

Hopfen und Malz selbst zugefügt

Grellingen. Ein Physiker braut in der Industriezone Bier

ESTHER UGOLINI

Tomas Steinegger braut jede Woche bis zu 500 Liter Baselbieter Bier. Der 28-Jährige setzt auf neue Rezepte und produziert verschiedene Sorten wie das würzige Märzen- oder das frische Hefeweizenbier.

Auch wenn der Druck im Braukessel immer höher steigt, bleibt Tomas Steinegger ganz gelassen: «Im Prinzip läuft alles automatisch», sagt der 28-jährige Bierbrauer, «nur Hopfen und Malz muss ich noch selber beifügen.» Wohl wahr. Aber bis der neue Arbeitsplatz des studierten Experimentalphysikers in einer Betonhalle im Grellinger Industrieviertel derart komfortabel eingerichtet war, investierte der Jungunternehmer aus Pfeffingen viel. Denkarbeit zum Beispiel, mit der er nicht nur die gesamte Elektronik seiner neuen Kleinbrauerei, sondern auch eine ausgeklügelte Prozesssteuerung samt Überkochsensor und Desinfektionsprogramm schuf.

KNIFFLIGE VORARBEIT. Angefangen hat die Sache mit dem Bier vor acht Jahren bei einem lokalen Brauverein. «Ich merkte, dass man ein Bier brauen kann, das viel besser ist als das kommerzielle», schwärmt er. Gemeinsam mit Freunden tüftelt er neue Rezepte aus,

pröbelt und braut später alleine weiter. Und kauft drei ausgediente Milchtanks zu einem Spottpreis. Darin beginnt, sozusagen, die Idee von der eigenen Brauerei zu gären. Der findige Tüftler funktioniert die Tanks zu Braupfannen um und zwei ausgemusterte Transporttankbehälter zu Gär- und Lagerstationen für sein Bier. Sieben Monate später füllt er die ersten 400 Liter Steinegger-Brau in Flaschen ab – der Physiker wird zum Bierbrauer. «Das Planen und Realisieren macht mir Spass», beschreibt er die Beweggründe zum doch eher ungewöhnlichen Metierwechsel, «ich will nicht zu einer Forscherelite gehören, die irgendwo auf einer theoretischen Ebene arbeitet.» Nicht dass er das Forschen jetzt lassen würde: Bereits arbeitet der innovative Bierbrauer an der Konstruktion einer Achtfach-Flaschenfüllanlage samt Verschlussfunktion.

Neben dem traditionellen Hellen braut er abwechselnd würziges Märzenbier, später sollen Weizenbier und ein nach englischem Rezept gebrautes Pale Ale folgen. «Ich will keine Trendbiere mit Erdbeergeschmack machen, sondern ein bodenständiges Produkt.»

Verkauf ab Brauerei an der Baselstr. 67a
jeden Freitag von 15 bis 19 Uhr

> www.steineggerbraeu.ch



Tüftler. Tomas Steinegger kreiert nicht nur Bier, sondern entwirft auch selbst die Flaschenetiketten mit dem Steinbock aus dem Familienwappen.

Foto Roland Schmid

