

Neues Bier in alten Fässern

Handwerk statt Massenware ist auch beim Bier das Gebot der Stunde – Craft Beers boomen

Bloss rund zwei Prozent beträgt der Anteil der Schweizer Klein- und Kleinst-Brauereien an der Bierproduktion. Doch dies dürfte sich bald ändern.

VON CHRISTIAN MEYER

Kunden protestieren mehr denn je gegen die Massenproduktion: Holzofenbrot, «Gelato artigianale», Weidefleisch und seltene Gemüsesorten sind gefragter denn je. Dasselbe gilt beim Bier: Bloss 32 Schweizer Brauereien überlebten Anfang der Neunzigerjahre den Kahlschlag – rund 500 sollen es um 1900 gewesen sein. Doch nach diesem beispiellosen Konzentrationsprozess wendete sich das Blatt wieder. Bis Ende des laufenden Jahres werden gegen 430 Klein- und Hobbybrauereien durstige Kehlen mit handwerklich gebrautem Bier versorgen, das sich geschmacklich von der Massenproduktion abhebt.

IN DIESEM ZUSAMMENHANG tritt häufig der Ausdruck Craft Beer auf. Was versteht man darunter? «Früher sprach man von Bier aus Mikrobrauereien, doch auch in der europäischen Braubranche bürgert sich der englisch-amerikanische Ausdruck Craft Beer ein», beantwortet Stephen Hart die Frage. Der aus Neuseeland stammende Chemiker und Gründer der Bier Factory AG (BF) in Rapperswil am Zürichsee ist alles andere als ein Quereinsteiger, wie man sie in der Szene heute und da antrifft.

Als Bier-Enthusiast hat der 58-Jährige einst das Handwerk «on the job» in grossen Schweizer Brauereien erlernt, jedoch ohne die früher übliche Ausbildung zum Braumeister zu absolvieren. Seine Definition von Craft Beer: «Es handelt sich um ein handwerklich hergestelltes Bier, wobei es nach amerikanischer Lesart nicht zwingend um Kleinstmengen und Bierspezialitäten geht. Im Vordergrund steht der Wille des Braumeisters, ein qualitativ hochstehendes Bier nach allen Regeln der Braukunst anzubieten.»

Das Gegenteil davon sind die aus Grossbrauereien stammenden Produkte. «Dort beschäftigen sich die Brauer und Braumeister eher mit Verfahrenstechnik als mit Braukunst», sagt Hart. In Grossbetrieben werde wenig riskiert und ungerne experimentiert – ganz im Gegensatz zu den innovativen und kreativen Craft-Beer-Herstellern, die mit Begeisterung immer wieder neue Biervarianten ausprobieren.

DIES KANN AUCH MAL zu Niederlagen, anders ausgedrückt, zu Misserfolgen bei der Produktion führen. Doch im Moment stehen bei der Rapperswiler BF der Erfolg und damit die Expansion im Vordergrund. Mit Geld, generiert aus einer



Individuelle Biere statt Massenware bieten die Craft Beers.

COLOURBOX

BIERWISSEN

> Obergäriges Bier: Aus Weizen-, Roggen- und Dinkelmalz, z. B. Alt, Kölsch, Weissbier, Weizenbier und Berliner Weisse.

> Untergäriges Bier: Aus Gerstenmalz, z. B. Pils, Export, Bock, Doppelbock, Hell, Märzen und Lager.

> Weizen oder Weissbier: Entsteht unter anteiliger Verwendung von Weizenmalz anstelle von Gerstenmalz. Die gefil-

terte Variante wird Kristallweizen genannt, die ungefilterte Variante Hefeweizen.

> Ale: Obergäriges Bier, das traditionell durch Wärmegärung entsteht. Die bekanntesten Varianten sind Mild, Bitter und Pale Ale.

> India Pale Ale (IPA): Der Name geht auf die Kolonialzeit zurück, als Indien noch von den Briten mit Ale versorgt wurde. Heute steht er für ein

helles Ale der Super-Premium-Qualität.

> Amber: Sie werden unter Verwendung von obergäriger Hefe, Hopfen, Malz, Wasser und gelegentlich einer Kräutermischung (Grut) gebraut und haben eine bernsteinähnliche Farbe. In ihrer an Malz und Karamell erinnernden geschmacklichen Charakteristik ähneln sie am ehesten den englischen Pale Ales.

im Publikum gestreuten Aktienkapitalerhöhung, will Hart die jährliche Produktion von gegenwärtig 500 auf 1500 Hektoliter steigern. Denn das Publikumsinteresse ist geweckt. So zieht das von ihm ins Leben gerufene Craft Beer Festival im Rapperswiler Schlosshof inzwischen über 2000 Neugierige an.

