

# Bier aus der Waschküche

Als Bierkonzerne die lokalen Brauereien geschlossen hatten, begannen Dutzende Bierfreunde dem Schicksal zum Trotz **Kleinbrauereien** aufzubauen. Über das Glück leidenschaftlicher Jungbrauer.

MISCHA AEBI

In einer schönen Nacht packte Jürg Kohler aus Muri sein Brauereigerät und fuhr tief in den Berner Bremgartenwald. Der Kalender versprach Vollmond. Mitten im Holz, neben dem sagenumwobenen Glasbrunnen, stellte Kohler den grossen Topf auf den Gasheizherd und das Gärfass ins Laub. Der Brunnen sei ein Kraftort, behauptet der Volksmund, und das Wasser darin kein gewöhnliches. Deshalb mischte Kohler Malz und Hopfen mit dem Nass aus der Quelle. So dampfte bald Vollmond-Glasbrunnen-Bremgartenwald-Bier gegen die schwarzen Baumkronen.

Kohler braut normalerweise zu Hause – aus Platznot in der Waschküche. Doch die Liebe zum Ungewöhnlichen haben die Brauer der jüngsten Generation halt im Blut. Und schaffen so, was vor wenigen Jahren keiner für möglich hielt: Auf den Gräbern der alten Brauereien bereiteten sie die Renaissance der

Braukultur vor, eine kleine Revolution gegen das Einheitskonzernbier von Feldschlösschen.

## Um die Wette gebraut

Das Unerwartete kommt unverhofft. Bis Ende der 80er-Jahre ging den meisten Bierbrauereien die Luft aus – der Gurten-Brauerei, Hürlimann, Wardeck, der Steinhölzli-Brauerei, der Langenthaler Brauerei. Bierriesen wie Feldschlösschen hatten die Kleinen trockengelegt. 1990 zählte der Bund noch gerade mal 30 Braustätten, die Biersteuer zahlten. Das Ende des Regionalbiers schien besiegelt. Was dann geschah, verblüffte selbst Andreas Kehrl, den Verwalter der

eidgenössischen Biersteuer. In Schöpfen, verwaisten Fabrikarealen, Restaurantkellern und stillgelegten Käsereien begannen die Bierfreunde, um die Wette zu brauen.

## Neu: Land der 1000 Biere

Allein in der Region Bern schossen mehr als ein Dutzend Brauereien aus dem Boden: In Niederscherli zapfen zwei Jungbrauer Scherlibräu; in Oberdiesbach entstand Waldnerbräu; im Krauchthal gärt die Hardeggperle; in Meikirch braut Hanspeter Grossenbacher Grobbräu. Dazu kommt die Brauerei im alten Berner Tramdepot. In Nidau und Burgdorf servieren zwei wei-

tere Wirte ihren eigenen Hopfen. Sogar auf dem Areal der alten Gurten-Brauerei versuchen zwei Bierfreunde, die alte Tradition wieder aufleben zu lassen. Im seeländischen Bauerdorf Barmen wird derzeit gar eine kleine Brauereifabrik gebaut (siehe Text unten). Innert eines Jahrzehnts wuchs die Zahl der Brauereien von 30 auf 200 an. Und die Zahl der heimischen Biersorten war noch nie so hoch: Sie stieg laut Biersteuerverwalter Kehrl von 200 auf über 1000.

## Die Schaumalchemisten

Noch frönen viele der jungen Brauer ihrer Leidenschaft nur nach Feierabend. Einige wollen

nichts anderes. «Würde ich das Hobby zum Beruf machen, müsste ich mich kommerziellen Zwängen unterziehen», sagt zum Beispiel Jürg Kohler. Er pröble lieber an «nicht mehrheitsfähigen Bieren».

