

## Fokus

## Auf Oberländer Bier-Tour

**Region** Eine Bier-Tour durchs Oberland anlässlich des Tages des Bieres fördert diverse Leckereien zutage. Es ist aber nicht immer ganz einfach, zum gewünschten regionalen Craft-Bier zu kommen.



Die beiden Brauer von Monster Bräu in Dübendorf: Andrea Kennel und Dani Schnider.



Martin Halters Sudwerk ist das Aushängeschild der Craft-Bier-Brauereien.

## David Kilchör

Am Tag des Bieres kann sich die Region eigentlich stolz in die Brust werfen. Damals, vor zehn Jahren, machte eine kleine Brauerei aus Pfäffikon lautstark auf sich aufmerksam. Sudwerk hiess sie – und sie läutete den Paradigmenwechsel weg vom Industrie- hin zum Qualitätsbier ein. Coop sprang auf den Trend auf, stellte das Bier in sein Sortiment; und bald sprossen sie überall, die Kleinbrauereien.

## Boom in der Region

Auch in der Region. Zwischen Fischenthal und Dübendorf finden Liebhaber des handgebrannten Biers heute mehr als ein Dutzend kleinere und mittelgrosse Brauereien. Und wenn es um die Kunst des Brauens geht, sind sie alle ganz gross. Doch nicht allen liegt das Marketing gleichermassen. So brennt manch ein Aficionado gnadenlos an, wenn er kleine Marken wie das Aathaler Bräu aus Seegräben oder das Penta Bier aus Dübendorf sucht. Die Brauereien sind nur ein- oder zweimal wöchentlich offen; und anderswo gibts ihr Sortiment nicht. Ich bin an diesem Dienstagmittag, wenige Tage vor dem Tag des Bieres, deshalb unterwegs, um regionale Biere zu finden, die man besorgen kann, wenn man gerade Lust darauf hat. Die Bier-Tour beginnt in Dübendorf.

Und zwar bei Monster Bräu, das sich auf dem Dübendorfer Zwicky-Areal eingestrichelt hat. Eigentlich sollte es dessen Sortiment im Swicky-Kiosk ebendort geben, und der sollte um 14 Uhr offen sein. Aber anscheinend sind die Öffnungszeiten eher Richtlinien. Ich pirsche also den Brauereischilddern ins Innere des Gebäudes nach, um auch dort vor verschlossenen Türen zu stehen – was mich weniger erstaunt. Brauen ist für kleine Betriebe wie diesen üblicherweise kein Vollzeitjob. Und Dienstag ist ein dummer Tag, um Bier zu wollen.

## Monster macht Piraten

Als ich mich davonstellen will, schlurft ein Mann um die 50 an mir vorbei und

murmelt ein Grüezi. Als ich mich gerade um die Ecke verdrücken will, höre ich seinen Schlüsselbund klappern. Ich spähe um die Mauerkannte. Er ist es. Der Brauer in persona. Wie ein Pfeil schnelle ich hinter der Ecke hervor und bitte ihn um ein paar Testflaschen. Er holt im Keller sechs Stück und sagt, der Blaue Pirat sei sein Liebling. Vor allem im Sommer. Wir werden in der Degustation ein Augenmerk darauf haben.

## Mauerblümchen Illauer Punt

Die nächste Station liegt in Illnau-Effretikon. In dessen Dunstkreis gibts gleich mehrere Kandidaten für unser Tasting; das Illauer Punt, das Brüllbier aus Tagelswangen und theoretisch noch ein paar Sachen aus dem Kemptal. Idealerweise soll der Getränkehandel E. Bösch zumindest das Punt und das Brüll verkaufen; doch vor Ort heisst es, das Brüll habe man aus dem Sortiment geschmissen, die Brauerei liege zu nahe, die Fans gingen dorthin. Und das Punt friste auch eher ein Mauerblümchendasein – es sei auch recht umstritten. Immerhin steht es überhaupt im Regal, und Uster Bräu auch gleich. Wäre das somit ebenfalls abgehakt.

