



ALTES TRAMDEPOT

RESTAURANT BAR BRAUEREI

FACTS & FIGURES ZUM ALTEN TRAMDEPOT

PRESSEMAPPE (Stand 4Q2023)

ZAHLEN UND FAKTEN

Adresse	Altes Tramdepot Brauerei Restaurant AG Gr. Muristalden 6, CH - 3006 Bern
Telefon	+41 31 368 14 15
E-Mail	info@altestramdepot.ch
Internet	altestramdepot.ch
Facebook	facebook.com/altestramdepot
Instagram	instagram.com/altestramdepot
Kontakt	Allgemeine Fragen & Reservationen: Telefon +41 31 368 14 15 E-Mail info@altestramdepot.ch Online Tisch Reservieren (altestramdepot.ch) Presse- und Medienanfragen: Telefon +41 31 368 14 15 E-Mail thomas.baumann@altestramdepot.ch
Eröffnung	17. November 1998
Geschäftsführer Leiter Brauerei Verwaltungsratspräsident	Lukas Meier Matthias Koschahre Thomas Baumann
Mitarbeitende	Vollzeit ca. 65 (saisonbedingt) Teilzeit ca. 45 (saisonbedingt)
Lage	Direkt neben dem BärenPark und in unmittelbarer Nähe der Aare und Berner Altstadt – UNESCO Weltkulturerbe.
Anreise	Mit öffentlichen Verkehrsmitteln: Vom Bahnhof mit dem Bus Nr. 12, Richtung Zentrum Paul Klee/Schosshalde bis Haltestelle Bärenpark Mit dem Auto oder Reisebus: Autobahnausfahrt Wankdorf oder Ostring. Anschliessend den Wegweisern folgen Richtung Stadt/Bärengaben
Parkplätze	PW- und Busparkplätze in naher Umgebung: Grosser Muristalden und Aargauerstalden (blaue Zone), Nydeggbrücke und Klösterlistutz (kostenpflichtig)



ALTES TRAMDEPOT

RESTAURANT BAR BRAUEREI

Öffnungszeiten	Montag bis Sonntag 11:00 bis 00:30 Uhr
Warme Küche	Täglich durchgehend von 11:00 bis 23:00 Uhr
Sitzplätze Restaurant	230
Sitzplätze im Garten	270 (Terrasse 140 / Biergarten 130)
Saal 1. Stock mit viel Tageslicht	Frisch renovierter (2023) und vielseitig nutzbarer Bankett- und Seminarraum für geschäftliche oder private Veranstaltungen.
	Fläche ca. 120m2 mit fix installierter Bar
	Höhe 2.7 Meter
	Konzertbestuhlung max. 80 Gäste
	Seminarbestuhlung max. 40 Gäste
	Bankette max. 90 Gäste
Exklusiv-Miete	Das Tramdepot kann nicht exklusiv gemietet werden

DER UMBAU IN KÜRZE

Baubeginn	5. Januar 1998
Bauende	14. November 1998
Gesamtbaukosten	CHF 9.5 Mio. Total CHF 4.7 Mio. Gebäude CHF 3.3 Mio. Restaurant & Brauerei CHF 1.2 Mio. Infocenter Bern Tourismus CHF 0.3 Mio. Kiosk
Erweiterung des Restaurants	1. Juli 2004: Eröffnung des Glasanbaus „Kesselhaus“ Kosten für den Anbau: CHF 900'000.00 Okt. 2007 bis März 2008: Erweiterung des Gärkellers, um der wachsenden Biernachfrage gerecht zu werden Kosten für den Ausbau: CHF 700'000.00
Bauherrschaft	Immobilien-gesellschaft Altes Tramdepot AG Altes Tramdepot Brauerei Restaurant AG Stadt Bern, Burger-gemeinde 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



ALTES TRAMDEPOT

RESTAURANT BAR BRAUEREI

DAS RESTAURANT

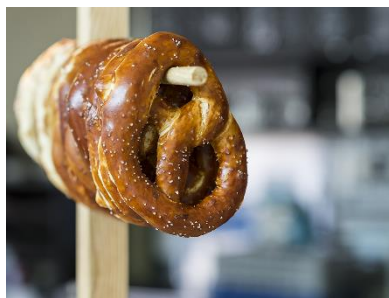
Bereits seit 25 Jahren ist das lebhafte und originelle Restaurant mit integrierter Bierbrauerei ein nicht mehr wegzudenkender Teil der Berner Gastronomie-Szene.

