

# Nicht immer sehr gut – aber sehr vielfältig

Die BaZ liess drei Experten fünf Biere von Kleinbrauereien aus der Region testen

PATRICK MARCOLLI, DOMINIK HEITZ

**Wie schmecken Steinegger Bräu, Sauhofbräu, Ammeler Guggler, Rössli Bier und «Em Basler sy Bier»? Ein Blindtest.**

Es gibt einen Biermarkt jenseits von Heineken (Eichhof, Calanda, Haldengut) und Carlsberg (Feldschlösschen, Cardinal, Gurten, Hürliemann, Wardeck), die auf fast 50 Prozent Marktanteile kommen. Es gibt zum Beispiel den Biermarkt der kleinen Brauereien im Land. Der kann zwar den Grossen nicht das Wasser

reichen, was die Wettbewerbsfähigkeit angeht, aber punkto Vielfalt schlägt er ihn um Längen. Ein Ende des Booms der Mikrobrauereien ist nicht absehbar.

**BEKANNTHEITSGRAD.** Die BaZ hat sich in der Region umgesehen und umgehört und hat sich – nach dem Kriterium des kleinen Bekanntheitsgrads und auch aufgrund der Verfügbarkeit – für fünf Biere von Kleinbrauereien entschieden: Für das Steinegger

Bräu aus Grellingen, das Sauhofbräu aus Laufen, das Ammeler Guggler, das Rössli Bier aus Füllinsdorf sowie «Em Basler sy Bier». Die Biere zu erhalten, ist nicht immer ganz einfach. Wer sich eines der Biere kaufen will oder es in einer Beiz erhalten möchte, findet die nötigen Informationen auf den Websites (sie sind auf dieser Seite beim jeweiligen Logo angegeben).

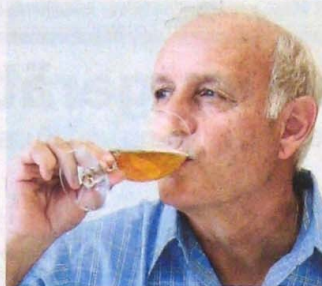
Wie schmecken diese fünf Biere? Was zeichnet sie aus? Wo-

ran mangelt es ihnen? Die BaZ hat drei Fachpersonen gebeten, die Biere zu testen – blind zu testen. Michael Müller (26), Natascha Krüger (23) und Anton Welti (66) nahmen sich die Zeit und degustierten. Michael Müller ist Filialleiter der «Drinks of the World» am Bahnhof SBB, wo es über 300 verschiedene Biere zu kaufen gibt. Die Gastronomiefachfrau Natascha Krüger arbeitet im Restaurant Fischerstube mit seiner eigenen Brauerei und

hat somit engen Kontakt zum lokalen Ueli-Bier. Anton Welti schliesslich war 34 Jahre Bierbrauer in der Brauerei Fischerstube, bevor er im vergangenen Jahr in Pension ging.

**VOLLMUNDIGKEIT.** Die drei Experten beurteilten die fünf Biere nach folgenden Kriterien: Farbe, Schaum, Geruch, Vollmundigkeit/Körper, Bitterkeit und Abgang. Die Ergebnisse des Blindtests sind der unten stehenden

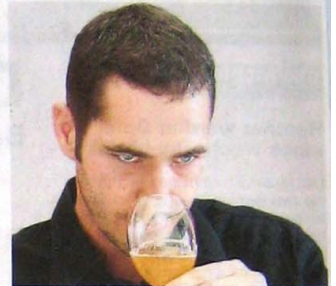
Tabelle zu entnehmen. Anton Welti, der am strengsten bewertete, äusserte sich grundsätzlich sehr positiv: Für ihn, den Liebhaber belgischer Biere, ist vor allem wichtig, dass die Vielfalt der Brauereien in der Schweiz erhalten bleibt. Und Michael Müller meint zum Boom der Kleinbrauereien: «Dies zeigt doch auch, dass sich die Leute in der Wahl ihrer Biere nicht von den Grosskonzernen bevormunden lassen wollen.»



**Qualität des Körpers.** Anton Welti, ehemaliger Bierbrauer in der Brauerei Fischerstube.



**Qualität der Farbe.** Natascha Krüger, Gastronomiefachfrau im Restaurant Fischerstube.



**Qualität des Geruchs.** Michael Müller, Filialleiter der «Drinks of the World». Foto: Henry Muchenberger



## Steinegger Bräu



GESAMTNOTE: 4,5

www.steineggerbraeu.ch

**UNFILTRIERT.** Es ist unfiltriertes Bier. Die Farbe ist gut, und der Geruch ist leicht fruchtig mit Hefegeschmack. Die Vollmundigkeit ist recht gut. Doch die Bitterkeit ist schwach und geht sofort weg. Damit ist sein Abgang sehr leicht.

NOTE 3,5

**AROMATISCH.** Es ist ein naturtrübes Bier mit schöner, voller Farbe, die mich an einen goldenen Herbst erinnert. Der Geruch ist aromatisch, hat Charakter und damit auch einen gewissen Wiedererkennungswert. Es ist fast nicht bitter und läuft deshalb gut die Kehle hinunter.

