



«Goldküstenbräu»: Unfiltriertes aromatisches Bier aus Uetikon am See ZH.

Da braut sich was zusammen

Schweizer Grossbrauereien gibt es kaum mehr. Dafür erfreuen sich **regionale Biersorten** immer grösserer Beliebtheit. Und ihre Schöpfer brauchen immer grössere Biertanks.

Text **Martina Gradmann** Fotos **Vanessa Püntener**



Aare Bier: «Kellerfrisch», ein sommerlicher Durstlöcher; «Amber» enthält Karamellmalz.

Biere Engiadinaisa: Bio-Bier aus Tschlin GR, aus Sommergerste und Bergquellwasser gebraut.

Fotos: PD, Ursula Meisser



Manuela und Lars Hovind aus Uetikon am See ZH zügeln mit ihrem «Goldküstenbräu» schon bald in grössere Räumlichkeiten.

Eichhof ist das Bier unserer Region und wird es hoffentlich auch bleiben», sagt ein Luzerner Wirt auf die angekündigte Übernahme der Brauerei Eichhof durch Heineken. Dass das Luzerner Bier jetzt plötzlich aus den Braustätten der Holländer kommen soll, kann er nicht nachvollziehen. Er ist nicht alleine. «Ein Stück Biergeschichte geht den Bach runter», schreibt ein Bierliebhaber in einem der zahlreichen Internetforen. Eichhof, die bisher grösste unabhängige Schweizer Brauerei, ist schliesslich ein Stück Luzern. Und Bier, das sind Emotionen und ein Stück weit Heimat.

Es sind allerdings nicht die Grossbrauereien, sondern unzählige kleine, feine Mikro- und Gasthausbrauereien, die in

unserem Land für Bierkultur sorgen. Und wer schon einmal eines dieser unfiltrierten, unpasteurisierten Biere genossen hat, kann nicht mehr zu den Massenbiere zurück. Die sind dann nur noch eine Verlegenheitslösung. Es sind saisonale Biere, wie das aromatische, honigfarbene Bockbier, das malzige Schwarzbier oder wenig bittere Maisbier, die das Herz der Bierliebhaber höher schlagen lassen.

Bierbrauen in Unterhosen

Einer dieser Bierliebhaber ist Lars Hovind aus Uetikon am See ZH. Ein spezielles Bier und kein Einheitsbier wollte er brauen, als er vor Jahren in seiner Waschküche, der grossen Hitze wegen in Unterhosen, seinen ersten Biersud gerührt hat. «Es

«Es reizte mich zu sehen, wie aus natürlichen Rohstoffen wie Gerste, Hopfen, Hefe und Wasser **dieses wunderbare Gebräu** Bier entsteht.» Lars Hovind

reizte mich zu sehen, wie aus natürlichen Rohstoffen wie Gerste, Hopfen, Hefe und Wasser dieses wunderbare Gebräu Bier entsteht», sagt Hovind. Das Bierbrauen liege ihm wahrscheinlich im Blut, denn schon der norwegische Grossvater sei Bierbrauer gewesen. Was als Experiment begann, wurde schon bald zum Brotenerwerb. Das Goldküstenbräu aus Uetikon am See verkaufte sich prächtig, ein Biergarten kam dazu, und die Bierproduktion steigerte sich Jahr um Jahr. In Uetikon am

See wurde der Platz eng. «Meine Frau Manuela und ich haben uns letztes Jahr entschieden, uns ganz aufs Biergeschäft zu konzentrieren und das Bier dort zu verkaufen, wo es auch gebraut wird.» Das Ziel ist eine Gasthausbrauerei mit grossen Glasfenstern und Blick auf die Schaubrauerei, inklusive des eigenen Biergartens. Den geeigneten Standort für ihre neu gegründete Braukultur AG haben die beiden im Zürcher Oberland gefunden. «Fast 600 Aktionäre haben jetzt einen Anteil an ►►



Geschäftsführer Cesare Gallina mit seinem beliebten «Aare-Bier».

«Man kennt sich, es wird Bier von und für die Region produziert. Genau das sind **die Stärken** der kleinen regionalen Brauereien.»

Thomas Benz, «Lägerebräu»

unserer neuen Brauerei», freut sich Hovind. Bald ist Spatenstich, und im Sommer 2009 kann in Bubikon frisches «Oberlandbräu», «Oberlandbräu spezial» und «Goldküstenbräu» getrunken werden.

