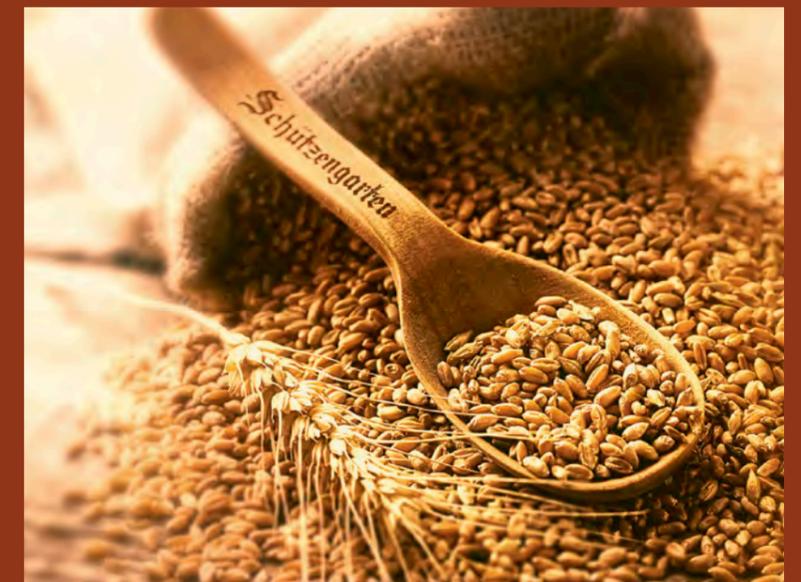


Unser Landbier: Hopfen aus Stammheim, Gerstenmalz aus Mörschwil, einheimisches Wasser, Hefe aus Eigenproduktion

**Braukultur heisst
für uns – mit dem
Besten zufrieden zu
sein und zu wissen
warum.**



Anforderungen an unser Braugetreide –
einwandfreie sensorische und hygienische
Qualität und eine hohe Keimfähigkeit sind
für Schützengarten Biere unverzichtbar.



Reife Leistung, bewährtes Handwerk und neuste Technologie

BRAUKUNST, VERANTWORTUNG UND NACHHALTIGKEIT

Für das Brauen unserer Biere nehmen wir uns etwas, das heute rar ist – Zeit. Schützengarten ist es ein grosses Anliegen, so nachhaltig wie möglich zu produzieren. Unsere Philosophie basiert auf Qualität, Innovation und lokaler Nähe. Stets das beste Bier von hier im Fokus. Wir schaffen optimale Bedingungen für den Gär- und Reifeprozess und lassen ihm Zeit.

Da sind wir konsequent.

Unser ökologisches Bewusstsein beginnt bei den kurzen Transportwegen für die Rohstoffe, geht zur Wiederverwertung der Malztreber bis zur hohen Energieeffizienz der neuen Reinigungs- und Abfüllanlagen. Eine gute Energiebilanz ist uns wichtig und wir investieren laufend in moderne Anlagen. Unser Stolz: An der Sitter betreiben wir seit 1895 ein eigenes Wasserkraftwerk und produzieren grüne Energie.



1 BRAUEN

Im Sudhaus wird das geschrotete Malz in der Maischepfanne mit Brauwasser gemischt. Die entstandene Maische wird stufenweise erhitzt, wobei die Stärke zu Malzzucker abgebaut wird. Im Läuterbottich wird die Maische von unlöslichen Bestandteilen getrennt. Der Rückstand (Malztreber) geht an Bäcker für das Treberbrot oder als Tierfutter an unsere lokalen Bauern zurück.

In der Würzpfanne wird die gewonnene Flüssigkeit, die Bierwürze, mit Hopfen versetzt und gekocht.

Die noch heisse Würze fliesst danach zur Klärung durch den Whirlpool und wird abgekühlt.



2 GÄREN/REIFEN

Der Würze wird die Hefe beigegeben. Die Gärung wandelt die Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure um. Nach etwa einer Woche ist die Hauptgärung beendet, aus der Würze ist Jungbier entstanden.

Im Lagertank folgt die Nachgärung, Reifung und Klärung des Bieres, bis es nach einigen Wochen kalter Lagerung die Konsumreife erreicht hat.



3 ABFÜLLEN

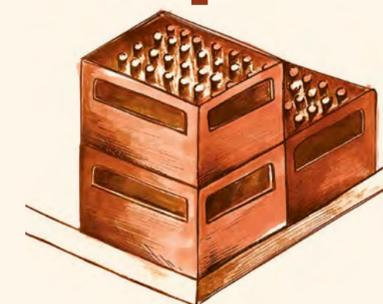
Das Bier wird nun glanzfein filtriert oder naturbelassen unfiltriert in Flaschen, Dosen und Fässer abgefüllt.

