

BLACKWELL BREWERY

Die wilden Brüder aus dem Emmental - Ein Gespräch

Martina Trottmann
Diplom Biersommelière

Erstmals mit der Blackwell Brewery in Kontakt kam ich vor rund einem Jahr in meinem Lieblingsbiershop.

«Martina, diese Biere musst du probieren! Sehr speziell!» und schon hatte ich eine Flasche Artemis Saison in der Hand. Hergestellt mit wilder, lokaler Hefe stand auf dem schlichten, schwarz-weiß bedruckten Etikett.

Wilde lokale Hefe... diese Info weckte meinen bierigen Entdeckergeist sofort. Wie würde dieses Bier wohl schmecken? Natürlich kannte ich sauer vergorene, oder mit *Brettanomyces* hergestellte Biere. Aber wie eine wilde lokale Hefe auf das Bier wirken würde konnte ich mir nicht vorstellen. Die Entdeckung beim Degustieren war wunderbar: Blumig-fruchtig in der Nase, leicht an Sauerteigbrot erinnernd, frisch prickelnd am Gaumen, eine zarte Säure kombiniert mit einer feinen Hopfenbittere und dazu knochentrocken. Mein Bier!

Ich war fasziniert, wer sind die Brauer, welche so ein komplexes Getränk zustande bringen?

Die Blackwell Brewery

Samuel und Tobias Aeschlimann sind Brüder, der eine Biologe, der andere Maschineningenieur. Gemeinsam sind

sie Gründer und Eigentümer der Blackwell Brewery.

Aufgewachsen sind die beiden in Burgdorf, einem malerischen Schweizer Städtchen im Kanton Bern. Gleich hinter Burgdorf beginnt das Emmental, eine von sanften Hügeln, Tannenwäldern und stattlichen Bauernhöfen geprägte Kulturlandschaft. Auf Handwerk und Tradition wird hier viel Wert gelegt und die Herstellung von Lebensmitteln erfolgt oft in kleinen Betrieben mit lokalen Rohstoffen.

«Wir wollen ein Bier brauen mit dem, was hier in unserer Heimat natürlicherweise vorkommt und gedeiht. Wir sind Teil unserer Umwelt und arbeiten mit ihr, das geht aber nur wenn die Natur intakt ist», erklärt mir Samuel Aeschlimann.

Die Brüder empfinden ihre Brauerei daher als kleinen Teil eines großen Ganzen, als ein Stein in einem Mosaik. Dazu gehört es auch nachhaltig zu produzieren und biologische Rohstoffe zu verwenden. Aber nicht nur, Samuel und Tobias haben einen Plan. «Unsere Vision ist es eine Farmhouse Brewery mit eigenem Obst- und Gemüsegarten, Hopfenanbau, Außenbereich, tap room und einem «Farm-to-Table» Gastrokonzept aufzubauen», sagt Samuel.

Ein langer Weg, welchen die beiden mit einer eigenen Hefekultur als erstem Schritt begonnen haben.

Die wilde lokale Hefe

«Die Hefe ist ein faszinierendes, komplexes Lebewesen. Sie macht schlussendlich das Bier. Wir sind neugierig zu verstehen wie sie arbeitet, unter welchen Bedingungen die Biere entstehen, die uns gefallen», erzählt mir Samuel.

Sie gingen raus in die Natur. Auf ihren Streifzügen durch Wälder und Wiesen haben sie Blüten, Früchte, Moose, kurz alles, wo sie eine Ansammlung wilder Hefen vermuteten, gesammelt. «Weil wir diese wilden Hefen hier gesammelt haben, wo wir leben und brauen, die Hefekulturen also native = einheimisch sind, nennen wir unsere Biere auch Native Wild Ales», erklärt mir Samuel.

In der Brauerei gelang es nach mehreren Durchgängen Vergärung, Vermehrung und Degustation einige Kulturen zu isolieren. Diese mussten in der Lage sein, die verschiedenen Zuckerarten in der Würze zu vergären und auch sensorisch überzeugen.

