



BEVOG beschäftigt zwölf Mitarbeiter in den Bereichen Produktion, Abfüllung, Instandhaltung, Qualitätssicherung und Verwaltung.

Die aufstrebende **Mikrobrauerei** beschäftigt sich mit der Aus- und Weiterbildung ihrer Mitarbeiter; Karrieren sind nach technischen und kaufmännischen Lehrausbildungen sowie für Techniker und Akademiker möglich.

- B** Destillateur/in
- B** Brau- und Getränketechniker/in
- B** Prozesstechniker/in



BetreuerInnen: Frau Prof. Lisa Remler (Physik) - Herr Prof. Anton Pazek (Chemie/Biologie)
Frau Monika Plangger

SchülerInnen: M. Beshay, J. Fischer, T. Fischer, J. Gicha, R. Grah, K. Groß, C. Gutmann, N. Gutmann, E. Hofer, A. Koller, S. Kovac, S. Maierhofer, C. Marbler, M. Mariacher, L. Müller, M. Muster, M. Peklar, M. Pircher, L. Ploj, E. Proppentner, S. Radl, K. Schantl, M. Schuster, L. Simonic, M. Strakl, A. Vieregg



BEVOG
BRAUHAUS • BREWERY

Unser faszinierender (slowenischer) Betrieb der
Region Südoststeiermark

Die Mikrobrauerei **BEVOG** verfolgt das Ziel, die Grenzen des Bekannten und Etablierten zu überschreiten – angestrebt wird Perfektion. Nicht nur von Feinschmeckern werden die Biere geschätzt, welche nach englischer Braukunst kreiert werden. Sie sind auch für all jene geeignet, die Neues ausprobieren möchten.

gefördert von



unterstützt von



durchgeführt von





Wir sind fasziniert von

BEVOG –

der Kraftbierbrauerei, die Grenzen überschreitet und Bierfreunde verbindet...



- Gründung: 2013 in Bad Radkersburg
- **Vasja Golar** (SLO, Gründer)
- Mitarbeiter: 12 (Kleinbetrieb)

Die 6 verschiedenen Kreationen von BEVOG – faszinierend und harmonisch zugleich:



TAK – 5,5%

frisches, fruchtiges Aroma



OND – 6,3%

schokoladiger, karamelliger Charakter



KRAMAH – 7,0%

Geschmack nach Mango, Litschi; bitter



BAJA – 5,8%

intensive Aromen von Kaffee und dunkler Schokolade



DEETZ – 4,8%

fruchtiger Charakter, Nuancen von Stroh und Brot

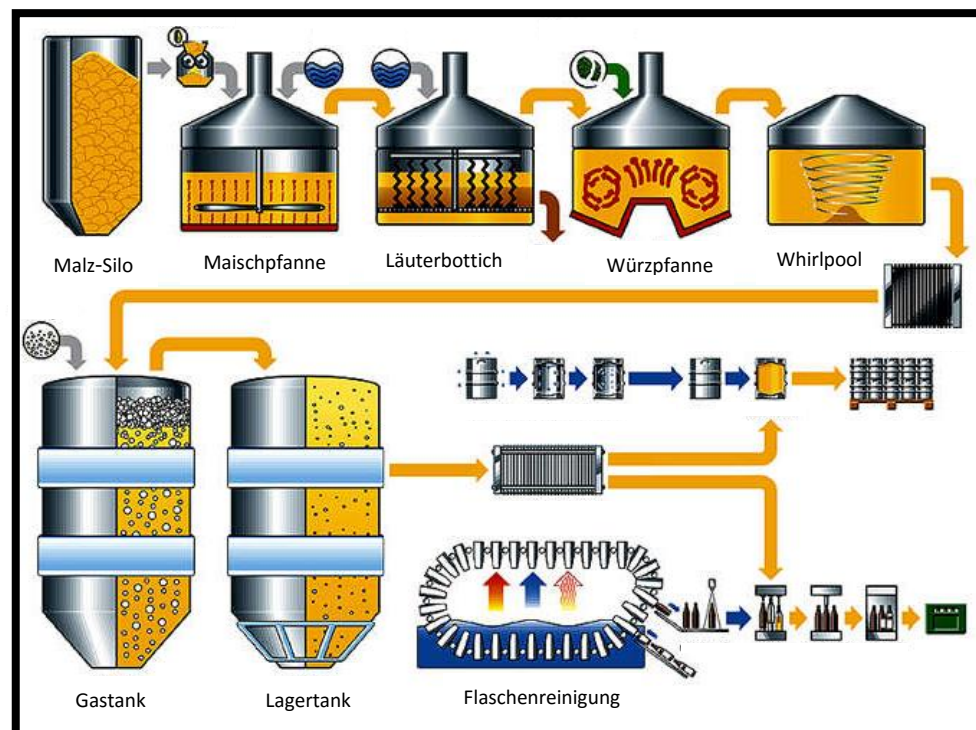


RUDEEN – 7,4%

Röstmalz, Kaffee und leichte Süße

„Die hohe Qualität, das spezielle Design und die absolute Begeisterung für dieses Handwerk beeindruckt uns aufs Ganze.“

Mi varimo pivo - Wir brauen Bier



BEVOG verwendet erlesenste Zutaten aus den folgenden Ländern und Regionen:

MALZ – Deutschland, England

HOPFEN – Australien, Südamerika, Neuseeland, Slowenien

HIRSE – Slowenien, Belgien

WASSER – Bad Radkersburg, Österreich

