

BILDER EDUARD RIEBEN

Überschäumende Lust auf ein Weizenbier.



Bierbrauen ist auch eine Wissenschaft: Braumeister und Brauereihilf bei der Entnahme einer Probe.

Hopfen und Malz, Gott erhalt's!

Ein Augenschein in der spriesenden Kleinbrauerei-Szene der Schweiz



Das fertige Bier – und seine Zutaten...

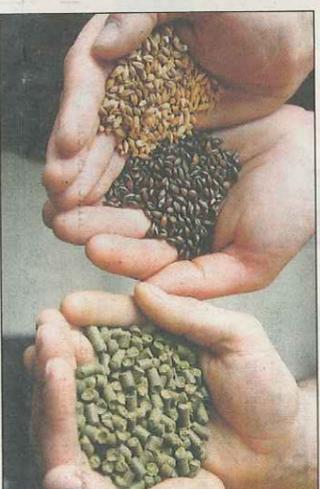
Nach all den deprimierenden Meldungen aus der Bankenwelt ist es Zeit für eine gute Nachricht: Es gibt noch Aktien, die nichts als Freude bereiten. Und es gibt Generalversammlungen, an denen nicht gejamert, sondern gefeiert wird. Gerade heute ist ein solcher Tag, wo man nur glückliche Gesichter von Aktionären sehen wird. In Burgdorf, dem Tor zum bernischen Emmental, strömen weit über 1000 stolze Aktionäre und Aktivistinnen zur Jubiläums-GV ihrer Bierbrauerei. Eingeweihte wissen, dass es ratsam ist, mindestens eine Stunde vor Versammlungsbeginn in der grossen Reihalle einen Platz zu ergattern. Denn der Andrang ist diesmal besonders gross, weil das 10-jährige Bestehen des Burgdorfer Biers gefeiert wird. Statt der bisherigen Dividende in Form von drei Gutscheinen für Bier, Brezel oder Wurst gibt es als Superdividende Freibier. Das Motto, das den neuen Lieferwagen der Kleinbrauerei ziert, ist weniger Werbespruch denn gelebte Realität: «Bier braucht Heimat.»

Zapfahn statt Bankkredit

Vor dem näheren Augenschein beziehungsweise Gaumenschein in der Kleinbrauer-Szene wollen wir unsere Interessenbindungen offenlegen, wie dies die Politiker gezwungenermassen tun und es auch Journalisten nicht verboten ist. Ja, auch ich bin glückliche Teilhaberin der Burgdorfer Gasthausbrauerei AG, und die Aktie Nummer 4652 ist mein ein und alles in Sachen Wertpapier. Dieses extrem fokussierte Mini-Portefeuille hindert mich allerdings nicht daran, auch die Produkte anderer Kleinbrauereien zu rühmen und ihnen zuzusprechen. Beispielsweise dem Surs'ya-Bier in Films – die erfreulichste Erinnerung an die auswärtige Herbstsession 2006 des eidgenössischen Parlaments. Nach Solothurn lockt das Ouf-Bier, nach Luzern das Rathaus-Bier im Raum Züriich mündet unter anderen das Wädi-Bräu, Basler Schwören aufs Ueli-Bier, aus dem aargauischen Villmergen kennt man das Erusbacher, und im Alten Tramdepot am Berner Bärengraben kommt das Mäzen wie von selbst aus dem Braukessel ins Glas. Inzwischen gibt es in der Schweiz rund 200 Brauereien, gut ein Drittel mehr als noch vor paar Jahren. «Die Zeit des Einheitsbiers ist vorbei. Ein wahrer Boom von lokalen Bierspezialitäten erfreut das Herz eines jeden Biergenessers», jubelt denn auch der Verband der Kleinbrauereien.

