



So sieht die «Blackwell» Brauerei von Samuel und Tobias Aeschlimann aus, die seit dem Herbst 2016 in Betrieb ist.

Foto beigestellt

Die Schweizer Bierlandschaft und ihre Mikro-Brauereien

Die Schweiz hat sich in den letzten Jahren zu einem interessanten Bierland mit viel Kreativität entwickelt. Falstaff stellt drei Mikro-Brauereien vor.

11. Januar 2017

Autor:

Claude Brauchbar

Lange war die Schweiz kein besonders spannendes Bierland. Bis in die 1990er-Jahre bestand das Bierkartell, eine Vereinbarung zwischen fast allen Schweizer Brauereien. Die Produkte wurden normiert, die Verkaufspreise reguliert und die Einzelwerbung eingeschränkt. Nachdem mehrere Brauereien aus dem Kartell ausgestiegen sind, lief die Konvention 1991 aus. Damit öffneten sich neue Türen für kreativere Herangehensweisen.

Heute hat die Schweiz eine sehr hohe Brauereidichte mit mehr als 700 angemeldeten Brauereien. Den Grossteil davon machen Klein- und Mittelbrauereien aus. Sie produzieren das Bier handwerklich und in kleineren Mengen. Einige Brauereien sind schon seit dem Anfang der kreativen Bier-Bewegung dabei und konnten sich wie die «Brasserie de Franche-

Montagnes» einen Namen machen. Jérôme Rebetez hat die Brauerei 1997 gegründet, um untypisches und eigensinniges Bier zu kreieren. Das «Abbaye de Saint Bon-Chien» wurde 2009 von der «New York Times» sogar zum weltweit besten Bier gekürt.



In kleinen Brauereien kann die Brauanlage etwa so aussehen, wie diese von «Brüll!Bier».

Foto beigestellt

Einen Namen konnte sich auch «Doppelleu» machen: Mit der Produktlinien «Chopfab» und den aufwendigeren «Doppelleu»-Bieren eroberten sie zuerst den Raum Zürich und dann den Rest der Schweiz. Tom Stricker mit seiner «Storm & Anchor Brewery» ist ein weiteres Beispiel für erfolgreiche Craft Beer Produktion. Seit zwei Jahren braut er seine Biere jedoch nicht in einer eigenen Brauerei, sondern in anderen Brauereien, in die er sich einmietet.

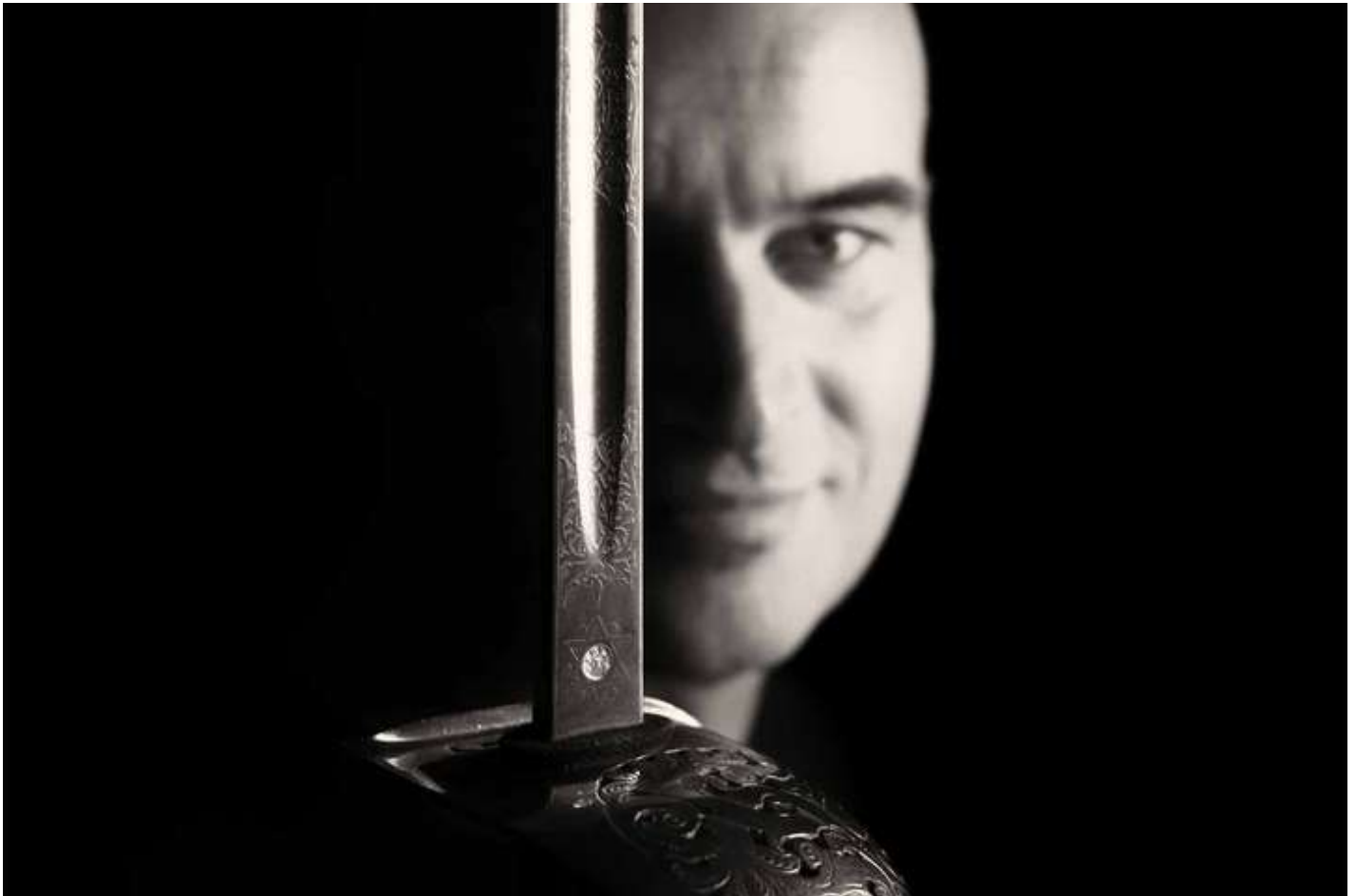
Anschliessend stellen wir drei sympathische Mikro-Brauereien vor. Wer sich einen gesamten Überblick über die heimische Bierlandschaft machen möchte, besucht am besten die Webseite «Brauerei-Kompass», auf der sämtliche registrierte Brauereien zu finden sind.