## Trinkt Salzgeber Brüllbier?

Dem Brüllbier muss ich ein bisschen nachspüren, zumal es aktuell keinen Biergarten am Pfäffikersee gibt; fündig werde ich im Volg Tagelswangen. Die Flaschen sind schon am Ausgehen, von den drei Sorten gibts bei zweien nur noch zwei Flaschen. Aber mehr brauche ich ja nicht für ein Tasting. Vor der Tür begegnet mir Sportmoderator Rainer Maria Salzgeber; vermutlich zumindest, mit Maske ist das schwer zu beurteilen. Ich nicke ihm zu. Wohnt der in Tagelswangen? Und trinkt er auch Brüllbier? Ich mache mir eine Notiz, dass ich den Fragen nachgehen will.

## Bier im Berg zum Ablöschen

Mit dem Auto flitze ich jetzt aber erst mal weiter. Russikon heisst die nächste

Station. Dort soll es angeblich das in der Szene bereits recht etablierte, belgisch orientierte Bier im Berg aka BIB aus Weisslingen geben. Und zwar in Henry's Metzgerei. Dort angekommen, atme ich vor Glück auf: noch zwei Sechserkartons sind zu haben. «Die Nachlieferung ist so gut wie auf dem Weg», sagt die Verkäuferin. Und scherzt, als ich mir noch ein Pack Chili-Würste dazulege: «Die sind richtig scharf. Aber Sie können es ja mit dem Bier ablöschen.»

## Sudwerk, der junge Opa

Nun ist – routinemässig sinnigerweise – Sudwerk an der Reihe, unser Opa der Oberländer Craft-Biere. Wobei zehn Jahre ja nicht wirklich alt sind. Und Brauer Martin Halter ist auch immer auf der Höhe der aktuellen Trends. Morgen kämen zwei ETH-Studenten mit einer Dosenabfüllanlage vorbei, erzählt er. Er habe für sie ein Bier gebraut, das sie in irgendeiner Stadtzürcher Szene-Badi verkaufen wollten. Mir gibt er ein Sechserpack mit diversen Ales, einem Himbeerbier, einem Bitter und einem IPA mit. «Ich bin halt voll der IPA-Typ», sagt er auf die Frage nach seinem Lieblingsbier. Die anderen möge er aber auch. Notiz an

Das umstrittene Mauerblümchen: das Illauer Punt.

Foto: PD

mich selber: IPA zuoberst auf die Tasting-Liste setzen.

## Juckers mit Brot und Beeren

Im Bezirk Hinwil scheint die Situation etwas ausgetrocknet – kleines Wortspiel am Rande. Jedenfalls existiert aktuell keine Brauerei im Bezirk, die ihre Flaschen extern im grösseren Stil in Umlauf bringt. Aber ein Besuch auf dem Juckerhof in Seegräben wirft schon mal zwei nette Exoten ab: ein Brot- und ein Himbeerbier, gebraut in Bülach, aber mit Zutaten aus Seegräben. So gut wie regional also. Der Hofladen hat anständige Öffnungszeiten, aber man sollte zum Bierkauf möglichst ausserhalb der touristischen Hauptzeiten anfahren, mangels Parkplätzen.

## Keller direkt vom Pub

Dass man keinen Platz mehr bekommt, kann einem auch bei Molly Malone's Pub in Wetzikon passieren, wenn das Wetter schön ist. Dort kann man sich derzeit die eine oder andere Flasche des Keller Biers kaufen. Das ist nach Pächter Peach Keller benannt und wird teils in Wetzikon, teils in Hombrechtikon gebraut. Besorgen könnte man es sich auch in Kellers Craft Beer Shop in Robenhausen, doch der ist gerade zu, weil Keller selber in den Ferien weilt. Das schreibt er mir so, als ich ihn danach frage – und schickt mich eben an die genannte Station. Im Notfall ab ins Pub – fast schon ein Lebensmotto, dieser Satz. Und irgendwie auch ein gutes Schlusswort: Denn am Tag des Bieres muss man sich ja eigentlich nicht zwingend zu Hause verköstigen, wenn man auch in die Gartenbeiz eines Pubs gehen kann. Ob es dort allerdings Oberländer Bier gibt, ist dann eine andere Frage. Vielleicht eine für den Tag des Bieres 2022.