NOTE 4,5

**TOLLER ABGANG.** Dieses Bier hat eine sehr schöne goldene Farbe. Es ist nicht sehr bitter und hat einen tollen, bleibenden Abgang, wie man beim Wein sagen würde. Dieses Bier erinnert ein wenig an guten Schaumwein.

NOTE 5,5



## Sauhofbräu



GESAMTNOTE: 4,2

www.sauhofbraeu.ch

**MALZIG-FRUCHTIG.** Die Farbe gefällt mir, sie ist wunderbar. Der Geruch ist malzig-fruchtig, aber etwas zu intensiv. Die Vollmundigkeit kommt gut daher und ist nicht zu schwer. Das Bier hat Körper. Seine Bitterkeit ist ausgewogen und klingt schnell ab. Sein Abgang ist deshalb fast etwas schwach.

NOTE 4

**ETWAS ERDIG.** Seine Farbe ist sommerlich, frisch und klar. Es hat viel Kohlensäure – wie ein sprudelnder Bergquell. Der Geruch ist aromatisch, er hat etwas Erdiges, riecht nach Waldboden. Sein Körper ist fruchtig, aber nicht erschlagend. Und die Bitterkeit ist nicht zu heftig. Für mich ein gutes, interessantes Bier.

NOTE 4,5

**NICHT SEHR VOLLMUNDIG.** Dieses Bier besticht zunächst durch seine schöne Farbe. Der Duft hingegen ist etwas zu säurebetont. Es schmeckt nicht sehr vollmundig und ist nicht wirklich charaktervoll. Auch ist es mir etwas zu wenig bitter.

NOTE 4



## Em Basler sy Bier



GESAMTNOTE: 4,0

www.baslerbier.ch

**NEUTRAL.** Das Bier hat eine schöne, helle Farbe. Der Geruch ist neutral. Die Vollmundigkeit ist gering, und mit der Bitterkeit kann ich gar nichts anfangen; sie bleibt für mich auch nicht zu sehr im Gaumen. Für mich ist es ein 08/15-Bier.

NOTE 3

**ANSPRECHEND.** Das ist ein Bier, das den Frauen sehr gefällt, weil es nicht sehr intensiv ist. Es ist ansprechend und mild, weshalb es ihm etwas an Charakter fehlt. Seine Farbe ist hell und klar und die Bitterkeit verfliegt schnell.

NOTE 4

**UNAUFDRINGLICH.** Dieses Bier ist sehr hell und frisch, duftet unaufdringlich. Ich würde sagen, es ist ein trendiges Bier für jedermann und auch für jede Frau. Die schwache Bitterkeit sorgt für einen unaufgeregten, schnellen Abgang.

NOTE 5



## Ammeler Guggler



GESAMTNOTE: 3,3

www.brauerei-wetzel.ch

**UNREIN.** Die Farbe ist sehr schön naturtrüb. Der Geruch aber ist nicht gut, er ist unrein. Er wirkt auf mich so, als ob biologisch etwas nicht stimmt. Der Geschmack ist atypisch. Die Vollmundigkeit ist nicht besonders; das Bier hat keinen grossen Charakter. Es hat wenig Bitterkeit, die aber am Zungenrand und im Gaumen hängen bleibt.

NOTE 2,5

**FAST ABGESTANDEN.** Dieses Bier hat einen sehr intensiven Gelbton und man denkt gleich, dass es einen vollmundigen Charakter hat. Doch die Erwartung, welche die Farbe weckt, wird nicht erfüllt. Das Bier schmeckt heftig – ja fast abgestanden. Der Geruch ist nicht ansprechend. Die Bitterkeit ist recht intensiv mit einer Schärfe, die im Abgang lange hängen bleibt.

NOTE 3

**UNGEWÖHNLICH.** Dieses Bier hat im Gegensatz zu den anderen eine sehr stabile Schaumkrone und duftet ungewöhnlich, aber nicht unangenehm. Es riecht förmlich nach Kleinbrauerei und hat einen heftigen Abgang. Ich finde es interessant und speziell.

NOTE 4,5



## Rössli Bier



GESAMTNOTE: 3,0

www.roessli-bier.ch

**UNANGENEHM.** Die Farbe ist nicht sehr attraktiv; sie hat einen Rotstich, was zeigt, dass der Hefeanteil relativ hoch ist. Der Geruch ist fruchtig, leicht süss, nicht unbedingt attraktiv. Das Bier ist nicht sehr vollmundig und mit einem leicht säuerlichen Unterton, der unangenehm ist. Die Bitterkeit ist nicht schlecht. Im Abgang verschwindet es schnell.

NOTE 3

**EXTREM TRÜB.** Das Bier ist extrem trüb, hat etwas Meffarbenes und riecht stark nach Hefe. Eigentlich sieht es aus wie Hefeweizen. Der Geruch ist süss-fruchtig. Das Bier hat zu viel Kohlensäure und auch einen Säuregeschmack, der aber im Abgang nicht haften bleibt. Das Bier überzeugt mich nicht. So wie es aussieht, schmeckt es auch.

NOTE 3

**HEFTIG.** Die Farbe deutet zunächst auf ein Weissbier. Es hat zu viel Hefe, der Geruch ist heftig. Der Geschmack ist fruchtig, hat aber wenig mit Bier zu tun. Der Abgang ist kurz und nicht erwähnenswert.

NOTE 3