

Unterwegs mit einem Bierchen

Vier Kleinbrauereien öffneten am Regio-Brauereitag ihre Türen

Am Tag der offenen Tür in den regionalen Kleinbrauereien wurde die Herstellung des Gerstensafts erklärt. Und die Leute an den Zapfhähnen hatten viel zu tun.

JÜRIG JEANLOZ

Es ist der Traum vieler Männer, in den eigenen vier Wänden ein bodenständiges Bierchen zu brauen. Die vielen 08/15-Biere sind ihnen verleidet, die haben alle den gleichen eintönigen Geschmack, kommen fad und wässrig daher. Vier Männer in der Region haben sich den Wunsch des Hobbybrauers erfüllt und sich eine eigene Brauerei geleistet. Am Regio Brauereitag luden sie Interessierte zur Besichtigung ihrer Installationen und zur ausgiebigen Degustation ein.

Degustieren für 75 Franken

Gegen 180 Männer und einige Frauen lösten sich die Pauschalkarte für 75 Franken. Dafür konnten sie 13 Bierchen und vier kleine Imbisse geniessen, sich mit der Post zu den vier Brauereien und anschliessend nach Hause transportieren lassen. Sogar aus Zürich traf eine Delegation der Gesellschaft zur Biervielfalt ein, um den hiesigen Brauern ihre Aufwartung zu machen.

Dass das Bierbrauen eine höchst anspruchsvolle Arbeit ist und die Geschmäcker wesentlich beeinflusst werden können, machte Gil-

bert Oberson vom Bierhüsli in Himmelried sogleich klar. Er kauft die Gerste im deutschen Bamberg und Biohopfen in der Schweiz ein. Die Gerste wird befeuchtet, sodass sie zu keimen beginnt und die Gerstenstärke in Malzzucker umwandelt. Anschliessend werden die Körner geschrotet und im Maischbottich mit Wasser bis 76 Grad gekocht. Der dazu gegebene Hopfen gibt dem Bier seine Bitterkeit und sorgt gleichzeitig für optimale Haltbarkeit. Im Gärtank wird Hefe beigelegt, damit Alkohol und Kohlensäure sich entwickeln können.

Kalkhaltiges Wasser

Das noch schwach gärende Jungbier muss vier Wochen gelagert werden, damit es sein Bouquet entwickelt. Für dunkles Bier werden die Gerstenkeimlinge stärker geröstet. Oberson braut pro Charge 220 Liter Bier, achtet auf genaue Einhaltung der Rezepturen, Temperaturen und Produktionszeiten. Obschon in der Region das Wasser kalkhaltig ist, lobt er das Quellwasser in Himmelried, das seinem Bier eine besondere Note verleiht.

