

«Eichhof Honig» macht Rennen

EICHHOF, LUZERN SÜSSLICH, SÜFFIG UND ERFRISCHEND IST SIE, DIE NEUESTE KREATION DER EICHHOF-BRAUER

Bei der Eichhof-Kampagne «Neugebrautes aus Luzern» sind die Würfel gefallen. Die Innerschweizer Bevölkerung hat urdemokratisch ein neues Bier gewählt und sich klar für «Eichhof Honig» entschieden. Es wird als sechstes Eichhof-Spezialitätenbier lanciert und ist bereits ab November erhältlich.

Die Brauerei Eichhof hat zusammen mit der Innerschweizer Bevölkerung ein neues Bier gesucht. Während vier Monaten war die Eichhof-Kampagne «Neugebrautes aus Luzern» mit einer Degustationstour quer durch die Innerschweiz unterwegs. Von Altdorf bis Sursee konnte das Publikum drei frische Bierstile testen und bewerten. Mit einem Stimmenanteil von 45 Prozent war die Geschmacksrichtung Honig klar am beliebtesten vor Weisse Eiche (32 Prozent) und IPA (23 Prozent). Rund 15'000 Personen in siebzig Gastronomiebetrieben und in der Brauerei Eichhof nahmen an den Degustationen teil.

Süsslich, süffig und erfrischend

Sowohl bei den Männern als auch bei den Frauen war quer durch alle Altersgruppen das Eichhof Honig der Favorit. Diese Spezialität hat eine goldgelbe Farbe und wird auf der Basis von Gerstenmalz und Hopfen gebraut. Die feinen Honignoten geben ihm ein sanftes Geschmacksprofil. Die Testerinnen und Tester beschrieben es als süsslich, süffig und erfrischend. Das neue «Eichhof Honig» nimmt Bezug auf die lokale Brautradition und Geschichten rund ums Bier. Es ist ein Tribut an die Mönche in Luzern, die im Mittelalter hinter den Klostermauern Bier brauten und diesem Honig beimischten.

Das sechste Eichhof-Spezialitätenbier

Ab November ist «Eichhof Honig» mit dem Zusatz «das Sanfte» erhältlich. Das Sanfte (Honig) ist das sechste Spezialitätenbier nach das Herbe (Pony), das Starke (Barbara), das Dunkle (Hubertus), das Trübe (Kloster) und das Frische (Bügel). Mit der Entwicklung von



Das neue Eichhof Honig bekam 45 Prozent der Gesamtstimmen.

FOTO ZVG

neuen Bierstilen fördert Eichhof die Biervielfalt und Bierkultur. Christa Bray, Brand Manager Eichhof, ist sehr zufrieden mit der Wahl des Publikums: «Wir haben an den Degustationen äusserst positives Feedback zu unserem Eichhof Honig erhalten. Die Leute schätzten sehr, dass sie unsere Neulancierung aktiv mitbestimmen konnten. Mit der diesjährigen Kampagne ist es uns gelungen, die Marke Eichhof und die da-

mit verbundene Bierkultur noch näher zu den Leuten zu bringen.»

«Ein Bier für unsere Kultur»

Die Kampagne «Neugebrautes aus Luzern» wurde von Eichhof zusammen mit der Werbeagentur Jung von Matt entwickelt. Sie ist Teil der Kampagne «Ein Bier für unsere Kultur», die seit drei Jahren läuft. Nachdem die Brauerei Eichhof vor zwei Jahren zum

180-Jahr-Jubiläum acht Innerschweizer Brauchtümer mit insgesamt 180'000 Franken unterstützte, wurde die erfolgreiche Kampagne 2015 fortgesetzt. Vergangenes Jahr wurde das neunte Brauchtum gesucht. Dieses Jahr wurde zusammen mit der Innerschweizer Bevölkerung ein neues Eichhof-Spezialitätenbier erkoren. Weitere Informationen gibt es im Internet unter www.aufunseerkultur.ch.

PD

Coop hilft Hurrikan-Opfern in Haiti

COOP Für die Soforthilfe in Haiti spendet Coop 200'000 Franken. Die Summe geht an das Schweizerische Rote Kreuz (SRK), das bereits vor Ort ist. So wird sichergestellt, dass die Spende der notleidenden Bevölkerung gezielt und ohne Verzögerung zugute kommt.

«Coop nimmt ihre soziale Verantwortung als Genossenschaft wahr. Mit der Spende über 200'000 Franken hilft Coop mit, dass die grundlegenden Bedürfnisse der betroffenen Bevölkerung in Haiti abgedeckt werden können», so Joos Sutter, Vorsitzender der Geschäftsleitung. Mit dem Spendenbetrag werden dringend benötigte Hilfsgüter wie Haushalts- und Hygieneartikel sowie Reparatursets und Blachen zur notdürftigen Reparatur der Unterkünfte finanziert.

Strategische Partnerschaft

Coop und das Schweizerische Rote Kreuz (SRK) blicken auf eine langjährige Zusammenarbeit zurück und sind strategische Partner. Im Rahmen dieser Kooperation unterstützt Coop die Soforthilfe in Haiti.

