

Das Hipsterbier gibts jetzt auch in Swiss made

Bargen Das India Pale Ale ist das Bier der Stunde. Nun führt auch die Seeländer Aare Brauerei diese Sorte. Das «Swiss Pale Ale» ist aber nicht nur im Aroma speziell: Es besteht zu 100 Prozent aus einheimischen Rohstoffen.

Tobias Graden

Wenn man Cesare Gallina in der Braustube über die Herstellung des neuen Biers reden hört, könnte man meinen, es wäre ihm lieber, dieses gar nicht zu brauen. Ein Riesenaufwand sei das, sagt der Geschäftsführer der Brauerei Aare Bier in Bargen: Da zuerst den Hopfen einfüllen in diese seltsame neue Maschine, den dort setzen lassen, die Maschine an einen der Gärtanks anschliessen, das Ganze immer wieder kontrollieren und diverse Handgriffe vornehmen. Bis dieses neue Bier gebraut ist, hat es deutlich mehr Arbeit verursacht als ein bisheriges, «e Risikokomedi».

Die «Hopfenrakete» schießt Gallina übertreibt. Oder erzählt zumindest recht blumig. Zweifellos aber ist es aufwändiger, ein so genanntes India Pale Ale (IPA) herzustellen als ein normales Lagerbier. Denn damit das IPA sein charakteristisches Aroma erhält, müssen zuerst aus dem Hopfen die Bitterstoffe extrahiert werden. Das ist durch zwei Verfahren möglich. Einerseits durch einen «Hopfenstrumpf»: Der Hopfen wird in einen Schlauch gefüllt, dieser wird in den Gärtank gehängt und gibt so die Bitterstoffe in den Sud ab. Der Nachteil: Während des ganzen Gärvorgangs, der etwa eine Woche dauert, kann der Braumeister keinen Einfluss auf den Hopfen nehmen. Gallina hat deswegen diese Methode nur für den allerersten Sud gewählt, dann aber auf die «Hop Rockets» umgestellt. Diese «Hopfenrakete» ist ein mobiler Tank, in den der Hopfen eingefüllt und dann von dort aus sozusagen in den Gärtank geschossen wird. Dies bedeutet auch eine gewisse Investition: 35 000 Euro hat die Maschine gekostet.

Die Anschaffung ist es der Aare Brauerei wert. So hat sie auf diese Saison hin ihr neues Bier ins Sortiment nehmen können. «Swiss Pale Ale» heisst es. Das Spezielle daran: Es ist zu fast 100 Prozent Swiss made. Das ist selten in der hiesigen Bierlandschaft, kommt doch in praktisch allen Fällen die verwendete Braugerste aus dem Ausland, in der Regel aus der Region um das deutsche Bamberg. Nicht so im Falle des Swiss Pale



Cesare Gallina richtet die «Hopfenrakete» ein. Diese extrahiert die für ein IPA typischen Bitterstoffe des Hopfens.
Susanne Goldschmid

Ale: Hiefür stammt die Gerste dieses Jahr sogar aus Bargen selber. Aare Bier besitzt angrenzend an die Brauerei Landreserven, die sie an den Bauern Manfred Stutzmann verpachtet. Im Rahmen der Fruchtfolge hat er letztes Jahr Braugerste angebaut, die nun im neuen Bier zur Anwendung kommt. Doch auch in den nächsten Jahren stammt die Gerste aus der etwas weiteren Region. In der Interessengemeinschaft Mittellandmalz haben sich Brauer und Landwirte zusammengeschlossen, um regionale Biere mit regionaler Gerste produzieren zu können (das BT berichtete).

Fürs Mälzen nach Bamberg

Was in der Region allerdings immer noch fehlt, ist eine Mälzerei. Um eine solche wirtschaftlich führen zu können, ist eine ge-

wisse Menge an zu verarbeitender Gerste nötig. Und dazu ist der Markt immer noch zu klein. Ein Punkt ist darum beim Swiss Pale Ale ökologisch und ökonomisch noch unbefriedigend: Die Schweizer Gerste wird nach Bamberg transportiert, in einer dortigen Mälzerei zu Malz verarbeitet und wieder zurück nach Bargen gefahren. Mittlerweile existiert jedoch in der Nähe von Genf in Satigny eine Mälzerei, die erste ihrer Art in der Schweiz. Gallina erwägt, mit dieser zusammenzuarbeiten. Die Kosten sind aber doppelt so hoch wie in Deutschland. Nicht nur haben Bund und Kantone die Investition für die Mälzerei mitfinanzieren müssen, auch ist die Kapazität deutlich geringer als bei den Anlagen auf dem internationalen Markt: Werden in Satigny fünf Tonnen Malz

pro Woche produziert, sind es in grossen europäischen Mälzereien 500 Tonnen pro Tag.

Abgesehen davon ist das Swiss Pale Ale so einheimisch, wie es nur geht: Das Wasser stammt aus der Bargener Quelle, der für IPAs typische Cascade-Hopfen vom Schlattthof im solothurnischen Wolfwil und die zur Produktion nötige Energie grossteils von der hauseigenen Solaranlage auf dem Dach der Brauerei. «Wir wollen zeigen, was im Schweizer Biermarkt punkto Nachhaltigkeit möglich ist», sagt Cesare Gallina.

Für Kronkolonien gebraut

Das IPA ist das Bier der Stunde. Jede Bar, die etwas auf sich hält, schenkt stilbewussten Hipstern heutzutage ein IPA aus. Aufgrund des höheren Alkoholgehalts und des deutlich bittereren Aromas

ist das Trinken eines IPAs sozusagen anspruchsvoller als bei einem gewöhnlichen hellen Bier, was selbsternannten Experten die Möglichkeit zur Distinktion gibt. Der spezifische Charakter des Biers hat historische Gründe: IPAs wurden in England und Schottland für die indischen Kronkolonien gebraut und mussten deshalb für den langen Seeweg haltbar gemacht werden, was durch den höheren Alkohol- und Hopfengehalt erreicht wurde. Im Zuge der Craft-Beer-Bewegung gewann das IPA auch hierzulande an Beliebtheit, wobei oft englische, aber auch amerikanische Marken vom Markt nachgefragt werden. Mit «handcrafted» im Sinne der Craft-Bewegung haben diese freilich mitunter nicht mehr viel zu tun: Die Brooklyn Brewery, deren Erzeugnisse hierzu-

lande beim Grossverteiler erhältlich sind, ist mit einer Jahresproduktion von über 255 000 Hektolitern gut 40 mal so gross wie Aare Bier. Der Anteil der Handarbeit in der gesamten Produktion dürfte also überschaubar sein.

Milder als üblich

Das Swiss Pale Ale aber ist gar kein typisches IPA, und zwar bewusst nicht. Der Alkoholgehalt liegt mit 4,8 Prozent im Rahmen eines normalen Biers, und es ist im Geschmack milder als die bekannten IPAs. Für einen Hardcore-Ale-Liebhaber dürfte es darum zu wenig bitter sein. Gallina sagt: «Wir wollen auch jenen Konsumenten, die bislang kein Pale Ale getrunken haben, den Einstieg in diese Sorte bieten.» Sagt und hantiert weiter an der «Hopfenrakete».