



ALTES TRAMDEPOT

BRAUEREI & RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN IM ALTEN TRAMDEPOT



www.altestramdepot.ch

INHALTSVERZEICHNIS

1. Zahlen und Fakten.....	S. 2
- Fortsetzung Zahlen und Fakten.....	S. 3
2. Umbau und Erweiterungen.....	S. 4
3. Der Umbau in Kürze.....	S. 5
4. Das Restaurant.....	S. 6
5. Die Brauerei.....	S. 7
- Tram-Biersorten des Hauses.....	S. 7
- Die Brauerei in Zahlen	S. 8

ZAHLEN UND FAKTEN

Adresse	Altes Tramdepot Brauerei Restaurant AG Gr. Muristalden 6 CH - 3006 Bern Telefon +41 31 368 14 15 Telefax +41 31 368 14 16 E-mail info@altestramdepot.ch Internet altestramdepot.ch
Kontakt	Allgemeine Fragen & Reservationen: Telefon +41 31 368 14 15 E-mail info@altestramdepot.ch Presse- und Medienanfragen: Telefon +41 31 368 14 15 E-mail thomasbaumann@altestramdepot.ch
Eröffnung	17. November 1998
Mitgliedschaften	Bern Tourismus (Kooperationspartner) IG Klein- & Mittelbrauereien
Geschäftsführer	Marco Maeder
Braumeister	Christian Stoiber
Verwaltungsratspräsident	Thomas Baumann
Mitarbeitende	Vollzeit ca. 50 Teilzeit ca. 45
Lage	Direkt neben dem BärenPark und in unmittelbarer Nähe der Aare und Altstadt.
Anreise	Mit öffentlichen Verkehrsmitteln: Vom Bahnhof mit dem Bus Nr. 12, Richtung Zentrum Paul Klee/Schosshalde bis Haltestelle Bärengaben Mit dem Auto oder Reisebus: Autobahnausfahrt Wankdorf oder Ostring. Anschliessend immer Richtung Stadt/Bärengaben
Parkplätze	PW- und Busparkplätze in naher Umgebung: Grosser Muristalden (blaue Zone), Aargauerstalden (blaue Zone), Nydeggbücke und Klösterlistutz (kostenpflichtig)

Öffnungszeiten	Montag bis Sonntag (keine Ruhetage) Sommer: 10:00 – 00:30 Uhr Winter: 11:00 – 00:30 Uhr
Warme Küche	Durchgehend von 11:00 bis 23:30 Uhr
Sitzplätze Restaurant	210
Sitzplätze im Garten	270 (Terrasse 140 / Biergarten 130)
Saal 1. Stock mit viel Tageslicht	Ein vielseitig nutzbarer Bankett- und Seminarraum für geschäftliche oder private Veranstaltungen. Fläche: ca. 120m ² mit fix installierter Bar Höhe: 2.7 Meter Konzertbestuhlung: max. 100 Gäste Seminarbestuhlung: max. 48 Gäste Bankette: max. 96 Gäste
Exklusiv-Miete	Das Tramdepot kann nicht exklusiv gemietet werden

UMBAU UND ERWEITERUNGEN

Das Alte Tramdepot blickt auf eine langjährige Geschichte zurück.

Anno 1890 wurde das Gebäude als Depot für das Drucklufttram der Linie Bärengraben – Zytglogge – Güterbahnhof und retour genutzt. Nach der Stilllegung der Tramlinie im Jahr 1901 wurde das Tramdepot in eine Autogarage umgewandelt und später diente es als Lager für Bühnenbilder und Requisiten des Stadttheaters Bern. In den letzten Jahren vor dem Umbau wurde das Gebäude für Feste und kulturelle Veranstaltungen genutzt.

Ab 1994 wurde für das Alte Tramdepot von Vertretern der Stadt Bern, der Burgergemeinde und von Bern Tourismus ein gemeinsames, neues Nutzungskonzept erarbeitet. Im Alten Tramdepot sollte künftig ein gastronomischer und kultureller Treffpunkt entstehen – ein multifunktionales Zentrum für Bernerinnen und Berner sowie Auswärtige.

