



HÜBELER BRÄU-GESCHICHTE

- Gründung am 22. April 2005
- Gründungsmitglieder:
 - Fredy Denzler - Präsident
 - Marcel Fischer
 - Esther + Lukas Gisi
 - Martin Stutz
 - Alex Tschudy
 - Reto Weber

Aktivmitglieder:

- Franz und Heidi Sidler.

-ca. 100 Gönner.

Spezielles:

- Wir verfügen über eine eigene Wasserquelle. (GISI-HOF HÜBEL)
- Unsere Brauerei: Lukas und Esther Gisi haben uns Räumlichkeiten geboten, welche wir entsprechend umgebaut haben. (Temp. Raum, Lager, Abfüllraum etc.)
- Wir schroten unser Malz selber –Lieferant Rohstoffe: BäsiBräu Besenbüren
- Man kann bei uns auch „Brauseminare buchen“

- erster öffentlicher Auftritt am 18. Juni 2005 auf dem Hof von Lukas und Esther Gisi.
 - An verschiedenen Anlässen durften wir unser Bier anbieten. Bei der Bundesfeier, am Buure Brunch (Frühschoppen) beim „schnellschtä Dottiker“ bei den Festivitäten des Moto-Club-Hägglings, bei der Aschränzete der Hübelschränzer.
-

Angebot der Biere:

HÜBELER NATURTRÜEB UND HÜBELER WEIZENBIER

Beide Biere verkaufen wir in 5dl Flaschen Fr. 2.50 zzgl. Depot, ausserdem bieten wir für den Offenausschank auch KEG 3 an (20 Liter) Fr. 80.-, sehr gut geeignet für kleinere Anlässe und Feste. Zapfanlage inkl. Kühlung wird zur Verfügung gestellt.

AKTUELL:

Wir brauen zur Fussball-WM 2006 ein **neues, leichtes WM-Bier!**

Für alle Fussballfans, Patrioten und alle die Lust haben zusammen unsere Elf anzufeuern werden wir alle Schweizer Spiele, sowie das Halb- und Finalspiel auf Grossleinwand anbieten und für einen angemessenen Rahmen sorgen.

Neu in unseren Veranstaltungskalender kommt dieses Jahr das „BRAUIFEST“ – Datum folgt.

To Do:

Jeweils Samstags brauen wir in unserer Freizeit 100 Liter HÜBELER,

auch etikettieren und abfüllen ist mit Handarbeit verbunden.

Unsere Kapazität ca. 3000 Liter Bier pro Jahr. Auf Wunsch brauen wir spezielle Biere, auch mit eigener Etikettierung.

Anmerkung;

Wir sind alle berufstätig und Brauen ist unser Hobby. Deshalb sind wir für Vorbestellungen (grössere Mengen) sehr dankbar.

Verkaufsstelle und Informationen:

Bei Lukas und Esther Gisi, Alte Hägglingerstr.29, 5605 Dottikon.

Bestellungen Tel: 056 624 27 60 Fam. Gisi, auch übers Internet info@huebeler.ch oder www.huebeler.ch wo auch detaillierte Informationen ersichtlich sind.