



BILDER EDUARD RIEBEN

Überschäumende Lust auf ein Weizenbier.



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

Hopfen und Malz, Gott erhalt's!

Ein Augenschein in der spriesenden Kleinbrauerei-Szene der Schweiz

das relative Risiko eines kognitiven Abbaus besonders niedrig war. «Ein Bierchen tut auch alten 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 gertschlank. 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 Aemmhöfer 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 einbach 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 qualitativsten Biertrinker 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 vorgeschetzt wird. Basler Wirte schotten sich deshalb von der offiziellen Zone ab, um weiterhin ihr Ueli-Bier ausschenken zu können. Auch die Burgdorfer werden kaum auf Massenware umsteigen. Jedenfalls legt die Brauerei Sonder-schichten 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



Das fertige Bier – und seine Zutaten...

Banken angelastet werden. Während sie auf Auslandsinvestitionen nonchalant Milliharden abschreiben, geben sie sich bei der Kreditgewährung an einheimische Kleinbetriebe äusserst zurückhaltend. Als Gastwirt hat man besonders schlechte Karten. Deshalb haben die Grossbrauereien praktisch die Rolle der Banken übernommen: Statt einen Kredit zu gewähren, stellen sie gratis eine Ausschankanlage in die Gaststube, wo selbstverständlich nur noch das Gebräu des «Sponsors» ausgedient werden darf. Um ihr Bier dennoch in die Gasthäuser zu bringen, haben viele Kleinbrauereien ihre letzten Reserven in eine Flaschenabfüllanlage investiert. So kann das Spezialbier am Offenaussschank vorbeigeschmuggelt werden. Auch in Burgdorf brachte die Flaschenabfüllung den Durchbruch. Der Ausstoss, der anfänglich um die 1000 Hektoliter betrug, schnelle auf rund 2500 Hektoliter hoch.

Auf Goethes Empfehlung

Dass in Burgdorf seit zehn Jahren wieder Bier gebrant wird, ist auch historisch gesehen ein Glücksfall. Bereits im 18. Jahrhundert war das Städtchen wegen seines Biers berühmt und wurde deswegen sogar Klein-München genannt. Am besten zitierten wir gleich den gewichtigsten Zeugen, der wahrlich nicht als Kostverächter in die Geschichte einging – Johann Wolfgang Goethe. 1779 besuchte der Dichter auf einer Schweizer Reise die berühmten Grabmäler in der Kirche Hindelbank, ein Muss für damalige Bildungsreisende. Im dortigen Wirtshaus trank er das Burgdorfer Bier, das ihm offensichtlich nachhaltig beeindruckte. Im «Faust», Teil 1, lässt er jedenfalls einen Handwerksburschen verkünden: «Nach Burgdorf kommt herauf, gewiss dort findet ihr / die schönsten Mädchen und das beste Bier.» Bis 1920 gab es in Burgdorf mehrere Brauereien, und das berühmte Bier soll bis nach Paris gekart worden sein. Welche Stellung der Bierbrauer im Städtchen hatte, zeigt sich daran, dass 1885 die erste Telefonleitung nicht etwa zur Polizei oder zur Feuerwehr gelegt wurde, sondern von den als Lager dienenden Felsenkellern zur Wohnung des Brauereibesitzers.

Dass achtzig Jahre nach dem Konkurs der letzten Brauerei die alte Tradition wiedererweckt wurde, ist zu einem guten Teil dem Inhaber der Aktie Nummer 1 zu verdanken, dem Kardiologen Res Zbinden. Der Arzt, der in Burgdorf aufgewachsen war und während 25 Jahren dort praktizierte, traf sich monatlich mit Freunden am Stammtisch. Dort schäumte der Unmut über das «Einheitsbier» langsam über. Zbinden erinnert sich, dass er damals gern einen Abstecher nach Basel machte und jeweils mit einem Krug Ueli-Bier nach Hause kam. Jene Kleinbrauerei war eben-

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 gejammer, 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.»

Zapfhahn statt Bankkredit

Vor dem näheren Augenschein beziehungsweise Gaumenschein in der Kleinbrauer-Szene wollen wir unsere Interessenbindungen offenlegen, wie dies die Politiker gewohnheitsmässig 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 Zürich 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 Märzen 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 Biergenussers», 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 unpasteurisiertes 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 Offenaussschank noch immer vertraglich an eine der internationalen Marken gebunden. Auch dies muss leider den