hiesig

SPEZIELLES AUS DER REGION

Auf den Sonderseiten «hiesig» haben regionale Firmen die Gelegenheit, ihre einheimisch produzierten Qualitätsprodukte ins beste Licht zu rücken und gut sichtbar zu präsentieren.

Erscheinungen:	Mittwoch, 7. Februar 2024	Mittwoch, 12. Juni 2024	Mittwoch, 2. Oktober 2024
Anzeigeschluss/Druckdaten:	Mittwoch, 31. Januar 2024	Mittwoch, 5. Juni 2024	Mittwoch, 25. September 2024
Auflagen:	Grossauflage, jeweils 63 000 Leserinnen und Leser		
Speziell:	Inserate oder Publireportagen (fixe Grössen) wählbar. Publireportagen werden vom «Boten» einheitlich gestaltet.		
Rabatt Inserat:	Bei der gleichzeitigen Buchung von 2 Ausgaben erhalten Sie 10 % Rabatt Bei der Buchung von allen 3 Ausgaben profitieren Sie von 20% Rabatt.		
Rabatt Publireportage:	50% Rabatt		

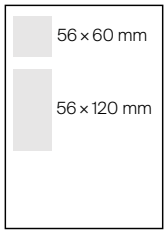
bis zu 50 % Rabatt

Bestellschein

Sie als Anbieter von hiesigen Angeboten wählen auf diesen Sonderseiten, ob Sie ein klassisches Inserat nutzen möchten oder ob Sie mit einer Publireportage (fixe Grösse) die lokale Bevölkerung informieren wollen.

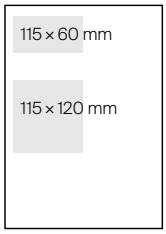
Ich reserviere das Inserat/die Publireportage in folgenden Ausgaben: ☐ Mittwoch, 7. Februar 2024 ☐ Mittwoch, 12. Juni 2024 ☐ Mittwoch, 2. Oktober 2024

Inserate:



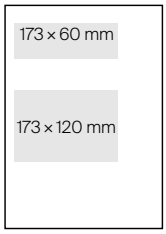
☐ 56 × 60 mm **Fr. 252.–**

☐ 56 × 120 mm **Fr. 504.–**



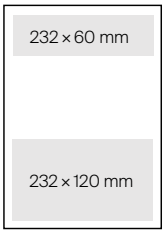
☐ 115 × 60 mm **Fr. 504.–**

☐ 115 × 120 mm **Fr. 1008.–**



☐ 173 × 60 mm **Fr. 756.–**

☐ 173 × 120 mm **Fr. 1512.–**



☐ 232 × 60 mm **Fr. 1008.–**

☐ 232 × 120 mm **Fr. 2016.–**

Alle Preise exkl. MwSt.

Publireportage: ☐ **Fr. 1008.–** statt Fr. 2016.–

232 × 120 mm
2000 Zeichen
+ 1 Bild

☐ zusätzlich online **Fr. 300.–**

Mehrwert «plusOnline»
Ihr Printinserat ab Fr. 300.– erreicht 4000 neue Online-/mobile Werbekontakte auf bote.ch, 20minuten.ch, bluewin.ch und weiteren namhaften Portalen. Für diese zusätzliche Publikation, inkl. detailliertem Reporting Ihrer Online-Anzeigen (www.adlogica.ch/bdu-wkportal), wird automatisch Fr. 69.– verrechnet. Mehr unter www.adlogica.ch/schwyz.

Inseratetext/Druckdaten

☐ Die fertigen Druckdaten liegen bei. ☐ Ich wünsche Unterstützung bei der Erstellung des Inserats.

☐ Die fertigen Druckdaten folgen bis am 31. Januar bzw. 5. Juni bzw. 25. September 2024

Firma:

Kontaktperson:

Strasse:

PLZ/Ort:

Einsenden an: inserate@bote.ch

Bote

Bote der Urschweiz AG · Werbung
Schmiedgasse 7 · 6430 Schwyz
041 819 08 08 · inserate@bote.ch
www.bote.ch

Im Kanton Schwyz hat Bier eine lange Tradition

Um 1900 wurde im Kanton Schwyz in mehr als zehn Braustätten Bier gebraut. Ab 1960 gab es für eine lange Zeit nur noch eine Brauerei. Momentan erleben vor allem Kleinstbrauereien eine Renaissance.

Erna Blättler-Galliker

Im Kanton Schwyz war von 1960 bis Ende der 1990er-Jahre die Brauerei Rosengarten in Einsiedeln der einzige Brauereibetrieb. «So war es auch unser Betrieb, der 1979 als erste Brauerei der Schweiz ein Bier mit Mais gebraut hat», erklärt Alois Gmür, Braumeister der Brauerei Rosengarten.

14 Brauereien in der Region

Heute sind im Kanton Schwyz wieder 14 Brauereien gemeldet. Dieser Trend gilt schweizweit: Gab es Mitte der 90er-Jahren in der Schweiz noch 40 Brauereien, so sind es heute mehr als 1200. «Seit in der Schweiz das deutsche Reinheitsgebot nicht mehr gilt, haben Biere mit Dinkel, Weizen, Reis, Hirse oder Hanf die Biervielfalt bereichert», weiss Alois Gmür und ergänzt: «Nach wie vor wird mit einem Anteil von 75 Prozent am meisten das normale Lagerbier getrunken. Dann folgt mit 8 Prozent das Spezialbier hell, das gegenüber dem Lager etwas stärker und hopfenaromatischer ist.»

