

BRAUEREI FALKEN

# **BIER & MEHR**



**INHALTSVERZEICHNIS**

	Seite
<b>Brauerei Falken</b>	3
Stammhaus	5
Amber Naturtrüb	5
Edelfalke	6
Falken Lager	6
Falken Panaché	7
Falken Alkoholfrei	7
Falken Prinz	8
Das Weizen	8
Rudolf	9
Festbier	9
Hülse Original	10
Hülse Ice	10
Hülse Fusion	11
Hülse Lemon	11
Hülse Free	12
<b>Müller Bräu</b>	13
Lager Hell	14
Zwickel Bier	14
Müller Gold	15
Dark Gold	15
Non-Alcoholic	16
Pale Ale	16
Red Porter Ale	17
Urweizen	17
Müller Extra	18
Wildschweinbier	18
<b>Müller Bräu Spezialitäten-Brauerei</b>	19

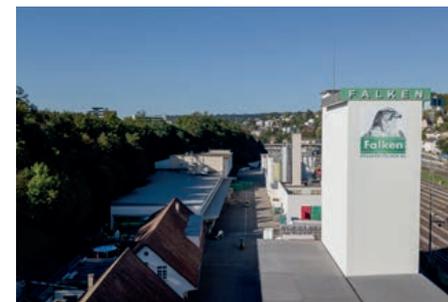


Die Brauerei Falken gehört zu den ältesten unabhängigen Brauereien der Schweiz und steht seit 1799 für Freiheit, Unabhängigkeit und den Stolz auf ein wirklich gutes Bier ein.

Zu unseren Stärken gehören die ausgeprägte Unternehmens- und Innovationskultur, die Flexibilität, die regionale Verankerung und die professionelle Erbringung von Dienstleistungen. Wir setzen tagtäglich alles daran, die Kundenbedürfnisse tadellos zu erfüllen.

«Ein Schluck Heimat» – mit diesem Motto decken wir, in einer zunehmend globalisierten Welt, das aufkommende Bedürfnis nach Heimat ab.

Seit 1895 befindet sich unser Brauereiareal am gleichen Standort. Das Areal gliedert sich in Bürotrakt,



Sudhuus, Siloturm, Schreinereitrakt, Lager- und Abfülltrakt.

Im Sudhuus wird unser Bier gebraut. Das Braumalz wird in der Maischpfanne mit warmem Brauwasser vermischt. Dadurch entsteht die Maische. Die Maische wird langsam auf 76 °C erhitzt und im Rahmen des Brauprozesses entsteht die Bierwürze.

Die Bierwürze wird in der Würzpfanne mit Hopfen versetzt, gekocht und anschliessend auf die zur Gärung benötigte Temperatur abgekühlt.

Der abgekühlten Würze wird im Gärkeller die Hefe beigegeben und der Gärprozess startet. Nach etwa einer Woche ist die Hauptgärung beendet und aus der Würze ist das Jungbier entstanden, welches nun noch im Lagerkeller bei Temperaturen um den



Gefrierpunkt nachgärt, reift und geklärt wird. Nach einigen Wochen hat das Bier seine Konsumreife erreicht und ist zur Abfüllung bereit.

Zur Vermeidung von Kohlensäureverlust und Schaumbildung wird das Bier unter Gegendruck in die Gebinde abgefüllt.



Die Brauerei Falken füllt folgende Gebinde ab: Keg, Container, Einweg- und Mehrwegflaschen, Bügelflaschen und Dosen. Bereits verwendete, intakte Fässer und Flaschen werden vor der Füllung von uns gründlich gereinigt und bei der Füllung gemäss den gesetzlichen Vorschriften etikettiert.

Als Vollsortimentsanbieter im Getränkebereich führen wir in unserem Lager neben unseren eigenen Bieren auch alle wichtigen alkoholfreien



Getränke, eine grosse Auswahl an regionalen und internationalen Weinen sowie ein abgerundetes Spirituosensortiment.

