

# GRÜEZI WOHL!

Berge, Uhren, Schokolade – die Schweizer haben ihre Qualitäten.  
Und jetzt auch den Geschmack am Bier gefunden. Oder zumindest am  
Brauen. Mehr als 750 Braustätten, darunter 570 Mikrobrauereien, kreieren  
in dem kleinen Land mehr Biere als der Schweizer zu trinken vermag.  
Seit 2012 beobachtet der Schweizer Brauerei-Verband eine unbändige  
Braulust zwischen Zürich und Zermatt, Lausanne und Davos.

Text + Fotos: ALEXANDER RICHTER





Der gebürtige Bayer Basti Degen (Foto unten) braut die Biere bei Monstein, der höchstgelegenen Brauerei der Schweiz.

**E**s geht bergauf. Seit gut zehn Minuten schon. Und noch eine Spitzkehre und noch eine. Nach gefühlt 100 Serpentinaen drückt der Fahrer des gelb-schwarzen Postbusses aufs Horn. Die allseits bekannte Melodie, die auf allen Postbus-Strecken der Schweiz erklingt, signalisiert: Gleich sind wir am Ziel – in Monstein. Das kleine gemütliche Walserdorf, 1625 Meter hoch am Berg über Davos, ist urig und als Start- und Zielpunkt für Wandertouren gut geeignet. Und wer vier, fünf Stunden in den Beinen hat, freut sich hier oben ganz besonders auf ein frisches Bier aus der höchstgelegenen Brauerei der Schweiz ([www.biervision-monstein.ch](http://www.biervision-monstein.ch)).

Braumeister Basti Degen (30), ein Bayer aus Weissenburg im Altmühltal, der dem Bier in die Bergwelt Graubündens gefolgt ist, bekennt sich mit Stolz zur Geschichte der „Biervision Monstein“. Degen erzählt, als um die Jahrtausendwende immer mehr junge Leute dem Dorf den Rücken kehrten, hätten sich vier Einheimische gesagt: Wir müssen einige Franken in die Hand nehmen und unser Gebiet attraktiver machen. Aus einigen Franken wurden zwei Millionen, und es war ein Glück, dass das über 100 Jahre alte Haus der früheren Sennerei in der Dorfmitte zum Verkauf stand. Seit 2001 produziert hier die erste Schaubrauerei des Kantons diverse Bierspezialitäten, etwa das helle Huusbier



oder ein Weizenbier, Häusträffel genannt. Drei weitere Biere werden ganzjährig angeboten: das naturtrübe Wätterguoge-Bier, das durch das Einmischverfahren und verschiedene Spezialitätenmalze dunkel in der Farbe und walnussartig, rauchig im Geschmack ins Glas kommt. Namenspate für das Bier ist der Alpensalamander, der im Dialekt der Walser Berge „d’Wätterguoge“ heißt.

### Mungga wie Murmeltier

Ebenfalls dunkel und naturtrüb ist das Bio SteinBock-Bier mit 6,5 % vol. Alkohol. Das Bio-Mungga ist ein obergäriges Leichtbier (3,5 % vol.) und erinnert ein wenig an das

deutsche Kölsch. Sein Namenspate ist das putzige Murmeltier, das die Graubündner „Mungga“ nennen. Die Biere laufen vor allem in der Gastronomie der Region, die beiden Bio-Biere stehen auch landesweit in den Regalen der Coop-Kette. Mit vier Mitarbeitern werden bei Monstein heute um die 2000 Hektoliter im Jahr gebraut. Gearbeitet wird in dem alten Sennerhaus frei nach dem Motto: Platz für Bier ist in der kleinsten Hütte. Jeder Zentimeter wird ausgenutzt. „Es ist knuffig hier“, sagt der Braumeister aus Bayern, der unter anderem bei Oettinger und der Hausbrauerei Uerige in Düsseldorf Erfahrung gesammelt hat. Er bezeichnet sich selbst als „konservativer Craftbrauer“, wohnt mitten im Dorf und kennt jeden der nicht einmal 200 Monsteiner.

