



The International Beer Bar in Zürich.

Foto beigestellt

Die besten Craft Beer Lokale der Schweiz

Craft Beer ist in aller Munde. Falstaff präsentiert fünf Schweizer Restaurants und Bars, in denen Hopfen und Malz die Hauptrolle spielen.

28. Juni 2016

Autor:

Dominik Vombach

Der Craft Beer Boom hat die Schweiz längst erfasst. Alleine in den letzten beiden Jahren wurden in der Eidgenossenschaft knapp 140 neue Mikrobrauereien gegründet. Das ist fast das Doppelte aller Brauereien, die im Jahr 2000 in der Schweiz existierten. Für die Bierliebhaber ein Traumzustand, denn an den Zapfsäulen herrschte niemals zuvor so viel Vielfalt. Wir haben uns umgesehen und die Schweizer Craft Beer Hot Spots für Sie gefunden.

The International Beer Bar

Direkt im pulsierenden Zürcher Kreis 5, nicht unweit vom Kino Riffraff, liegt ein Mekka der neuen Bierkultur: The International Beer Bar. Der kleine, schicke Pub an der Luisenstrasse mit lauschigem Sitzplatz vor der Türe hat permanent hundert verschiedene Biere von unabhängigen Brauereien im Angebot. 50 davon alleine aus der Schweiz. Das Sortiment wechselt wöchentlich, um Beer Geeks und Virgins ein Maximum an Vielfalt bieten zu können.

The International Beer Bar

Luisenstrasse 7

8005 Zürich

www.theinternational.ch



Die Getränketafel des Erzbierschofs.

Foto beigestellt

Erzbierschof

Der Erzbierschof ist so etwas wie die Eingangspforte ins Craft Beer Universum. Permanent sind hier 15 offene und über 200 Biere in der Flasche zu haben. Das gut geschulte Personal erklärt geduldig, lässt degustieren und hilft bei der richtigen Wahl. Wer wissen will, was gerade «On Tap» ist, kann sich auf der Webseite informieren - inklusive Füllstand des jeweiligen Fasses.

Erzbierschof Bars gibt es hier:

- Könizstrasse 276, 3097 Liebefeld
- Zum Singstudenten, Postgasse 59, 3011 Bern
- Stadthausstrasse 53, 8400 Winterthur
- Freischützgasse 10, 8004 Zürich

www.erzbierschof.ch



Im Fork & Bottle stehen neben tollen Bieren auch leckere Speisen auf der Karte.

Foto beige stellt

Fork & Bottle

Knapp 60 wechselnde Craft Beers findet man auf dem «Artisanal Beer Menu» des Fork & Bottle in der Zürcher Allmend. Zum Bier gibt es klassische amerikanische Küche und bei schönem Wetter sitzt man draussen in einem der grössten Biergärten Zürichs. Ein Klassiker des Hauses sind die 10-Hour House Smoked BBQ Pork Ribs. Dazu serviert Inhaber Michael Goguen gerne ein bitteres India Pale Ale, wie das XXA von der Bier Factory, Rapperswil.

Fork & Bottle

Allmendstrasse 20

8002 Zürich

www.forkandbottle.ch



Geselligkeit in der PiBar.

Foto beigestellt

PiBar

In der französischen Schweiz kommt man als Craft Beer Liebhaber an der PiBar in Lausanne nicht vorbei. «On Tap» sind immer mindestens zehn Gerstensäfte gepaart mit einer riesigen Auswahl an Flaschenbieren. Dazu gibt es feine Tapas und gute Musik in herzlicher Atmosphäre. Jeden Monat schaut ein anderer Brauer aus dem In- oder Ausland vorbei und steht den Gästen Rede und Antwort.

PiBar

Rue du Valentin 62

1004 Lausanne

www.pibar.ch



Auf ein Bier an der Bar im Barbière.

Foto beige stellt

Barbière

Mikrobrauerei, Quartierbeiz und Szenerestaurant in einem, das ist die Barbière in Bern. Das Lokal liegt direkt am Breitenrainplatz und besticht mit urbanem Industriechic, ungezwungener Atmosphäre, gediegener Küche und natürlich der hauseigenen Brauerei im hinteren Teil. Dort tüfteln die beiden Braumeister Matthias Kernen und Christoph Häni an eigenen Kreationen fernab des Mainstreams, die direkt aus dem Zapfhahn gekostet werden können.

Barbière

Breitenrainplatz 40

3014 Bern

www.barbiere-bern.ch

MEHR ENTDECKEN



Craft Beer und Käse: Ein Paar mit Geschmack

Der Trend ist noch relativ jung, funktioniert aber. Wir sagen, wer zu wem passt.

Brlo und Air Berlin: Ein Pale Ale geht in die Luft

Craft Beer Aficionados kommen erstmals auch im Flugzeug auf ihre Kosten.