

Cretan Brewery S.A. in Zounaki



Cretan Brewery S.A.
Zounaki Plataniass Chania,
Crete, Greece

Tel: +30 2824 031002
Mobile: +30 6982 483 510
E-mail: tour@cretanbeer.gr

**Our brewery is located
in the village of Zounaki,
25km from Chania city
center on your way to the
most popular beaches of
west Crete.**



Blonde Lager



Pale Ale



Dunkel

Cretan Brewery S.A ist die zweite Kleinbrauerei auf Kreta. Die Brauerei befindet sich im Dorf Zounaki in der Gemeinde Plataniás, Präfektur Chania. Seine hochentwickelten Industrieanlagen befinden sich auf 2000m², umgeben von Orangenbäumen und Olivenhainen. Gefunden, nur 25 km entfernt von Chania Stadtzentrum, auf dem Weg zu den beliebtesten Stränden in der Gegend wie Balos, Elafonisi und Paleochora.

Die Vision gehört Ioannis Lionakis, der die Brauerei im Jahr 2007 gegründet hat. Ioannis, ein Maschinenbauingenieur in diesem Beruf, ist geboren, aufgewachsen und stolz darauf, ein Kreter zu sein. Als langjähriger Bierliebhaber hatte er das Bestreben, Einheimischen und Besuchern ein frisches, köstliches Bier anzubieten, was auf dem kretischen Markt etwas fehlte.

Die Vision wurde Wirklichkeit und die Realität wurde zu einem fortwährenden Engagement für Exzellenz. Unser Ziel in der Cretan Brewery ist die Herstellung und der Vertrieb von exzellenten, handgefertigten Bieren, die Kreta, seine Traditionen und seine zeitlosen Werte durch jedes Glas ausstrahlen. Unsere oberste Priorität ist die Herstellung von vollmundigen reinen Bieren ohne Konservierungsstoffe und Zusatzstoffe, die selbst die anspruchsvollsten Bierkenner zufrieden stellen werden.

Nach dem Ausbau der Brauerei im Jahr 2015 haben wir unsere Braukapazität um das Zehnfache gesteigert. In der neuen Branche haben wir unter der Aufsicht eines erfahrenen Ingenieurs eine brandneue und moderne Ausrüstung installiert.

Unser Bier ist frisch. Frisch ist ungefiltert und nicht pasteurisiert.

Frisches, ungefiltertes Bier ist der reinste und natürlichste Zustand des Bieres. Es ist trübe, schmackhaft und voller Geschmack und behält alle Nährstoffe aus seinen Rohstoffen sowie der Hefe, die einen sehr hohen Nährwert hat.

Wir stellen die Qualität der Produktion mit modernsten Anlagen sicher, während alle Bierchargen vor der Endphase des Keggens strengen Qualitätskontrollen unterzogen werden. Wir nehmen unser Geschäft ernst, halten uns über die neuesten Entwicklungen des Brau-Know-hows auf dem Laufenden und sorgen für regelmäßige Schulungen für alle Mitarbeiter.

Für unseren Wärmebedarf verwenden wir Sonnenkollektoren sowie die Verbrennung von Olivenkernen, beides große nachhaltige Energieressourcen. Für unseren Kühlbedarf haben wir ein geothermisches Kühlsystem installiert, dessen "Wärmeverschwendung" auch während des Brauprozesses genutzt wird und nicht in der Umwelt verschwendet wird.

Eine traditionelle Brauerei verwendet etwa 10 Liter Wasser, um 1 Liter Bier zu produzieren. Wir haben den Wasserverbrauch optimiert und konnten den Verbrauch auf 5 Liter pro Liter Bier reduzieren.

Nebenprodukte wie übrig gebliebene Hefe und gekochte Gerste werden als Tierfutter und Biodünger verwendet. Im Allgemeinen versuchen wir, jedes Nebenprodukt des Brauprozesses zu nutzen, um die Umwelt so wenig wie möglich zu belasten

Fotos: Wikipedia/Brauerei