Die Getränkeliieferungen übernehmen wir oder einer unserer Getränkepartner. Unser Ziel ist es, unseren Kunden die bestmögliche Dienstleistungsqualität zu erbringen. Von unserem Standort in Schaffhausen beliefern wir unsere Kunden in der näheren Umgebung direkt und mit unserem Vollsortiment.



Die Brauerei Falken verfügt über zwei eigene Getränkemärkte in Schaffhausen und Stein am Rhein.

Entdecken Sie die breite Palette an edlen Spirituosen, gehaltvollen Whiskys, regionalen Spitzen-Weinen und sämtlichen Falken- und Müller Bräu-Produkten. Lassen Sie sich von der grossen Auswahl und den kreativen Accessoires inspirieren. Unser kompetentes Fachpersonal stellt Ihnen gerne einen Geschenkkorb nach Ihren Wünschen für jeden Anlass und jede Einladung zusammen.



## STAMMHAUS



### Zutaten

- Wasser
- **Gerstenmalz**
- Hopfen
- Hefe

### Passt zu

Apéro, kalte Speisen, Grillgerichte, Salaten, aufgeschnittene Wurstwaren

### Bierbeschreibung

Naturbelassenes Lagerbier, gebraut nach altem Rezept aus dem Jahre 1895. Diese leicht trübe Spezialität überzeugt durch seine Frische und Bekömmlichkeit.

 hellgelb, leicht trüb

 Getreide

 gering bitter

 4.8  5 °C

untergärig

## AMBER NATURTRÜB



### Zutaten

- Wasser
- **Gerstenmalz**
- Hopfen
- Hefe

### Passt zu

Kalte Gerichte wie Rohschinken oder Roastbeef, Wild, Grillierte Crevetten, rezenten Käse

### Bierbeschreibung

Das naturtrübe, amberfarbene Bier, geschmeidig mit tollen Malzaromen und ausgewogener Bittere, ist es ein vielfältiger Essensbegleiter.

 amberfarben, naturtrüb

 vielseitige Malzaromen, leichte Holztöne

 malzig, Karamell, feine Bittere

 5.0  7-9 °C

untergärig



## EDELFALKE



### Zutaten

- Wasser
- **Gerstenmalz**
- Hopfen

### Passt zu

Apéro, schmackhafte Antipasti, leichte Hauptgänge, Süssspeisen

### Bierbeschreibung

Unser Spezli ist ein vollmundiges, ausgewogenes und stärker gehopft, klares, helles Bier aus 100 % Pilsner Malz. Ein wahrer Genuss.

goldgelb glänzend

ausgewogener Hopfen- und Malzkörper

herb-süsslich mit feiner Hopfenbittere

5.2 7 °C

untergärig

## FALKEN LAGER



### Zutaten

- Wasser
- **Gerstenmalz**
- Hopfen

### Passt zu

Apéro, Sommerlich leichten Speisen wie Salaten, Geflügel, Pasta, Pizza

### Bierbeschreibung

Der Klassiker unter den Bieren. Gebraut nach bewährtem Rezept. Untergäriges, helles, filtriertes Lagerbier aus 100 % Gerstenmalz. Ein erfrischender Durstlöscher.

leuchtend gelb

leichte angenehme Bittere

angenehm bitter, harmonisch frisch

4.8 5 °C

untergärig

## FALKEN PANACHÉ



### Zutaten Bier

- Wasser
- **Gerstenmalz**
- Hopfen

### Zutaten Limonade

- Wasser
- Zitronenaroma
- Kohlensäure
- Süsstoffe (Cyclamat, Saccharin)

### Passt zu

Leichten Speisen, Salaten, scharfe Köstlichkeiten

### Bierbeschreibung

Das klassische, mit Zitronenlimonade gemischte Panaché erfreut sich einer spritzigen, fruchtigen und ausgewogenen Balance zwischen Bier und Limonade. Der ideale Durstlöscher an heissen Tagen.

hellgelb und klar

frisch, zitronig

prickelnd, leicht, süsslich erfrischend

2.9 5 °C

untergäriges Bier-Mischgetränk

## FALKEN ALKOHOLFREI



### Zutaten

- Wasser
- **Gerstenmalz**
- Hopfen

### Passt zu

Leichten Speisen, kalten Platten, Tapas, Nudel- und Reisgerichten, Fruchtsorbets

### Bierbeschreibung

Ein erfreulicher Bier-Trinkgenuss, welcher dem Original sehr nahe kommt. Erfrischend spritzig mit schöner Hopfenbittere.