Degen Bier

Seit 2006 braut Claude Degen seine unpasteurisierten und unfiltrierten Biere. Sein «Kobra» wurde 2011 zum Schweizer Bier des Jahres gewählt. 2014 gewinnt «Degenbier» beim Global Craft Beer Award in Berlin Silber für das Graphic Design. Die Flaschen sind mit einer Zeichnung eines Degens und einem weissen Schriftzug bedruckt. Degen entwirft ständig neue Kreationen und bringt vier bis sechs Mal im Jahr Spezialbiere wie «Fox», «Vishnu» oder «Eva – accident in paradise» raus. Die Spezialbiere sind Unikate und in limitierter Auflage erhältlich.



www.degenbier.ch



Seit mehr als zehn Jahren braut Claude Degen seine Biere in Trimbach bei Olten.

Foto beige stellt

Brüll!Bier

In seiner Brauerei produziert Andreas Brüllmann regionales und naturbelassenes Bier. Bei der Produktion werden weder Stabilisatoren noch Konservierungsstoffe verwendet. Auch auf Filtrieren und Pasteurisieren wird verzichtet. Brüllmann holt sich für seine Kreationen Inspiration von den grossen Biernationen wie Belgien oder Irland. Dabei entstehen Biere, die sich eindeutig vom Industrie-Bier absetzen. Das Sortiment reicht vom Weizenbier über das Vollmondbier bis zum «Dubbel», dem Doppelbier.

www.bruell-bier.ch



Andreas Brüllmann in seiner Brauerei in Tagelswangen im Zürcher Oberland.

Foto beigestellt

Blackwell Brewery

Die Gründer der «Blackwell Brewery», Samuel und Tobias Aeschlimann, brauen seit Oktober 2016 in ihrer eigenen Brauerei im Emmental. Davor waren sie als Gypsybrauer zu Gast in anderen Brauereien. Produziert werden vor allem Native Wild Ales – Biere, die durch heimische Mikroorganismen geprägt werden. Dafür züchten die Brauer eigene Hefe und verwenden lokale Mikroflora für den Brauprozess. Neben dem kleinen Standardsortiment gibt es ein saisonal wechselndes Angebot, wie zum Beispiel das «Kafitante Gose» – ein saures Weizenbier mit Kaffee von der «Cafethek».

www.blackwellbrewery.ch



Zu dem Standardsortiment der «Blackwell Brewery» gehören das «Mercury Saison» und das «Jubilee Porter». Die restlichen abgebildeten Flaschen gehören zum saisonalen Angebot.

Foto beige stellt

MEHR ENTDECKEN



30.09.2016

Die Welt der Bierkorde

Wo wird das meiste Bier getrunken, der erste Bierbrunnen, das grösste Bierglas, das stärkste Bier...



28.06.2016

Die besten Craft Beer Lokale der Schweiz

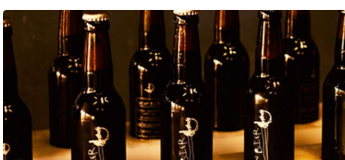
Craft Beer ist in aller Munde. Falstaff präsentiert fünf Schweizer Restaurants und Bars, in denen Hopfen und Malz die Hauptrolle spielen.



13.07.2016

Bier-Brauen auf Knopfdruck

SodaStream bringt Konzentrat «Blondie» auf den Markt, Australier wollen «Nespresso» für Bierfreunde werden.



07.05.2015

Schweizer Bier: Nicht von der Stange

Die Schweizer Braulandschaft ist so vielfältig wie seit 100 Jahren nicht mehr. Ein kleiner Augenschein.