



[Home](#) > [Menschen](#) > [Porträt](#) > Braukunst kennt keine Krise

## Braukunst kennt keine Krise

**So viele Bierbrauereien wie heute gab es noch nie in der Schweiz. Die meisten der 612 Betriebe sind Kleinbrauereien – betrieben von innovativen Menschen wie Katie Pietsch, Markus Reutimann oder Jérôme Rebetez.**

Magnolien-, Ingwer-, Honig-, Chili-, Holz-, Whiskey- oder Röstaromen wie im Kaffee: Bier ist heute viel mehr als eine «Stange». Bier bedeutet Überraschung, Kreativität, Pioniergeist, Emotionen – und Vielfalt. Diese Vielfalt drückt sich auch in der Zahl der Schweizer Brauereien aus. Gab es 1990 gerade einmal 32 Betriebe, so waren es im vergangenen Jahr über 600.

### Wissen, wo die Gerste wächst und wer braut

«Regionalität ist heute stark im Trend», erklärt Markus Reutimann (53) von der kleinsten Schweizer Bierbrauerei Hopfentropfen in Unterstammheim ZH den gegenwärtigen Bierboom. «Die Kunden wollen wissen, woher die Milch kommt, und am liebsten von welcher Kuh. Beim Bier ist das genauso. Sie sind stolz, wenn sie den Braumeister persönlich kennen und wissen, wo die Gerste wächst.» Und Katie Pietsch (32) von der Bier Factory in Rapperswil SG sagt: «Die Konsumenten wollen etwas Neues ausprobieren. Heute haben wir 15 verschiedene Sorten. Als ich im September 2015 als Bierbrauerin anfang, waren es dreimal weniger.»

Die Nachfrage nach Bier mit einer regionalen «Handschrift» ist die Antwort auf die Globalisierung, die auch den Schweizer Biermarkt erfasst hat. Laut der «SonntagsZeitung» kommen die Bierkonzerne Carlsberg und Heineken auf einen Marktanteil von 62 Prozent. Den Rest teilen sich unabhängige Brauereien wie etwa die Bier Factory, Hopfentropfen oder Pilgrim, die die berühmte, 500 Jahre alte Brauordnung bewusst brechen. Damals verfügte der bayerische Herzog Wilhelm IV., dass «zu kainem Pier» anderes verwendet werden darf als «allain Gersten, Hopffen und Wasser».

**M** Erschienen in MM-Ausgabe 17  
**M** 25. April 2016

Text

Reto E. Wild

Bilder

Holger Salach

## Bier in Zahlen

**3,44 Mio. Hektoliter** Bier haben die schweizerischen Brauereien 2015 insgesamt hergestellt. Zum Vergleich: In Deutschland, dem grössten Bierproduzenten Europas, werden jährlich gut 95 Millionen Hektoliter Bier gebraut.

**612 Bierbrauereien** gibt es in der Schweiz. 1883 waren es 423, 1911 noch 138. Der Tiefpunkt wurde 1990 mit nur noch 32 Brauereien erreicht – kurz nach dem Zusammenbruch des Bierkartells.

**56 Liter** beträgt der Pro-Kopf-Bierkonsum in der Schweiz. Bis Anfang der 1990er-Jahren lag er noch bei 70 Litern, weil die grossen Brauereien Verträge mit Baufirmen besaßen, um in der Znünpause die Baustellen zu versorgen.

**320 Mio. Franken** Steuern pro Jahr bezahlen Bierkonsumenten an den Bund.

*Quellen:* Schweizer Brauerei-Verband, Eidgenössische Zollverwaltung, «SonntagsZeitung»

## Bier brauen – so wirds gemacht

**Zutaten, die es für das eigene Bier braucht:** 1 Liter weiches Wasser, je nach Biersorte 150 bis 180 Gramm Gerstenmalz, je nach Biersorte 1,5 bis 5 Gramm Hopfen, 1 Gramm Bierhefe trocken

**Zubereitung:** Man nehme nicht zu feines Gerstenmalz und mische es ins Wasser. Danach das Gebräu stufenweise

## Stütze für das Barockkloster

Pilgrim aus Fischingen TG bezeichnet sich als einzige Schweizer Klosterbrauerei und wurde erst vor einem Jahr gegründet. Ihr Motto: «Wenige, dafür besondere Biere nach alten Rezepten». Damit trägt die Brauerei zum Erhalt des Barockklosters Fischingen aus dem Mittelalter bei. In St. Gallen wurden damals übrigens «Bierhexen» verbrannt, wenn das Bier nicht nach Wunsch schmeckte. Das Bierbrauen war in jener Zeit reine Frauenarbeit.

Am «Tag des Schweizer Bieres», der am 29. April begangen wird, werden das historische Handwerk der Braukunst und das Bier in seiner Vielfalt als Kulturgut zelebriert. Die Brauerei Hopfentropfen lanciert aus diesem Anlass erstmals eine Plauschaktie zu 1000 Franken und zusätzlich die Möglichkeit, Götti eines Hopfenstocks zu werden.

«Tag des Schweizer Bieres»: [www.bier.ch](http://www.bier.ch)

## Katie Pietsch, Bier Factory in Rapperswil-Jona SG



Katie Pietsch (32) ist 2010 von Minnesota nach Zürich gezogen, um an der ETH ein Doktorat in Toxikologie abzuschliessen. «Damals fand ich das Bier, das ich gern trinke, in der Schweiz nicht. Deshalb begann ich, zu Hause mein eigenes Bier zu brauen.» Nach ihrem PhD-Abschluss erhielt die Amerikanerin von ihren Arbeitskollegen ein Bierabo der Bier Factory in Rapperswil SG. Sie fand heraus, dass der Firmengründer ebenfalls Amerikaner ist: Seit Ende 2014 arbeitet sie am Oberen Zürichsee, seit sieben Monaten als Bierbrauerin. Eine Ausbildung dafür hat die Wissenschaftlerin nicht; sie hat sich das Wissen während der Arbeit selbst beigebracht.

