Bierlustig

Alle Welt redet vom Bier, handwerklich hergestelltes Gebräu liegt im Trend. Dass sich Schweizer Gastronomen noch vornehm zurückhalten, hat auch mit mangelnder Wertschöpfung zu tun.

Text: Wolfgang Fassbender | Fotos: Tina Sturzenegger

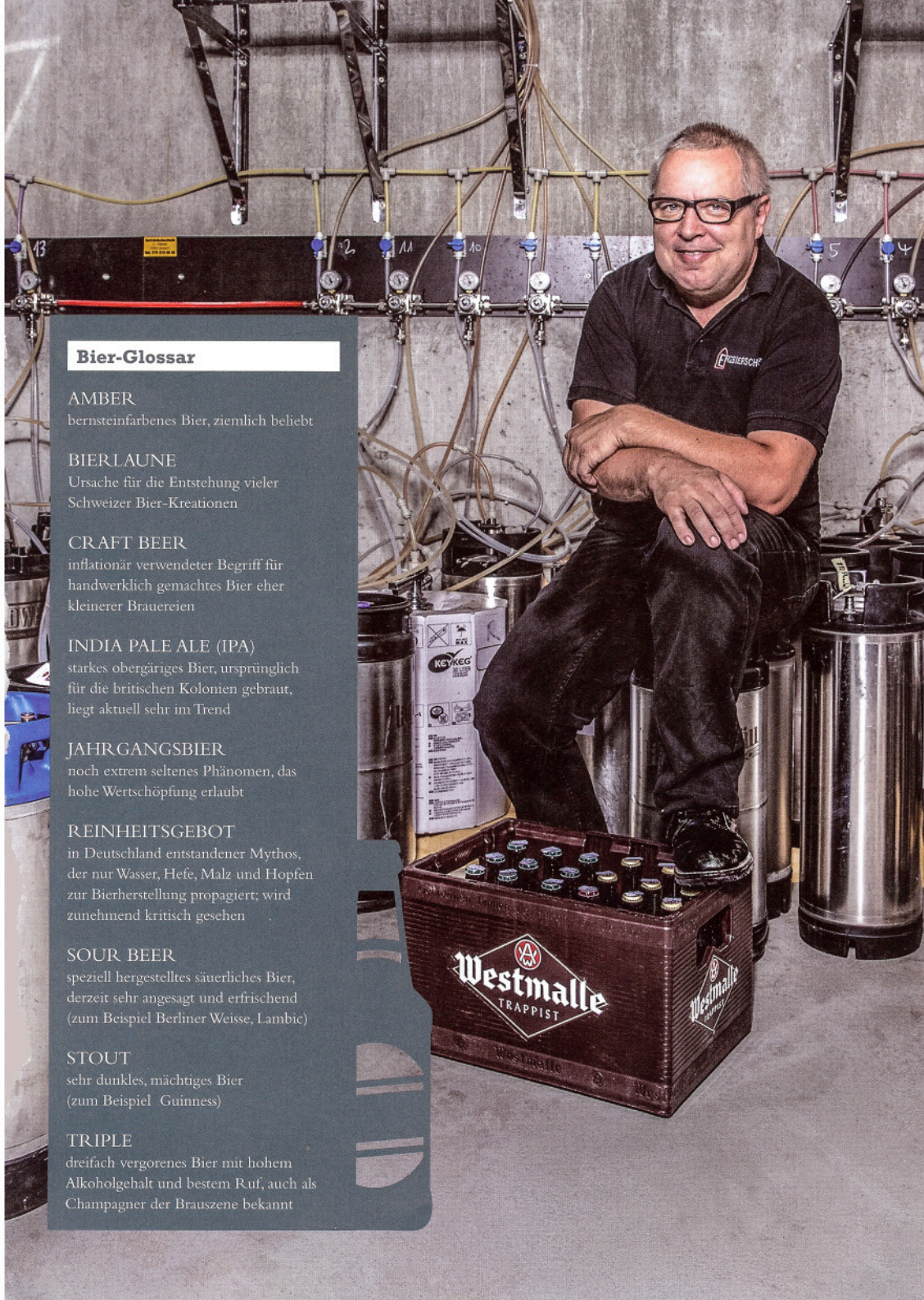
Martin Wartmann will es noch mal wissen. Der Bier-Doyen der Schweiz eröffnete eine Klosterbrauerei mit Ansprüchen – auch an die Wertschöpfung.

Selbst wenn Anton Flükiger keine Beichte abnimmt: Im «Erzbierschof» dreht sich alles um flüssiges Getreide, aus Schweizer oder internationaler Produktion.

