

Der Zapfhahn ist bereit

Sissach | Ab 1. Oktober soll das Farnsburg Bier wieder fliessen

Die Bier-Odyssee ist zu Ende. Mit dem Einbau der Brau- und Abfüllanlage im ehemaligen Gebäude der Eptinger AG ist ein weiterer Schritt gemacht, das Farnsburg Bier auferstehen zu lassen.

Heiner Oberer

Reto Wetzel, Geschäftsleiter und Präsident des Verwaltungsrats der Brauerei Farnsburg AG, strahlt: «Jetzt kann es losgehen.» Braumeister Ludwig Stranzky doppelt nach: «Ein tolles Gefühl. Ich spüre förmlich, wie die Glückshormone in meinem Körper verrückt spielen.» Mit Argusaugen beobachten die beiden, wie die Brau- und Abfüllanlage der Brauereimaschinenfabrik Kaspar Schulz und Heinrich Leicht, beide in Bamberg ansässig, abgeladen wird. Im Gebäude der ehemaligen Abfüllanlage der Mineralquelle Eptingen AG an der Haupt-

strasse 11 in Sissach soll, wenn denn nichts dazwischenkommt, ab 1. Oktober Bier fliessen.

«Aller guten Dinge sind drei. Das Warten hat sich gelohnt», sagt Wetzel. Manchmal sei der direkte Weg nicht immer der beste, gibt sich der Verwaltungsratspräsident philosophisch. Nachdem sich zwei mögliche Standorte als ungeeignet erwiesen hätten, seien sie jetzt aber im Gebäude der Eptinger am passenden Ort, zeigt er sich überzeugt. Und: «Mit Ludwig Stranzky haben wir den richtigen Mann am richtigen Ort.» Stranzky hat das Brauen von der Pike auf erlernt. Nach der Lehre als Brauer und Mälzer (siehe Kasten) und erfolgreicher Ausbildung zum Braumeister, arbeitete der gebürtige Österreicher in seinem Heimatland und in Japan. Anschliessend war er als Braumeister massgeblich am Aufbau der Gasthausbrauerei «Burgdorfer Bier» beteiligt. Daneben wirkte er als Berater und Geburtshelfer des «Öufi Biers»:



Braumeister Ludwig Stranzky (links) und Verwaltungsratspräsident Reto Wetzel sind guter Dinge, dass ab 1. Oktober Farnsburger Bier fliesst. Bild Heiner Oberer

Braumeister: Ein Beruf mit vielen Facetten

hob. Das Bier ist nur so gut wie die Menschen, die es herstellen. Der Beruf des Brauers und Mälzers verlangt sehr gut und vielseitig ausgebildete Fachkräfte. Sie steuern und überwachen den gesamten Brauprozess vom Einkauf der Rohstoffe bis hin zur Abfüllung des Bieres. Die Bewertung von Gerste, Weizen oder Hopfen gehört ebenso dazu wie die Bereitung von Malz, der Einsatz von Hilfsstoffen

oder die Wartung und Bedienung von Brau- und Abfüllanlagen. Der Brauer rührt heute nicht mehr von Hand die Maische im Kessel, sondern er steuert alle Produktionsabläufe durch Computertechnologie. Um die Qualität des Lebensmittels Bier sicherzustellen, sind Kenntnisse der Mikrobiologie und Botanik, der Biochemie und Analytik unerlässlich.

Quelle: Brauerei Felsenau

Bis zum Stellenantritt in Sissach führte Stranzky ab 2003 als Technischer Leiter eine mittelständische Brauerei im Tirol.

Rampenverkauf geplant

«Wir möchten uns als regionale Kleinbrauerei mit einem hohen Qualitätsanspruch etablieren», sagt der 49-jährige Braumeister. So soll das Grundsortiment dereinst drei Biere umfas-

sen und jeweils mit einem Saison-Bier ergänzt werden. Für den Vertrieb und den Verkauf ist die Mineralquelle Eptingen AG zuständig.

Sobald das erste Bier abgefüllt ist, sei auch ein Rampenverkauf geplant, so Wetzel. «Schliesslich haben wir in unserer Brauerei eine Rampe, die diesen Namen verdient», sagt er und lacht. Wer weiss, vielleicht überkommen den einen oder anderen Sis-

sacher nostalgische Gefühle, wenn er über die schmale Stahlleiter auf die Rampe klettert. Genau die Leiter, die es als Bube zu überwinden galt, um in der damaligen Eptinger-Abfüllanlage ein «Himbi» oder ein «Sissa» zu erbetteln.

Tag der offenen Tür der Brauerei Farnsburg: Freitag 14. und Samstag 15. Oktober, Hauptstrasse 11, Sissach.