### *Bier steht für unzählige Zutaten*

Schon auf dem College trank Katie Pietsch Bier, «weil wir Studenten kaum Geld hatten». Damals begnügte sie sich mit Lager, erst später entwickelte sie eine Vorliebe für bittere Noten. «Bier steht eben auch für unzählige Zutaten. So gibt es Hunderte von Malzarten und somit unendlich viele Kombinationsmöglichkeiten.»

Die Amerikanerin musste sich auch schon anhören, dass Frauen keine Ahnung vom Brauen hätten. Oder wenn sie mit ihrem Chef an Festivals geht, glauben die Leute, er mache das Bier, sie sei nur seine Begleiterin. Das ignoriere sie einfach, sagt Pietsch, im

erhitzen. Anschliessend die festen Bestandteile heraussieben, mit Hopfen würzen und aufwallen lassen. Die Brühe auskühlen lassen, Hefe begeben und das Ganze in einem offenen Gefäss einige Tage bei tiefer Temperatur stehen lassen, bevor man das junge Bier in ein geschlossenes Lagergefäss abfüllt, wo es noch einige Wochen reift. Vor dem Trinken müssen die letzten Rückstände herausgefiltert werden.

**Buchtip:** «Bier und wir – Geschichte der Brauereien und des Bierkonsums in der Schweiz» von Matthias Wiesmann, bei **Ex Libris** für 48 Franken erhältlich (das Rezept wurde teilweise diesem Buch entnommen)

Wissen, dass Frauen über ein viel sensibleres Geschmacksempfinden verfügen als Männer.

## Markus Reutimann, Hopfentropfen in Stammheim ZH



Die Reutimanns aus Stammheim im nordöstlichsten Zipfel des Kantons Zürich betreiben in dritter Generation Hopfenbau. Als die Marktpreise vor gut 25 Jahren zusammenbrachen, stand der Bauernbetrieb vor der Wahl, aufzugeben oder sich anders zu vermarkten. «Wir legten einen Lehrpfad an und begannen, interessierte Gruppen durch den Hopfengarten zu führen», erinnert sich Markus Reutimann (53). Heute stellt die kleinste Brauerei der Schweiz mit ihrer 50-Liter-Anlage fast täglich Bier mit Gästen her und lebt vor allem von den jährlich rund 12'000 Besuchern aus der ganzen Schweiz, Süddeutschland und Grossbritannien, die auf dem Hof der Familie Reutimann die Bierbraukunst erlernen wollen.

### *Brauen mit Gästen*

In der Schaubrauerei müssen die Gäste das Gerstenmalz abwägen, schroten und es mit Wasser vermischen. «Dank unserer Schnapsidee ist für uns Hopfen und Malz nicht verloren», sagt Reutimann, der immer weiter diversifiziert. Im Hofladen können die Besucher inzwischen neben Bier auch Schnaps, Kräutertee, Pralinen, Kosmetik und sogar Schnupftabak aus Hopfen kaufen. Seit 2006 pflanzt der Betrieb die Braugerste für das Bier selber an – und produziert einen eigenen Single-Malt-Whiskey.

## Jérôme Rebetez, Brasserie des Franches-Montagnes, Saignelégier JU



Kein geringeres Blatt als die renommierte «New York Times» bezeichnete das Bier «Abbaye de Saint Bon-Chien» der Brasserie des Franches-Montagnes BFM aus dem Jura als bestes Malz- und Hopfengetränk der Welt. «Ach, was ist schon die Meinung einer Regionalzeitung wert», sagt Jérôme Rebetez (42) und lacht. Er ist seit 1997 «Directeur artistique», wie auf seiner Visitenkarte steht, und mit seiner Brauerei auf der Überholspur.

«Meine Idee war, ein untypisches und eigensinniges Bier mit einem ausgesprochen komplexen Bouquet zu kreieren, das reich im Gaumen ist und sich mit den edelsten Weinen messen kann», sagt der Jurassier. Beim Brauen brauche er keine Gebote. Mit Bier solle man spielen. Der Erfolg gibt ihm recht: Wurden 1998 noch rund 120 000 Flaschen abgefüllt, ist die BFM heute bei über einer halben Million angelangt. Und nicht nur das: 23 Biere aus Saignelégier sind laut Rebetez sogar im New Yorker Gourmettempel Eleven Madison Park des Schweizer Starkochs Daniel Humm auf der Karte.

### *Meine Idee war, ein untypisches und eigensinniges Bier zu kreieren*

Für den Freiburger Bierbrauer passt ein geräuchertes Bier hervorragend zu Jakobsmuscheln. Rebetez kennt sich mit Kombinationen von Getränken und Essen bestens aus, arbeitete der ehemalige Winzer doch an vielen Orten: im Tessin, in Sierre VS, am Bielersee, in Bordeaux (F) sowie im spanischen Priorat. Der Jurassier glaubt, dass die Schweizer Mikrobrauereien erst am Anfang ihrer Entwicklung stehen. In den USA hätten diese einen Marktanteil von 12 Prozent, in der Schweiz läge er erst bei 3.