



Ein Besuch bei Yukon Brewing



Yukon Brewing Shop

Yukon Brewing ist eine junge Brauerei. 1997 gegründet, halten sich Gründer und Braumeister an das deutsche Reinheitsgebot. Die Biere von Yukon Brewing enthalten keine Zusatzstoffe und werden nur mit Malz, Hopfen, Hefe und Wasser gebraut. Wie bei anderen Bieren auch bestimmt die Menge des zugegebenen Hopfens immer Geschmack, Aroma und die bittere Note des gebrauten Produktes.

Interessant ist, die Brauerei arbeitet auch mit wiederverwendbaren Flaschen, es gibt eine Flaschen-Putzmaschine, mit der die Flaschen bei 85°C unter Zugabe von Chemikalien sauber gewaschen werden. Alle ankommenden braunen Flaschen werden gewaschen und verwendet, auch wenn sie nicht aus der Yukon Brewing stammen. Weiße Flaschen und solche mit einer falschen Form werden ausgesondert und dem Recycling zugeführt. So verzeichnet die Yukon Brewing mit 97 Prozent Rückgaberrate die höchste in Nordamerika.



Yukon Brewing - Hier wird der Whiskey gelagert

In der Brauerei können derzeit bis zu 10.000 Dosen pro Tag abgefüllt werden.

Aber auch bei den Dosen gehen die Brauer innovativ vor, die Sechser- oder Zwölfergebilde werden von einem Dosenhalter zusammengehalten, der zu 96 Prozent aus recyceltem Material besteht und als Müll keine Wildtiere gefährdet. Diese Technologie ist zwar teurer als die konventionelle, aber der Schutz der Ressourcen gehört zur Philosophie der Brauerei. Derzeit können 10.000 Dosen am Tag abgefüllt werden.

Dreizehn Tanks stehen der Brauerei für die Fermentation des Bieres zur Verfügung, in weiteren Tanks wird das Bier zur Reife gelagert, bevor es abgefüllt wird.

Mit 67 Prozent Marktanteil gehört das Yukon Gold zum meistverkauften Bier im Yukon.



Yukon Brewing - Innovative 6-Pack-Halterung

Mit einem Yukon Whiskey wurde ein weiteres Standbein aufgebaut

Seit diesem Jahr gibt es von der Yukon Brewing Tochter Yukon Spirits einen Whisky im Sortiment. Am 13. Februar wurden nach 84 Monaten Lagerung die ersten 800 Flaschen abgefüllt. Innerhalb von sechseinhalb Stunden war diese erste Charge jedoch restlos ausverkauft. Nun lagern weitere 32.000 Liter Whisky in Fässern und reifen zu einem edlen Destillat. Gebrannt wird in einer Brennblase, die aus Deutschland stammt. Das Korn kommt zumeist aus Saskatoon/Saskatchewan, aber auch aus Deutschland und Großbritannien.



Connor (Yukon Brewing) und Tobias (360° Faszination Kanada) mit einer Flasche Whiskey

Wir haben Bob Baxter, dem CEO der Yukon Brewing sechs Fragen gestellt:

360° Faszination Kanada (F): Was macht das Brauen von Bier im Yukon so besonders?

Bob Baxter (A): Eindeutig das Wasser aus dem Yukon. Das macht unsere Biere so einzigartig. (Schmunzelt) ,Wer weiss, wie das Bier mit anderen Wasser schmecken würde. Ich sage immer: 'complex but drinkable' Wir machen nur das, was uns schmeckt. Teilweise verkosten wir auch Produkte anderer Brauereien und versuchen dann, unsere besser zu machen."

F.: Welches eurer Biere ist dein persönlicher Favorit?

A.: Begonnen haben wir mit dem Yukon Gold, ein English Pale Ale und dem Yukon Red, einem Amber Ale, unsere Pioniere, die ich sehr gerne mag. Aber als Chef der Brauerei mag ich alle unsere Biere, es kommt aber auf meine Stimmung an, wann ich welche Sorte trinke. Ich liebe auf jeden Fall die Abwechslung.

F.: Wie viel Know how aus Deutschland steckt in Yukon Brewing?

A.: Ich denke, es ist das deutsche Reinheitsgebot, das wir in unseren Bieren umsetzen und das die Qualität der Biere stärkt. Unser Bier wird übrigens in der Yukon Bay des Zoos in Hannover verkauft.

F.: Was macht die Yukon Brewing so besonders?

A.: Wir haben zu Hause angefangen, unsere ersten Biere zu brauen. Wir sind von Haus aus Ingenieure, wir mussten uns alles beibringen, auch das Marketing. Aber aus der Privatbrauerei wurde eine Geschäftsidee, da es im Yukon keine Brauerei mehr gab. Die letzte Brauerei existierte

zur Goldrausch-Zeit.

F.: Werden wir in Deutschland bald das Bier aus dem Yukon sehen?

A.: Wir leben hier im Yukon, am A... der Welt. Je länger das Bier in der Welt herumjettet, desto länger ist es in der Flasche und nicht mehr frisch. So lange die Transportwege so lang und teuer sind, sehen wir keine Möglichkeiten für den Export des Bieres zum Beispiel nach Deutschland. Unser Anspruch ist es, immer ein frisches Produkt anzubieten. Wir laden alle deutschen Kanada-Freunde ein, uns zu besuchen und das leckere Yukon Bier bei uns vor Ort zu genießen. Und vielleicht schaffen wir es ja bald, das Yukon Bier im Mein Kanada-Shop anzubieten.

F.: Wie kam's zu der Idee mit dem Whiskey?

A.: Verschiedene Gedanken haben uns zum Thema Whisky und Spirituosen geführt. Es ist vorerst ein Hobby, denn der Whisky braucht eine lange Zeit zur Reife. Wir lagern unsere Whiskys in verschiedenen Fässern, probieren aus. Ein Whisky aus dem Yukon muss etwas besonderes sein. Unsere Philosophie lautet: „we tried to make a flavour statement with the whiskey“ Wir haben auch einen Gin probiert. Wir denken, es wird einen Yukon-Gin mit Kräutern aus der Natur unserer Heimat geben. Lasst euch überraschen.

Informationen über Yukon Brewing und deren Produkte gibt es hier: <http://yukonbeer.com/>



Yukon Brewing - Die Standard-Biere