

Medienmitteilung vom 1. März 2017

Calanda Gletsch: Eiskalt gebraut. Eiskalt erfrischend.

## Calanda Gletsch – Neues, eiskalt gereiftes Bier bei $-3.5^{\circ}\text{C}$

In Chur müssen sich die Brauer neuerdings warm anziehen, denn es wird bei Eiseskälte gebraut: «Gletsch» – Rätoromanisch für «Eis» – nennt sich das neue Bier der Brauerei Calanda, welches bei  $-3.5^{\circ}\text{C}$  gereift wird. Das Ergebnis ist ein besonders erfrischendes und mildes Lagerbier.

Gebraut mit reinem Wasser aus den Bündner Bergen und mit einem Hauch Gletscherfrische der Schweizer Alpen – Der innovative Brauprozess verleiht Calanda Gletsch seinen einzigartig erfrischenden Geschmack, indem es in der Brauerei Calanda in Chur bei Minustemperaturen in einem speziell angefertigten Kühltank gereift wird.

### Brauprozess Calanda Gletsch



Bernward Hahn, Leiter Produktion der Churer Traditionsbrauerei, erklärt: «Der speziell für Calanda Gletsch geschaffene Kühlprozess bei Temperaturen unter null Grad war für uns als Brauerei technisch sehr herausfordernd. Unsere Bemühungen haben sich jedoch gelohnt. Wir sind stolz auf das Resultat – ein einzigartig erfrischendes, neues Lagerbier.»

Bei Calanda Gletsch steckt die Erfrischung nicht nur im Produkt, sondern auch in der Verpackung: Ein Thermo-Element auf der Dose verfärbt sich blau, sobald das Bier eisgekühlt ist. Denn was gäbe es Schlimmeres als ein warmes Bier. Viva Calanda!

Im Detailhandel ist Calanda Glatsch ab sofort erhältlich und in der Gastronomie wird das neue Lagerbier ab anfangs April verfügbar sein. Die Calanda Glatsch Kampagne startet anfangs Mai. Man darf sich auf eine «eiskalte Kampagne» aus dem Bündnerland freuen.

#### **Medienkontakt**

Urs Frei, Leiter Unternehmenskommunikation, HEINEKEN Switzerland  
T +41 (0)41 319 12 91, E [urs.frei@heineken.com](mailto:urs.frei@heineken.com)

#### **Downloads**

[Bilder in hoher Auflösung](#)

[Medienmitteilung als PDF](#)

[Brauprozess Infographik](#)

#### **Über Calanda**

Die unverwechselbare Berglandschaft Graubündens ist die Heimat von Calanda. Das einzigartige Bier wird seit über 230 Jahren mit reinem Wasser aus den Bündner Bergen in Chur gebraut. Kühl und herb, gepaart mit einer unvergleichlichen natürlichen Frische, ist Calanda mittlerweile als unverkennbares Schweizer Traditionsbier auch weit über die Kantons-grenze Graubündens hinaus in der ganzen Schweiz bekannt. Weitere Informationen: [www.calanda.com](http://www.calanda.com)

#### **Über HEINEKEN Switzerland**

HEINEKEN Switzerland ist eines der führenden Unternehmen im Schweizer Bier- und Getränkemarkt. Dazu gehören lokal gebraute und überregional geschätzte Biere wie Eichhof, Calanda, Haldengut, Ziegelhof, Ittinger und Heineken sowie der Vertrieb internationaler Spezialitätenbiere wie Sol, Desperados, Affligem, Sagres und Erdinger. Mit Strongbow, den Apfel-Ciders, ergänzt HEINEKEN das Bierportfolio im Aperó-Bereich. Das Tochterunternehmen Stardrinks beliefert Gastrobetriebe und unabhängige Detailhändler mit einem breiten Getränkeangebot. HEINEKEN Switzerland setzt sich für eine nachhaltige und ökologische Geschäftstätigkeit ein. Das Nachhaltigkeitsprogramm «Brewing a Better World» konzentriert sich daher auf sechs Schlüsselbereiche: Wasser – CO<sub>2</sub> – Lokale Beschaffung – Verantwortungsvoller Genuss – Gesundheit und Sicherheit – Soziales Engagement. HEINEKEN Switzerland ist seit 1984 in der Schweiz präsent, betreibt zwei Brauereien in Chur und Luzern und beschäftigt rund 720 Mitarbeitende. Der Hauptsitz befindet sich in Luzern auf dem Areal der Brauerei Eichhof. Weitere Informationen: [www.heinekenswitzerland.com](http://www.heinekenswitzerland.com)