Regional, unkompliziert und bodenständig. Unsere Küche bietet vom einfachen Brezel über den exklusiven Burger, bis hin zum frischen Salat für jeden Geschmack etwas. Wir arbeiten mit lokalen Lieferanten zusammen und legen grossen Wert auf qualitativ hochwertige Produkte.

Nebst unseren hausgebrauten Bieren bieten wir eine breite und erfrischende Getränkeauswahl an. Wir haben hausgemachte Limonade und Eistee, kreative Aperitifs – mit oder ohne Alkohol, auserlesene Weine, diverse Softdrinks, Kaffee und vieles mehr.



Tramdepot Burger



Laugenbrezel



Bier Sampler

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



Restaurant



Biergarten hinten



Terrasse vorne



ALTES TRAMDEPOT

RESTAURANT BAR BRAUEREI

DIE BRAUEREI

Das Herz des Alten Tramdepots ist die Brauerei. Das Tram-Bier ist eine Berner Erfolgsgeschichte, die unseren Gästen Genuss und ein Stück Lebensqualität garantiert. Alle Biere sind unfiltriert, naturbelassen & werden ohne chemische Zusätze hergestellt.

Unsere Brew Crew braut aus Leidenschaft und zeigt dabei eine unerschöpfliche Kreativität. Pro Jahr werden etwas mehr als 3'000hl Bier gebraut. Neben unseren Standardsorten kommen unsere Gäste jährlich in den Genuss von rund 30 zusätzlichen Bierspezialitäten. Dazu gehören beliebte Sorten wie das Canadian Red Ale, der Osterbock oder das Weihnachtsbier aber auch immer wieder neue Sorten. Im Jahr 2021 haben wir die Linie Null lanciert. Aktuell haben wir zwei alkoholfreie Biere (IPA & Märzen) im Angebot.

Für den Biergenuss zu Hause sind die Tram-Biere in 33cl Fläschli, 33cl Dosen, 2 Liter Flaschen und 5 Liter Dosen über die Gasse oder via [Online-Shop](#) erhältlich. Auf Vorbestellung füllen wir die aktuellen Biersorten gerne auch in 10 & 20 Liter Partyfässer oder für grössere Veranstaltungen in 20 & 50 Liter Container.

In den letzten Jahren ist die Zahl unserer Brauerei-Partner und Verkaufsstellen stetig gestiegen. Unsere Tram-Biere sind in diversen Gastronomiebetrieben und Läden in und rund um Bern erhältlich. Um dem Ansturm auf das beliebte Tram-Bier gerecht zu werden, wurde der Keller in den letzten Jahren immer wieder mit neuen Lagertanks erweitert.

Bierbrauen hautnah erleben! Regelmässig durchgeführte Brauseminare, bei welchen wir unseren Gästen die Geheimnisse der Braukunst näher bringen, sind innert kürzester Zeit ausgebucht.

UNSERE BIERSORTEN

Tram-Helles	spritzig, feinherb & süffig Stammwürze 12.0%, Vol. Alkohol 5.2%
Tram-Märzen	malzig & bernsteinfarbig Stammwürze 12.5%, Vol. Alkohol 5.5%
Tram-Weizen	spritzig, bananig & nelkig Stammwürze 12.5%, Vol. Alkohol 5.2%
Linie Null - IPA	fruchtiges, hopfenbetontes & alkoholfreies IPA Stammwürze 5.5%, Vol. Alkohol max. 0.5%
Linie Null - Märzen	malzig & bernsteinfarbig - das Original ohne Alkohol Stammwürze 5.5%, Vol. Alkohol max. 0.5%
Brewer's Tap	Unsere Brew Crew entwickelt pro Jahr über 30 neue Bierspezialitäten. Ob unter- oder obergärig, hell oder dunkel, traditionell oder exotisch – der Kreativität ist keine Grenze gesetzt.



ALTES TRAMDEPOT

RESTAURANT BAR BRAUEREI



Das Sudhaus



Ein frisch gezapftes Tram-Bier



Unser Bierangebot über die Gasse

DIE BRAUEREI IN ZAHLEN

Hersteller	Salm & Co. Wien, Anlagenbau
Maximale Leistung pro Jahr	3'000 hl (ca. 900'000 Stangen)
Menge pro Sud	16 hl
Fläche Braukeller	200 m ²
Dauer Brauprozess	12 Std.
Dauer Gärung & Lagerung	5 bis 14 Wochen
Mitarbeiter	6 Mitarbeiter 1 Leiter Brauerei, 3 Brauer, 1 Hilfsmitarbeiter & 1 Lernende