

Lokale Brauereien locken die Konsumenten mit Vielfalt und Herzblut

BIERMARKT Vor 20 Jahren gab es in der Region erst zwei registrierte Brauereien. Heute sind es sechsmal so viele. Die meisten betreiben das Brauen hobbymässig, aber mit viel Einsatz.

India Pale Ale, Stout oder Altbier. Diese und viele andere Biersorten können Bierliebhaber von Brauereien rund um den Zürichsee beziehen. In der Region sind 13 Brauereien registriert. Darunter die ZHAW in Wädenswil, die ihre Produkte nur zu Lehr- und Forschungszwecken braut. Gebraut wird hierzulande nicht erst seit gestern. Gleich zwei Brauereien sind schon 1992 ins Geschäft eingestiegen – in dem Jahr, in dem sich das Schweizer Bierkartell selber aufgelöst hat.

Die Pioniere

Die bekanntere der beiden Brauereien, die 1992 starteten, ist sicher **Wädi-Bräu**. Mit einem Ausstoss von jährlich rund 2000 Hektoliter ist sie die grösste Brauerei in der Region. Sie ist die erste Biobrauerei in der Schweiz. Bekannt geworden ist die Wädenswiler Brauerei durch das Hanfbier, das 1997 lanciert worden war. «Damals hatten wir auch Anfragen aus Deutschland und Italien», erinnert sich Geschäftsführer Christian Weber.

Heute liefern andere Sorten besser, sagt Braumeister Sebastian Fleck. Er merke, dass die Bierkonsumenten offener geworden seien. «Wenn wir Spezialbiere wie das IPA oder das Single-Malt-Bier machen, erhalten wir sehr viele positive Reaktionen. Wädi-Bräu kommt eher traditionell daher mit seinem Gasthaus mitten in der Stadt und den Bügelflaschen. Das ist durchaus gewollt», sagt Christian Weber. Wädi-Bräu spreche weniger die urbanen Biertrinker an.

Die beiden betonen, dass sie mit der Grösse der Brauerei zufrieden sind. «Hier habe ich viel mehr Freiheiten als in einer Grossbrauerei», meint Fleck. Die Frage, ob die Gelegenheit je bestand, grösser zu werden, bejaht Christian Weber. «1994 hatten wir ein Angebot von Coop. Das hätte eine ähnliches Ausmass wie bei Appenzeller oder Chopfab gehabt. Aber das finanzielle Risiko wollten und konnten wir nicht eingehen», sagt Weber ohne Bedauern. Wichtig ist ihm letztlich, dass Wädi-Bräu regional bleibt.

Die wenigsten Bierkonsumenten wissen wohl, dass seit 1992 auch im Weiler Dändlikon (Hombrechtikon) Bier gebraut wird. Werner Ledermanns **Herzbräu** gilt als eine der ersten Mikrobrauereien in der Schweiz. Sohn Fritz ist 1996 eingestiegen, seit dem Tod des Vaters 2005 ist er der «Herzbrauer». Ledermann setzt



Herzbräu in Hombrechtikon ist die älteste Brauerei in der Region. Fritz Ledermann (oben, zusammen mit seiner Mutter) führt das Werk seines Vaters fort. Bilder Reto Schneider

sich für das Genussmittel Bier ein, obwohl er nur hobbymässig braut. Als Vorstandsmitglied der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt ist er politisch tätig. Von den besichtigten Brauereien verfügt Ledermann über den kleinsten Sudraum. Wachsen will er nicht. «Mich haben schon oft Wirte angefragt, ob ich nicht an sie liefern will. Mir reichen aber die drei Besenbeizen in der Gegend», sagt er. Durch Mundpropaganda ist der durch die deutsche Bierkultur beeinflusste Brauer bekannt genug geworden.

Die Tüftler

«Bier brauen kann jeder.» Das sagt nicht irgendeiner, sondern Sebastian Fleck, diplomierter Braumeister von Wädi-Bräu. Um die Zusammenhänge und Details zu verstehen, brauche es aber eine

gute Ausbildung und viel Verständnis der Materie.

Offensichtlich hilft ein naturwissenschaftlicher Hintergrund, um die Vorgänge zu verstehen. Am linken Seeufer sind ein Biologe und ein Chemiker zu finden, die ihre eigene Brauerei betreiben. Christof Eichenberger braut seit 2006 **Drachenbräu** in Oberried, Giovanni Brogini stellt seit letztem Jahr sein **Birra Brogini** in Adliswil her. Eichenberger beliefert die Frohe Aussicht in Oberried und das Café BQM in Zürich mit seinem Bier.

Eichenberger experimentiert gern. Sein Weizenbier ist kein Erdinger-Verschnitt, sondern ein Rauchweizenbier. Er braut in einer alten Backstube, es ist eng mit all den Gerätschaften. Eine Vergrösserung der Brauerei könne er sich vorstellen, aber: «Ich

habe mich schon umgesehen, doch es ist nicht einfach, geeignete Räumlichkeiten zu finden.»