*Details zu den Nährmittelangaben finden Sie auf Seite 12.*

klares Goldgelb

leicht süsslich, brotiger Geschmack

spritzig, getreidig, wenig bitter

0.0 3 °C

untergärig



## FALKEN PRINZ



### Zutaten

- Wasser
- **Gerstenmalz**
- Hopfen

### Passt zu

Fleisch- und Fischgerichte mit Saucen, kräftige Pastagerichte, würzige Pizza

### Bierbeschreibung

Ein Premiumbier der Extraklasse, gebraut mit 100 % Pilsner Malz. Erfrischend fein perlend und von feinstem Hopfen begleitet.

leuchtendes Strohgelb

leichte Malznoten, Hopfen und Kekse

feines Malz mit ausgeprägtem Aroma, Hopfen langanhaltend

5.5 7 °C

untergärig

## DAS WEIZEN



### Zutaten

- Wasser
- **Gerstenmalz**
- **Weizenmalz**
- Hopfen
- Hefe

### Passt zu

Weisswürste mit Brezen, kalte Platten, Fleisch-Saucen-Gerichte, Caesar Salad

### Bierbeschreibung

Ein klassisch trübes, obergäriges Weizenbier, mit erfrischender, fruchtiger Spritzigkeit.

trüb, goldgelb

fruchtig, nach Banane und Nelken

moussierend, Frucht- und Gewürznoten

5.2 7 °C

obergärig

## RUDOLF



### Zutaten

- Wasser
- **Gerstenmalz**
- Hopfen
- Hefe

### Passt zu

Kräftige und deftige Speisen wie Schmorbraten, Ochsenbraten, Ente und Gans

### Bierbeschreibung

Das helle Starkbier wird mit 18 °Plato eingebraut und erhält dadurch einen vollmundigen, aromatischen Geschmack. Man genießt es auch in der kalten Jahreszeit.

opal, leuchtend goldgelb

leichte Melasse, feine Zitrusnoten

harmonisch bitter und süffig, etwas alkoholisch

7.5 7 °C

untergärig

## FESTBIER



### Zutaten

- Wasser
- **Gerstenmalz**
- Hopfen

### Passt zu

Gewürztem Meeresfisch und Fleisch, Thai Curry, Wild und Apfelkuchen

### Bierbeschreibung

Für die winterliche und besinnliche Zeit steht das traditionelle Festbier bereit. Das durch stärkeres Einbrauen produzierte Bier erlangt einen würzig vollmundigen Geschmack.

goldgelb und kristallklar

schöne Malznoten mit feinem Hopfenaroma

moussierend, Frucht- und Gewürznoten

5.2 7-9 °C

untergärig

## HÜLSE ORIGINAL



### Zutaten

- Wasser
- **Gerstenmalz**
- Hopfen
- Hefe

### Passt zu

Salaten, Caesar Salad, Vitello tonnato, Desserts

### Bierbeschreibung

Das untergärig gebraute und naturbelassene Lagerbier ist ein erfrischendes Apéro-Bier.

## HÜLSE ICE



### Zutaten

- Wasser
- **Gerstenmalz**
- Mais
- Hopfen

### Passt zu

Apéro, leichten, grillierten Speisen, Salaten mit French Dressing

### Bierbeschreibung

Dieser Durstlöscher kann zu jeder Gelegenheit getrunken werden. Das Hülse Ice ist mit einem Drittel Braumais gebraut.

## HÜLSE FUSION



### Zutaten

- Moscato  
Spumante aus Italien (65 %)

### Zutaten Bier

- Wasser
- **Gerstenmalz**
- Hopfen  
(35 %)

### Passt zu

Apéro, rezentes Raclette, Desserts

### Bierbeschreibung

Hülse Fusion ist ein edles Bier-Wein-Mischgetränk. Es riecht fruchtig, süß. Am Gaumen merkt man die Fruchtigkeit der Moscato Traube, die Bittere des Hopfens ist kaum spürbar.

