



Passen bestens zueinander: Schweinebauch, Schalottenpüree und ein frisch gezapftes Bier im Basler Bierjohann

Foto: Kathrin Horn

## Nicht von der Stange

Wer sich nicht mit den Bieren der Grossen befassen will, trinkt bei den Kleinen Massgefertigtes. Die Braulandschaft ist so vielfältig wie seit 100 Jahren nicht mehr, freut sich **Martin Jenni**

In der Schweiz versuchen die grossen Brauereien mit Spezialbieren ihre Kundschaft bei Laune zu halten. Denn was sich in Sachen Bier verändert, ist enorm. Heute bevorzugt eine stetig wachsende Biergemeinschaft Klasse statt Masse. «Bier verursacht viel mehr Emotionen als Wein», sinniert Käppelijoch-Bierbrauer Daniel Nüesch aus Basel. «Bier braucht Heimat» lautet die Geschäftsphilosophie der Burgdorfer Gasthausbrauerei. Klar ist, dass Bier die Sinne anregt. Das verdeutlichen auch die Schweizer Hobbybrauer, die eine sympathische Plattform für Brau-Amateure bieten. «Bier ist nur von der Kreativität und dem Qualitätsdenken des Brauers limitiert», sagt Profi Claude Degen von Degen-Bier aus Zofingen, dessen Bier vor Jahren zum Schweizer Bier des Jahres gekürt wurde. «Es lebe die Biervielfalt» haben sich nicht nur unzählige Klein-, Mikro- und Hausbrauer auf ihre Fahne geschrieben, sondern auch viele Bierlokale. Sechs spezielle Empfehlungen.

### Pourquoi pas?

Weintrinker überleben im Freiburger Trentenaires mit einer kleinen Auswahl an Rebensäften. Das Angebot an Bieren ist aber derart überwältigend und gibt einen so profunden Einblick in die Braukunst zahlreicher nationaler und internationaler Mikro- und Kleinbrauereien, dass hier Wein zu trinken keinen Sinn ergibt. Nach einer gewissen Zeit verliert man gerne den Überblick, was auch damit zu tun hat, dass der Laden permanent proppenvoll ist und der Hüftkontakt dazugehört. Introvertierten Einzelgängern ist daher von einem Besuch abzuraten oder sie entscheiden sich für den Mittagstisch und laben sich in luftiger Atmosphäre an einer Magret de canard, begleitet von einem der genialen

Biere der Brauerei Baladin aus dem piemontesischen Piozzo. Vielleicht eine gewagte, aber durchaus gelungene Kombination. Warum also nicht?



**Les Trentenaires, Freiburg,**  
Tel 026 322 44 11,  
[www.lestrentenaires.ch](http://www.lestrentenaires.ch)  
Mo-Do von 9-24, Fr, Sa von 9-2 und So von 10-23.30 Uhr geöffnet.

### In aller Munde

19 Biere werden im Bierjohann im Offenausschank gezapft. Keine Allerweltsbiere, sondern solche, die zu schade für den Durst sind und die Bierfreaks animieren, sich durchzutesten, was dauern kann. Zum Beispiel mit einem Spezial-Käppelijoch-Bier aus Basel oder einem frisch gezapften Schlappesepel aus dem bayerischen Aschaffenburg. Es ist die Passion des Biersommeliers und -experten Andreas Klein, der sich mit dem Bierjohann einen Traum verwirklicht hat und der seinen Gästen gerne erklärt, wann welches Bier am besten mundet. Zum Offenausschank gesellen sich über 250 Biere in Flaschen. Hinzu kommt ein kleines, feines Angebot für den gemeinen Appetit. Logisch, dass dabei der bayerische Klassiker Weisswurst nicht fehlen darf. Etwas mehr können sie im Bierjohann in der Küche dann schon, wie es der geräucherte Pouletschenkel mit grilliertem Mais oder das Pulled Pork vom zerrupften Schweinenacken mit Süsskartoffelsalat lustvoll aufzeigt.



**Zum Bierjohann, Basel,**  
Tel 061 554 46 44,  
[www.bierjohann.ch](http://www.bierjohann.ch)  
Di, Mi von 16-23, Do 16-24 und Fr, Sa von 17-1 Uhr geöffnet.

### Im «Naz»

Mehr Helvetia in einer Reise nach Damals geht nicht als ein Ausflug ins National nach St. Gallen, das die Einheimischen liebevoll «Naz» nennen, was aber nichts mit der Nationalen Alarmzentrale der Schweiz zu tun hat, sondern mit dem Gedanken an ein gepflegt gezapftes Bier. Wer nach dem «Goldenen Leuen» fragt, outet sich als Tourist. Erst einmal angekommen, staunt der Frischling über so viel erhaltene Wirtshauschönheit, das der Icomos-Jury (Internationaler Denkmalrat) 2006 ebenfalls aufgefallen ist und Haus und Hausherr auszeichnete. Nach 18 Jahren «Naz» hat Walter Tobler vor 18 Monaten das Zepter an Stefan Schmidhauser übergeben, der die wundervolle Beiz der «Naz»-Tradition verbunden weiterführt, was auch heisst, dass es die berühmten Chäschiuechli und die Weisswürste mit Brezel und hauseigenem Senf weiterhin gibt. Es lohnt sich, dazu die Biere von der Huus Braui aus Roggwil, dessen Erfinder ebenso Walter Tobler ist, zu kosten. Und wer sich zumutet, sich durchs Angebot zu trinken, kann fast alle Huus-Braui-Biere im 2-dl-Glas im Offenausschank verkosten. Puristen beginnen mit dem Hell, Mutige beenden die Runde mit dem Chocolate Stout. International warten in Flaschen Biere aus

Schottland, Belgien und Litauen auf durstige Seelen, die sich zwischendurch mit einem exzellenten Rindstatar vom Thurgauer Weiderrind stärken. Wohl bekomms.