### Nicht verbiegen

Die Brauerei setzt auf einheimische Rohstoffe, auf Bergquellwasser, Schweizer Hopfen und einheimisches Bio-Berggerstenmalz von Gran Alpin. Die Bergbier-Brauer haben Erfolg, werden aber nicht größenwahnsinnig. Die Anfrage eines der beiden Bier-Multis, die den Schweizer Markt beherrschen, ob sie nicht anonym für ihre Brauerei Craftbier brauen wollten, lehnten sie ab. Man wolle sich schließlich nicht verbiegen, sagt der Braumeister. Szenenwechsel. Auf ins Berner Oberland, nach Grindelwald, direkt an die Eiger

# BIER

# IN DER

# SCHWEIZ

✦ Der Pro-Kopf-Konsum liegt bei 55,3 Litern, der Ausstoß bei 4,6 Mio. hl, davon sind 1,12 Mio. hl Importe (vor allem aus Deutschland, Frankreich und Portugal) – denn gut 20 Prozent der Bevölkerung haben ausländische Wurzeln und blieben ihren Heimatbieren treu.

✦ Gebinde: über 80 Prozent Einweg, bei einem Dosenanteil von gut 50 Prozent

✦ Von 750 Brauereien sind 570 Kleinstanten, die bis zu 50 hl im Jahr herstellen. Seit 2012 wurden jedes Jahr an die 100 neue Brauereien gegründet.

✦ 50 bis 60 Brauereien produzieren mehr als 1000 hl; 49 Brauereien über 1000 hl stehen für 99,2 Prozent des Bierausstoßes in der Schweiz.

✦ Schweizer Brauerei-Verband: 17 Mitglieder, die für 96 Prozent des Gesamtausstoßes des Landes stehen; gegründet wurde der Verband 1877, vor allem um Importe aus Deutschland zu unterbinden.

✦ Die IG unabhängiger Schweizer Brauereien zählt 30 Mitglieder, die jeweils mind. 1000 hl brauen. Zwölf dieser Brauereien sind auch im Brauerei-Verband, wo man ab 2000 hl Ausstoß Mitglied werden kann.



Markenzeichen der Brauerei „Haarige Kuh“ von Andrew Taylor (links) und Glynn Gillies ist das schottische Hochlandrind.

Nordwand. Unterhalb der wohl berühmtesten Steilwand der Welt haben sich zwei deutsche Bier-Fans lange Jahre mächtig geärgert über die eidgenössischen Einheitssude und deshalb beschlossen: „Wir brauen was Eigenes, ein Bier, das uns besser schmeckt.“ Seit über zehn Jahren leben und arbeiten Marco Lehne und Stefan Seidel in der Schweizer Gastronomie und sind seit ihrer Jugend bierbegeistert. „Wir haben, wo immer es möglich war, Biere kleiner Brauereien verkostet und auch selbst einiges gebraut“, erzählt Stefan.

### Fehlte noch das Bier

Bevor sie selbst als semi-professionelle Brauer anfangen, besuchten sie Lehrgänge und lasen Fachbücher. Sie untersuchten den Markt in Grindelwald mit dem Ergebnis: eine touristische Top-Region der Schweiz mit dem bergigen Dreigestirn Mönch, Eiger, Jungfrau zieht Besucher aus aller Welt an, hat aber kein eigenes Bier. Marco Lehne: „Immer wieder haben uns die Leute nach einem Bier von hier gefragt.“ Die Vorzeichen standen gut, als sie im Frühjahr 2015 loslegten. Schon der erste Sud wurde ein Erfolg: Freunde, Bekannte und viele Einheimische kamen schnell auf den Geschmack. „3970 – Nordwand Bräu“ heißt das helle, obergärige Festbier, das nach der „Wand der Wände“

vor der Haustür der Brauer in Grindelwald benannt ist. Noch arbeiten die Nordwand-Brauer in der Gastronomie, haben aber vorsorglich die Braukapazität auf 500 Hektoliter ausgelegt. „Wir haben 2016 ungefähr die Hälfte unserer Möglichkeiten ausgeschöpft, mal sehen, was kommt.“ (www.nordwandbraeu.ch)

Noch einmal Szenenwechsel: In Interlaken sind vor Jahren zwei Schotten aus Edinburgh gestrandet, beide Ingenieure, beide Kerle, die anpacken können. Andrew Taylor und Glynn Gillies lieben das Leben und insbesondere Bier. Und nach dem Spruch „Dem Ingenieur ist nix zu schwer“, richteten sie sich in einem Bürokomplex in Interlaken-Ost eine eigene Brauerei ein. Learning by doing. „Wir sind Crafties und experimentieren gerne auf Teufel komm raus“, sagt Andy und lacht: „Wir haben sogar schon Hopfen und Gin zusammengebracht“, ein Freund schwöre darauf. Fest im Sortiment haben die Mittvierziger ein India Pale Ale, ein Amber Ale, ein Single Hop Aller sowie ein Black IPA. Saisonal gibt es zum Beispiel Kürbisbier oder Winter Ale.