Bei Alex Künzle, seit 14 Jahren Geschäftsleiter der Solothurner «Öufi»-Brauerei, stehen die Zeichen ebenfalls auf Expansion. (Für Nicht-Solothurner: Der Name «Öufi» bedeutet «elf» in Anlehnung an die sogenannte Solothurnerzahl, die sich auf elf städtische Kirchen, elf Kapellen, elf Brunnen usw. bezieht). Geplant ist dafür eine Verdoppelung der Jahresproduktion auf 5000 Hektoliter.

DEN AUSDRUCK Craft Beer kennt Alex Künzle wohl, er will ihn jedoch nicht auf seine nach Schweizer und nach süddeutscher Tradition gebrauten Biere beziehen: «Wir stellen hauptsächlich frisches und naturbelassenes helles Lagerbier her, wie es unsere Kunden mehrheitlich verlangen.» Künzle räumt ein, dass mehr und mehr belgische und natürlich englische, schottische und amerikanische Brauer den Ausdruck Craft Beer bevorzugen, der die handwerkliche Machart betont.

Neben dunklem Bier und Weissbier bietet der 62-jährige gelernte Drogist regelmässig Saisonbiere an, so Anfang Dezember das «Klausenbier» mit Lebkuchengeschmack. Der Anteil am Gesamtmarkt solcher aromatisierter Biere oder Spezialbiere, beispielsweise Ingwerbier und auch Bier mit Zitrusgeschmack, ist jedoch gemäss Künzle vernachlässigbar. Klein- und Kleinstbrauereien würden, so schätzt er, ohnehin nur rund 2 Prozent des Schweizer Biermarktes produzieren. Will Alex Künzle, wie auch sein Kollege Stephen Hart, den Ball bewusst flach halten? Fakt ist, dass die Szene quicklebendig ist und ständig neue Kleinstbrauereien und auch Hobbybetriebe entstehen, die sehr bald zur Konkurrenz heranwachsen könnten.

WORAUF HAT DER Schweizer Biertrinker Lust, abgesehen von einer schönen «Stange Lager hell»? Befragt nach Trends in der hierzulande munter sprissenden Kleinbrauszene, nennt Künzle Indian Pale Ale (IPA), deutsches Weissbier und das Amberbier (siehe Kasten).

Wer mehr über Bierspezialitäten wie Maibock, Hopfung oder Darre erfahren möchte, packt Ende Oktober/Anfang November die Gelegenheit am Schopf und besucht das «Brassin public» in Saïgnelégier/Jura. Brauereien aus den USA, Kanada, Frankreich, Spanien und der Schweiz nehmen an dem Fest teil. An den Solothurner Biertagen im April nächsten Jahres und im September in Rapperswil heisst es ebenfalls: Degustieren geht über Studieren.

www.brasseriebfm.ch/, www.biertage.ch, www.craftbier.ch

ENTKORKT

KATALONISCHE TRÄUME

Wir bleiben noch etwas in Spanien. Und in Katalonien (vorerst) auch. Am vergangenen Montag wurde bekannt, dass die katalonische Regierung das für den 9. November geplante Referendum zur Unabhängigkeit der spanischen Region abgesagt hatte. Sie beugte sich damit schliesslich doch dem Druck der Zentralregierung in Madrid, welche die Referendumspläne Barcelonas als verfassungswidrig eingestuft hatte.

Wie heisst es doch so schön? Träume sind Schäume. Aber ich will an dieser Stelle nicht politisieren, denn das könnte manchen Lesern in den falschen Hals geraten. Also kümmerge ich mich, wie es sich für einen Weinjournalisten gehört, um Schäume und nicht um Träume. Schaum spielt in der Cava-Hochburg Katalonien bekanntlich eine wichtige Rolle. Und da kommt mir, ich kann nicht anders, noch ein Zitat in den Sinn, das zur aktuellen Situation passt: «Nach dem Sieg verdienst du ihn, nach der Niederlage brauchst du ihn», soll Napoleon über den Schaumwein gesagt haben. Er meinte damit Champagner, angesichts der aktuellen Umstände ist aber sicher eher ein guter Cava angesagt.