Frauen trinken mehr Bier als früher

Im Gegensatz zum stagnierenden Gesamtbiermarkt ist alkoholfreies Bier stark im Trend. Jedes 20. Bier in der Schweiz wird bereits alkoholfrei genossen – Tendenz rasant steigend. Der Anteil von den hopfenaromatischen India Pale Ale's oder den Stout's liegt bei 2 Prozent. Diese Biere sind Liebhabersache. Betrachtet man die Konsumgewohnheiten zwischen Mann und Frau, so trinken heute mehr Frauen Bier als früher. 30 Prozent der Frauen trinken ab und zu ein Bier, bei den Männern sind es 50 Prozent.

Rund 50 Liter Bier pro Person

Yannick Montandon von der Bierhalle in Brunnen weiss, dass in der Schweiz 52 Liter Bier pro Kopf und insgesamt 4,6 Millionen Hektoliter Bier getrunken werden. «Da der Konsum von Bier im Kanton Schwyz nicht registriert ist, sind die Zahlen aus unserem Kanton leider nicht bekannt», so Yannick Montandon weiter. «Mit zunehmender Bierkultur sind jedoch Spezialitätenbiere auf dem Vormarsch. Besonders die jüngere Generation bevorzugt Biere wie India Pale Ale. Diese sind kräftiger. Stark hopfenbetontes Bier hat einen fruchtig-bitteren Geschmack», erklärt Montandon.

Grosse Biervielfalt

In den letzten Jahren hat das Ansehen des Bieres nicht zuletzt dank den Mikrobrauereien gewonnen. Das Bier wurde zum Kultgetränk. Vor allem die Kleinbrauereien sind «bierisch» kreativ und brauen spezielle Biere.

GOLDAUER CHILBI
Regio Märcht

Samstag, 2. September 2023, 13 bis ca. 18 Uhr

Gesucht: Marktstände

(nur Non-Food)

Am Regio Märcht soll das regionale Handwerk eine Bühne erhalten und die Chilbi mit einem vielfältigen Angebot ergänzen.

Anmeldeformular ist online erhältlich: www.goldauerchilbi.ch

Fragen? goldauerchilbi@outlook.com

Bäckerei Büeler

Filiale Husmatt
Mo–Fr 5.30–12.30 | 15.00–18.30
Sonntag offen 6.30–12.30

Knusprige Brote
mit langer Gärung (mind. 20 Stunden)
lange Frischhaltung, aromatisches-kräftiges Aroma, keine Konservierungsmittel, E-Nummern-frei …

Filiale Hofstatt
Mo–Fr 6.15–19.00 | Sa 6.15–17.00

Bäckerei | Husmattrain 2 | 6422 Steinen | 041 832 13 71
Hofstatt 3 | Steinen | 041 832 02 24 | www.dorfbecksteinen.ch

Ein Bier voller Musik, Regionalität und Tradition

Mit dem neuen Innerschwiizer Dinkelbier trifft die Brauerei Baar den Zahn der Zeit. Das Unternehmen lanciert ein Bier mit 100 Prozent Zuger Getreide und widmet es den Innerschweizer Traditionen.

Mit dem Eidgenössischen Jodlerfest in Zug (16. bis 18. Juni) sowie dem Eidgenössischen Scheller- und Trychlertreffen in Menzingen (11.–13. August) erwartet die Innerschweiz ein Sommer voller Brauchtum. Dafür entwickelte die Brauerei Baar ein Saisonbier, das Ausdruck urwüchsiger Innerschweizer Traditionen ist. Entstanden ist ein handwerklich gebrautes Dinkelbier mit natürlicher Hefetrübung.

So regional wie möglich

Die Zutaten für das neue Bier wurden so regional wie möglich besorgt. Neben Baarer Wasser und Schweizer Hopfen stammen der darin enthaltene Dinkel und die Braugerste zu 100 Prozent aus dem Kanton Zug. Seit 2019 nämlich baut die Brauerei in Zusammenarbeit mit der IG Bio Zugerland sowie weiteren Produzenten Braugerste an. «Die Koordination des regionalen Anbaus kostet einiges an Ressourcen», sagt Martin Uster, Geschäftsleiter der Brauerei Baar. «Und gleichzeitig steckt bei allen Beteiligten sehr viel Herzblut in diesem Projekt. Wir hoffen, dass unser Engagement bei den Kunden auf Anklang stösst.»

Musik begleitet die Bierproduktion

Verschiedene Studien zeigen, dass Musik Einfluss auf das Wachstum von Pflanzen nimmt. Deshalb wollte man in der Brauerei Baar die Bierproduktion, und insbesondere die Bierhefe als lebenden Organismus, mit Innerschweizer Musik berieseln. Im Sudhaus jodelte das Jodlerquartett «Mier Vier» unter anderem das Lied «Dini Seel ä chli la bambälä la» von Ruedi Bieri. Das aufgenommene Lied begleitete die Herstellung gemeinsam mit Musik weiterer Innerschweizer Interpreten wie Res Gwerder, Ruedi Rymann und Co.

Nun ist man gespannt, ob auch den Biertrinkern beim Genuss des Bieres ein spontaner Juuzer entfährt.

Die Zuger Getreideproduzenten 2023 zusammen mit der Braui-Geschäftsleitung Martin Uster und Urs Rüegg.

Brauerei Baar AG

Langgasse 41 – Baar
Tel. 041 766 48 66, www.brauereibaar.ch

Das Innerschwiizer Dinkelbier gibts unter anderem bei Wiget Getränke in Brunnen und Küttel Getränke in Ibach.