PD

Der Migros-Fisch ist nachhaltig

MIGROS Auf den 1. Oktober hat die Migros ihr ganzes Fischsortiment umgestellt. Sie ist die erste Schweizer Detailhändlerin, die nur noch Fisch und Meeresfrüchte aus nachhaltigen Quellen verkauft. Nachhaltig bedeutet, dass die Artikel entweder ein Nachhaltigkeitslabel (Bio, ASC oder MSC) tragen oder die Herkunft vom WWF als empfehlenswert oder akzeptabel eingestuft wird.

Die Migros ist die grösste Fischverkäuferin der Schweiz. Rund die Hälfte des Umsatzes macht das Unternehmen mit Fischen und Meeresfrüchten aus Wildfang, die andere Hälfte kommt aus Zuchtbetrieben. Diese fünf Arten sind bei den Kundinnen und Kunden am beliebtesten: Lachs, Thun, Pangasius, Forelle und Crevetten.

PD

Glasklare Kompetenz

GLAS REINHARD AG, ROTHENBURG GROSSE AUSSTELLUNG



Bei der Reinhard AG dreht sich alles um Glas. Zu sehen am Tag der offenen Ausstellung vom kommenden Samstag.

FOTO ZVG

Die Räumlichkeiten der Glas Reinhard AG in Rothenburg bieten optimale Bedingungen für ein zukunftsorientiertes Unternehmen im Bereich der Glasbautechnik.

Die Profis der Glas Reinhard AG gestalten Badeoasen mit beliebten Glas-Materialien, gepaart mit cleveren, funktionalen Lösungen. Perfekt auf individuelle Bedürfnisse abgestimmt. Massgeschneidert – direkt vom Hersteller.

Grosszügiger Showroom

Ein ganz besonderes Augenmerk bildet

der mit Neuigkeiten und Trends gestaltete Showroom. Auf einer Fläche von über 350m² wird dem Besucher in einem wohlhlichen Ambiente das gesamte Produkteprogramm vorgestellt. Besuchen Sie die Glas Reinhard AG am Tag der offenen Ausstellung am Samstag, 22. Oktober, von 9.30 bis 15 Uhr.

PD

Glas Reinhard AG
Sonnmatthof 1, 6023 Rothenburg
Telefon 041 319 40 00, www.glasreinhard.ch
Öffnungszeiten: Montag bis Donnerstag: 7.30 bis 11.30 Uhr und 13.15 bis 17 Uhr. Freitag: 7.30 bis 11.30 Uhr und 13.15 bis 16.30 Uhr.

So heizen Sie clever durchs Jahr

FISCHER WÄRMETECHNIK AG, SURSEE INFOABEND ZUM THEMA ENERGIEERZEUGUNG

Immer tiefere Vergütungen und benachteiligende neue Stromtarifmodelle legen den Eigenverbrauch von Solarstrom nahe. Dieser ist unter anderem mit der Erzeugung von Heizwärme und Warmwasser möglich.

Aus Sicht des Eigentümers sind unter Schweizer Durchschnittsbedingungen die Warmwasserbereitungsvarianten Photovoltaik in Kombination mit einem Elektroboiler sowie mit einer Wärmepumpe ungefähr gleich attraktiv wie der Bezug von Netzstrom zum Betrieb einer Wärmepumpe. Diese drei Varianten sind alle wirtschaftlich attraktiver als die Solarthermie. Zu beachten ist jedoch, dass die Wirtschaftlichkeit von den Gegebenheiten im Einzelfall abhängt. «Entscheidend für die Wettbewerbsfähigkeit der Varianten mit Photovoltaik sind die Einmalbeiträge des Bundes und die daraus resultierende Verbilligung des Einkaufs und der Installation der Anlage», erklärt Alexander Scheidegger, zusammen mit Adrian Schmid Autor einer Studie, welche die Fachhochschule St. Gallen im Auftrag des BFE durchgeführt hat.

Energieeffizienz lohnt sich

Die Kombination einer Wärmepumpe mit einer Photovoltaikanlage ist aus heutiger Sicht wirtschaftlich den untersuchten Alternativen ungefähr ebenbürtig. In einer längerfristigen Perspektive empfiehlt Scheidegger Einfamilienhausbesitzern jedoch, auf genau diese Kombination zu setzen: «Wenn die Atom-



Beat Fischer ist Unternehmer und Heizprofi. An der Informationsveranstaltung referiert er über das Thema «Heizwärme und Warmwasser».

FOTO ZVG

kraftwerke vom Netz gehen, wird Winterstrom eher teurer. Deshalb wird sich die energieeffiziente Wärmepumpe im Winter amortisieren lassen, auch wenn im Sommer auf dem eigenen Dach ein Überschuss an Strom produziert wird.» In der Studie sei ausserdem nur die Brauchwassererwärmung, nicht aber die Heizung untersucht worden. Werde im Einfamilienhaus auch mit einer Wärmepumpe geheizt, verstärke sich dieser Effekt noch.

«Umweltbewusste Erzeugung von Heizwärme und Warmwasser.» Eine Informationsveranstaltung für Immobilienbesitzer und Interessierte mit anschliessendem Apéro. Referenten: Jules Pikali (Energieberater). Beat Fischer (Unternehmer, Firma Fischer Wärmetechnik AG). Termin und Ort: Montag, 7. November, 19 bis 21 Uhr, Seminarhotel Sempachersee Nottwil; Anmeldung per Internet: www.heizprofi.ch oder Telefon: 041 921 11 08.

PD