



# EIS HEI MIR NO IMMER GNO NEWSLETTER



Ahoi Wabräu-Bier-Liebhaber•innen!

Falls ihr es schon eine Weile nicht mehr auf's Gurtenareal geschafft habt und euch fragt, wie bei uns inzwischen der Hase so läuft, legen wir euch die Lektüre dieses Updates ans Herz:

Wir bedienen euch zur Zeit an der Innenbar, aus der meist NEUN verschiedene, köstlichkühlfrische Wabräu-Bier-Spezialitäten sprudeln. Als Bödeli bieten wir zudem unsere knusprigen, hausgebackenen Brezel sowie die knackigen Weisswürste vom Metzger Reber an.

Momentan dürfen laut BAG nach wie vor nur sechs Personen an Terrassentischen zusammenhocken, in der Gaststube vier. Aber das wird sich ja wohl hoffentlich in Bälde lockern. Für die Selbstregistration sind auf den Tischen QR-Codes angebracht.

Man kann natürlich auch „take-away-mässig“ sein Getränk nehmen und sich irgendwo auf dem grossräumigen Areal ein lauschiges Plätzchen suchen, um im grösseren Freundeskreis zusammenzustehen.

Für den Heimweg oder für Zuhause gibt es fast all unsere Biere auch im 3 dl Fläschli. Und Wabräu Hell und Dunkel kann man sich weiterhin in die 2 Liter Bügelflasche oder sogar ins 10 Liter Partyfass (nur auf Vorbestellung) abfüllen lassen.

Um grössere Partys oder Konzerte anzukündigen, bleibt die Gesetzgebung leider noch zu unberechenbar. Aber versprochen: Wir bleiben geschmeidig und fetzen wieder los, sobald das möglich ist!

Ganz exklusiv verkaufen wir ab nächstem Freitag das Feurbier, entstanden in fröhlicher Zusammenarbeit mit drei weiteren Berner Brauereien (BrauKunst, Endstation, Schuum). Vor rund 7 Monaten bei uns auf dem offenen Feuer gebraut und anschliessend im Whiskyfass gereift, ist ein

Wir freuen uns auf euren Besuch!

Liebe Grüsse, euer Wabräu-Team

Bitte antworte nicht auf diesen Newsletter.

Wenn du mit uns in Kontakt treten möchtest, sende bitte eine E-Mail an [kontakt@wabraeu.ch](mailto:kontakt@wabraeu.ch)

facebook

Unbekannt  
er Autor ist  
lizenziert  
gemäß

[Newsletter abbestellen](#)