*Bis 1964 Auslieferungen mit
Pferdegespann. Um 1900 standen bis
40 Pferde im Dienst der Brauerei.*



5 AUSLIEFERUNG

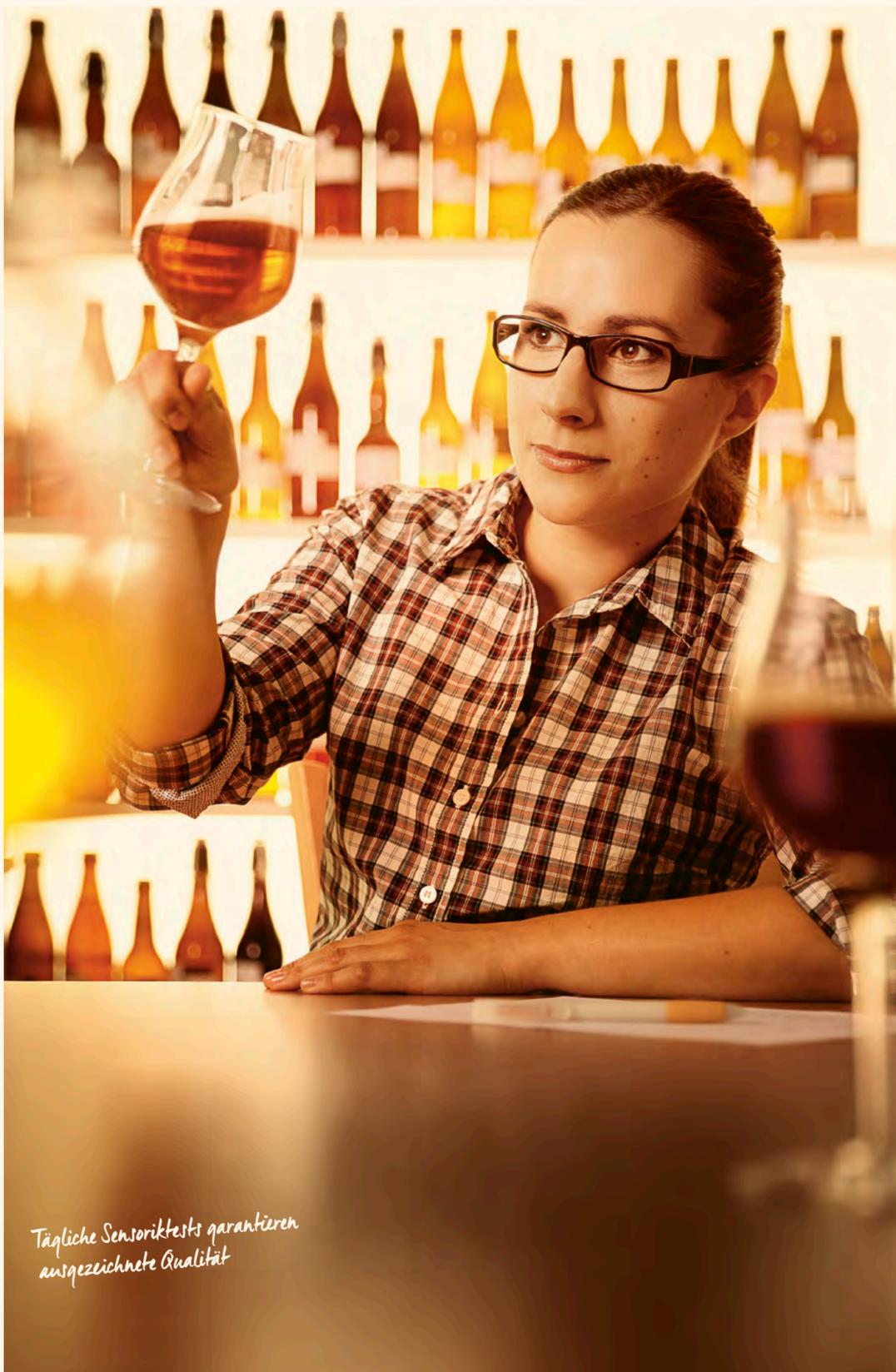
Nun erfolgt die Auslieferung an rund 2'500 Gastrobetriebe und mehr als 1'000 Detaillisten zwischen Bodensee, Vierwaldstättersee und Lago di Lugano.



4 LAGER

Im Hochregallager werden alle Sorten in diversen Gebinden für die Auslieferung bereitgestellt.





