

NÄÄS Gårdsbryggeri – Handwerkliches Bier und Tradition im Herzen von Ydre

NÄÄS Gårdsbryggeri liegt im Süden von Schweden, an der Grenze zwischen Östergötland und Småland. Die liebevoll renovierte Scheune beherbergt heute eine kleine Handwerksbrauerei, ein Restaurant, einen Pub und einen Hofladen. Auf dem Gelände befindet sich außerdem eine Wildschlachterei, die das Angebot ergänzt.

Unsere Biersorten sind im Systembolag (staatlich), in ausgewählten Lebensmittelgeschäften und in Restaurants erhältlich. Im Hofladen verkaufen wir sowohl Wildfleisch als auch unser eigenes Bier, sofern es einen Alkoholgehalt unter 3,5% hat. Alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von bis zu 3,5% dürfen in Schweden in Lebensmittelgeschäften verkauft werden, hingegen Getränke mit stärkerem Alkoholgehalt ausschließlich in Restaurants oder im staatlich kontrollierten Systembolag angeboten werden dürfen.

Auf dem Hofgelände finden regelmäßig Veranstaltungen wie Pub-Abende, Bierverkostungen, Firmenevents und unser jährlicher Weihnachtsmarkt statt – beliebte Gelegenheiten, um sich bei gutem Essen und Trinken zu treffen.

NÄÄS kann auf eine lange Brautradition zurückblicken. Bereits im 18. Jahrhundert standen hier ganze 500 Hopfenpfähle. Das alte Sudhaus mit der Malztrocknungsanlage aus dem frühen 19. Jahrhundert ist bis heute erhalten. Hier konnte der gesamte Brauprozess vor Ort stattfinden, vom Mälzen der Gerste, über das Trocknen des Malzes bis hin zum eigentlichen Brauen. Das Gebäude diente außerdem als Wäscherei und zum Trocknen von Fleisch und Fisch.

Willkommen bei NÄÄS Gårdsbryggeri – wo Geschichte, Handwerk und guter Geschmack aufeinandertreffen.

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

