

Medienmitteilung

Doppelleu Boxer und die Bieraria Tschlin bündeln ihre Kräfte um die gemeinsamen Kunden noch effizienter und nachhaltiger zu betreuen.

Winterthur, 12. Februar 2020: Die Doppelleu Boxer und die Bieraria Tschlin schliessen sich für eine Partnerschaft zusammen und kooperieren im Bereich Logistik und Vertrieb.

Stärken verbinden

Die Doppelleu Boxer – welche in Winterthur obergärrige Bierspezialitäten der Doppelleu Brauwerksatt und in Yverdon die untergärrigen Biere der Bière du Boxer produziert – ist durch die zwei Produktionsstätten bereits erfolgreich national verankert.

Der Bieraria Engiadinaisa jedoch stehen eher bescheidene Grundlagen im Vertrieb zur Verfügung, da sie bisher ihr einzigartiges Bio Bier mit der Knospe hauptsächlich lokal vertrieben hat. Auch das Bier aus den Bündner Bergen soll zukünftig vermehrt in der ganzen Schweiz verfügbar sein und nicht ausschliesslich die östlichen Landesregionen beglücken. So helfen sich die beiden Brauereien gegenseitig und verbinden ihre Stärken.

Die Knospe von Tschlin

Am 14. November 2019 wurde die Bieraria mit dem Grand Prix Bio Suisse ausgezeichnet. «Unser 15-jähriges Schaffen hat sich ausgezahlt. Das ist die offizielle Bestätigung, dass wir der beste Schweizer Bio-Betrieb im Jahr 2019 sind. Wir sind stolz auf diese Anerkennung» freut sich Reto Rauch, Geschäftsführer der Bieraria Tschlin.



Doppelleu Boxer

Die Craft Brewery aus Winterthur und Yverdon

«Unsere höchste Auszeichnung ist die hohe Zahl an Awards – national und international – die wir mit unserem hochstehenden und vielfältigen Sortiment gewinnen durften. Als Sahnehäubchen durften wir 2019 den Meininger's Craft Brewer of the Year 2019 international entgegennehmen. Von einem hochdotierten Wettbewerb als DIE Craft Brewery international ausgezeichnet zu werden beflügelt und macht auch stolz.» erklärt Philip Bucher, der Geschäftsführer der Doppelleu Boxer AG.

Klein aber oho

«Wir erhoffen uns einerseits eine effizientere Betreuung der bestehenden Kanäle, die sowohl Biere von Tschlin als auch aus Winterthur und Yverdon im Sortiment führen.» meint Philip Bucher, der Geschäftsführer der Doppelleu Boxer. «Auch die Logistik und Distribution erreicht punkto Nachhaltigkeit für beide Parteien bessere Werte. Und beim Kunden – ob Gastronomie, Fachhandel oder Retail – präsentiert sich in der ganzen Schweiz ein vielfältiges, kompetentes, abwechslungsreiches und breites Sortiment, welches aus einer Hand einfach, unkompliziert und zuverlässig zur Verfügung steht.».

Kooperation mit Zukunft

Die stark steigende Zahl an Brauereien in der Schweiz macht es kleineren Brauereien schwierig, sich zu behaupten. «Es macht keinen Sinn, die Augen vor den Herausforderungen im Markt zu verschliessen und mit den Schwierigkeiten zu hadern.» So Bucher weiter. «Wir packen gemeinsam den sprichwörtlichen Stier bei den Hörnern und versuchen unseren Erfolg gemeinsam zu steigern.».

Doppelleu Boxer

Kontakt:

Doppelleu Boxer AG
Industriestrasse 40
8404 Winterthur
T +41 52 233 08 70
www.doppelleuboxer.ch
christine.roth@doppelleuboxer.ch
Christine Roth, Marketing

Bieraria Tschlin SA
Via dal Dazi 233
7560 Martina
T +41 81 860 12 50
www.bieraria.ch
reto.rauch@grischa-management.ch
Reto Rauch, Geschäftsführer

Die Doppelleu Boxer AG

Moderne Biere edel gehopft – die 2012 gegründete Doppelleu Brauwerkstatt mit Sitz in Winterthur orientiert sich am belgisch-angelsächsischen Bierstil und setzt dabei auf einen weltweit wachsenden Trend. Die Doppelleu Brauwerkstatt produziert in den zwei Produktlinien Chopfab und Doppelleu ein Sortiment von momentan 15 obergärigen Bieren. Natürlich sind auch hier Hopfen, Malz und Wasser die bewährten Grundlagen, wobei Hopfen nicht einfach Hopfen ist, sondern ein exklusiver, der in der Nase, im Gaumen und im Abgang für wunderbare Genussmomente sorgt.

Im Oktober 2014 durfte die Brauwerkstatt zwei Red Dot Design Awards entgegennehmen: für den Markengesamtauftritt und für die Gestaltung der Chopfab- und Doppelleu-Flaschen.

Im Juni 2014 wurde der Brauwerkstatt im Rahmen der Wachstumsinitiative SEF4KMU das Qualitätslabel «SEF.High-Potential» erteilt. Ausserdem hat sie 2016 den bedeutendsten Schweizer Jungunternehmerpreis «SEF Economic Award» in der Kategorie Produktion und Gewerbe gewonnen. 2019 wurde die Doppelleu Boxer vom Meininger's als international Craft Brewer of the year ausgezeichnet.

Seit dem Zusammenschluss mit der in der Romandie führenden Brauerei Bière du Boxer SA hat sich die Doppelleu Brauwerkstatt AG zur einzigen national verankerten unabhängigen Brauerei der Schweiz entwickelt.

Weitere Informationen unter:

www.doppelleuboxer.ch

Doppelleu Boxer

Die BE Bieraria Tschlin SA

Die Idee einer Bieraria im Unterengadin, in Tschlin, geht auf einen Zukunfts-Workshop der Gemeinde Tschlin in den ersten Jahren des neuen Jahrtausends zurück. Dort entstand auch die Idee des Werbe- und Verkaufsförderungsverbands «Bun Tschlin». Bun Tschlin ist ein loser Verbund von über 20 Valsoter Kleinunternehmen mit dem Zweck gemeinsamer Werbung und Verkaufsförderung. Seine Botschaft ist, wie's der romanische Name sagt: «Tschliner Produkte sind einheimisch und gut.»

Im Jahre 2004 wurde dann die Bieraria Tschlin SA gegründet. Seit der Gründung produziert die Bieraria Tschlin SA Bio-Biere und setzt voll und ganz auf Regionalität

Biera Engadinaisa sind unfiltrierte BIO Biere aus einheimischem Berggerstenmalz, Tschliner Wasser, Schweizer Hopfen und Hefe. Damit konnten Arbeitsplätze geschaffen und die Wertschöpfung des Ackerbaus im Engadin erhöht werden.

Für Biersorten mit Weizenmalz konnte mit dem Klosterbetrieb in Müstair vereinbart werden, dass jährlich für die Bieraria Tschlin SA Bio-Brauweizen gesät wird, so dass auch hier die Regionalität garantiert werden kann.

Weitere Informationen unter:

www.bieraria.ch