Passionierte Weintrinker mögen ja einen Knall haben, aber Bier-Freaks sind echt irre. Was man auch daran erkennen kann, dass sie mit unnachahmlicher Strenge allerlei Bier-Stile definiert haben. Dass es fast nichts gibt, was sie nicht als würzende Zutaten in den Brausud schmeissen. Und dass sie aus Prinzip niemals ausspucken, wenn sie Bier probieren. Allein aus diesem Grunde wirken Biertrinker oft lustiger als streng gurgelnde Weinverkoster. Weiss der Himmel, woher das Wort bierernst kommt.

Martin Wartmann ist auch nüchtern bestens gelaunt. Der offizielle Haudegen der Schweizer Brauszene hat es noch mal wissen wollen, nach einer langen Karriere im Getränke-Business, hat gerade eben in Fischingen die erste und einzige Klosterbrauerei des Landes eröffnet. Im Golfspielen sei er einfach nicht gut genug, sagt Wartmann, grinst und lässt sich von seinem bayrischen Chefbrauer ein Imperial Stout aus dem Tank reichen. Kraftvoll, dunkel, würzig. Wartmann ist zufrieden, obwohl das Ganze noch eine Weile reifen sollte, bis es fertig zur Abfüllung ist. Und das legendäre Reinheitsgebot, von deutschen Brauern hochgehalten? Ach was! Wartmanns Triple mit Bitterorangen und Koriander ist schliesslich alles andere als unrein. Passt vielleicht sogar zur Foie gras mit Orangenbrioche! Müsste die gehobene Gastronomie nur mal kapieren. Allzu zuversichtlich scheint Wartmann da nicht. Lieber erzählt er von den Hausbrauern und Craft-Beer-Herstellern in den USA. Von den regelmässigen Treffen, auf denen jenseits des Ozeans über Hefen und andere Details der Bierherstellung diskutiert werde – auf eine kompetente Weise, wie das in good old Europe noch unvorstellbar sei.

So weit wie die Amerikaner sind sie tatsächlich noch nicht, die hiesigen Brau-Freaks, aber bereits ziemlich mutig. Und sie treffen auf ein Publikum, das immer offener wird. «Es gibt eine steigende Nachfrage nach handwerklich gemachten Bieren», bestätigt Christian Langenegger, Chef der «The International Beer Bar». Ein neues Zürcher Outlet, das sich mit unvorstellbarer Akribie den individuell gemachten Bieren widmet. Wo India Pale Ale, Amber und Sour Beer in einem Masse zelebriert werden, wie das bislang nur beim Wein denkbar war. Apropos Rebensaft: Amerikaner und Engländer, aber auch die Südeuropäer hätten gezeigt, dass Bier «gerade so kompliziert und vielfältig wie Wein sein kann», schwärmt Getreide-Gastronom



Bier-Glossar

AMBER
bernsteinfarbenes Bier, ziemlich beliebt

BIERLAUNE
Ursache für die Entstehung vieler Schweizer Bier-Kreationen

CRAFT BEER
inflationär verwendeter Begriff für handwerklich gemachtes Bier eher kleinerer Brauereien

INDIA PALE ALE (IPA)
starkes obergäriges Bier, ursprünglich für die britischen Kolonien gebraut, liegt aktuell sehr im Trend

JAHRGANGSBIER
noch extrem seltenes Phänomen, das hohe Wertschöpfung erlaubt

REINHEITSGEBOT
in Deutschland entstandener Mythos, der nur Wasser, Hefe, Malz und Hopfen zur Bierherstellung propagiert; wird zunehmend kritisch gesehen

SOUR BEER
speziell hergestelltes säuerliches Bier, derzeit sehr angesagt und erfrischend (zum Beispiel Berliner Weisse, Lambic)

STOUT
sehr dunkles, mächtiges Bier (zum Beispiel Guinness)

TRIPLE
dreifach vergorenes Bier mit hohem Alkoholgehalt und bestem Ruf, auch als Champagner der Brauszene bekannt

Nur nicht übertreiben: Luc Capus und Johan Gass, die Jungs von «Drei Tannen Bier», beschränken sich auf kleine Sude und lokalen Ausschank.