Durch ihr wissenschaftlich-strukturiertes Vorgehen konnten sie sehr viele Erkenntnisse gewinnen. So fanden sie heraus, dass die Höhe der Anstelltemperatur und

die Wärme im Gärtank einen wichtigen Einfluss auf die Sensorik ihrer Biere hat. Je wärmer es war, desto schneller verlief zwar die Gärung, aber desto wilder im Geruch wurden auch die Biere.

«Wir selber mögen Biere, die wild schmecken, ohne gleich den ganzen Bauernhof in der Nase zu haben. Deshalb stellen wir die Hefe jetzt bei ca. 20°C an. Das ist ideal», sind sich die beiden Brauer einig.

Mittlerweile konnten sie ihre haus-eigene Hefekultur, eine Mischung aus verschiedenen Stämmen, entwickeln. Sie wissen nicht genau, ob hier bereits bekannte Hefestämme drin sind oder ob es sich um untergärige oder obergärige Hefetypen handelt. Das sei ihnen aber auch nicht so wichtig, weil die Information für ihren Brauprozess keine Rolle spiele. Sie wissen was ihre Hefe braucht um ein gutes Bier herzustellen und das allein zählt.

Zur geschmacklichen Vollendung bauen sie einen Teil ihrer Biere in gebrauchten Eichenfässern, meist Rot- oder Weißweinfässer, aus. Oftmals bleibt ein Bier monatelang im Fass bis es sein volles Potenzial entwickelt hat. Das braucht

Geduld, aber es lohnt sich.

«Durch die Reifung im Fass erhält ein Bier noch mehr Tiefe, wird sensorisch vollendet und komplexer. Außerdem sind wir in der Lage aus den verschiedenen Fässern eine Assemblage zu kreieren. Das gibt unseren Produkten eine geschmackliche Stabilität,» erklärt mir Samuel.

Und manchmal erbege zwei und zwei auch zehn, schmunzelt er. Dann nämlich, wenn es ihnen gelingt durch das Verschneiden ein sensorisches Highlight zu schaffen.

Die Begeisterung der beiden für ihre Arbeit ist enorm. Angetrieben durch die Neugier zu verstehen wie alles läuft, haben sie letztes Jahr ihr neuestes Projekt gestartet: eine Spontanvergärung mit einem Kühlschiff am Waldrand. Dieses ist nun während den Wintermonaten im Einsatz und hat bereits neue Hefekulturen eingebracht. Wieder entstehen spannende Biere, die von einer Reifung im Holzfass profitieren.

Das Essentielle

Der Austausch mit anderen Lebensmittelproduzenten inspiriere sie sehr, sagen die Brüder. Wer ein authentisches

Produkt herstellen, mit handwerklichen Methoden etwas Ehrliches erschaffen will, der findet schnell Menschen mit ähnlicher Auffassung. Sei es der Weinhandler, von dem die Holzfässer sind, der Koch im Lieblingslokal oder der befreundete Kaffeeröster.

Ebenso verhält es sich bei den Kunden, diese sind Genussmenschen, oft auf der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen. «Es gibt Leute, die unsere Biere nicht verstehen», räumt Samuel ein.

«Aber das ist vollkommen in Ordnung. Unsere Biere müssen nicht massentauglich sein.» Im Gegenteil, denn für die Brüder sind ihre Werke auch Ausdruck von Kreativität, jedes Bier ein kleines Kunstwerk. Samuel bringt es auf den Punkt: «Unsere Biere sind keine Hopfenbomben, sie kommen nicht mit Pauken und Trompeten daher. Unsere Biere sind filigran. Wir möchten zeigen wieviel Schönheit in der Einfachheit steckt.»

Genau so einfach und reduziert auf das Wichtige ist auch ihr Auftritt; schwarz-weiß die Etiketten wie auch die Fotos auf der Webseite. Nichts soll ablenken von ihrer Botschaft der wilden Hefen und von ihren Bieren, den Native Wild Ales.

Mehr erfahren
zur Brauerei
www.blackwellbrewery.ch



Bilder: Blackwell Brewery

