

DER MANN FÜR DAS KÜHLE

Blonde



◆ **Sion** Aus Gerstensaft wird Leidenschaft. Braumeister Alain Schmid über seinen Traumjob und darüber, was Bierbrauen und Fussballspielen gemeinsam haben. _____ MIRA WEINGARTNER



ZWICKELBIER: BIÈRE DE CAVE

Vom Fass ins Glas

Das naturtrübe Valaisanne Zwickelbier, auch «Bière de Cave» genannt, gibt es neu in der praktischen 33-cl-Flasche. Es wird mit Saazer Aromahopfen gebraut, welcher der Spezialität eine kraftvolle Bitterkeit verleiht. Erhältlich ist das Bier im Viererpack für Fr. 9.95 in ausgewählten Walliser Coop-Verkaufsstellen.

Fotos: Philipp Zimmiker

Für die Fünftligisten des FC Brig-
Glis ist klar: Holen sie sich den
Sieg, spendiert Trainer Alain
Schmid (25) eine Kiste Bier der
Brasserie Valaisanne. An der Quelle ist
er jedenfalls. Denn der gebürtige Ober-
walliser arbeitet dort als Braumeister.
Nur einen Steinwurf vom Sudhaus ent-
fernt, absolvierte Schmid sein Studium
zum Lebensmittelingenieur. Bereits als
Student kehrte er gemeinsam mit seinen
Kommilitonen in die Brauerei-Beiz in
Sion ein: «Um etwa nach bestandenen
Prüfungen oder anstrengenden Vorle-
sungen ein kühles Blondes frisch vom
Fass zu geniessen.»

Nachspielzeit in der Bierküche

Seit vergangenem Oktober ist der junge
Mann selber Teil der zehnköpfigen
Brauerei-Mannschaft. «Genau wie Fuss-
ballspielen braucht es beim Bierbrauen
vor allem eins: Leidenschaft», weiss
Schmid. Auch Ausdauer und Wille sind
in der Brasserie, welche 1865 als erste

Walliser Bierbrauerei gegründet wurde,
gefragt. Vieles geschieht hier auch heute
noch durch altbewährte Handarbeit. In
den alten Würzpfannen werden täglich
modernes Pale Ale, fruchtiges Ämrich
Weizen oder das beliebte Valaisanne
Zwickelbier (siehe Box) gebraut. Die al-
ten Kupferbottiche werden auch noch
heute nach jeder Brauwoche von Hand
gereinigt. Auch kommt es vor, dass
Schmid nachts zu den Sudpfannen ge-
rufen wird: «Allfällige Fehler in unserem
System müssen umgehend behoben
werden, damit unser Bier weiterhin den
hohen Qualitätsansprüchen genügt.»
Doch wenn der Walliser zwischen den
kupferfarbenen Braukesseln seiner Ar-
beit nachgeht, nimmt er vereinzelte
Strapazen gerne in Kauf. Denn die Gerü-
che gärender Würze oder aromatischen
Hopfens – und dazu erst noch die Aus-
sicht auf das Walliser Alpenpanorama –
bringen den Bierliebhaber ins Schwär-
men: «Ich habe hier meinen Traumjob
gefunden.» ●



Bierbrauer Alain Schmid wirft ein Auge auf den Brauprozess im Kupferbottich:
«Mit der Wärme von Heizedampf wird hier die Würze entkeimt.»