



## UNSERE GESCHICHTE

NÄÄS befindet sich seit Ende des 19. Jahrhundert in Familienbesitz. Als die Landwirtschaft aufgegeben werden sollte, beschloss Gunnar Emanuelsson, die Geschichte des Hofes auf neue Weise fortzuführen. Er gründete eine moderne Handwerksbrauerei. Mit Unterstützung von Lars Schweitz, einem der Pioniere des schwedischen Craft-Bier-Brauens, konnte die Brauerei im Jahr 2013 fertiggestellt werden. Seit 2019 trägt unser Brauer Jesper Meyer die Verantwortung für alle Biere, die die Brauerei verlassen.

Zusammen mit der Wildschlachterei des Hofes, die von Tochter Elin Johansson und ihrem Ehemann Marcus Johansson betrieben wird, hat sich NÄÄS zu einem idealen Ort für regionale und authentische Lebensmittelproduktion entwickelt. Treibende Kraft war seit jeher die Leidenschaft für das Handwerk: Ein richtig gutes Bier in der eigenen, unabhängigen Brauerei zu brauen, inspiriert von der reichen Geschichte des Hofes. Ein weiterer wichtiger Aspekt, um das Geschäft voranzutreiben ist für die Familie das Interesse an der Jagd und der damit verbundene Wille, mehr Menschen an der fantastischen, natürlichen Ressource Wildfleisch teilhaben zu lassen.

Das Ergebnis ist ein preisgekröntes handwerkliches Bier und klimafreundliches Fleisch aus den Wäldern in der Umgebung – hergestellt mit Sorgfalt, Tradition und Stolz.

Sie finden uns in den sozialen Medien:  
@naasgardsbryggeri @bryggeripuben @naaskott