Zweimal pro Woche ist Brautag, verkauft werden die Biere in der Region sowie in ausgesuchten Bars, Hotels und Craft-Läden. Natürlich außerdem in ihrer schottischen Heimat. Aktuell liegt ihr Ausstoß



### GEHEIMTIPP IN ZÜRICH: DIE BAR ERZBIERSCHOF

Wer in dieser Bar nicht sein Lieblings-Craftbier findet, dem ist wohl nicht zu helfen. Denn frisch gezapft gibt es wechselnd 26 Biere vom Hahn und etwa 200 Biere aus der Flasche. Das Schöne: Jedes Bier darf probiert werden. Die Erzbierschof-Bar in Zürich liegt etwas versteckt und doch zentral im Business-Viertel nahe dem Hauptbahnhof (fünf Gehminuten). Viele Geschäftsleute trinken hier ihr Feierabend-Bier, auch Studenten der nahen Pädagogischen Hochschule kommen gerne. Die Auswahl überzeugt mit Schweizer Bieren, aber auch solchen aus Deutschland, Belgien, Kanada, USA, Dänemark und Norwegen. Letzteres deshalb, weil die Geschäftsführerin der Bar, Rebecca Johannessen (im Foto links), nicht nur selbst ein Nordlicht ist, sondern auch in Stavanger, in der mit 650 Flaschenbieren größten Bierbar Skandinaviens, gearbeitet hat. Die Bar Erzbierschof gibt es in der Schweiz gleich viermal: in Zürich, Bern, Winterthur und Liebfeld.

[www.erzbierschof.ch](http://www.erzbierschof.ch)

# „WIR ENTDECKEN UNSER BIER NEU“

**Marcel Kreber, Direktor des Schweizer Brauerei-Verbands, über den Brauboom in der Schweiz, den Einfluss von Frauen und das Reinheitsgebot.**

## **Glückwunsch! Die Schweiz spielt beim Bier seit kurzem in der Champions League.**

Gemach, gemacht. Der Schweizer Biermarkt hat zwar eine rasante Entwicklung genommen, was die Vielfalt unterschiedlicher Biere angeht und auch die Zahl der Brauereien. Aber beim Bierkonsum bewegen wir uns mit gut 55 Litern pro Kopf im internationalen Vergleich im letzten Drittel. Tendenz weiter abnehmend. Wir sind auch vom Wein geprägt. In der deutschsprachigen Schweiz hat Bier eine größere Tradition, die stark auch von deutschen Brauern beeinflusst wurde und wird. Die französische und die italienische Schweiz dagegen sind historisch bedingt weniger bieraffin. Aber auch dort sind in letzter Zeit viele kleine Brauereien entstanden.

## **Warum dieser Trend?**

Wir Schweizer haben beim Bier Nachholbedarf. Man kann sagen: Die Schweiz entdeckt ihr Bier neu. Vor allem in den letzten zehn Jahren hat die Biervielfalt enorm zugenommen. Das Wiedererwachen und die vielen neuen Brauereien haben ebenfalls ihren Teil dazu beigetragen. Hinzu kommt, dass sich parallel zu immer mehr qualitativ hochwertigen Angeboten das Image des Bieres verändert. Bier wird nicht mehr nur als die Arbeiterbrause des Mannes gesehen, sondern längst auch von Frauen verlangt. Das weibliche Geschlecht ist dabei oftmals, etwa in der Gastronomie, der Gate Opener, wenn die Frage ansteht ‚Was trinken wir heute?‘.

## **Welche Sorten werden bevorzugt?**

80 Prozent aller Schweizer Biere sind Lagerbiere. Gut zehn Prozent entfallen

auf Spezialbiere, die eine Schweizer Besonderheit sind. Denn diese werden nach Pilsener Art gebraut, heißen aber nicht Pils, sondern z.B. Spezial, Spezi, Premium oder Pony. Hintergrund ist, dass ein 90 Jahre alter Vertrag mit Tschechien existiert, der den Namen Pils ausschließlich für Biere aus Pilsen erlaubt. Im Gegenzug schützt Prag u.a. unseren Emmentaler Käse. Die letzten zehn Prozent der Sortenstatistik entfallen auf Spezialitäten wie Weizen-, Mais- und Dinkelbiere sowie auf die vielen neuen Craftbiere – Tendenz steigend.

## **Braut die Schweiz nach dem Reinheitsgebot?**

Nein, das Reinheitsgebot hatte wohl in früheren Zeiten einen größeren Einfluss auf das Brauwesen in der Schweiz. Es erhielt aber nie Gesetzescharakter. Vor allem die jungen Brauer experimentieren auf Teufel komm raus. Brauen ist Volkssport und beliebtes Hobby in der Schweiz. Motto: Ich brau mir mein eigenes Bier.