Am 21. November 1996 wurde das neue Nutzungskonzept vom Stadtrat klar mit 60 zu 4 Stimmen angenommen. Gegen den Beschluss wurde von Luzius Theiler (Grüne Partei) das Referendum ergriffen. Am 8. Juni 1997 nimmt das Berner Stimmvolk das Projekt mit 71% Ja-Stimmen deutlich an.

Anfang 1998 wurde mit den Bauarbeiten im Alten Tramdepot begonnen, die bis am 14. November 1998 dauerten. Im „neuen“ Alten Tramdepot sind heute ein Restaurant und Brauerei sowie ein Kiosk der Valora AG eingemietet. Die Räume im 2. Obergeschoss werden seit 1. November 1998 als Atelier genutzt. Etwas später sind die Bern Show und das Tourist Center von Bern Tourismus am 20. März 1999 eröffnet worden.

Eine Folge des grossen Erfolgs des Restaurants sind Platz- und Logistikprobleme. Wir haben uns daher entschieden, das 1993 abgebrochene Kesselhaus im Anschluss an die Restauranthalle wieder aufzubauen und gleichzeitig den Keller zu erweitern.

Das ursprüngliche Kesselhaus beherbergte Luftkessel und war 1890 bis 1901 in Betrieb. Der Betrieb des Lufttrams wurde 1901 eingestellt.

Im neuen Kesselhaus wurde die ganze Getränkeausgabe für den hinteren Garten integriert. Das Kesselhaus wird am 1. Juli 2004 offiziell eröffnet.

Die Kosten des Anbaus belaufen sich auf CHF 900'000. Die Immobiliengesellschaft Altes Tramdepot AG (Die Stadt Bern ist mit 45% am Aktienkapital beteiligt) übernimmt ein Drittel an den Baukosten, den Rest trägt das Restaurant. Die Gebäudehülle geht in Eigentum der Immobiliengesellschaft über.

Vom Oktober 2007 bis März 2008 wurde der Gärkeller im Alten Tramdepot im Bereich des vorderen Gartenrestaurants erweitert.

Aufgrund der grossen Beliebtheit unserer selbstgebrauten Biere wurde unsere Kapazitätsgrenze erreicht. Um der stetig steigenden Nachfrage gerecht zu werden, wurde der Gärkeller erweitert. Die Baukosten beliefen sich auf rund CHF 700'000.00.

Der Ausbau des Gärkellers gab uns ausserdem die Möglichkeit zusätzlich noch weitere Restaurants mit unseren selbstgebrauten Bieren zu beliefern.

DER UMBAU IN KÜRZE

Baubeginn	5. Januar 1998
Bauende	14. November 1998
Gesamtbaukosten	Total CHF 9.5 Mio. 4.7 Mio. Gebäude 3.3 Mio. Restaurant & Brauerei 1.2 Mio. Infocenter Bern Tourismus 0.3 Mio. Kiosk
Bauherrschaft	Immobilien-gesellschaft Altes Tramdepot AG Altes Tramdepot Brauerei Restaurant AG Stadt Bern Burggemeinde Bern Valora AG Bern Tourismus
Architekten	
Gesamtbauleitung	Joseph Schaad, AG Loosli & Schaad, Bern
Gestalterische Leitung	Urs Loosli, AG Loosli & Schaad, Bern
Innengestaltung Restaurant	Rolf Schifferli, Schenk & Schifferli, Bern Helmut Plursch, Ried, Österreich
Bauleitung Restaurant	Rudolf Lüscher, GKP Lüscher Oftringen



DAS RESTAURANT

Bereits seit über zehn Jahren ist das lebhaftes und originelle Restaurant mit integrierter Bierbrauerei ein nicht mehr wegzudenkender Teil der Berner Gastronomieszene.

Getrunken wird hauseigenes Bier, das in liebevoller Handarbeit in kupfernen Sudkesseln mitten im Restaurant gebraut wird. Eine Vielfalt auserlesener Flaschenweine im Offenausschank, sowie frische Teesorten vom Teelädeli Länggasse oder feine Sirupsorten vom Les Sirupiers de Berne ergänzen das Getränkeangebot.

Das Speiseangebot ist abwechslungsreich und erstreckt sich von Bern über Wien, zu München bis nach Asien. Am Mittag werden jeweils fünf verschiedene Tagesmenüs serviert. Ausserdem bringt die regelmässig wechselnde Spezialitätenkarte mit saisonalen oder länderspezifischen Gerichten zusätzliche Abwechslung zum Standardangebot.