Tägliche Sensoriktests garantieren
ausgezeichnete Qualität

Klosterbräu, Gallus 612, Weisser Engel, Schwarzer Bär und viele mehr

ABWECHSLUNG, INDIVIDUALITÄT UND AUTHENTIZITÄT

Ob überliefert, neu interpretiert oder neu entwickelt, jedes Bier hat im Familienunternehmen sein individuelles Rezept und seine ureigene Entstehungsgeschichte. Unsere Brauer sind sich dessen bewusst. Seit Generationen widmen sie sich ihrem Handwerk mit Stolz und Leidenschaft. Unter handwerklichem Brauen verstehen wir das Kreieren von eigenständigen Brauspezialitäten mit besten Rohstoffen und echtem Charakter. Ein Unterschied, den man sehen, riechen und schmecken kann.





Schützengarten
SLOW BREWED
INDIA
PALE ALE

SANTISBIERE
Schützengarten
1779
ORIGINAL - NATURTRÜB

Schützengarten

Schützengarten
Schützengarten
Schützengarten
PANACHE
ZITRONE & EDELWEISS
NATURTRÜB

Schützengarten

Schützengarten
SLOW BREWED
GALLUS
Wacholder
SLOW BREWING

Weisser Engel
Schützengarten
Weisbier

Edelspe
Schützengarten
SPEZIALBIER MIT EDEL-HOPFEN



Brauen mit Zeit für Geschmack

VISIONEN, RESPEKT UND HEIMAT

Die Anerkennung und Aufnahme als erste und einzige Schweizer Brauerei in die Slow Brewing-Gilde freut uns sehr. Sie ist Bestätigung und Motivation, unsere Firmenphilosophie auch in Zukunft weiterzuverfolgen. Der sorgfältige und respektvolle Umgang mit Ressourcen, die Achtung sozialer Gerechtigkeit und Würde aller in der Wertschöpfungskette beteiligter Personen sowie ein ausgeprägter Pioniergeist sind unser oberstes Credo. Unsere Biere brauen wir mit viel Zeit für noch mehr Geschmack.



Andreas Kurer, Barbara Kurer, Daniel Graf-Stäheli, Thomas Kurer (von links)

ENGAGEMENT UND FAMILIENTRADITION

Hinter der erfolgreichen Entwicklung der Brauerei Schützengarten steht vor allem die Familie Kurer/Berchtold. Ab den 1970er Jahren führte Christoph Kurer gemeinsam mit Joachim Stäheli-Berchtold die Geschäftsleitung. Nach dessen Pensionierung 1996 lenkte Christoph Kurer bis 2012 als Vorsitzender der Geschäftsleitung und ab 2010 bis 2023 als Präsident des Verwaltungsrates die Geschicke der Brauerei.

Nun hat bereits die nächste Generation die Verantwortung für das Unternehmen übernommen: Thomas Kurer und Daniel Graf-Stäheli als Mitglieder des Verwaltungsrates, Andreas Kurer als VR-Sekretär und Barbara Kurer als Präsidentin der gemeinnützigen Arnold Billwiller Stiftung*.

Das Bestreben von Schützengarten ist nach wie vor der erfolgreiche Auf- und Ausbau der eigenen Marktposition unter verantwortungsvollem Umgang gegenüber unseren Mitarbeitenden, Kunden, Aktionären sowie der Umwelt und Gesellschaft. «Qualität auf allen Ebenen» ist unser Credo.

* Die vom langjährigen Besitzer der Brauerei Schützengarten gegründete Arnold Billwiller Stiftung unterstützt regionale soziale und kulturelle Projekte.



Richard Reinart
Produktion

Reto Preisig
Vorsitzender der Geschäftsleitung

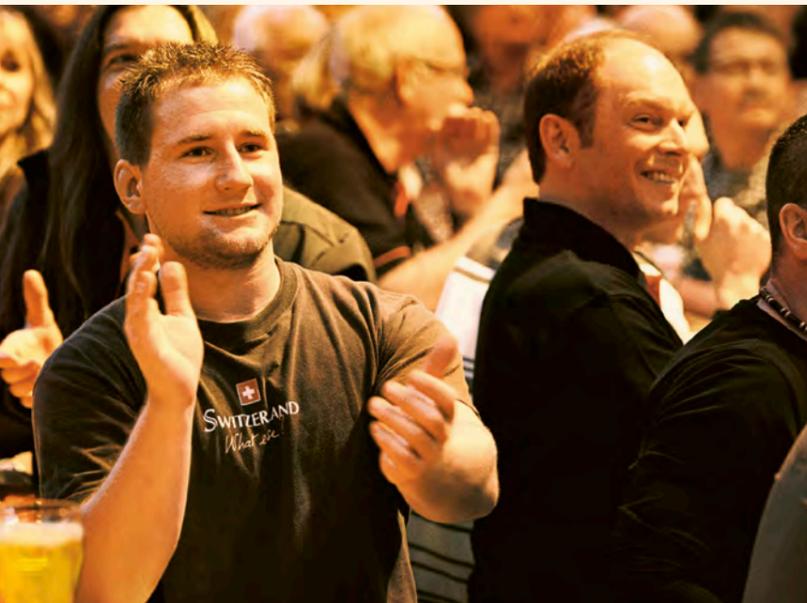
Kurt Moor
Verkauf

Patrik Epple
Finanzen

Kultur, Region, Tradition und Schützengarten

«WIR ENGAGIEREN UNS
STARK IN DER FÖRDERUNG
UND UNTERSTÜTZUNG
VON KULTUR UND SPORT»