## Platz 8: Illauer Punt

Das Bier ist eigentlich ein Fall von Etikettenschwindel. Gebraut wird es im St. Galler Rheintal, ein bisschen Illnauer Hopfen fliesst ins Endprodukt ein. Dieses orientiert sich gar stark an belang- und profillosen Industriebieren. So fliesst wohl ein nettes, erfrischendes Helles aus der Flasche. Mehr aber nicht.

## Platz 7: Jucker Bier Seegräben – Himbeerbier

Die Flasche ist stilvoll, das Etikett Teil des Corporate Design – Juckers sind da schon sehr professionell. Und dazu kommt ein sehr anständiges Bier. Die Himbeeren dominieren nicht, ergänzen die klassischen Biercharakteristika aber elegant mit ihrer süss-sauren Beerennote. Das ist kein Eve, sondern ein echtes, charmant modifiziertes Bier. Das Oberländer Problem daran: Eigentlich kommt da so ziemlich alles aus dem Unterland, ausser der Name.

## Platz 6: Brüllbier Tagelswangen – Pale Ale

Dieses Bier ist eine kleine Wundertüte. In der Nase verbreitet es Malzgerüche wie ein Teller Porridge. Auf der Zunge donnert dann aber der Hopfen mit seinen fruchtig-bitteren Noten los. Sehr hübsch komponiert, wenngleich der Satz im Glas schon ziemlich präsent ist.

## Platz 5: Brasserie Keller Wetzikon – Festbier

Nicht ganz hell, aber auch nicht Amber, ein Märzen halt, ist Peach Kellers Festbier aus Wetzikon ein fein balanciertes, cremiges Produkt. Die Fanbase von Kellers Brauerei ist – gemäss «Züriost»-Community – gross. Und das zu Recht. Malznoten sind sehr präsent, der Hopfen etwas weniger. Dadurch fehlt ihm ein bisschen die Komplexität, dafür ist es umso süffiger.

## Platz 4: Uster Braukultur AG – Züri Hell

Die Ustermer Brauerei ist nicht unbedingt als allzu experimentell oder gar mutig bekannt; Ustermer Bier soll eine möglichst breite Masse ansprechen. Ihr Züri Hell fällt da ein bisschen aus dem Rahmen, gelangt es doch mit angenehmen Zitrusfruchtnoten auf die Zunge, danach purzelt es würzig in den Abgang. Ein ganz eigenes Profil, das dieses Helle von anderen Mitstreitern abhebt. Das Züri Hell ist ein Heimlifeiss.

## Platz 3: Bier im Berg Weisslingen – Sam N°1

Bier im Berg macht mit seinen belgischen Bieren Sachen, die Otto Normalverbraucher hierzulande nicht so gewohnt ist. Das Sonderbier Sam N°1 ist als Belgian White konzipiert, bringt damit frische Zitrusgeschmäcker auf die Zunge und auch eine würzige Wärme. Geht runter wie Butter, insbesondere im Sommer.

## Platz 2: Sudwerk Pfäffikon – Summit IPA

IPAs sind im Trend, das Sudwerk hat früh damit angefangen und das Genre mit seinem Summit entscheidend mitgeprägt. Während viele IPAs die gefälligen Fruchtsäuren von Pfirsich bis zur Orange aus dem Hopfen ziehen wollen, betont Sudwerk die Bitterstoffe. Das mag auf Anhieb befremden, wird aber mit jedem Schluck gefälliger und vielschichtiger. Ein tolles Bier.

## Platz 1: Monster Bräu Dübendorf – Blauer Pirat

Der Name ist einfach schon der Knaller: Blauer Pirat. Man will allein deswegen schon, dass das Ding gewinnt. Doch dann muss es auch liefern. Denn je höher die Erwartungen, desto tiefer der Fall. Der Blaue Pirat liefert aber in der Tat: Die frischen Fruchtnoten, elegant eingebettet in ein warmes Malzmeer, dazu kleine Kraut-Feuerwerke da und dort auf der Zunge. Ein derart ausgetüfteltes und elegantes Bier, so erfrischend und wiedertrinkbar, entdeckt man vielleicht einmal im Jahr. Wenn überhaupt.