

ZEICHNUNGSSCHEIN

Zeichnungsschein zur Aktienkapitals Einzahlung gemäss den Statuten und Beschlussfassung der a. o. Generalversammlung vom 12. April 2018 der Brauerei Einhorn AG mit Sitz in Hünenberg.

Ich habe Kenntnis von den Emissionsbedingungen und verpflichte mich zur Zeichnung von (Anzahl) _____ Namenaktien à CHF 500.- (Vorbehalt Zuteilung VR) Die Summe (Anzahl Aktien x CHF 500.-) zahle ich innert 14 Tagen auf das Kapitaleinzahlungskonto der Brauerei Einhorn AG ein (siehe unten).

Alle Felder sind Pflichtangaben, Formular in Blockschrift ausfüllen.

Name/Vorname: _____

Strasse/Nr: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon/Mobile: _____

Email: _____

Geboren am: _____

Nationalität: _____

Ort/Datum: _____

Unterschrift: _____

Verpflichtung

Der/die Unterzeichnete verpflichtet sich bedingungslos, die dem gesamten Ausgabebetrag der von ihm ihr gezeichneten Aktien entsprechende Einlage im Sinne des oben erwähnten Beschriebs bei der UBS 6300 Zug, Brauerei Einhorn AG, Kapital-Einzahlungskonto IBAN CH30 0027 3273 1529 48D7 C einzuzahlen.

Die Verbindlichkeit dieser Aktienzeichnung endet nach Ablauf von einem Jahr seit deren Ausstellung. Im Falle eines Nicht-Zustandekommens der AK-Kapitalerhöhung, verpflichtet sich die Brauerei Einhorn AG, die einbezahlten Beträge zinsfrei zurück zu erstatten.

Hinweis: Die Zeichnungs- und Einzahlungsfrist dauert bis zum 11. April 2019

Bitte ausgefüllt senden an:

Brauerei Einhorn AG
Stadelmatt 6
6331 Hünenberg

WENN BIER AUS HÜNENBERG NICHT NUR EINE SAGE IST

Eine genussvolle Geschichte

Im Jahre 2009 lancierte Freddy Niklaus mit den Mitarbeitern des Zoll-Huus Hünenberg, die Biermarke Einhorn Bräu.

Was in der Zoll-Huus Küche mit hobby-mässigen Brauversuche begann, ist heute eine kleine, feine Craft Beer Brauerei mit zwei Mitarbeitern und einem Brauvolumen von rund 3000 Liter pro Monat (Tendenz steigend).

Schon bald einmal wurden die Platzverhältnisse in der Gründungsstätte zu einem Problem, welches durch den Umzug in die Alte Käserei Stadelmatt, bestens gelöst werden konnte.

Versteckt zwischen Wiesen und Feldern, am Rande des Frauentalerwaldes, wo sich Fuchs und Hase gute Nacht sagen, wird seit 2012 das naturbelassene, einzigartige Einhorn Bräu gebraut.

In den letzten fünf Jahren wurden rund 70'000 Flaschen Bier und 1800 Tank Bier verkauft, dies in Restaurants, Bars, Feste oder über den Rampenverkauf. Als Kleinbrauerei kann die Brauerei Einhorn AG auch spezifisch auf einen Anlass hin, oder für einen Kunden, ein eigens kreiertes Bier brauen und dies auch mit einem eigenen Label versehen. Für die Bar bei Miguel an der Bruchstrasse in Luzern, wird wöchentlich ein Sud gebraut und in Flaschen mit eigener Etikette abgefüllt.

Wo Einhorn Bräu drauf steht, sind nur ausgewählte natürliche Zutaten drin. Und weil Bier unfiltriert und ohne Chemikalien oder Zusatzstoffe am besten schmeckt, wird bei der Produktion auf die Naturbelassenheit und die Qualität des Brauwassers und Rohstoffen besonders Wert gelegt. Die Biere sind durch diesen Herstellungsprozess geschmacksintensiv und charakterstark. Jedes Bier stammt aus regionaler Produktion, was zur lokalen Wertschöpfung beiträgt.



**SILBER AM SWISS BEER AWARD 2017/18
IN DER KATEGORIE „LAGERBIER“**

ZWEI FEL LOS



Ein horn Bräu

Die lokale Wertschöpfung war bei der Gründung der Brauerei Einhorn AG ein Grundpfeiler, auf dem auch heute Wert gelegt wird. So erfolgte die Finanzierung des Aktienkapitals, wie auch die Kapitalerhöhung von gesamthaft CHF 150'000.00 der Brauerei Einhorn AG mehrheitlich durch regionale Aktionäre, welche in unserem Kerngebiet zu Hause sind: Kanton Zug, Freiamt AG, Knonauseramt ZH und angrenzende Gemeinden von Luzern.