Und gut ist der **Cava Gran Reserva Brut Classic 2008** von Huguet de Can Feixes, den ich kürzlich auf Empfehlung von Spanien-Spezialist Rafael Perez gekauft habe: helles Gelb, lebhaftes, kettenförmige Perlage; Aromen von Agrumen mit Noten von Brotkruste; mittelgewichtig, frische Säure, feine Kohlensäure, passende Dosage, harmonischer Abgang. Ein fein ziselierter, charmanter Wein, der perfekt zum Apéro mit Tapas passt.

Wer später zum Essen, etwa einer Fisch-Parrillada oder -Zarzuella, gleich mit Schaumwein weiterfahren möchte, sollte zum cremigen, absolut trockenen **Cava Gran Reserva Brut Nature 2008** desselben Produzenten greifen, der nicht nur gleich viele Punkte verdient, sondern auch genau gleich wenig kostet. Träume, auch unpolitische, sind garantiert!

ANDREAS KELLER



CAVA GRAN RESERVA BRUT CLASSIC 2008

Produzent: Huguet de Can Feixes, Cabrera d'Anoia (E)

Herkunft: Katalonien

Appellation: Cava DO

Rebsorte: Parellada, Macabeo, Pinot Noir

Beste Trinkereife: jetzt bis 2018

Passende Gerichte: Mandeln, Oliven, Chorizo

Bewertung: 17 Punkte
Bezugsquelle: Vinothek Santé, Birmensdorferstrasse 155, 8003 Zürich, Tel. 044 450 16 56, www.sante.ch, Fr. 22.50

AUFGETISCHT

Augenschmaus und Gaumenfreude

Im «Razzia» flimmerten einst Stummfilme und Pornos über die Leinwand, anschliessend war das Lichtspieltheater im Zürcher Seefeld lange von Besetzern bewohnt und sank dann in einen 25-jährigen Dornröschenschlaf. Dieses turbulente Leben spürt man auch heute noch, nachdem die Innenarchitektin Claudia Silberschmidt frischen Wind in das Gebäude brachte, das nun seit Mai als Restaurant genutzt wird. Wohin das Auge blickt, gibts etwas zu entdecken: opulente Kronleuchter, kunstvolle Malereien, eine riesige Giraffe und montags sogar Stummfilme auf der Leinwand. Kein Wunder, wird die Adresse bereits als Institution gefeiert.

Da wird das Essen fast zur Nebensache, dabei hat Küchenchef Rino Cariglia eini-

ges zu bieten. Die Menükarte mit mediterranen und asiatischen Spezialitäten jedenfalls klingt vielversprechend. Mittags stehen wöchentlich wechselnd zehn Menüs im Angebot, die von Siedfleisch auf Kartoffel-Schnittlauch-Carpaccio über Seeteufel-Saltimbocca bis zu panierten Riesencrevetten auf Tabouleh reichen. Wir steigen ein mit einem Fenchelsalat auf Tomaten, Parmesan und gerösteten Pinienkernen (Fr. 15.-). Der Razzia-Zigeunerspiess vom Rind mit Tagesgemüse mundet hervorragend (Fr. 38.-), hingegen ist das Thunastek mit Wokgemüse (Fr. 48.-) etwas trocken geraten. Begeistert sind wir dafür vom Nougatmousse (Fr. 16.-). Aber man ist hier ja nicht nur zum Essen, sondern auch zum Schauen. SILVIA SCHAUB



Mitinhhaber Stefan Roth im Restaurant Razzia, Seefeldstrasse 82, 8008 Zürich. Tel. 044 296 70 70, www.razzia-zuerich.ch. Geöffnet: Mo–Fr 11.30–14.30 Uhr und 18.30–24 Uhr, Sa 18.30–24 Uhr.

KÜCHE Mediterrane und asiatische Spezialitäten

SERVICE Aufmerksam, charmant und jung

AMBIENTE Stilvolles Interieur

PREISE Vorspeisen ab Fr. 15.-, Hauptgänge ab Fr. 22.-

AUFGEFALLEN

Wie eine Entdeckungsreise ins Reich des Schweizer Designs ist jeweils der Gang über die Messe In & Out. Die über 100 Aussteller aus den Bereichen Mode, Schmuck und Wohnen zeigen an diesem Anlass ihre Neuheiten – etwa handgemachte Füllfedern, selbst bedrucktes Papier, filigranen Schmuck, Massvelos oder innovative Möbel (Klybeck, Bild). Ein Muss für Designliebhaber, die Produkte mit Qualität suchen.

In & Out, Parkhotel Langenthal, Westhalle, heute Sonntag, 10–18 Uhr. www.in-out-design.ch

