



Bei der Bier-Degustation mit vier Brauereien wird viel probiert und diskutiert. Das Fazit: Jedes Bier hat seine Vorzüge.

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg 1; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Patrick Häfliger



# Hopfen und Malz

## KLEINBRAUER SCHAFFEN VIELFALT

◆ **Bierkultur** Kühle Blonde heiss diskutiert: Beim «Bierfachsimpeln» regionaler Brauer zeigt sich, wie viel Herzblut in diesem Metier mit im Spiel ist. ———. PATRICK HÄFLIGER

**E**in Sommertag wie er im Buche steht: Die Sonne strahlt und dementsprechend sind die Temperaturen im lichtdurchfluteten alten Sudhaus in Uster mit seinen auf Hochglanz polierten Kupferkesseln. Gut, wartet eine erfrischende Aufgabe auf die Vertreter der vier Kleinbrauereien und Coop-Lieferanten, die sich zum Bierfachsimpeln einfinden: Sie dürfen gegenseitig ihre Biere degustieren. Dass sie sich bei dieser Gelegenheit zum ersten Mal begegnen, merkt man nicht, denn im Nullkommanichts sind alle in angeregte Gespräche übers Brauen vertieft. Unser Fazit: Bier verbindet.

### Auge, Nase, Mund ...

Als sie die ersten Flaschen öffnen, wird es einen kurzen Moment lang still. Zu hören sind lediglich das Klicken der Verschlüsse und das glucksende Geräusch beim Einschenken. Fast andächtig beobachten Martina Trottmann (LägereBräu,

Wettingen), Mischa Gubler (Amboss Bier, Zürich), Niklaus Niederhauser (Baselbieter Bier, Ziefen) sowie Daniela Bachmann und Othmar Renggli (Lozärner Bier), wie sich die Schaumkronen in den Gläsern bilden. Ist das schon Teil der professionellen Degustation? «Sozusagen, das Optische steht am Anfang», sagt Renggli (48). «Wir achten darauf, wie fest der Schaum ist und wie es um die Farbe steht.» Danach käme die «Nase»: Riecht das Bier nach Hopfen oder Malz? Und welche weiteren Geruchsnuancen lassen sich ausmachen? «Damit hört es aber nicht auf», ergänzt Martina Trottmann (40). «Beim Bier werden alle Sinne miteinbezogen: Ich spüre, wie es sich im Mund anfühlt und wie es auf der Zunge schmeckt.» Worauf Mischa Gubler (45) mit einem verschmitzten Lächeln einwirft: «Bier spuckt man im Gegensatz zum Wein bei der Degustation nicht aus.» Sonst sei der Ablauf bei der Verkostung ähnlich. Ausser, dass Bier geschmacklich ...

Foto: Markus Hässig



Auch in der Nase muss das Bier Martina Trottmann überzeugen.

Foto: Markus Hässig

... noch vielfältiger sei. Das erkläre sich durch die grössere Vielfalt an Rohstoffen, die zur Produktion verwendet werden, erklärt die diplomierte Bier-sommelière Trottmann.

### Brotbiere und Spezialitäten

«Das Amboss-Amber hat eine sehr schöne Farbe», lenkt Othmar Renggli die Diskussion wieder zurück auf den Gläser-Inhalt. Ein Lob, das Mischa Gubler gern auf anderer Ebene zurückgibt: «Ich finde, alle vier sind sehr gute Produkte, die man auch trinken kann, wenn sie nicht kalt sind.» Das Baselbieter Bier steche mit seiner Süsse etwas raus. Das sei bewusst als Abgrenzung zur herberen Konkurrenz so, bestätigt Niklaus Niederhauser (28), das Geschmacksempfinden der Kollegen. Generell stehe geschmacklich bei allen das Malz im Vordergrund, sind sich die Bierfachleute einig. Den herberen Hopfen schmecke man weniger heraus. Ob das daran liege, dass malziges Bier hierzulande mehrheitsfähiger sei, können die Brauer so nicht sagen. «Das malzige LägereBräu Original ist sicher unser «Brotbier», da-