Ausgerechnet in Zeiten der Globalisierung erlebt das lokale Gebräu einen Aufschwung. Dabei geht es für einmal nicht um Gewinnmaximierung, um die Verdrängung der Konkurrenz oder um schiere Grösse. Es geht eher ums Gegenteil, nämlich um die Verankerung im Lokalen, um den Erfahrungsaustausch mit anderen Kleinbrauereien und vor allem um Qualität und Genuss. Wer auf sein ungefiltertes und unpasteurisertes Bier schwört, legt nicht unbedingt Wert darauf, alle Ecken der Schweiz damit zu beliefern. Man begnügt sich mit der Versorgung der regionalen Kundschaft und überlässt die anderen Kantone den dortigen Kleinbrauern. Im Gegensatz zu den ganz Grossen, die immer noch rund 90 Prozent des Marktes beherrschen, brauchen die Kleinen keine «Kanbelverträge», um die Wirte zum Ausschank ihres Biers zu zwingen – die lokale Bevölkerung lechzt danach.

Viele Restaurants sind im Offenausschank noch immer vertraglich an eine der internationalen Marken gebunden. Auch dies muss leider den



... in Rohzustand: Hopfen, Gerste und Malz.

falls von einem Mediziner gegründet worden. Das brachte Zbinden und seine Freunde auf die wortwörtliche Bieridee, auch in Burgdorf wieder an die alte Brautradition anzuknüpfen. Sie gründeten eine Aktiengesellschaft, fanden im Burgdorfer Unternehmer Willy Michel einen Financier, der gerade rechtzeitig das Restaurant Schützenhaus von der Stadt übernahm und renovierte und der Aktienbrauerei dort gegen Miete Gastrecht gewährte. Zehn Jahre nach ihrer Gründung steht die Brauerei schuldenfrei da, beschäftigt einen vollamtlichen Braumeister und zwei Mitarbeiter und bildet bereits einen Lehrling aus – den einzigen Brauerlehrling im Kanton Bern.

Tut auch älteren Frauen gut...

Leicht wurde es den Gründervätern allerdings nicht gemacht. Von den Burgdorfer Behörden erhielten sie keinerlei Unterstützung, und wäre nicht die Begeisterung fürs gute Bier gewesen, hätten sie fröhlich aufgegeben. Res Zbinden erntet wohl frühzeitig aufgeben. Res Zbinden erntet sich, wie er anfänglich auch von Kollegen belächelt worden war, und manche fragten den Arzt, ob die Gründung einer Brauerei unbedingt nötig sei. Seine Patienten sprachen ihn ständig auf das Projekt an, und wenigstens sie hatten ihre Freude daran. Wenn er gescheitert wäre, hätte der Sport allerdings kaum auf sich warten lassen nach dem abgewandelten Motto: Kardiology bleib bei deinem Herzen! Dass aus dem Vorhaben schlusslich eine Erfolgsgeschichte wurde, ist neben der Durchhaltekräft der Initianten vor allem auch der Unterstützung aus der Bevölkerung zu verdanken. Die Aktien gingen im Nu weg, und heute gibt es eine Wartequeue für Mochtegerm-Aktionäre. Das Aktionariat ist breit gestreut, die meisten besitzen bloss ein einziges Papier, und gut ein Drittel der Aktionäre kommt jeweils an die Generalversammlung. Mit ihrem Verwaltungsrat sind sie übrigens mehr als zufriedenen – die sechs Mitglieder beziehen nämlich kein Honorar. Nur das Bier an den Sitzungen ist gratis.

Damit ist es höchste Zeit, ein Wort über den gesundheitlichen Nutzen des Biers im Allgemeinen zu verlieren. Zwar spricht allein die Tatsache, dass ausgerechnet Mediziner Brauereien gründen, für sich. Kardiologe Zbinden bestätigt dem auch den schon-zweideutigen Satz, dass «Bier, in Massen» getrunken, gewiss nicht schadet. Wissenschaftliche Untersuchungen ergaben, dass Bier nicht nur den Cholesterinspiegel senkt und die Arterien vor Verkalkungen schützt, sondern gar den Verlauf von Osteoporose positiv beeinflussen kann. In der Rubrik «Mensch und Medizin» wurde in der «NZZ am Sonntag» auch schon über den vor geistigem Verfall schützenden Effekt des Alkohols berichtet, wobei bei Biertrinkerinnen

das relative Risiko eines kognitiven Abbaus besonders niedrig war. «Ein Bierchen tut auch älteren Frauen gut» lautete denn auch der Titel des Artikels. Entgegen der landläufigen Meinung macht Bier nicht einmal dick – es gibt jedoch Appetit. In Deutschland wird in den Spitälern den Appetitlosen deshalb Bier gereicht.

