

# Baar

Adresse : Langgasse 41, 6340 Baar (ZG)  
Fondation : 1862  
Homepage : <http://www.brauereibaar.ch/>  
Production: 8'000 hl



La brasserie est fondée en 1862 par les frères Schmid et Johann Steiner à l'endroit où elle se situe encore aujourd'hui. Après des débuts mitigés, la brasserie ne démarrera vraiment que sous la houlette d'un nouveau propriétaire, Otto Haiz, à partir de 1879. A sa mort, en 1895, la petite entreprise est conduite par Michael Degen qui meurt seulement 7 années plus tard. C'est à partir de là que la brasserie arrive dans les mains de la famille allemande Buck, dont c'est actuellement la 4ème génération qui est aux commandes de nos jours.

Après suivi une période très difficile, notamment pendant la 1ère guerre mondiale où Baar (qui pris son nom actuel en 1911) fut la seule des 7 brasseries zougaises à survivre,.

Après une chute de moitié de la production entre 1962 et 1985, celle-ci est restée depuis assez stable avec un peu plus de 8'000 hl par année. La brasserie occupe actuellement 22 personnes.



Les bières produites par la brasserie sont (naturellement) sous forte influence germanique et ne brillent ni par leurs originalités, ni par leur qualité qui demeure fort moyenne.

## **Hopfemandli Lager Hell – 4,8% - lager blonde**

clear ruby-brown colour, the initial head quickly reduces leaving practically no foam, bubblegum-like aroma, notes of malt and caramel, thin-bodied, sweet, soapy, plastic-like malty finish – insufficient  
[10,4]

## **Hopfemandli Lager Dunkel – 4,8% - Dunkel**

clear ruby-brown colour, the initial head quickly reduces leaving practically no foam, bubblegum-like aroma, notes of malt and caramel, thin-bodied, sweet, soapy, plastic-like malty finish – insufficient  
[6,8]

## **Goldmandli Spezial Dunkel – 5,2% - Dunkel**



dark brown colour, nice head, toffy aroma, buttery, lack of character  
[12]

**Goldmandli Spezial Hell – 5,2% - Dortmunder/Helles**

golden colour, big head, aroma of green salad fresh cut, smooth, fresh and sparkling finish  
[10,8]

**Bügel-Spez - Pilsener**

**BMB Maisbier – 4% - lager blonde**

cloudy honey colour, few head, nutty, corn aroma, fresh, citrus - easy but pleasant  
[12]

**Erdmandli Amber – 5% - Vienna**

clear pale amber colour, little firm head, some malty notes, sweet and medium-bodied, moderate malty finish - modest and boring  
[10]

**Frühlingsbier – 5% - Lager premium**

clear pale golden colour, fine firm head, fresh and discrete floral hoppiness, some notes of vanilla, sweet with an average malt body, no bitterness at all, the finish is short and weak  
[10]

**Festbier – 5% - Oktoberfest/Märzen**

**Amboss 5 Amber – 5% - Ale ambrée**

bottled version, brewed by Baar - clear amber colour, big creamy head, floral hoppiness, some buttery notes, sweet with a very creamy mouthfeel, light bitterness and some notes of caramel in the finish  
[12]

**Amboss 5 Blonde– 4,8% - Dortmunder/Helles**

bottled version, brewed by Baar - slightly hazy golden-blond colour under a fine white head; aroma of nougat and paper; smooth and rather on the sweet side; the finish is moderately dry with more notes of nougat - an astonishing good beer from Baar  
[12,8]

