



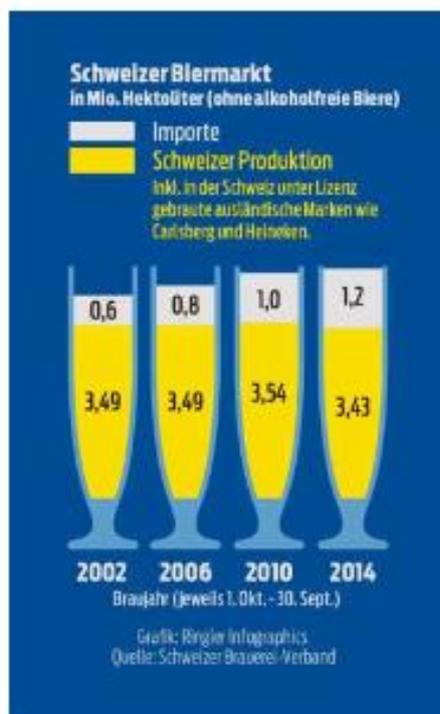
Kleinbrauer schiessen wie Pilsse aus dem Boden

Proscht, Schwiiz!

Vor rund 15 Jahren formierte sich regelrecht eine neue Bierbauer-Bewegung gegen die sogenannte «Industrie-Pisse». Viele Brauer stossen jedoch an ihre Grenzen und sind gezwungen, das Geschäft nach ein paar Jahren wieder aufzugeben.

Publiziert: 15.20 Uhr, Aktualisiert: 15.33 Uhr

Von Philipp Albrecht



Sie hatten die Nase voll von der Stange. «Lagerbier ist so langweilig», klönt Martin Bühler (39). Er war Buchhalter bei Feldschlösschen. Als die Schweizer Brauerei vor 15 Jahren von Carlsberg geschluckt wurde, kündigte er. Heute führt er die Brauerei Napf im Emmental.

Als Bühler seinen Job hinschmiss, formierte sich eine neue Bierbrauerbewegung. Auf einmal verschanzten sich Dutzende Bierliebhaber mit Kochtöpfen, Hopfen, Malz und Hefe im Bad und begannen zu tüfteln. Damals gab es in der Schweiz 98 Brauereien. Heute sind es je nach Quelle zwischen 400 und 500! Das Zauberwort heisst Craft Beer (handgemachtes Bier). Eine Art Protest gegen das Industriebier, wie das Lagerbier der Grossbrauereien unter Hobbybauern gerne genannt wird.

Schweizer Biermarken in Mio. Hektoliter
(ohne alkoholfreie Biere). (Ringier Infographics)

«Wir gehen das ganz anders an als die Grossen», erklärt Andreas Steiner (46) von Basler Volta Bräu. Der Autodidakt experimentiert gern mit dem Malzgehalt, was den Geschmack beeinflusst. «Ich braue das Bier so, wie es mir am besten schmeckt, Materialkosten hin oder her.»

Steiners Brauerei ist einer Bar angeschlossen, die wiederum zur Basler Gastro- und Hotelgruppe Krafft gehört. Viele Kleinbrauer sind einem Restaurant angehängt. «Vom Rampenverkauf alleine können sich die Brauer noch keinen Lohn auszahlen», weiss Hartmuth Attenhofer (66) von der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt.

Er beobachtet «eine positive Entwicklung», weiss jedoch, dass viele Kleinbrauer nach ein paar Jahren wieder aufgeben, weil sie bei der Distribution an Grenzen stossen. «Wer mehr will, muss eine halbe Million in Flaschen, Kühlager und Marketing investieren und sich von der 40-Stunden-Woche verabschieden.»

Genau darauf hatte Andreas Aemmer (52) keinen Bock. «Mein Bier würde dann nicht mehr so gut schmecken», sagt der Zürcher. 1997 begann er zu experimentieren, seit drei Jahren braut er in einem renovierten Trafotürmchen im Zürcher Kreis 6.

Sein Hirnibräu ist in der Limmatstadt Kult. Erhältlich ist es nur freitags von 17 bis 20 Uhr über die Rampe. Den Vertrieb über die Gastronomie hat er abgebrochen, «weil mir das nicht wie erhofft mehr Rampenkunden brachte». Die 0,75-Liter-Flasche kostet 7.50 Franken. Leben kann er trotzdem nicht davon. «Immerhin decken die Einnahmen Miete und Rohstoffe», stellt Aemmer fest. Etwas haben fast alle Kleinbrauer gemeinsam: Sie stören sich an den steigenden Bierimporten. In den letzten zwölf Jahren verdoppelten sich die Einfuhren auf 1,2 Millionen Hektoliter. Heineken und Carlsberg sind da nicht mitgezählt. Inzwischen wird jedes vierte Bier, das in der Schweiz getrunken wird, nicht hier gebraut. «Dabei wird in der Schweiz sehr viel gutes Bier von hervorragenden Brauereien gemacht», erklärt Brauer Steiner aus Basel.

Die Schweizer Bierqualität steigt. Da sind sich alle einig. Auch das Bier der grossen Brauereien, die heute europäischen Getränkekonzernen gehören (siehe Artikel unten), werde geniessbarer, findet Bierliebhaber Attenhofer: «Die Grossen haben bemerkt, dass die Kleinen immer besser werden, und kopieren jetzt bei ihnen.»