So mischte er seinen Malzbrühen schon allerlei bei – Ingwer, Koreander. Und ersetzte auf Rezepten, die andere gar für unbrauchbar hielten: Er habe schon Malz durch caramelierten Malzzucker ersetzt: «Das ist, wie wenn man ein Cake aus reinem Gewürz backen würde.» Ihn habe doch nur interessiert, wie weit man gehen könne. 40 Liter braut Kohler alle 30 Tage, verschenkt es an Freunde und ver-

kauft es an Dorffesten. Mit einer grösseren Kelle rühren Heinz Engi und Thomas Schneitter aus Niederscherli in ihrer Malzbrühe. Sie sind die Erfinder des Scherlibräu, produzieren 500 Liter Hopfengetränk im Monat und beliefern heute bereits den «Bären» Köniz und zwei Dorfläden. Ihre Braustätte: die ehemalige Käserei in Mittelhäusern. Anzahl Biersorten: zwölf. Ihre Spezialität ist der «Schwarze Wolf», ein Bier, das noch dunkler ist als das irische Guinness. Der Weg zum Berufsbrauer liegt jedoch fern. Engi hält fest: «Wollten wir voll ins Geschäft einsteigen, müssten wir eine halbe Million in unsere Anlage investieren.»

## Hopfen und Malz

Bier wird aus Hopfen, Malz, Hefe und Wasser und allenfalls diversen Zusätzen hergestellt. Malz entsteht, indem man Weizen, Gersten oder andere **Getreidekörner** keimen lässt. So wird die Getreidestärke wasserlöslich gemacht. Malz ist abgesehen vom Wasser der Hauptbestandteil. Hopfen macht das Bier bitter und dient der Konservierung. Die Hefepilze vergären dann einen Teil des Stärke-zuckers in Alkohol. (bz)

## Neue Seeland-Brauerei: Konkurrenz für Felsenau?

ma. Auch die alten Brauereien Felsenau und Egger spüren Aufwind. Jetzt bekommen sie aber Konkurrenz aus dem Seeland.

Auch jene beiden Bierproduzenten in der Region, die das Brauereierben der 90er-Jahre überlebten, verspürten den darauffolgenden Boom hin zum Lokalbier: Die Brauerei Egger aus Worb konnte ihren Bierabsatz nach der Schliessung der Gurten-Brauerei nahezu verdoppeln. Ähnlich gings der Berner Brauerei Felsenau. Sehr bald werden die beiden nun aber regionale Konkurrenz aus dem

Seeland bekommen. Im kleinen Bauerdorf Barmen will nämlich Max Herrmann, Inhaber der Kartoffeltrocknungsanlage, nächstes Jahr eine kommerzielle Brauerei mit anfänglich drei bis vier Mitarbeitern eröffnen. Im November soll der Spatenstich für die 50 Meter lange Fabrikhalle erfolgen.

Mit dem neuen Bier will Geschäftsführer Cesare Gallina Restaurants, Läden, Getränkeabholdienste, Feste und Vereine im Seeland bedienen. Eine Marktanalyse habe ergeben, dass ein neues regionales Bier

im Seeland sehr willkommen sei. Eine der Besonderheiten am neuen «Aarebier»: Es soll ein «frisches Bier» sein, will heissen unfiltriert, unpasteurisiert und nur aus «hochwertigen Rohstoffen».

Starten wollen die Bargener Brauer mit zwei Sorten: mit einem halbdunklen und einem hellen namens «Kellerfrisch». Gallina hat ein dreimonatiges Praktikum in einer Brauerei gemacht. Dennoch will er für die Produktion einen professionellen Braumeister anstellen. Ziel des Bargener Brauers: «Wir

möchten uns auf dem seeländischen Biermarkt als Spezialität etablieren.» In der «Aarebier-Brauerei kann pro Tag 2000 Liter Bier produziert werden. Neben der Brauerei will Gallina eine Probierstube einrichten, die freitagabends offen ist.

Demnächst kommt eine Bundesverordnung den kleineren Brauereien entgegen: Der Bund will ihnen bis zu 40 Prozent Rabatt auf der Biersteuer geben. Die kleinsten Gasthausbrauereien, aber auch Felsenau, Egger und die neue aus Barmen werden davon profitieren.