Herausragende Schweizer und Liechtensteiner Brauereien

Brauerei Kloster Fischingen, Pilgrim
Im Kloster, 8376 Fischingen,
071 571 20 35, **www.pilgrim.ch**

Brauerei Engadiner Bier Pontresina
Via da la Staziun 51, 7504 Pontresina,
081 842 68 31, **www.engadinerbier.ch**

Birrificio Ticinese, Birra San Martino
Via Vite 5, 6855 Stabio,
091 695 41 90, **www.birrasanmartino.ch**

Brasserie des Franches-Montagnes
Chemin des Buissons 8,
2350 Saignelégier, 032 951 26 26,
www.brasseriebfm.ch

PrinzenBräu
Egerta 45, FL-9496 Balzers,
+423 384 28 49, **www.prinzenbraeu.li**

Hirnibräu
Käferholzstrasse 10, 8057 Zürich,
077 403 62 44, **www.hirnibrau.ch**

Drei Tannen Bier GmbH
Unterführungsstrasse 20, 4600 Olten,
www.dreitannenbier.ch

Degenbier
Industriestrasse 11, 4632 Trimbach,
062 293 43 62, **www.degenbier.ch**

Braubude Basel
Oetlingerstrasse 84, 4057 Basel,
061 681 38 02, **www.braubudebasel.ch**

Doppelleu Brauwerkstatt
Industriestrasse 40, 8404 Winterthur,
052 233 08 70, **www.doppelleu.ch**

Em Basler sy Bier Idee GmbH
Rittergasse 19a, 4051 Basel,
076 372 28 10, **www.baslerbier.ch**

Langenegger. Vielleicht sogar noch ein ganzes Stück vielfältiger, denn allein schon mit den Normzutaten Hefe, Wasser, Hopfen und Malz kann man eine unglaubliche Fülle an Sorten erzeugen. Auch ohne Gewürze, Früchte und Kräuter. Es ist ja auch nicht so, dass Biere mit Kaffee und Kirschen, mit Zimt, Kürbis, Honig oder Irish Moss automatisch gut würden. «Mit dem steigenden Angebot kommt jetzt auch viel Bier, das zwar handwerklich gemacht ist, aber nicht so gut schmeckt oder nicht originell ist», bedauert Christian Langenegger. Fast jeder scheint zu glauben, dass er irgendwie irgendwas zusammenbrauen und am Big Beer Business partizipieren kann. Und vergisst dabei, dass die Investitionen für eine halbwegs funktionierende Brauerei immens sind, dass es beim Brauen aufs Grad ankommt und auf die Minute, auf die richtigen Gärtemperaturen und Zeiten. Schnell ist ein Sud verdorben, das Bier zu sehr von Diacetyl geprägt, die Bitternis allzu intensiv. Winzer schieben in ähnlichen Fällen Fehler gern auf den Jahrgang, Brauer müssen sich schon persönliche Vorwürfe gefallen lassen.

Unter den vielen Biersorten die richtig guten zu finden, ist mindestens ebenso schwer wie bei der Auswahl des perfekten Weines. Dazu braucht man einen Bier-Sommelier (gibt es) oder einen Bier-Guide (existiert auch). Claude Degen aus Trimbach ist nach Meinung der meisten einer der besten Brauer des Landes. Extrem süffig-würzige Biere produziert der Mann, immer wieder neue, mit zuvor nicht gekannten Nuancen. Kaffee, ausgesuchte Gewürze oder frischer Ingwer: Die Zusätze werden nicht verschwiegen, spielen aber nicht die Hauptrolle, wirken nie penetrant. Unter den Spitzenbrauhäusern des Landes rangiert auch die Brasserie aus Saignelégier, um deren limitierte Sorten sich die Sammler streiten: Von Marketing verstehen sie was im Kanton Jura. Andere Schweizer Brauer pennen dagegen noch ein bisschen, und eine dritte Kategorie suhlt sich mit Wonne im Aussenseiter-Becken. Andreas Aemmer vom Zürcher Hirnibräu beantwortet Mails nicht immer, gibt sein unfiltriertes wie unpasteurisiertes Bier keinesfalls an jeden beliebigen Wiederverkäufer ab und öffnet nur freitags für wenige Stunden zum Verkauf ab Braustelle. Und wer das «Drei Tannen Bier» aus Olten kosten möchte, muss sich schon in die dortige Insider-Beiz des Bestseller-Autors Alex Capus bequemen.

Angesichts der mitnichten homogenen Schweizer Brauszene wäre es doch ein bisschen viel verlangt von den Schwei-

Niemand arbeite kreativer als Claude Degen, heisst es in der Branche. Seine Brauerei in Trimbach gilt als Gourmetabteilung der Schweizer Bierszene.

