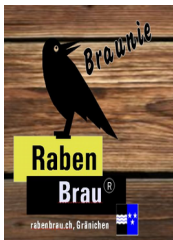




Raben-Star
Trinken Sie gerne Bier?
 Die gelungene Mischung aus Münchner- und Wienermalz. Biersorten mit dem unverwechselbaren, leichten Malzaroma!



Raben-Weizen
Das fruchtige, aromatische Weizenbier, mal hell, mal dunkel.
 Natürlich mit Weizen und frischer Weizenbierhefe gebraut (immer mal zwischendurch).



Raben-Braunee
Kann Bier nur schon eine so unglaublich schöne Farbe haben?
 Verschiedene dunklen, caramellisierten Malzsorten mit einem Schuss geröstetem „Schokomalz“ gebraut.



Raben-Engel
Engelhaft fühlen?
 Mit hellem Caramel Malz, kräftig gebraut (ca. 5.5% Vol. Alc) Unser Winterrezept.



Raben-Blonde
Ein Dinkelbier bitte!
 Mit heimischem Dinkel gebraut und dem zitrusfrischen „Amarillo“ Hopfen gewürzt. Ein sehr süffiges Sommerbier!



Raben-Blut
Ein rabenhaftes Schwarzbier!
 Untergäriger Bierhefe, mit dunklen Malzsorte (Röstmalz) und dezent gehopft. Mit leichte Kaffeearoma, immer wieder ein Genuss.



Raben-Heimat
Unser Rabe aus Schweizer Rohstoffen ! Braugerste aus Kt. Bern/Graubünden und Hopfen aus Kt. Solothurn und Quellwasser von Gränichen.

**Frühling,
 Sommer,
 Winter, Rauch,
 uvm.**

RabenBrau Spezialitäten
Abwechslung macht das Leben süss!
 Und so brauen wir zu jeder Jahreszeit verschiedene Bierrezepte. Wer hat schon gern jeden Tag Geburtstag?



Rabenbrau, die lokale Spezialitäten-Bierbrauerei,
 mit vollmundigen, geschmackvollen, rabenstarken, einfach gutem Bier.

Die verschiedenen Rabenbrau Biersorten sind naturtrüb und werden von Hand ohne Zusatzstoffe gebraut. Daher sind von Rezept zu Rezept leichte Unterschiede in der Farbe, Schaum und Rezent (Kohlensäure) möglich.

So sind wir erreichbar: www.rabenbrau.ch / prost@rabebrau.ch / Fon 076 424 01 00 / Fax 032 520 02 11

V201409

Speziell, Frisch und Gut!
 (seit 2005)

„Wichtige“ Informationen

Ist Bier »flüssiges Brot«?

Bier versorgt den Körper mit lebenswichtigen Vitaminen, Mineralstoffen und Kohlenhydraten!

2 dl. Bier enthalten etwa so viele Kalorien wie ein Brötchen, nämlich rund 100. Wer also auf Zechtour geht und z.B. 2 lt. Bier trinkt, der hat seinem Körper so viel Brennwert zugeführt wie jemand der 10 Brötchen verputzt. Und je mehr Alkohol ein Bier enthält, umso höher ist auch der Brennwert des Getränks.

Besonders überraschend: 2 dl. Cola enthalten, trotz des vielen Zuckers, im Schnitt nicht mehr Kalorien als ein durchschnittliches Bier!

Macht Bier dick?

Bier enthält kein Fett, kann also auch nichts ansetzen.

Das klingt ganz logisch, ist jedoch nur die halbe Wahrheit. Tatsächlich wird auch der Alkohol vom Stoffwechsel des Körpers verbrannt, daher auch die hohe Kalorienzahl.

Zu viel zugeführte Energie die der Körper nicht nutzen kann, wandelt er in Fett um. Einfach gesagt: unser Körper hat zwar keinen Alkoholspeicher, aber einen Fettspeicher!

Zum Vergleich 2 dl Bier hat ca. 90 Kal., Wein 155 Kal. und Sekt 170 Kal. 1)

Bier als Jungbrunnen?

Es ist dokumentiert, dass Bier gefässerweiternd wirkt und das Cholesterin günstig beeinflusst.

Zudem enthält frisches Bier verschiedenste Vitamine wie B1, B2, B6 & B9 und andere gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe. Vor allem das Vitamin B9 (Folsäure) schützt vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen (in der westlichen Welt sterben rund 40% der Bevölkerung an dieser Krankheit) 2).

Regt Bier die Verdauung an?

Alkohol macht Appetit. Nicht umsonst wird vor dem Essen oft ein alkoholhaltiger Aperitif serviert. Er führt dazu, dass uns sprichwörtlich „das Wasser im Munde“ die Bildung der Verdauungssäfte anregt.

Fazit !

Der positive Einfluss von Bier auf die Gesundheit ist wissenschaftlich bestätigt.

Bier ist etwas Gutes und Gesundes, eben mehr als nur ein Getränk.

Die Redewendung vom „flüssigen Brot“ hat durchaus seine Berechtigung.

Jawohl, Die Rabenbrauer

Quellen:

1) www.bier.de,

2) Internationales Symposium, org. vom Schweiz. Brauerei Verband)

Weitere Informationen auf z.Bsp. bierig.ch

PS: Kennen Sie unsere vielfältigen Programm an Bierbraukursen, Apéro, Bierseminar usw?

Der Stammwürzegehalt bezeichnet den Anteil der aus dem Malz und Hopfen im Wasser gelösten Stoffe, vor der Gärung, und bestimmt den späteren Alkoholgehalt und Nährwert des fertigen Bieres. Stammwürze wird in Grad Plato gemessen, wobei ein Grad Plato ein Gramm Nährwert je 100 Gramm unvergorenem Bier ist.

Internet: www.rabenbrau.ch / Email: prost@rabebrau.ch / Fon: 076 424 01 00 / Fax: 032 520 02 11

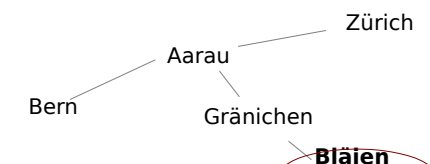
Unsere Angebote

- **33 cl. Flasche mit Kronkorkverschluss**
 - im 24-er Harass, im praktischen 6-er Kartonträger, oder in der Holzharasse mit oder ohne Glas (siehe Preisliste)
- **50 cl. Flasche mit Bügelverschluss**
 - (einige Rezepte, oder auf Bestellung)
 - im 8-er oder 20-er Harass oder in der Holzharasse mit oder ohne Glas (siehe Preisliste)
- **9 oder 20 lt Partyfass zum selber zapfen!**
 - ideal für Ihre Geburtstagsparty (auf Bestellung)
- **Ein bieriger Apéro, Feierabendbier, oder ein Bierbraukurs?**
 - (weitere Infos im separaten Flyer)

Hier bekommen Sie RabenBrau



- **Universal Shop** in Gränichen
- **Getränkhandel Fläschenhals**, Aarau
- **Jugendkulturhaus Flösserplatz**, Aarau
- **Souperbe**, die Suppenbar in der Altstadt von Brugg
- **Ab Rampe** bei rabenbrau.ch in Gränichen-Bläien
 - jeden Freitag ab 17:00 bis 19:00
 - jeden Samstag ab 13:00 bis 15:00
- **Oder** auf telefonische Voranmeldung



Bläien

RabenBrau GmbH
Die RabenBrau
Bläienstrasse 9
5722 Gränichen

Marco Stöckli 078 737 01 00
Fritz Züger 076 424 01 00