WIR SIND DABEI:



WENN
die Ostschweiz in Festlaune ist

*Der Schützengarten Fan-Club mit über
2'000 Mitgliedern besteht seit 2010.*



WENN
Fussball
gespielt wird



WENN
das OpenAir im
Sittertobel rockt



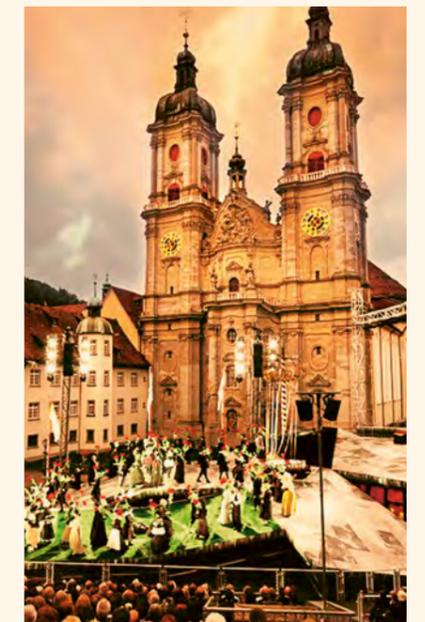
WENN
starke Mannen sich im
Sägemehl messen



WENN
Menschen feiern und ein gutes
Bier geniessen

*Viele langjährige Partnerschaften mit
Veranstaltern, Vereinen und Organisationen*

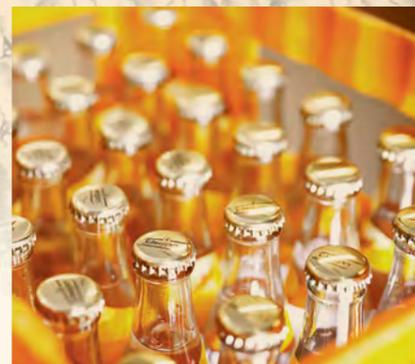
WENN
klassische Töne über das
Klosterdach schweben



Logistische Meisterleistung

FRISCH, SCHNELL UND ZUVERLÄSSIG

Wir tun alles, damit Sie immer und überall unser Bier geniessen können. Ein umfangreiches Sortiment an alkoholfreien Getränken, Wein, Frucht- und Obstsaften vervollständigen das Getränke-Angebot für unsere Kunden. Ein prompter Getränkeservice, alles aus einer Hand, ein Lieferant und eine Rechnung. Kein Fest, keine Party ohne Schützengarten. Auf Wunsch liefern wir die komplette Festinfrastruktur.



SCHÜTZENGARTEN GETRÄNKE-SERVICE:

St. Gallen:	Tel. 071 243 43 53
Herisau:	Tel. 071 351 37 57
Amriswil:	Tel. 071 411 50 50
St. Margrethen:	Tel. 071 744 45 40
Kreuzlingen:	Tel. 071 688 77 88
Buchs:	Tel. 081 756 14 39
Kaltbrunn:	Tel. 055 293 56 65
Hochfelden:	Tel. 043 411 40 90
Rorschach:	Tel. 071-845 60 81
Flums:	Tel. 081 733 27 67

INTERESSANTE ZAHLEN:

- über 20 individuell gebraute Biersorten
- 220 Mitarbeitende
- 50 Service-Fahrzeuge sind Tag für Tag zwischen Bodensee, Zürichsee, Vierwaldstättersee und Lago di Lugano unterwegs
- 2'500 Restaurants führen unser Bier
- 1'000 Detaillisten und Getränke-händler vertreiben unser Bier
- über 3'000 Veranstaltungen pro Jahr werden von uns mit Festinfrastruktur und Getränken beliefert
- über 20'000 x pro Jahr reinigen unsere Ausschank-Service-Techniker die Ausschankanlagen bei unseren Kunden
- Tochtergesellschaft Birrificio San Martino in Bioggio TI: Produktion von 7 Tessiner Craft Bieren



Brauerei Schützengarten AG · St. Jakob-Strasse 37 · 9004 St. Gallen
Telefon: 071 243 43 43 · info@schuetzengarten.ch
www.schuetzengarten.ch