Firmen welche bei uns Aktionäre sind, werden nach Möglichkeit, stets auch bei Auftragsvergabe an erster Stelle berücksichtigt. Die Aktien zur zweiten Kapitalerhöhung werden wie folgt ausgegeben:

Für CHF 75'000.- 150 Namensaktien à CHF 500.-. Die Dividende ist dabei ein ganz besonderer Genuss: An der jährlichen Generalversammlung werden unsere feinen Biere zum Geniessen angeboten und dazu leckere Gaumenfreuden serviert. Die Generalversammlung soll ein jährlich sattfindendes Volksfest werden. Alle unsere Aktionäre kommen auch immer in den Genuss, fünf Prozent Aktionärsvorteil, auf allen Leistungen der Brauerei zu erhalten. Dividenden bis zu einem Betrag von CHF 300.- werden in flüssiger Form jährlich an die Aktionäre ausgegeben. Dividenden, welche CHF 300.- übersteigen, werden nach Beschluss der Generalversammlung jeweils in Schweizer Franken ausbezahlt.

Um unser Versprechen zu halten, die regionale Braukultur noch mehr zu fördern, haben wir vor kurzer Zeit damit begonnen, die bestehende Brauerei am Standort Stadelmatt in Hünenberg auszubauen. Eine optimale Lösung, denn:

- ▶ Neben der Belieferung von Privathaushalten und einigen Gastronomiebetrieben, können wir bereits heute auch Getränkehändler, Detaillisten und alle diejenigen beliefern, für die wir in der Vergangenheit keine Kapazität hatten.
- ▶ Für Besucher und Bierbraukursteilnehmer ist die Brauerei noch mehr zum Anfassen und Bestaunen, denn das Design und die Ausstattung ist in funktioneller, wie auch visueller Hinsicht, ein Meilenstein in der Geschichte unserer Brauerei. Die steigende Tendenz der gebuchten Seminare, hat uns dies bereits in diesem Jahr gezeigt.
- ▶ Der Räumlichkeiten des Rampenverkaufs mit dem dazugehörigen Shop wurde im Januar 2018 ausgebaut und ist bereits zum Treffpunkt von Bierliebhabern geworden.
- ▶ Eine neue Lüftungsanlage wurde im Februar 2018 in Betrieb genommen und trägt dazu bei Gase wie CO₂ aus dem Gärraum zu führen und Wasserdampf nach aussen zu befördern.
- ▶ Die Belastung durch einen hohen Kapitalbedarf kann durch die bestehende Komponente, um die Hälfte reduziert werden.

Die neue Flaschen-Etikettier Maschine wurde bereits im März 2017 in Betrieb genommen, die neuen Abfüllanlagen sind ebenfalls bereits in Betrieb und die Bestellung für eine weiteren Sudkessel wurde in Auftrag gegeben.

Um den Ausbau der Brauerei zu finanzieren, strebt die Brauerei Einhorn AG bis zum 11. April 2019 die Ausgabe von weiteren 150 Namensaktien à CHF 500.- an. Dadurch wird sichergestellt, dass die Finanzierung über Fremdkapital (Darlehen, Banken) gänzlich ausgeschlossen werden kann, was zu tieferen Kapitalkosten und grösserer Unabhängigkeit führt.

Weitere und detaillierte Informationen über die Kapitalgesellschaft Brauerei Einhorn AG und unsere neuen Projekte erhalten Sie auf Wunsch, direkt bei uns persönlich.

WAS BIS HEUTE GESCHAH

- 2009** Anschaffung von einem 50 Liter Braumeister und dem nötigen Zubehör
- 2010** Anmeldung bei der Zollverwaltung als Brauerei Nr. 393
- 2012** Anschaffung eines 250 Liter Braumeister und sechs 240lt. Gärtanks.
- 2013** Umzug in die Alte Käserei Stadelmatt in Hünenberg, Bierproduktion mit Lieferung Gastronomie und Rampenverkauf
- 2014** Die erste Vier-Kopf Abfüllanlage haben wir in Betrieb genommen
- 2015** Brauen von Bier mit Privaten-Labels
- 2016** Ausbau von Gär- und Lagerkapazität mit dem Kauf von fünf 1000lt. Tanks und zwei neuen 500lt. Tanks
- 2016** Neuer Web-Auftritt mit Online-Shop
- 2016** Koordiniertes Marketingkonzept mit einer klaren Struktur und Vision
- 2017** Neue Etikettier Maschine in Betrieb genommen
- 2017** 1. Gegendruckfüller in Betrieb genommen
- 2017** Gründung der Brauerei Einhorn AG
- 2017** Gold- und Silber Auszeichnung beim Swiss Beer Award (Eichefrässer & Hünenberger Lager)
- 2018** Anschaffung neuer Lüftung und Abfüllgeräte
- 2018** Beschlussfassung Kapitalerhöhung

DAS LETZTE EINHORN IM KÜHLSCHRANK – KEIN DRAMA



Hünenberger Lager

Naturtrübes Lagerbier, welches aus vier Malz- und zwei Hopfensorten gebraut wird. Unfiltriert abgefüllt, bekommt dieses Bier seine angenehme Spritzigkeit und verleiht ihm einen süffigen Charakter.