Die unmittelbare Nähe zum neuen Bärenpark, die fantastische Aussicht auf die Berner Altstadt und die Aare sowie die verkehrsgünstige Lage machen das Alte Tramdepot zum beliebten Treffpunkt, um sich gemütlicher Geselligkeit zu widmen.

Die selbstgebrauten Tram-Biere, das vielfältige Speiseangebot, die unkomplizierte Atmosphäre und unser aufgestelltes Team bieten den einzigartigen Rahmen für private oder geschäftliche Anlässe.



Restaurant



Biergarten hinten



Terrasse vorne

DIE BRAUEREI

Das Herz des Alten Tramdepots ist die Brauerei.

Unsere Tram-Biere sind alle unfiltriert, naturbelassen, ohne Stabilisierungsmittel und ohne thermische Behandlung. Die Standardsorten Helles, Märzen und Weizen werden in liebevoller Handarbeit in kupfernen Sudkesseln mitten im Restaurant vor unseren Gästen gebraut. Das Credo unseres Braumeisters lautet: Qualität vor Quantität.

Unser Braumeister, ein Urbayer und unser Brauer führen ihren Beruf aus Leidenschaft aus. Dank deren unerschöpflicher Kreativität und ungebrochenem Pioniergeist kommen unsere Gäste jährlich in den Genuss von ca. 12 zusätzlichen Spezialbieren, die ebenfalls nur mit den besten natürlichen Zutaten veredelt werden. Zu den beliebtesten Spezialbieren gehören die Sorten Pils, Osterbock oder das Weihnachtsbier. Es gibt auch immer wieder neue Sorten, wie Vanille, Honig oder Canadian Red Ale bei uns zu entdecken.

Regelmässig durchgeführte Bier- und Brauseminare, bei welchen wir unseren Gästen die Geheimnisse der Braukunst näher bringen, sind innert kürzester Zeit ausgebucht und das nicht etwa nur von männlichen Bierfans.

Jährlich werden ca. 1'800 hl Tram-Bier gebraut.

Während unseren Öffnungszeiten wird das Tram-Bier auch über die Gasse verkauft. Ausserdem wird unser Bier auch in einigen Berner Gastronomiebetrieben ausgeschenkt.

Um dem Ansturm auf das beliebte Tram-Bier gerecht zu werden, wurde im Jahr 2009 die Brauerei mit einem Keller um 6 neuen Lagertanks erweitert.

Das Tram-Bier ist eine Berner Erfolgsgeschichte, die unseren Gästen Genuss und ein Stück Lebensqualität garantiert.



TRAM-BIERSORTEN DES HAUSES

Tram-Helles	Stammwürze 12.0%, Alc. Vol. 4.7% Naturtrüb, gebraut im Einmischverfahren mit Pilsnermalz und hellem Caramelmalz, süffig und mild gehopfter Biertyp, untergärig
Tram-Märzen	Stammwürze 12.5%, Alc. Vol 4.9 % Naturtrüb, gebraut im Zweimischverfahren mit Wienermalz, Pilsnermalz und dunklem Caramelmalz, Wiener Biertyp, malzig und bernsteinfarben, untergärig
Tram-Weizen	Stammwürze 12.5%, Alc. Vol. 4.7% Naturtrüb, gebraut im Zweimischverfahren mit Weizenmalz, Pilsnermalz und dunklem Caramelmalz, frische und vollmundige bayrische Bierspezialität, obergärig
Tram-Spezial	bis zu 16 saisonale Spezialbiere werden jährlich im Alten Tramdepot gebraut.

DIE BRAUEREI IN ZAHLEN

Hersteller	Salm & Co. Wien
Preis inkl. Montage	CHF 1.1 Mio.
Maximale Leistung pro Jahr	2'400 hl (ca. 800'000 Stangen)
Menge pro Sud	16 hl
Beanspruchte Fläche	200 m ²
Dauer Brauprozess	12 Std.
Dauer Gärung & Lagerung	5 bis 13 Wochen
Mitarbeiter	3 (1 Braumeister, 1 Brauer & 1 Lehrling)

