

GRELLINGEN

Vom Physiker zum Bierbrauer



Tüftler: Tomas Steinegger betreibt als Jungunternehmer eine eigene Brauerei.

FOTO: EVELYNE GRAF

Die Kleinbrauerei «Steinegger Bräu» in Grellingen bereichert die Baselbieter Brauereiszene. Mit Engagement und Hingabe produziert Tomas Steinegger sein Bier und weckt mit neuen Sorten die Neugier.

Evelyne Graf Kotán

Ein süsslich würziger Duft hängt in der Luft. Dichter Dampf wabert aus der Sudpfanne und entweicht durch die weit geöffneten Fenster. In einer Ecke lagern stapelweise Säcke mit Malz und warten auf einen nächsten Brautag. Gerade hat Tomas Steinegger dem Sud Hopfen beigegeben. Immer wieder wirft er während des Gesprächs einen Kontrollblick auf die Computeranzeige seines Laptops und überprüft den aktuellen Stand des Brauprozesses.

Seit Juli 2007 betreibt er als Jungunternehmer die Bierbrauerei «Steinegger Bräu» in Grellingen. Was als Hobby begann, entwickelte sich zu einer handfesten Geschäftsidee. Mit ausrangierten Milchtanks, selbst erstelltem Computerprogramm und viel Kreativität errichtete der studierte Physiker ein kleines Sudhaus in einem Raum von 70 Quadratmetern. Unterhält man sich mit dem jungen

Bierbrauer, wird schnell klar: Bierbrauen erfordert viel Wissen und Technik sowie ein hohes Bewusstsein für Hygiene und Präzision. Verschiedene Temperaturstufen müssen berücksichtigt und bestimmte Zeiten von Arbeitsschritten eingehalten werden. Das Wissen um die Herstellungsprozesse beeinflusst zudem die Gestaltung einer Biersorte und deren Ergebnis.

Erlerner Beruf an den Nagel gehängt

Wie kommt es, dass ein junger Physiker einen praktischen Beruf wählt, statt der Akademikerlaufbahn? «Ich war schon immer ein Tüftler», erklärt Tomas Steinegger. «Schon als Kind wollte ich wissen, wie etwas funktioniert und probierte es aus.» Er brauche die Herausforderung, ein Problem zu lösen. Allerdings müsse die Lösung in greifbarer Nähe sein, so Steinegger. Und genau das fehlte ihm in der Akademikerwelt. Er konnte sich nicht vorstellen, während eines Jahrzehnts hinter einer Theorie herzujagen, um dann festzustellen, dass sie nicht haltbar ist. Natürlich müsse dann eine andere Person diese Arbeit nicht mehr machen. Aber wollte er das wirklich? Nein, etwas handfester sollte seine Arbeit schon sein. Mit Kollegen und Freunden hatte er schon vor neun Jahren

200 Liter Bier gebraut. In zwei Tagen produzierten sie vier Sorten des goldenen Safts. Weitere Rezepte wurden ausprobiert und getestet. Als dem frisch gebackenen Physiker klar wurde, dass er nicht die akademische Laufbahn einschlagen will, begann die Idee einer eigenen Bierbrauerei Gestalt anzunehmen. Er stellte fest, dass die Idee günstig und ohne Verschuldung umsetzbar war. Mit gebrauchten Milchtanks, viel Eigenleistung und Kreativität sollte es klappen.

Vielfalt und Kreativität

Heute produziert das Einmannunternehmen ca. 2000 Liter Bier pro Monat. Das Ziel von Steinegger Bräu ist es, als Kleinbrauerei einen Beitrag zur Biervielfalt im Baselbiet zu leisten. Dabei sollen kaum vertretene Sorten wie Pale Ale, Stout, Oktoberfestbier, Alt, «Kölsch» oder Trappist zum Zuge kommen. Natürlich muss er als Unternehmer dabei auch die Wirtschaftlichkeit im Blick behalten. Die Schweizer mögen im Grossen und Ganzen lieber das traditionelle Bier. So muss er bei seinen Rezeptausflügen auch immer die Kundenbedürfnisse berücksichtigen. Ein Helles, ein Märzen und ein Export gehören zu seinen Stammsorten. Erhältlich ist das Bier sowohl im Direktverkauf wie auch in der Gastronomie, an Festbetrieben und in diversen Verkaufsläden.