Eichefräser

Ein sehr süffiges Ale, welches aus mehreren Malzsorten gebraut wird und mit Citra Hopfen, die Krone aufgesetzt bekommt. Der fruchtig wirkende Geschmack in der Nase und der anhaltende Wow-Effekt, macht dieses Bier zum Lieblings-trunk von Frau und Mann.



Chlösterli

Sattes und volles Bier, welches mit seiner Bernsteinfarbe beim Anblick schon himmlische Gefühle vorbringt. Die Bitternote durch den Hopfen ist bei diesem himmlischen Trunk ausgeprägt und dominant.



Böckli

Aus sechs verschiedenen Malzsorten gebraut und untergärig vergoren, entsteht dieses süssliche, malzaromatische Bier. Die Hopfennote ist dezent und nicht üppig beim Genuss. Ein guter Begleiter zu Eintopfgerichten und währschafter Kost.



Brogge Weize

Vorwiegend aus Weizenmalz hergestellt und in der Flasche vergoren, hat dieses Bier einen leicht cremigen Geschmack und mundet erfrischend im Gaumen. Ein echtes obergäriges Weizenbier mit goldiger Farbe.



Storchi

Erlebe das Leicht Süss-Bittere Malzaroma von Rhabarber und Bier mit allen Sinnen. Storchi ist ein Sommerdrink auf Bierbasis, aufregend und prickelnd im Geschmack, der ideale Party- und Apéro Begleiter.



Muneli

In Zusammenarbeit mit Willy Zemp –Der Kaffee-Sommelier – rösten und brauen wir dieses exklusive Coee-Ale. Die Symbiose aus dem besten Wildkaffee und den einzigartigen Malz- und Hopfensorten eines Ales verwandelt diese Paarung zu einem wahren Meisterwerk der Braukunst.

SCHÖNE GESCHICHTE MIT FLÜSSIGEM HAPPY END.

Lokale-Bierkultur soll nicht das letzte Einhorn sein

Mit unserer Brauerei wird die Geschichte, Entstehung, Vielfalt und die kulturelle Bedeutung des edlen Bieres, mit allen Sinnen erlebbar gemacht. Bei einem Brauseminar, einer Brauereibesichtigung oder einem Besuch beim Rampenverkauf, können die Besucher alles mit den Fingern berühren und mit der Nase den Duft von frisch gebrautem Bier erleben.

Frische und Genuss sind kein Märchen

Wir setzen alles daran, nur die besten Rohstoffe zu beziehen, welche dann mit reinstem Quellwasser, zu einzigartigen Bieren reifen. Zu Gunsten der Qualität, des Geschmacks und der Natürlichkeit wird unser Braumeister, auch mit der neuen Brauanlage auf unsere Werte Frische, Natürlichkeit und Qualität, höchsten Wert setzen. Alle Biere werden auch in Zukunft weder Filtriert, noch Pasteurisiert werden.

Investieren Sie in die Natur des Einhorns

Damit Mensch und Tier auch in Zukunft, eine Natur wie wir sie heute erleben dürfen, geniessen können, setzen wir alles daran, die neuen Anlagen allesamt mit Wärmerückgewinnung und den modernsten Systemen auszustatten. Bei der Distribution sind wir bedacht darauf, gesammelte Bestellungen auf einmal auszuliefern und durch unsere Getränkepartner in die Feinverteilung zu geben.

Das Einhorn kennt man auf der ganzen Welt

Mit der grösseren Ausschlagmenge und dem noch effizienterem Arbeitsmanagement, können wir in Zukunft die Bedürfnisse von allen Bierliebhabern, welche ein Bier aus unserem Sortiment geniessen möchten, nun endlich gerecht werden und dazu auch weitere Arbeitsplätze schaffen. Detailhandel, Gastronomie und Getränkehandel beliefern, bedeutet auch die Wertschöpfung in der Region nachhaltig beizubehalten.



**GOLD AM SWISS BEER AWARD 2017/18
IN DER KATEGORIE „PALE ALE“**

FA BEL HAFT

CHAR AKTER SAFT