Klappen tut vor allem die regionale Vermarktung

zer Gastronomen, selbst auf Stöbertour durchs Land zu gehen. Klappen tut vor allem die regionale Vermarktung: Klar gibt es Degenbier in den besseren Restaurants rund um Trimbach, selbstverständlich wird das Engadiner Bier aus Pontresina in feinen Etablissements zwischen St. Moritz und Scuol angeboten. Auch im Basler Sternelokal «Matisse» serviert man Gebrautes aus der Heimat, derzeit das «Em Basler sy Bier». Chefkoch Erik Schröter ist voll des Lobes, aber durchaus skeptisch, was die Verkaufszahlen angeht. «Im Restaurant wird wenig Bier konsumiert, es besteht eine sehr geringe Nachfrage.» Was aber auch mit Schröters spezieller Art zu kochen in Zusammenhang zu bringen sein dürfte. «Zu den einzelnen Gängen des Menüs empfehle ich kein Bier», so Schröter, der viel mit Kräutern und Emulsionen arbeitet, mit Gemüsen, Fonds und Texturen. Gebrautes, so der Experimental-Koch, sei vom Geschmack her zu dominant, die Harmonie fehle. Manche Kollegen in Deutschland scheinen das ein bisschen anders zu sehen – auch die Sommeliers im grossen Kanton sind bierverliebter als hiesige Experten. Billy Wagner, mit seinem «Nobelhart & Schmutzig» zu einer der angesagtesten Adressen Berlins aufgestiegen, serviert im Rahmen des einzig verfügbaren Menüs gern mal speziell selektierte Gersten-Ware. So was gehöre auf jede Restaurantkarte, bekennt Wagner und nimmt für eine 0,75-Liter-Flasche Thirsty Lady 21 Euro. Viel Geld, fürs Bier revolutionär. Wie auch die Chuzpe des Sommeliers Justin Leone. Im doppelt besternten Münchner «Tantris» hat er eine Fülle an Gebrautem parat gemacht – nicht nur als Apéro oder Absacker, sondern ausdrücklich auch als Speisenbegleiter. Leone hat in den USA gelernt, das merkt man.

Vielleicht sind es also nicht so sehr Eignung und Qualität, sondern vielmehr Preis und Sitten, die Bier unattraktiv machen in der klassischen Speisegastronomie der Schweiz. «Der Gastronom ist nicht bereit, auf die Marge des Weines zu verzichten», erklärt Anton Flükiger, Bierexperte und der Mann hinter der in mehreren Schweizer Städten vertretenen Bierbar-Kette «Erzbierschof». Was im Einkauf wenige Franken kostet, kann halt nur mühsam zu relevanten Tarifen an den Gast gebracht werden, mit Wein ist mehr Geld zu machen. «50 Fanken für einen Féchy wundern niemanden», sagt Flükiger. Ähnlich viel für ein Bier wäre dagegen noch unvorstellbar. Ähnlich viel wird auch mitnichten jene Spezialität kosten, die man im «Paradies» in Ftan hat brauen lassen. Sommelier Thilo Fetzer

Mehr als 100 Sorten werden in der «International Beer Bar» ausgeschenkt.
Christian Langenegger und Michael Fontana-Jones geben gern Nachhilfeunterricht.

wird sie demnächst servieren und von dem Zusatz an Holunderblüten schwärmen. Schon jetzt ist er bierverliebt, serviert Engadiner Palü aus Pontresina zu Kalbsbäckchen mit Pizokel und Rüebli. So was passe gut zum fleischlastigen Küchenkonzept «Charn Alpina», so Fetzer.

Bier zum Essen ist für Martin Wartmann ein alter Hut. Und gegen das Problem mit der Wertschöpfung geht er entschieden vor. Des Experten besondere Liebe gehört den Kostbarkeiten des Sortiments. Den Triple-Bieren, dreifach gebraut und mit Naturkorken versehen. Oder dem Jahrgangsbier, das demnächst auf den Markt kommen soll. Jahrelang haltbar, alkoholstark, in edler Verpackung präsentiert. Also genau richtig für den Gast im Sternelokal, der eine Alternative zu Champagner oder Bordeaux sucht. Den irren Bier-Freaks ist zuzutrauen, dass sie derartige Kreationen in ein paar Jahren unter den Luxusgetränken positioniert haben werden. ■

Gastrokonzepte

Erzbierschof
Freischützgasse 10, 8004 Zürich,
043 243 88 66, **www.erzbierschof.ch**

The International Beer Bar
Luisenstrasse 7, 8005 Zürich,
079 345 78 72, **www.theinternational.ch**

Hotel Paradies
Munt Plan 140c, 7551 Ftan,
081 861 08 08, **www.paradieshotel.ch**

Nobelhart & Schmutzig
Friedrichstrasse 218,
DE-10969 Berlin-Kreuzberg,
+49 30 25 94 06 10,
www.nobelhartundschmutzig.com

Tantris
Johann-Fichte-Strasse 7,
DE-80805 München,
+49 89 361 95 90,
www.tantris.de