

Das Frische von der Goldküste

SOMMERBIER → Ein junges, mildes Bier aus Uetikon am See.

Das siebte und letzte Bier unserer Sommerreihe gibts erst seit diesem Jahr. Die Brauerin der Braukultur AG aus Uetikon am See, Manuela Hovind, über ihr «Goldküstenbräu».

Wieso ist Ihr Bier ein typisches Sommerbier?

Seine Milde und Spritzigkeit machen das Goldküstenbräu zu einem besonders frischen Bier, welches von einem intensiven Aroma abgerundet wird.



Brauer-Trio: Patrick Bloch, Lars Hovind, Manuela Hovind.

Was ist an diesem Bier besonders?

Es ist ausschliesslich mit Aromahopfen gebraut. Dieser ist nicht so bitter. Zudem wird das Bier unfiltriert abgefüllt.

Seit wann gibt es dieses Sommerbier?

Seit anfangs 2008, doch wir brauen schon seit 2002.

Wie viele Liter Bier brauen Sie jährlich?

Rund 70 000 Liter.

Wie gross ist Ihr Team?

Aktuell besteht es aus drei Personen: Das sind mein Ehemann Lars und ich sowie Kollege Patrick Bloch.

In welchen Zürcher Restaurants gibt es Ihr Bier?

Unser Bier ist vor allem an der Goldküste anzutreffen. In der Stadt finden Sie es in der Stapferstube, im Nautischen Zentrum Lago, Heugümper, Marcellino und Globus, in der Gnüsserei Plüsch, im Zähringer, Kafi Schnaps und in der Turbinenhalle. **sc**