Von Seoul nach Burgdorf

In Burgdorf ist jedenfalls neben dem betagten Verwaltungsratspräsidenten auch der junge deutsche Bierbrauer gertschlanke. Joachim Kilian schloss sein Studium an der Technischen Universität in München im Fach Getränketechnologie mit der Bestnote und einer Arbeit über die Bierbrauerei als Standortfaktor ab. Anschliessend ging er nach Südkorea und baute dort die erste Kleinbrauerei des Landes auf. Nach dem asiatischen Arbeitstempo und dem Moloch Seoul suchte er sich eine beschaulichere Stelle und meldete sich auf ein Stelleninserat der Burgdorfer Gasthausbrauerei ausgerechnet mit dem Slogan: «Bier braucht Heimat.» Das grösste Problem der Kleinbrauereien sei die Beschaffung der Hefe, die dem Bier den Hauptgeschmack verleiht, sagt Kilian. Er hat seine Hefe-Quelle in der Nähe von Würzburg bei seinem ehemaligen Lehrbetrieb. Seine Bierkreationen werden an den Solothurner Biertagen, dem Treffpunkt der Kleinbrauerszene, regelmässig ausgezeichnet. Das Weizenbier holte letztes Jahr die Goldmedaille, das amberfarbene Aemmelber erhielt drei Jahre in Folge Gold. Für das Herbstfest braute er einmal das Bier nach, das der erste namentlich erwähnte Burgdorfer Bierbrauer Emanuel Grimm Mitte des 18. Jahrhunderts gebraut hatte – und es soll hervorragend geschmeckt haben. Grimm war ursprünglich Bäcker und verfügte damit über den Grundstoff Hefe. Das Bierrezept liegt im Burgerarchiv Burgdorf.

Einer der unbezahlten Verwaltungsräte der Burgdorfer Brauerei ist gleichzeitig auch noch Geschäftsführer. Er sei damals angefragt worden und habe sich als Bier- und Zahlenfan gerne zur Verfügung gestellt, sagt Thomas Gerber. Er ist als Unternehmensberater tätig und hat ein Pensum am Gymnasium in Betriebswirtschaft, Volkswirtschaft und Recht. Ihn freut es natürlich, dass mit der Reform der Staat bewusst die Kleinbrauereien begünstigt hat. Auch wenn die Biersteuer an sich eine fiskalische Ungerechtigkeit ist, denn Wein wird nicht besteuert. Apropos Wein: Wie niemand im Restaurant einpack ein Glas Wein bestellt, sondern eine bestimmte Traubensorte wünscht, möchte Gerber auch die Bierkultur pflegen. «Jahrzehntelang hat man Bier nicht als Produkt, sondern als Gebinde bestellt», ärgert er sich. Er hofft, dass Wirte die Nische der qualitativ hochwertigen Biertinker entdecken und neben der Weinkarte selbstverständlich auch eine Bierkarte mit der Beschreibung der Spezialitäten auflegen.

An der kommenden Euro 08 müssen die Fussballfans allerdings trinken, was ihnen von der Uefa vorgeschrieben wird. Basler Wirte schotten sich deshalb von der offiziellen Zone ab, um weiterhin ihr Ueli-Bier ausschanken zu können. Auch die Burgdorfer werden kaum auf Massenware ansteigen. Jedenfalls legt die Brauerei Sonderstichten ein, um die Nachfrage decken zu können. Während der Weltmeisterschaft vor zwei Jahren war nämlich den Burgdorfern sage und schreibe ihr Bier ausgegangen.

Monika Rosenberg