Giovanni Brogini hat zuerst im Tessin gebraut. Im Adliswiler Gewerbegebiet hat er nun Platz für seine Brauerei gefunden. Wie für Eichenberger ist das Brauen für ihn ein Hobby. «Es ist mein Ding. Ich bestimme, wann ich welches Bier braue», sagt er. Er versucht Brogini als lokale Marke zu verankern, ein Bier heisst Sood Stout, ein anderes Albis IPA. Zu kaufen gibt es das Bier beim Social Trade Shop in Adliswil.

Die Vielseitigen

Vielseitigkeit zeichnet die meisten Brauer in der Region aus. Bei zweien fällt die Diversität speziell auf. «Wichtig ist nicht, dass das Bier lokal ist. Qualität setzt sich durch», sagt Gabriel Hill, Mitbe-

sitzer der **Bier Factory**. Die angelsächsisch inspirierten Biere der 2000 gegründeten Brauerei verkaufen sich etwa in Lausanne und den USA. Die Rapperswiler sind auch durch das Craft-Bier-Festival im Schloss bekannt geworden, das heuer zum fünften Mal durchgeführt wird. Die Bier Factory ist der zweitgrösste Produzent in der Gegend und weiterem Wachstum nicht abgeneigt.

Sieben ständige Biersorten bietet **Octopus-Bräu** aus Oetwil an. Dazu kommen sechs verschiedene saisonale Biere. Brauer Roland Rudolf geht auf die Kundschaft zu, besucht etwa Messen und Chilbenen. Die Biere können zudem im eigenen Stübli und beim Rio-Getränkemarkt in Uster gekauft werden. Seit zwei Jahren hat Thalwil seine Brauerei. Die **Fläsche** wird am

wohl ungewöhnlichsten Ort hergestellt, einem ehemaligen Swimmingpool in einem Mehrfamilienhaus. Vier Freunde beschliessen, dass es Zeit für ein lokales Bier sei. Meistens werde es privat verkauft, sagt Patrick Hitz. Aber auch am Gotthardstrassenmarkt traten die Fläsche-Macher schon in Erscheinung. Und seit kurzem hat der Kölli-Beck in Gattikon die Fläsche ins Sortiment aufgenommen. Um mehr produzieren zu können, soll ein Verein gegründet werden.

Seit diesem Jahr gibt es auch in Samstagern ein Bier, das **Rossgrind**. Vier Freunde stehen hinter dem Bier, das im Hüttnerseeli verkauft wird. Es sind dieselben Leute, die vor einigen Jahren Events wie die Burning Horn Party oder den Bike Lake Jump am Hüttnersee organisiert hatten. Sie suchen noch einen geeigneten Brauraum, sagt Michi Zahnd.

Die Unscheinbaren

Mehrere Brauereien aus der Gegend sind zwar registriert, fallen aber kaum auf. Darunter **Merkel** in Rüschtikon, **Picabräu** aus Mänedorf und **Herrlibräu** aus Herrliberg. Abzuwarten gilt es bezüglich **Herr Lehmann** aus Adliswil. Die Brauerei ist erst seit diesem Jahr registriert. Pascal Jäggi

Einen Überblick bietet der Switzerland Beer Guide auf www.bov.ch.

DAS SAGEN DIE EXPERTEN

Mehr Brauer, grössere Auswahl. Für Richard Leder, Betreiber des Sios Homebrew Shop in Wald, gibt es immer mehr zu tun. Leder, der seinen Laden seit 1992 führt, freut sich, dass die Bierkonsumenten langsam vom «Einheitsbier» wegkommen. Er registriert, dass in der Schweiz vor allem angelsächsische Biersorten wie India Pale Ale, Pale Ale oder Stout gut an-

kommen. Grundsätzlich gibt er seinen Kunden einen einfachen Rat auf den Weg: «Mach dein Bier!» Bierbrauen soll in erster Linie einem persönlich Spass machen. Einigen in der lokalen Brauszene traut Leder aber zu, grösser zu werden. «Viele Hobbybrauer sind gute Brauer. Das Problem liegt eher beim Marketing», meint er. Wer sein Bier verkaufen wolle, müsse es

anpreisen können. Das Beispiel Doppelleu (Chopfab) zeigt, dass das möglich ist. Die Winterthurer sind innert weniger Jahre gewaltig gewachsen – dank Geld von Investoren.

Philipp Corbat bezeichnet sich selbst als «Bierjäger». Er hat weltweit über 10000 Biere getestet. Für die meisten der Zürichseebiere findet er nette Worte. So erreicht die Bier Fac-

tory mit 15,3 Punkten das drittbeste Resultat aller getesteten Schweizer Brauereien. Auch Octopus-Bräu, Drachenbräu und Herzbräu schneiden mit über 13 Punkten sehr gut ab. Wädi-Bräu und Fläsche kommen noch auf 12 Punkte. Der Abzug ist wohl auf das Einhalten des deutschen Reinheitsgebots zurückzuführen, das Corbat ein Dorn im Auge ist. paj

ANZEIGE

GEMI Küchen
hot & cool
Ihr Schreiner am Zürichsee SEIT 1948

- Küchen
- Türen
- Schränke
- Möbel
- Reparaturen

Besuchen Sie unsere Ausstellung.

8703 Erlenbach, Tel. 044 915 31 68
E-Mail: info@gemi.ch, www.gemi.ch