

Unser Partner in der Region Schwarzwald

Brauen Schwarzwälder Biere mit Charakter:

Die Familienbrauerei Rogg



Neues Sudhaus

Seit 1846 wird von unserer Familie in Lenzkirch im Schwarzwald Bier von höchster Güte mit viel Liebe aus besten Zutaten handwerklich gebraut. Mittlerweile in der sechsten Generation brauen wir sieben verschiedene Biersorten, davon zwei Bio-Biere; insgesamt sind das 5.000 hl pro Jahr.



Braugerste-Prüfung

„Handwerklich gebraut“ heißt nicht, dass auf moderne Technik verzichtet wird. Wir sind, im Gegenteil, auf dem neuesten Stand was auch die Energieeffizienz

steigert und die geschmackliche Haltbarkeit der Biere verlängert. Aber der Chef und seine Mitarbeiter sind ganz nahe am Produkt und überlassen in Punkto Qualität nichts dem Zufall, auch wenn der Aufwand dafür größer ist.

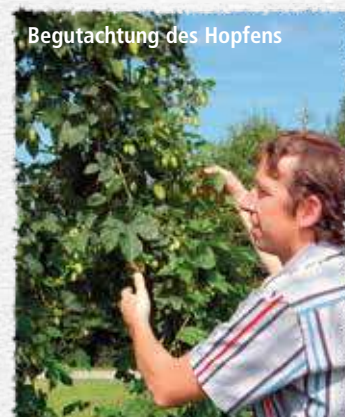
Seit 2010 brauen wir unser Bio Landbier, ein hopfenaromatisches Pilsener aus heimischen Zutaten: das Braugetreide stammt von der Dachswanger Mühle in Umkirch bei Freiburg. Vermälzt wird es in der Mälzerei Eckenstein in Lahr-Dinglingen. Die drei verschiedenen Hopfensorten liefert uns der Tettlinger Biobetrieb Bentele. Unser besonderes Brauwasser verleiht allen unseren Bieren einen runden, weichen Charakter.

2012 kam ein weiteres Mitglied zur „Bio-Familie“ dazu, unsere

Bio Weisse. Auch bei ihr zeigt sich wieder das gelungene Zusammenspiel handwerklicher Braukunst (hergestellt wird sie nach dem altbayerische Produktionsverfahren der Flaschengärung) mit besten heimischen Zutaten aus kontrolliert-ökologischem Anbau.

Hochwertige Biere zu brauen und dabei die Umwelt zu schonen ist bei uns oberstes Gebot. Denn nur eine intakte Natur liefert uns die hochwertigen Zutaten für unsere Produkte. Sparsamer Umgang mit der eingesetzten Energie gehört ebenso dazu, wie geringer Reinigungsmittelverbrauch. Dabei helfen uns sowohl moderne Technik, als auch unsere bestens geschulten Mitarbeiter.

Für unsere erfolgreichen Energiesparmaßnahmen und die Nutzung von Solarenergie wurde uns 2011 das Solarbier-Label von der technischen Universität München-Weihenstephan verliehen. Aktuell decken wir über 40% unseres Energiebedarfs aus selbst erzeugtem, den Rest aus zugekauftem Ökostrom. Wir sind stolz auf unsere Biere mit Charakter, sie sind nicht vergleichbar mit den „Fernseh-Bieren“, die dem



Begutachtung des Hopfens

breiten Massengeschmack entsprechen müssen. Überzeugen Sie sich davon bei einem Bier-Test zuhause oder in unserem Brauereigasthof, einem typischen Hochschwarzwälder Wirtshaus. Oder Sie besuchen uns zu einer Brauereibesichtigung.

Kontakt

Familienbrauerei Rogg KG
Familie Joachim Rogg
Bonndorferstraße 61
79853 Lenzkirch
Telefon 07653 700
Fax 07653 6623
Info@brauerei-rogg.de
www.brauerei-rogg.de