

# DAS «TRÄMLI» WIRD 25 JAHRE ALT

**Am 17. November 2023 feiert das «Trämli», wie das Alte Tramdepot intern liebevoll genannt wird, sein 25-jähriges Bestehen. Zur Feier des Jubiläums veranstaltet das Tramdepot vom 17.-26. November 2023 eine Jubiläumswoche ganz im Zeichen der Eröffnungswoche von 1998. Dafür wurde das Originalrezept des legendären Märzens wieder ausgegraben und ein Menu zusammengestellt, das sich voll und ganz dem Bier verschreibt.**

## **Jubiläumswoche vom 17.-26. November 2023**

Nach elf Monaten Bauzeit öffnete das Alte Tramdepot am Dienstag, 17. November, einem verhangenen Tag im Jahr 1998, seine Türen für die Gäste. Da die Stadtbevölkerung über die Nutzung des Gebäudes abgestimmt hatte, war die Neugier auf das Entstandene gross. Lediglich 17 Angestellte sollten an diesem Eröffnungstag dem Gästeaufkommen gerecht werden. Thomas Baumann erinnert sich: «Es gibt einen Moment am ersten Tag, ich habe in die Menge geschaut und mir winkte ein Meer von Händen entgegen, die alle zahlen wollten. Wir waren heillos überfordert aber es war ein unglaublicher Tag.»

Heute mit über 100 Angestellten mehr und tausenden gebrauten Hektoliter Bier später, steht das 25-Jährige Jubiläum ganz im Zeichen dieser verrückten Eröffnungswoche. Vom 17.-26. November 2023 schwelgt das Tramdepot in Erinnerungen und feiert gemeinsam mit seinen Gästen und einem speziellen Jubiläums-Angebot sein 25-jähriges Bestehen.

## **Tram Märzen nach Originalrezept von 1998**

Bei der Eröffnung am 17. November 1998 wurde im Tramdepot das erste Märzen Bier der Schweiz ausgeschrieben. Seither wurde das Rezept stetig weiterentwickelt. Für das Jubiläum hat Brauereileiter, Matthias Koschahre, die Originalrezeptur aus dem Archiv gegraben und einen Märzensud nach dem Vorbild von 1998 gebraut. Das Märzen der ersten Stunde wird während der Jubiläumswoche im Restaurant ausgeschrieben. Zudem wird es in Fläschchen abgefüllt und im Onlineshop des Tramdepots verfügbar sein.

Auch Küchenchef, Enrico Richter, hat sich fürs Jubiläum etwas einfallen lassen und ein Menu zusammengestellt, das sich voll und ganz dem Bier widmet. Dieses wird während der ganzen Jubiläumswoche zum Zmittag und auch zum Abendessen, ergänzend zur normalen Karte, serviert.

## **Wettbewerb auf Social Media**

Zu den Feierlichkeiten im Restaurant wird der Geburtstag auch auf den Sozialen Kanälen des Tramdepots zelebriert. Während der gesamten Jubiläums-Woche gibt es täglich einen Wettbewerb, bei dem es tolle Preise zu gewinnen gibt.

## **Zuerst der Umbau, dann das Fest**

Wer jetzt die ganz grosse Sause erwartet hat, muss sich noch etwas gedulden – diese folgt voraussichtlich im 2025 nach dem Umbau, der nächsten Sommer geplant ist. Nach 25 Jahren Hochbetrieb ist es Zeit, die Gebäudetechnik zu modernisieren. Die Heizung sowie die Kälteanlagen werden ersetzt und damit auch die Nachhaltigkeit des Gebäudes verbessert. Anstelle der Gasheizung wird eine Wärmepumpe eingebaut und die Rückgewinnung der Abwärme der Kälteanlagen verbessert. Zudem werden Sonnenkollektoren auf dem Dach installiert und die Lagerfläche im Keller erweitert sowie der Sonnenschutz im Biergarten erneuert.

## **Ansprechperson:**

Lukas Meier, Geschäftsführer Restaurant Altes Tramdepot

lukas.meier@altestramdepot.ch

Tel. 031 368 14 15