**National - Zum Goldenen Leuen, St. Gallen,**  
Tel 071 222 02 62,  
[www.naz.sg](http://www.naz.sg)  
Mo-Fr von 11-24, Sa von 9-18 Uhr geöffnet.

### Nächster Halt Sursee

Mut zur Farbe, eine fadengerade Kochsprache und eine durchdachte Auswahl an exzellenten Bieren, so lässt sich das Bahnhofli in Sursee beschreiben. Das Rindstatar ist aromatisch und der Hackbraten leicht und luftig, was schon mal ein guter Beginn eines angenehmen Mittags ist. Elias Schneider und Linard Lüchinger gelingt es, eine unkomplizierte und angenehme Stimmung zu schaffen, die Jung und Alt, das kleine Schwarze und die blaue Latzhose an den Tischen friedvoll vereint. Natürlich mit Bier, das auch hier eine gewichtige Rolle spielt, wie etwa die gehaltvollen Biere der Brauerei Officina della Birra aus Bioggio TI oder die Biere der Braustation Sursee. Ob der «Lager»-Schnellzug oder das «6210»-Mild Ale im Glas ist, ist egal, der Gaumen verlangt nach mehr Hopfen und Malz, was die heutigen Biere im Allgemeinen so an sich haben. So auch das Cucumber Pale Ale der englischen Brauerei Thornbridge aus den Derbyshire Dales. Für Gurkenfreunde betörend und erfrischend zugleich.



**Bahnhofli, Sursee LU,**  
Tel 041 921 44 21,  
[www.sursee.bahnhofli.ch](http://www.sursee.bahnhofli.ch)  
Di-Fr mittags und abends, Sa ab 17 Uhr geöffnet.

### Spendierfreudig

So was schaffen wohl nur die Berner. Im stimmungsvollen Au Trappiste von Eliane Mürger und Olivier Vurchio schäumen Bier und Gäste über. Erst kürzlich mit einer Runde Pale Ale von The Kernel Brewery und Brew By Numbers aus London, aus dem Zapfhahn 1 frisch zum Trinken, das Fraîcheur von Trois Dames aus dem waadländischen Sainte-Croix und für die Bettschwere ein Hoppin To Heaven der Brauerei Hoppin' Frog aus dem US-Bundesstaat Ohio. Dazu eine kalte Platte mit gutem Käse und Trockenfleisch, mehr braucht es nicht, um sich entspannt zurückzulehnen. Erst recht, wenn der Gast weiss, dass die Macher dem Grundsatz der Trappisten nacheifern, die einen Teil ihres Gewinnes für gemeinnützige Zwecke verwenden. Na dann, Prost!



**Biercafé au Trappiste, Bern,**  
Tel 031 311 07 89,  
[www.autrappiste.ch](http://www.autrappiste.ch)  
Mo-Mi von 16-23.30, Do-Sa von 16-00.30 Uhr geöffnet.

### Little Britain

Wer das Fork & Bottle in Zürich aufsucht, wähnt sich in einem stimmungsvollen Local Pub in England. Das Public House denkt und redet Englisch, die Gerichte präsentieren sich im properen Pub-Style, und der Crackling Confit of Pork Belly (Schweinebauch) ist jeden krachenden Bissen wert. Dazu von Hand geschnittene Frites und für den zivilisierten Durst eine Wanderlust, ein herrliches Swiss Pale Ale von der Bier Factory aus Rapperswil, oder doch lieber eine Flasche L'Abbaye de Saint Bon-Chien, ein fruchtig-saures Bier aus dem Hause Jérôme Rebetez der Brasserie BFM aus dem jurassischen Saingelégier. Wer am Weekend Lust auf ein Full English Breakfast hat, beginnt den späteren Morgen mit einer Bloody Mary, gefolgt von Sausage, Bacon, Portobello-Champignon, Beans, einem pochierten Ei oder Spiegelei und Toast mit gesalzener Butter. Natürlich darf danach das Frühstücksbier nicht fehlen. Denn englische Frühstückswürste verursachen Durst. Cheers!



**Fork & Bottle, Zürich,**  
Tel 044 201 18 17,  
[www.forkandbottle.ch](http://www.forkandbottle.ch)  
Mi-Fr ab 11.30, Do ab 17, Sa, So ab 10 Uhr geöffnet.

Jenni deckt auf:  
In dieser Rubrik präsentiert der Genussjournalist und Buchautor (u. a. Restaurantführer «Aufgegabelt») Martin Jenni einmal im Monat lohnende Lokale. Heute zum Thema Bier.