

Frisch gebrautes Bier aus dem Milchhüsli

Landskroner Bräu Zwei junge Freunde haben das Milchhüsli in Hofstetten in eine Brauerei umfunktioniert

VON ISABELLE STRUB

Vor einem Jahr hätten sich Dominik Neff und Raphael Stöckli nicht erträumen lassen, einmal eine eigene Brauerei zu besitzen. Heute sitzen die jungen Männer stolz vor ihrem «Bierhüsli» oder auch Landskroner Bräu in Hofstetten. Seit zwei Wochen sind die Renovationsarbeiten beendet und Neff und Stöckli können ihr Landskroner Bier im ehemaligen Milchhüsli brauen.

Die Freude über den neuen Standort ihrer Brauerei ist den beiden deutlich anzusehen. «Das Milchhüsli ist dafür der ideale Ort», sagen Neff und Stöckli. Die Hygiene sei bei einem Milchhüsli sehr hoch, was einer Bierbrauerei, die dies voraussetzt, entgegenkommt. Auch Stolz schwingt bei den jungen Männern mit, als sie erzählen, dass sie die Sanierung zu einem Teil selber durchführten. Der komplette Boden des Milchhüsli sowie die Strom- und Wasserleitungen mussten ausgetauscht werden. Zudem erhielt das «Bierhüsli» einen Neuanstrich.

«Das Produkt macht uns ebenfalls sehr stolz.» Damit meinen sie die drei Biersorten, die in der Landskroner Bräu produziert werden. Es handelt sich dabei um das Landskroner Pilsner, das Landskroner Weizen und das Landskroner Klosterbräu.

Nachfrage verlangt Erweiterung

Vor eineinhalb Jahren besuchten die zwei Freunde einen Braukurs in Bünzen, in dem sie Bier brauen lernten. Das nötige Theoriewissen eigneten sich der UBS-Kundenberater und der damalige Pharmaziestudent, der heute Medizin studiert, selber an. Mit diesen Voraussetzungen ging es ans Ausprobieren im Keller von Neff. Daher kommt unter anderem auch der Name der Brauerei: Neff wohnt am Landskronweg in Witterswil. Ausserdem gefalle ihnen das Symbol und die Landskron sei im hinteren Leimental tief verankert. Die erforderlichen Geräte besorgten sie in Bünzen. Die Jungbrauer benutzten von Anfang an Material von Top-Qualität.

«Der allererste Braugang verlief erstaunlich gut», meinen die beiden. «Das Bier überzeugte durch seinen Geschmack.» Das gute Gelingen können sie wohl auch ihrer guten Vorbereitung verdanken. Trotzdem musste durch viel Experimentieren die optimale Temperatur oder die richtige Menge an Hopfen und Malz herausgefunden werden. Da half den zwei Freunden das Pharmaziewissen von Stöckli.

Die Leimentaler starteten mit 50 Liter pro Braugang. Am Anfang wurden sie von ihren Familien und Freunden

unterstützt. «Die Rückmeldungen waren sehr positiv», sagt Stöckli. Neff ergänzt: «Ausserdem war die Nachfrage sehr gross.»

Die Nachfrage ermöglichte es ihnen, sich auf 100 Liter pro Braugang zu vergrössern. Schon bald verkauften die Jungbrauer ihr Bier nicht nur an Bekannte, sondern belieferten auch Feste in der Umgebung. Mit ihrer Brauerei haben sie neuerdings auch Anfragen von Restaurants aus dem hinteren Leimental, wie sie gegenüber der bz sagen. In einem Café in Basel wird das Landskroner Bier bereits verkauft. «Das Ziel ist aber nicht, dass unser Bier

«Wenn wir nicht überzeugt vom Produkt wären, dann würden wir uns diesen Aufwand nicht machen.»

Dominik Neff und Raphael Stöckli
Jungbrauer aus Witterswil und Flüh

in jeder Bar verkauft wird», sagt Neff. Beide möchten nicht, dass es sich zu einem Massenprodukt entwickelt und dass man sich damit «besäuft».

Solange Neff seiner Arbeit und Stöckli seinem Studium nachgehen, können sie die Brauerei nicht als Haupterwerb betreiben. Durch ihre Grösse habe die Brauerei auch ihren Charme. Dennoch könne man nicht nur von einem Hobby sprechen. Neff und Stöckli würden es als ein erweitertes Hobby, oder eher als eine Leidenschaft, bezeichnen. «Wenn wir nicht vom Produkt überzeugt wären, würden wir uns diesen Aufwand nicht machen.»

Bier als Qualitätsprodukt

«Wir sparen nicht an Zutaten», sagt Stöckli. Diese seien wie die Braugeräte von bester Qualität. Die beiden 21-jährigen haben in neue Geräte investiert, mit denen sie 400 Liter pro Braugang produzieren können. Ein wesentlicher Unterschied zum «Industriebier» sei ausserdem, dass das Landskroner Bier nicht filtriert wird. Grosse Brauereien täten dies unter anderem, um das Bier länger haltbar zu machen. «Dadurch verliert das Bier aber an Geschmack», erklärt Stöckli.