Frischer gehts nicht

Die Chancen für solche Neuprojekte stehen gut. Denn seit Anfang Jahr fördert der Bund die Schweizer Bierkultur dank eines reduzierten Steuersatzes für Klein- und Mikrobrauereien. Auch im Berner Seeland wird seit August 2006 Bier gebraut. Die unfiltrierten Biere der Aare Bier, wie das bernsteinfarbene «Amber» oder das hopfenbetonte «Kellerfrisch», werden frisch gebraut und maximal zwei Wochen nach Abfüllung selbst vertrieben. «Wir wollen ein regionales, frisches Bier anbie-

ten», sagt Aare-Bier-Geschäftsführer Cesare Gallina. Deshalb gibt es das Spezialbier auch nur im Seeland. Eine Idee, die aufgeht: Mit einem Bierausstoss von 1900 Hektolitern im vergangenen Jahr liegt das «Aare-Bier» bereits weit über den Erwartungen.

Dass Bier von der Region für die Region einem Trend entspricht, bestätigt auch Andreas Kehrli von der Oberzolldirektion in Bern, die seit 1990 fast 200 neue Kleinbrauereien registrierte: «Es sind diese Kleinen, die mit ihren unzähligen regionalen Bierspezialitäten dazu beitragen, dass es in der Schweiz mittlerweile rund 1000 Biersorten gibt.»

Brauerei in einer alten Spinnerei

Ihr eigenes Bier wollten auch die Wettinger. Die Nachfrage nach seinem «Heimbräu» war dermassen gross, dass Hobbybrauer Thomas Benz sich nach acht Jahren Heimgebrauten entschloss, gemeinsam mit Partnern eine Kleinbrauerei zu eröffnen. «Aus natürlichen Rohstoffen ein Lebensmittel herzustellen war schon immer ein Traum von mir», sagt der gelernte Lebensmitteltechnologie.

Die alte Spinnerei in Wettingen ist zur Braustätte umfunktioniert worden, Ende Mai 2008 das Sudhaus eingebaut, und ab sofort können die Kleinbrauer Wettingen und Umgebung mit bis zu 2000 Hektoliter «Lägerebräu» im Jahr versorgen. «Es ist der direkte Kontakt mit dem Braumeister, dem man auch über die Schulter schauen darf, der die Menschen in der Region motiviert, bei uns Aktionär zu werden», ist sich Benz sicher. «Man kennt sich, es wird Bier von und für die Region produziert. Genau das sind die Stärken der kleinen regionalen Brauereien.»

Das sind unsere Favoriten

1000 verschiedene Biersorten werden mittlerweile in der Schweiz gebraut. Eine kleine Auswahl.

Märzen-Bier ist ein kräftiges, vollmundiges Bier mit malzig-würzigem Charakter und einer leuchtenden Farbe, abgerundet durch die Beigabe feinsten Bitterhopfens. Es wird zur Fastenzeit gebraut, unter anderen von der Öufi-Brauerei, Solothurn, Tel. 032 621 49 11
www.oeufi-bier.ch

Sommerbier ist ein süffiges Sommerbier mit wesentlich weniger Alkohol (4 Vol.-Prozent), hell in der Farbe, nur leicht gehopft, dafür mit feinen Holunderblüten während des Brauprozesses aromatisiert. Erhältlich unter anderem bei der Brauerei Unser Bier, Basel, Tel. 061 338 83 83 www.unser-bier.ch

Iis-Bier ist hat einen milden, aber erfrischend bierigen Geschmack. Mit seiner leicht betonten Hopfennote ist es der idea-

le Durstlöcher für heisse Tage. Erhältlich bei der Brauerei Erusbacher, Villmergen, Tel. 056 621 11 00
www.erusbacher.ch

Dinkelbier ist ein Bier aus Wasser, Gerstenmalz, Dinkel und Hopfen. Es ist weder bitter noch zu Kopfe steigend, da es mit 4,5 Vol.-Prozent nur einen geringen Alkoholgehalt aufweist. Es ist bernsteinfarben, fruchtig und vollmundig im Geschmack. Erhältlich bei der Brauerei Rosengarten, Einsiedeln, Tel. 055 418 86 86
www.beer.ch

Schwarzbier erhält seine intensive, dunkle Farbe durch die Verwendung von Röstmalz und Münchner Malz. Die sortentypische Vollmundigkeit wird durch Zugabe von Karamellmalz unterstrichen. Der feine Röstmalzgeschmack und



Bier-Paul:
Ohne Konservierungsstoffe und nicht pasteurisiert.

das leichte Bitteraroma sind charakteristisch für Schwarzbier. Für Kenner ein wahrer Biergenuss. Unter anderen erhältlich bei Bier Paul AG, Zürich, Tel. 044 462 54 53
www.bierpaul.ch

Vollmondbier wird in der Vollmondnacht mit biologischen Rohstoffen gebraut. Es ist ein leichtes, fruchtiges, naturtrübes Bier, das durch die intensive Gärung und den Einfluss des Mondes eine zusätzliche Kraft enthält. Erhältlich bei der Brauerei Locher, Appenzell, Tel. 071 788 01 40
www.appenzellerbier.ch