## HÜLSE LEMON



### Zutaten Bier

- Wasser
- **Gerstenmalz**
- Hopfen

### Zutaten Limonade

- Wasser
- Zitronenaroma
- Kohlensäure
- Süsstoffe  
(Cyclamat, Saccharin)

### Passt zu

Leichten Speisen, Salaten, scharfe Köstlichkeiten

### Bierbeschreibung

Hülse Lemon ist eine ausgewogene Balance zwischen Zitronenlimonade und Bier.

 hellgelb, leicht trüb

 Getreide

 gering bitter

**%** 4.8  5 °C

untergärig

 goldgelb und klar

 feine Malz- und Hopfennoten

 erfrischend leicht, wenig bitter, lieblich

**%** 4.5  4-5 °C

untergärig

 helles Gelb

 fruchtig

 süß und spritzig

**%** 5.0  4-5 °C

untergäriges Bier-Mischgetränk

 hellgelb und klar

 frisch, zitronig

 prickelnd leicht, süsslich erfrischend

**%** 2.9  4-5 °C

untergäriges Bier-Mischgetränk

## HÜLSE FREE



### Zutaten

- Wasser
- **Gerstenmalz**
- Hopfen

### Passt zu

Blattsalaten, kalten Platten, Tapas, Nudel- und Reisgerichten, Sorbets

### Bierbeschreibung

Ein erfreulicher Bier-Trink-Genuss. Erfrischend spritzig mit schöner Hopfenbittere.

 klares Goldgelb

 leicht süsslich mit schöner Hopfenbittere

 spritzig, getreidig, wenig bitter

 0.0  3-4 °C

untergärig

### Nährmittelangaben

#### Hülse Free, Falken Alkoholfrei

100ml enthalten:

Energie (kJ) 80

Energie (kcal) 19

Fett (g) <0.5

davon gesättigte Fettsäuren (g) < 0.1

Kohlenhydrate (g) 0.5

davon Zucker (g) <0.5

Eiweiss (g) <0.5

Salz (g) <0.01

### Nährmittelangaben

#### Müller Non-Alcoholic

100ml enthalten:

Energie (kJ) 105

Energie (kcal) 25

Fett (g) <0.5

davon gesättigte Fettsäuren (g) < 0.1

Kohlenhydrate (g) 5.4

davon Zucker (g) 3.6

Eiweiss (g) <0.5

Salz (g) <0.01



Gegründet 1897, änderte sich in beinahe 125 Jahren so Manches: Höhen und Tiefen haben das Familienunternehmen Müller Bräu über drei Generationen geprägt. Die Brauerei H. Müller AG wurde 1897 von Brauer Hans Müller gegründet. Er kaufte die ehemalige Brauerei Johann Weber, die elf Jahre zuvor erbaut wurde.

Seit dem 01. Januar 2022 spannen drei regional starke Schweizer Familienunternehmen zusammen: Müller Bräu, die Brauerei Falken und der Wein- und Getränkehändler Schüwo. Die langjährige partnerschaftliche Zusammenarbeit wurde am 29. Juni 2021 vereinbart.

Die Brauerei Falken AG ist stolz, den Brand Müller Bräu weiterführen zu dürfen.

## LAGER HELL



### Zutaten

- Wasser
- **Gerstenmalz**
- Hopfen

### Passt zu

Durstlöscher, Apéro, leichte sommerliche Grillgerichte, kalte Aufschnitt-Platten

### Bierbeschreibung

Das typische Müller Bräu Lagerbier ist sehr vollmundig, mild und wenig gehopft. Das typische Lagerbier für den traditionellen Biergeniesser.

## ZWICKEL BIER



### Zutaten

- Wasser
- **Gerstenmalz**
- Hopfen
- Hefe

### Passt zu

Feierabend Bier, gesellige Runde, leichte Sommergerichte, milde Pizzen, Wähen

### Bierbeschreibung

Das Zwickelbier wird als Spezialbier gebraut; es ist naturtrüb und wird direkt in den Lagerkellern der Brauerei von den Brauern am Zwickelhahn gezapft (so nennt sich der Probierhahn an einem Bierlagertank).