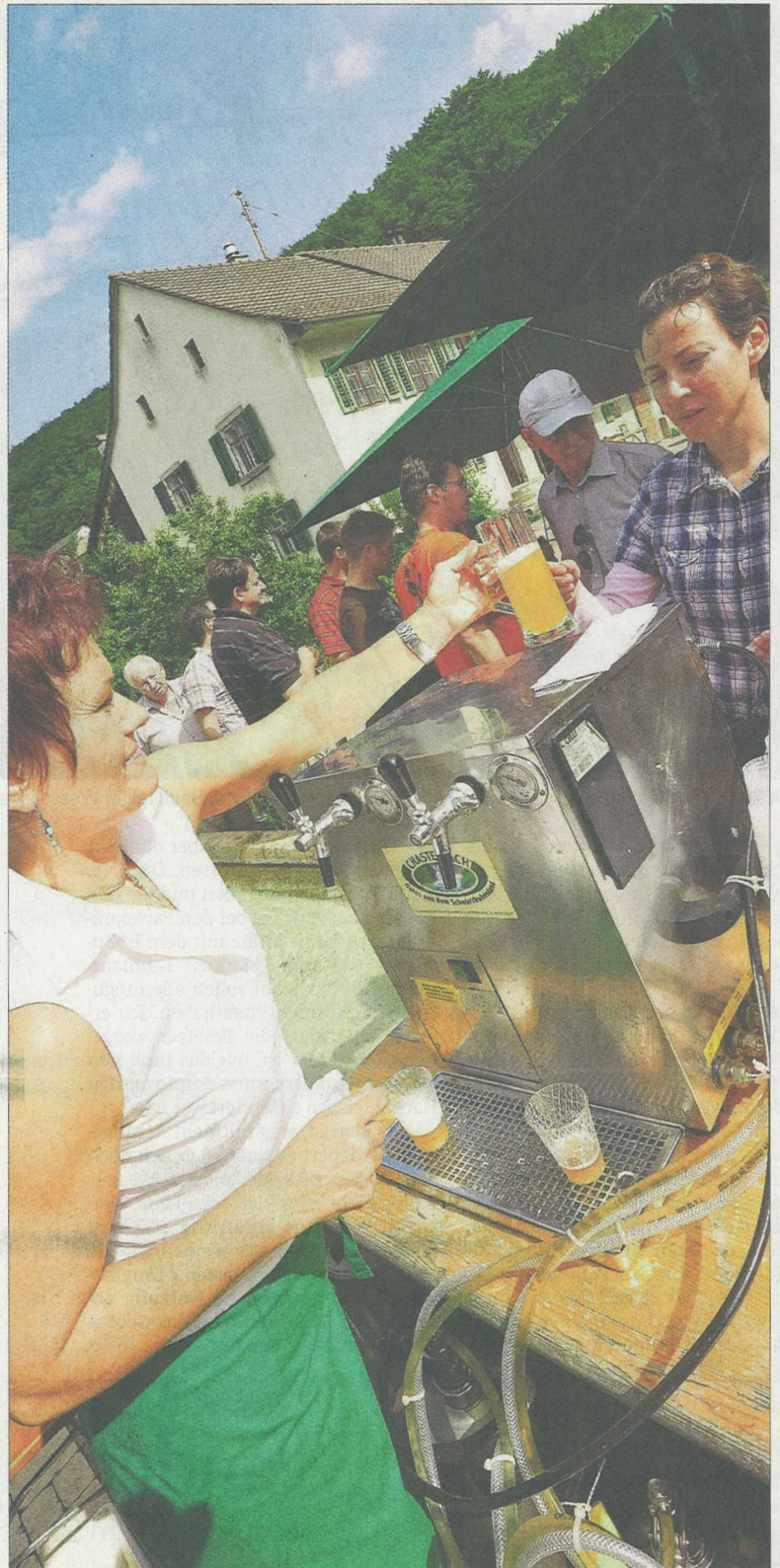
Die Herstellung der Biersorten wird in den drei anderen Brauereien (siehe Kästchen) genau gleich vollzogen. Einzig die technischen Installationen variieren äusserst stark. Alle sind technisch sehr versiert, um ihre Braugeräte warten und optimal einstellen zu können. Bezüglich der Bierqualitäten mussten sie sich alles im Selbststudium erarbeiten. Das grosse Geld können sie nicht verdienen, aber sie halten der Verarmung der Bierkultur etwas entgegen.

Hitze liess das Bier verdunsten

Mit dem Bierhumpen, der 2,5 dl aufnimmt, und dem Ticket in der Hand liessen sich die vier Gruppen alle zwei Stunden in eine andere Brauerei transportieren. Bei jeder Fahrt wurden die Gäste ausgelassener, die Bierhumpen wurden sogar vor der Fahrt noch gefüllt, um genügend Tranksame bei sich zu haben. «Die Postautos werden bei jeder Fahrt kleiner», meinte einer der Spassvögel, die die Fahrt stehend absolvieren mussten. Gott sei Dank gab es an jeder Destination ein Züni in Form von Würsten, Sautopf oder Specktreiberbrotchen. Die Sommerhitze trug insofern zur besseren Bewältigung der Alkoholmenge bei, als das Bier auch über die Haut verdunsten konnte.

WEITERE BRAUEREIEN

Sauhof Bräu in **Laufen** ist die grösste Brauerei in der Region. Sie wurde 1997 von Urs Goetschy gegründet und produziert 70 000 Liter Bier pro Jahr. Ab 400 Liter kann man sein eigenes Bier herstellen lassen. Thomas Steinegger aus **Grellingen** ist Physiker und Tüftler, der 2007 seine Brauerei aus alten Milchtanks selbst hergestellt hat. Er füllt in einer eigens konstruierten Maschine Flaschen ab, schwört auf das Reinheitsgebot und produziert 24 000 Liter. In **Himmelried** hat Gilbert Oberson 2005 das Milchhüsli zu einer Brauerei umgebaut und produziert 7000 Liter. Jeweils freitags können seine Spezialitäten degustiert und gekauft werden. In **Nuglar** brennt Martin Klotz in seiner «kalten Brennerei» das bekannte Schwarzbuebe-Bier, etwa 7000 Liter. Er betreibt gleichzeitig ein Restaurant und eine kleine Pension. (JUZ)



PROST! Vor dem Himmelrieder Bierhüsli gibts ein leichtes Sommerbier. NICOLE NARS-ZIMMER