Neff und Stöckli gründeten mit Landskroner Bräu den gleichnamigen Verein, um ihre hohen Investitionen teilweise bewältigen zu können und eine Gemeinschaft von Bierfreunden zu gründen. Mit einer Mitgliedschaft könne man die Brauerei unterstützen und ermöglicht so, die Biervielfalt in der Region zu stärken. Neff und Stöckli können sich vorstellen, in der Landskroner Bräu vielleicht selber einmal Braukurse zu geben.



Die Freunde Dominik Neff und Raphael Stöckli wollen kein Massenprodukt brauen, mit dem man sich «besäuft». KENNETH NARS

Das spannendste Kulturhaus im Oberbaselbiet

Frenkendorf Die Kulturgruppe Frenkendorf zeigt eine Ausstellung der einheimischen Künstlerin Stéphanie Bucher. Wer steckt hinter der Gruppe, die seit zehn Jahren Kultur ins Dorf bringt?

VON DANIEL AENISHÄNSLIN

Mitten im Dorfkern betreibt eine Gruppe von sechs Einwohnern das Bürger- und Kulturhaus Frenkendorf. Zumindest dessen Kleinkunst-, Vortrags- und Ausstellungsbetrieb bestreitet der Zirkel. «Wir sind bloss eine kleine, lose Gruppe, kein Verein mit Statuten», sagt Ursula Krebs. «Und wir sind alle der Ansicht, dass in Frenkendorf kulturell etwas laufen sollte.» Seit zehn Jahren präsentiert die Gruppe ein Programm.

Noch bis zum 23. November stellt Stéphanie Bucher einen Querschnitt

durch ihr Werk aus. Die abstrakte Malerin ist in Füllinsdorf aufgewachsen. «Ich habe sie nie aus den Augen verloren», sagt Krebs, die Bucher früher oft in der Gemeindebibliothek der Nachbargemeinde angetroffen hat. Heute lebt und arbeitet Stéphanie Bucher im französischen Le Rousset. Das Licht im Burgund sei sehr schön und inspirierend, schreibt die 46-jährige auf ihrer Website. Starke Farben und Experimentierfreude prägen ihre Bilder. An der Vernissage am vergangenen Samstag gaben auch ihre Malereien auf Plexiglas zu reden. Im Dezember wird Pedro Navarro mit Flamenco das Programm 2014 beschliessen.

Resonanz ist «unterschiedlich»

70 Stühle oder 80 Quadratmeter trägt der Platz im Foyer des ehemaligen Pfarr- und späteren Gemeindehauses. Hier las schon Dani von Wattenwyl aus seinen Krimis, äusserte sich Helmut Hubacher zu aktuellen Themen und musizierte Martin von Rütte. Nicht



Stéphanie Bucher, Ursula Krebs und Claude «Glood» Mesmer mitten in der Ausstellung im Bürger- und Kulturhaus Frenkendorf.

DANIEL AENISHÄNSLIN

fehlen darf in der Event-Chronik Mitbegründer und Kulturgruppen-Mitglied Glood Mesmer. Nachdem er vor zehn Jahren von der Frenkendorfer Bürgergemeinde einen Kulturpreis zugesprochen erhalten hatte, regte er an, das Bürgerhaus zu einem Kulturhaus zu machen. Seine Idee hat überlebt und bietet den Kulturschaffenden aus Frenkendorf und Umgebung eine Plattform.

Die Resonanz in der Bevölkerung falle «ganz unterschiedlich» aus, sagt Ursula Krebs. «Unsere grössten Konkurrenten sind wichtige Fussballspiele und gutes Wetter», präzisiert sie, «auf alle Fälle kann ich sagen, dass die älteren Leute eine Sonntagsmatinee bevorzugen.» Manchmal platze das Bürger- und Kulturhaus aus allen Nähten. Kürzlich war Willi Leu zu Gast. Der ehemalige

Frenkendorfer Sekundarlehrer und Weltumsegler hatte seine Abenteuer im Koffer mit dabei. Jeder Stuhl sei besetzt gewesen. Und die Stühle, über die verfügt die Kulturgruppe eigentlich gar nicht. Diese stellt jeweils das Restaurant Wilder Mann gleich gegenüber zur Verfügung.

Die Frenkendorfer Kulturförderer honorieren ihre Gäste gewöhnlich mit 400 Franken. Ihre Einnahmen generieren sie mit freiwilligen Auftritten, dem Getränkeverkauf während ihrer Anlässe und einem Zustupf der Gemeinde. «Das reicht knapp, um unsere Unkosten zu decken», Ursula Krebs, «aber es ist immer wieder spannend, den Kulturschaffenden zu begegnen.»

Stéphanie Bucher, Mouvement

vers le Mont-Blanc 2014. Täglich 15 bis 20 Uhr. Sonntag, 23. November 11 bis 15 Uhr. Bürger- und Kulturhaus Frenkendorf, Hauptstrasse 2. www.buerger-kulturhaus-frenkendorf.ch, www.artbucher.fr