## MÜLLER GOLD



### Zutaten

- Wasser
- **Gerstenmalz**
- Hopfen

### Passt zu

Apéro, Salzgebäck, Risotto, leichte Saucen Gerichte wie z.B. Zürcher Geschnetzeltes, milder Hartkäse

### Bierbeschreibung

Das Müller Gold ist ein edles Premiumbier. Es ist würzig, mit einer speziellen Malzmischung gebraut und ein wenig stärker gehopft, mit Saazer Aromahopfen. Ein Hochgenuss für alle Bierkenner.

## DARK GOLD



### Zutaten

- Wasser
- **Gerstenmalz**
- **Emmer**
- Hopfen
- Hefe

### Passt zu

Deftige Saucengerichte, Braten, Wild/Pfeffer, Austern, Brownies, Doppelrahm Vanille Eis

### Bierbeschreibung

Das beliebte Dark Gold wird aus feinem dunklem Malz und Emmer hergestellt. Ein fantastischer Genuss für Bierkenner.

hellgelber, brillanter Körperglanz

leichter Malzgeruch

vollmundig, mild

4.8 4-5 °C

untergärig

naturtrübes Goldgelb

leicht getreidig

spritzig, süffig, angenehmer Abgang

5.2 4-5 °C

untergärig

goldgelb

leicht würzig, schöne Hopfenbittere

würzig, süsslich mit minimaler Bitterkeit

5.2 4-5 °C

untergärig

dunkelbraun

Kaffee- und Röstaromen, Noten von Dörrfrüchten

Kaffee, Röstaromen, Honig, Holzfassnote

5.5 7-9 °C

obergärig

## NON-ALCOHOLIC



### Zutaten

- Wasser
- **Gerstenmalz**
- Hopfen

### Passt zu

Blattsalaten, kalten Platten, Tapas, Nudel- und Reisgerichten, Sorbets

### Bierbeschreibung

Das Non-Alcoholic behält seinen würzigen, vollen Geschmack und ist ein Genuss.

*Details zu den Nährmittellangaben des Non-Alcoholic finden Sie auf Seite 12.*

klares Goldgelb

Gewürznoten

spritzig, leichte Bittere, getreidig

**%** <0.5 3 °C

untergärig

## PALE ALE



### Zutaten

- Wasser
- **Gerstenmalz**
- Hopfen
- Hefe

### Passt zu

Mexikanische Gerichte, leichte Asiatische Gerichte, BBQ Burger, Ribs, Pulled Pork, exotischer Fruchtsalat mit Sorbet

### Bierbeschreibung

Das Pale Ale wird mit verschiedenen Hopfensorten und einer spezifischen Malzmischung gebraut. Der exklusive Cascade-Hopfen verleiht diesem Bier seine einzigartige Aromenstruktur.

orangefarben

Grapefruit, Zitrusnoten

leicht bitter

**%** 5.9 7 °C

obergärig

## RED PORTER ALE



### Zutaten

- Wasser
- **Gerstenmalz**
- Hopfen
- Hefe

### Passt zu

Fish & Chips, Irish Stew, Lamm, deftige Eintöpfe, würzige Crème Suppen, Rindsteaks vom Grill

### Bierbeschreibung

Das Red Porter Ale vereint nur feinste Spezialmalze und hochwertigen Aromahopfen. Das geröstete Malz verleiht dem Bier die schöne Farbe und die leichten Röstaromen.

opal, braun-rot

leichte Röstaromen, feine Zitrusnoten

harmonisch süß und bitter, langanhaltend

**%** 5.5 7 °C

obergärig

## URWEIZEN



### Zutaten

- Wasser
- **Gerstenmalz**
- **Weizenmalz**
- Einkorn
- Hopfen
- Hefe

### Passt zu

Apéro, Durstlöscher, Feierabend Bier, leichte Grillspiesen, Würste vom Grill, Pasta, Pizza