von verkaufen wir am meisten, aber bittere, hopfenbetonte Spezialitäten-Biere wie etwa unser Pale Ale oder India Pale Ale holen sehr schnell auf», hält Martina Trottmann fest. Ein Grund, ganz auf hopfige Biere zu setzen, sei das aber nicht, findet Niklaus Niederhauser, schliesslich könne der Trend auch schnell wieder vorbei sein. Das sei der schmale Grat, auf dem sich die Kleinbrauer bewegen: zum einen Biere kreieren, die einer breiteren Masse schmecken und finanziellen Erfolg bringen, zum anderen immer wieder neue Spezialitäten austüfteln, die nur etwas für Liebhaber sind. «Kleinbrauer dürfen aber auch ruhig etwas wagen, fährt der Baselbieter Brauereigründer fort. «Wenn wir in unserer kleinen Anlage 2000 Liter produzieren, finden wir dafür eigentlich immer Abnehmer, auch wenn es für einmal kein Knüller ist.»

### Heimatgefühl und Knochenarbeit

Haben die kleinen Brauereien die Herzen oder Kehlen der lokalen Bierliebhaber erobert, dann scheint das die ewige Liebe zu sein. «Das spüre ich ganz stark

beim Rampenverkauf», berichtet Martina Trottmann. «Die Menschen aus der Region holen bei uns ihr Bier, probieren aber auch Neues, und keiner würde je etwas Schlechtes darüber sagen.» Der Rest der Runde nickt zustimmend. Bier bedeute Heimat und stifte auch Identität. Das sieht man auch bei der Namenswahl: Baselbieter, Lozärner und Lägere haben den eindeutigen geografischen Bezug zu Kanton, Stadt oder Bergkuppe. Amboss Bier macht es über das Logo: die Fünf im Kreis steht für den Zürcher Stadtkreis. Doch Lokalkolorit allein genügt dann doch nicht, um einer «Bier-idee» zum Durchbruch zu verhelfen. Kleinbrauer brauchen viel Leidenschaft, Herzblut und Durchhaltewillen, stellen die vier übereinstimmend fest. Mit Bierbrauen werde man nicht reich, das sei eine Knochenarbeit. Weil das allen bewusst sei, schätze man auch gegenseitig die Leistung. «Wir gönnen es einander, wenn etwas Gutes entsteht – ohne Futterneid», bringt es Daniela Bachmann (36) auf den Punkt. Und immerhin gibt es neben ihrem Lozärner Bier gleich noch fünf weitere Brauereien auf dem Platz. Das fehlende Konkurrenzdenken zeigt sich auch zum Schluss des offiziellen Bierfachsimpels: Aufgefordert, Werbung für ihr Bier zu machen und zu sagen, zu welcher Gelegenheit es besonders schmeckt, heisst es unisono: «Alle Biere schmecken zu jeder Gelegenheit.» Na dann, ein Prost auf die vielfältige Schweizer Bierkultur. ●

ANZEIGE

# 1. August offen

**Andermatt**  
10.00–18.00 Uhr

**Baar Delphin Restaurant**  
9.00–19.00 Uhr

**Engelberg**  
9.00–18.00 Uhr

**Engelberg Restaurant**  
9.00–17.00 Uhr

**Goldau Aperto Bahnhof**  
7.00–22.00 Uhr

**Goldau Aperto Bistro**  
7.00–20.00 Uhr

**Luzern Bahnhof**  
6.00–22.00 Uhr

**Zug Bahnhof**  
7.00–22.00 Uhr

**Zug Bahnhof to go**  
8.00–20.00 Uhr

**APERTO**  
FRESH FAST FRIENDLY

**coop**  
Für mich und dich. bistro

**coop**  
Für mich und dich. restaurant

**coop**  
Für mich und dich. to go

**coop**  
Für mich und dich. 41ZE