

Hier trinkt man nur

Craft Beer und Mikrobrauereien sind in aller Munde. An Lokalen, die sich ganz diesen lokalen Bierspezialitäten verschrieben haben, herrscht aber noch kein Überfluss. Ein Dutzend Tipps für Geniesser. **Von Jeroen van Rooijen**



Doch, es gibt sie, die Orte, die frei und engagiert ihre eigene Bierkarte kuratieren. Autor Jeroen van Rooijen hat die besten besucht und aufgelistet.

Manchmal muss es ein Bier sein. Nach einem körperlich oder geistig anspruchsvollen Tag tut ein erfrischender Schluck Gerstensaft einfach gut. Deswegen ist Bier anhaltend beliebt: Der Konsum verharrt in der Schweiz auf durchschnittlich rund 55 Litern im Jahr pro Kopf. Das heisst: Im Schnitt trinkt jeder Schweizer oder jede Schweizerin alle zwei Tage ein 3,3-dl-Fläschchen Bier. Und immer öfter ist dies ein lokales Gebräu - ein sogenanntes «Craft Beer». Der Import von «Schüttware» (also billigem Lagerbier zum schnellen Konsum) nimmt ab, die Begeisterung der einheimischen Biertrinker für regionale Provenienzen und Spezialitäten wächst.

Nach Jahren der Konsolidierung des Biermarkts werden nun wieder überall neue Klein- und Mikrobrauereien ge-



Nicht jedes der von Hand geschaffenen Regional-Gebräue ist automatisch ein Genuss. Erfolgreich sind sie trotzdem.

gründet und besondere Biere gebraut, die teilweise nur in begrenzten Mengen erhältlich sind. Nicht jedes dieser von Hand geschaffenen Regional-Gebräue ist automatisch ein Genuss, aber die lokale Verankerung schafft einen emotionalen Mehrwert, der den meisten Konsumenten gut zu munden scheint. Der ganz grosse Renner sind momentan die India Pale Ales - jede Brauerei versucht sich derzeit an der stark gehopften, leicht trüben Spezialität. Oder an sogenannten Porter-Bieren. Die Biersorte ist im 18. Jahrhundert in England entstanden und wurde vor allem von Hafnarbeitern getrunken. Daher der Name «Porter», der auf Englisch unter anderem «Lastenträger» bedeutet. Ein Porter-Bier ist dunkel bis schwarz, eher leicht und hat ein sanftes Caramelaroma. Im 20. Jahrhundert verschwand der Bierstil aus dem Angebot der Brauereien und taucht erst jetzt wieder auf den Karten der Bierbeizen auf.

Heute gibt es eine Vielzahl von «Bottleshops», in welchen diese Bierspezialitäten zu kaufen sind. Was aber immer noch ziemlich rar ist, sind «Brewpubs», also Brauereien mit Offenausgang - oder auch Bars und Bistros mit einem spezialisierten Bier-Sortiment und entsprechendem Know-how. Orte also, wo der geneigte Bierfreund gepflegt und in geselliger Runde die eine oder andere Besonderheit verkosten kann. Das liegt auch daran, dass viele Restaurants und Bars über Verträge mit bestimmten Lieferanten und Brauereien verbunden sind und aus diesem Grund zuerst auf deren Sortiment zurückgreifen.

Doch es gibt sie, die Orte, die frei und engagiert ihre eigene Bierkarte kuratieren und auch dem verwöhnten Bierkenner immer wieder mal eine neue Spezialität einschenken. Rechts finden Sie zwölf Schweizer Adressen, die sich dem Bier verschrieben haben. Prost!

50 Biere aus der Schweiz

Kellerbiere

Unfiltriert abgefüllte, helle Lager- und Spezialbiere mit einer natürlichen Trübung. Gegenüber filtrierten Bieren weisen sie oft einen etwas tieferen Kohlensäuregehalt auf und haben durch die Trübstoffe, vor allem Hefe, einen ausgeprägteren Geschmack.



Marengin: Aktienbrauerei Flims Surselva GR
Feldschlösschen Braufrischt: Feldschlösschen AG
Ueli Reverenz Spezial: Brauerei Fischerstube BS
Müller-Bräu Zwickel-Bier: Brauerei H. Müller AG
Bärner Müntschi: Brauerei Felsenau BE

Untergärige Spezialitäten

Sammelkategorie für unterschiedlich gebraute Biere. Dazu zählen Schwarzbiere und Biere, die mit speziellen Getreidesorten hergestellt oder mit Gewürzen und Honig verfeinert wurden, und solche, die vom Lagerbieregeschmack abweichen. Der Alkoholgehalt ist durchschnittlich.



Öufi Südfuss: Öufi Brauerei BK Bierkultur SO
Schwarzbier: Brauerei Unser Bier BS
Draft Original: Cardinal FR
Dinkel: Brauerei Rosengarten SZ
Feldschlösschen Dunkel: Feldschlösschen AG

Weizenbiere