### Bierbeschreibung

Naturtrübes Bier mit Einkorn, Urweizen, Gerstenmalz und Weizen. Gebraut nach traditioneller Braukunst, gewürzt mit edlem Hopfen.

naturtrüb

Kornfeld, leichte Malzaromen, dezente Früchte

mild

**%** 4.8 7 °C

untergärig

## MÜLLER EXTRA



### Zutaten

- Wasser
- **Gerstenmalz**
- Hopfen

### Passt zu

Apéro, Salzgebäck, Risotto, leichte Saucen Gerichte wie z.B. Zürcher Geschnetzeltes, milder Hartkäse

### Bierbeschreibung

Ein Revival aus dem Jahre 1967, als die Spezialbiere von Müller Bräu noch Extra hiessen! Der trendige Partygenuss.

goldgelb, klar

aromatisches Hopfen- und Malzaroma

angenehmer Malzgeschmack

5.2 5 °C

untergärig

## WILDSCHWEINBIER



### Zutaten

- Wasser
- **Gerstenmalz**
- Hopfen

### Passt zu

Apéro, Durstlöcher, Feierabend Bier, leichte Grillspeisen, Würste vom Grill, Pasta, Pizza

### Bierbeschreibung

Ein vollmundiges, angenehm würziges, weiches Bier. Ein Tick mehr Hopfen verleiht dem Wildschweinbier das gewisse Etwas.

leuchtend gelb, brillanter Körperglanz

leichter Malzgeruch

vollmundig, angenehm würzig

5.2 4-5 °C

untergärig



## Spezialitäten-Brauerei – Von Hand in Baden gebraut

Die Brauerei H. Müller AG wurde 1897 von Brauer Hans Müller gegründet. Trotz grossem Wandel blieb Müller Bräu stets der Tradition verpflichtet, ohne sich Neuem zu verschliessen. Das Festhalten am Reinheitsgebot und die rechtzeitige Diversifizierung, ohne unnötige Risiken einzugehen, haben sich gelohnt. Der gute Ruf der Produkte und die Treue der Kunden sind das wichtigste Ergebnis dieser Firmengrundsätze.

Die Müller Bräu-Spezialitäten-Brauerei, welche die Bier-Linie «Müller Bräu handcrafted» braut, befindet sich auf dem Areal der Brauerei H. Müller, inmitten der Badener Altstadt. Ein Sudkessel dieser Spezialitäten-Brauerei, fasst 10 hl Bier. Hier wird gebraut, und zwar klein und fein, Qualität vor Quantität. Der Brauer stellt mit grosser Leidenschaft sicher, dass die Biere den hohen Ansprüchen gerecht werden.

Neben dem «Helles Naturtrüb» sind auch abwechselnd, saisonale Biere

verfügbar. Die Biere werden in 2-Liter-Krügen für zu Hause abgefüllt, wie auch über den Zapfhahnen in ausgewählten Restaurants zu geniessen angeboten.

Seit November 2022 ist die Spezialitäten-Brauerei in Betrieb. Das Wasser kommt von der eigenen Quelfassung in Münzlshausen und der Hopfen, wenn immer möglich aus der Schweiz, aus Stammheim.

Sie dürfen sich also auf die grossartigen Produkte freuen. Ob Helles Naturtrüb oder ein Saisonbier, eine feine Spezialität lagert immer in den Tanks.



Immer im Angebot:  
Helles Naturtrüb

Heller Bernstein

Ausgeprägtes Malzaroma mit feinem Hopfenaroma

Leichte Bittere, abgerundet mit dezenten Zitrusnoten und feinen Karamellnuancen

Alkoholgehalt in %	5.1 Vol.
Stammwürze in %	12.5
IBU	23
EBC	11

Weitere Informationen finden Sie auf folgenden Webseiten:



Brauerei Falken



Müller Bräu



Müller Bräu-  
Spezialitäten-Brauerei



## **Brauerei Falken AG**

Brauereistrasse 1

CH-8200 Schaffhausen

T +41 52 632 00 00

brauerei@falken.ch

**www.falken.ch**

   **brauereifalken**