## **Wie vertragen sich denn die etablierten Brauer mit den jungen Wilden?**

Man muss das Ganze einheitlich sehen. Das sind alles Berufene. Die einen brauen professionell mit entsprechender Ausbildung, die anderen hobbymäßig und autodidaktisch. Aber alle wollen ein gutes Bier brauen. Und hier groß gegen klein, Industrie gegen Handwerk auszuspielen, wird der Vielfältigkeit der Situation, mit der wir leben, nicht gerecht. Schließlich setze ich mich auch für die Belange der gesamten Braubranche ein, wenn es z.B. um Werbeverbote oder Verkaufseinschränkungen geht, auch wenn ich dafür nur von den Verbandsmitgliedern finanziert werde. Es gibt auch viel Zusammenarbeit zwischen Großen und Kleinen, etwa bei der Lohnbrauerei oder in der Logistik.

## **Ein Blick nach vorne: Bleibt das Bier der Schweiz in der Champions League?**

Ich denke, die Schweizer sind auf den Geschmack gekommen. Zurückdrehen lässt sich das Rad sowieso nicht. Man muss mit der Zeit gehen oder man geht mit der Zeit. Derzeit sind dem Bierboom in der Schweiz kaum Grenzen gesetzt.



FOTO: SCHWEIZER BRAUEREI-VERBAND

bei gut 550 Hektolitern. Tendenz: „Hoffentlich steigend“, sagen sie. Irgendwann wollen sie schließlich von ihrem Bier leben. Ach ja: Ihre Brauerei haben sie „Haarige Kuh“ genannt und ein witziges Logo kreiert: ein zotteliges Hochlandrind hält zwischen ihren mächtigen Hörnern ein Bierglas. ([www.haarigekuhbrauerei.ch](http://www.haarigekuhbrauerei.ch))

Last, not least: Zürich. Im Stadtteil Enge lädt die ehemalige Großbrauerei Hürlimann zum Schwimmen und Baden in hundertjährigen Tonnengewölben ein. Speisen und übernachten kann man im ehemaligen Sudhaus. Gebraut wurde hier bis 1996, bis Hürlimann zu Feldschlösschen (Brauerei Carlsberg) kam und das Gelände mit seiner Brauerei im hoch-herrschaftlichen Stil zu einer innerstädtischen Industriebrache wurde. Heute ist das Areal eine feine Flaniermeile mit Läden, Thermalbad und Spa, das von der legendären Aququelle gespeist wird. Eine Spezialität der Hürlimänner war es, eben dieses Wasser für den Brauprozess zu nutzen.

### Im Sudhaus übernachten

Herzstück des Geländes ist das urbane B2 Boutique Hotel + Spa (4 Sterne) mit 60 Zimmern und Suiten im einstigen Sud- und Maschinenhaus ([www.b2boutiquehotels.com](http://www.b2boutiquehotels.com)). Lüster aus grünen Bierflaschen hängen in der Library Lounge mit Wein- und Bierbar von der Decke und sorgen für heimeliges Licht. Außerdem ein Highlight

ist der Panorama-Pool auf dem Hoteldach mit Rundumblick auf die größte Stadt der Schweiz, die mit zahlreichen handwerklich gebrauten Bieren und einem eigenen Craftbeer-Festival längst auch beim Bier für Furore sorgt. —

Lüster aus Bierflaschen hängen von der Decke der Library Lounge des B2 Boutique Hotels + Spa.



## CRAFT BEER FESTIVAL

Es ist nicht die größte, aber die vielleicht stimmungsvollste Bier-Party in der Schweiz: das Craft Beer Festival in Zürich. Die dritte Auflage steigt an einem Wochenende im September rund um die Wirtschaft Ziegelhütte im Stadtteil Schwamendingen. 2016 begeisterten sich rund 3000 Gäste an 17 Craftbeer-Brauereien der Schweiz, die gut 50 ihrer handwerklich gebrauten Biere präsentierten.

[www.craftbeerfestivalzurich.ch](http://www.craftbeerfestivalzurich.ch)

18 99  
  
**BESTMALZ**  
FOR THE BEST BEER

Follow us  
on Facebook!  
[facebook.com/  
bestmalz](https://facebook.com/bestmalz)

Gereift in der Natur.  
Verarbeitet in  
alter Tradition.  
Qualitätsmalz  
aus Deutschland.  
Seit 1899.

[www.bestmalz.de](http://www.bestmalz.de)