

Bier – dafür gutes



The International Beer Bar, Zürich

Keine Cocktails, keine Weinkarte, keine Grüntees - nur Bier! In der International Beer Bar in Zürich-West gibt es Dutzende von Spezialbieren in einem rustikal-maskulinen Ambiente.

Luisenstrasse 7, 8005 Zürich



Fork & Bottle, Zürich

Das «Fork & Bottle» im Zürcher Brunau-Quartier nennt sich ein «Farm-to-Table»-Restaurant und schenkt mehr als 60 Craft-Biere aus - im Sommer auch in einem grosszügigen Biergarten.

Allmendstrasse 20, 8002 Zürich



Brauerei Uster, Uster (ZH)

Erste «Tankstelle» für Biergeniesser im Zürcher Oberland ist die traditionsreiche Brauerei Uster, die sich dem lokalen Gerstensaft verschrieben hat und selbst Spezialitäten braut.

Brauereistrasse 16, 8610 Uster



Volta-Bräu, Basel

Die am weitläufigen Voltaplatz gelegene, zur Kraftt-Gruppe gehörende Basler Volta-Bräu braut eigene Biere und schenkt diese im gemütlichen Lokal auch gleich aus.

Voltastrasse 30, 4056 Basel



Zehn Stil-Tipps für Biertrinker

1. Bier sollte nicht eiskalt sein – es entwickelt sein Aroma am besten bei einer Temperatur von 8 bis 12 Grad.
2. Genussbiere trinkt man am besten aus einem Glas – ein Bierglas mit bauchiger Form unterstützt Aroma und Schaum.
3. Das Glas sollte vor dem Einschenken mit kaltem Wasser ausgespült werden.
4. Zum Einschenken setzt man die Flasche behutsam an den Rand des um 45 Grad geneigten Glases.
5. Zum Schluss wird das Glas aufgerichtet und mit dem letzten Tropfen die Schaumkrone «aufgeschichtet».
6. Ein Bier trinkt man wie einen Wein: Langsam und in kleinen Schlucken.
7. Mit Bier protestet man sich genauso zurückhaltend zu wie mit Wein.
8. Bier kann man verschenken – idealerweise als Sixpack mit Craft-Bieren.
9. Bier kann man mit Limonaden mischen – nicht aber Craft-Biere. Für ein Panaché besser Lagerbier nehmen.
10. Ein gutes Bier kann ein vollwertiger Essensbegleiter sein – auch im Nobelrestaurant. (jvr.)



Barbière, Bern

Seit März 2014 schenkt die «Barbière» am beliebten Berner Breitenrainplatz Spezialbiere aus - und braut sie teilweise auch selbst. Auch mittags eine schöne Adresse!

Breitenrainplatz 40, 3014 Bern



Erzbiershof, Zürich

Von Bern Liebfeld aus erobert der «Erzbiershof» die Schweiz: Bereits vier Filialen betreibt der Craft-Beer-Spezialist in der Schweiz. Die Bar rühmt sich, die längste Reihe von Offenausschank-Zapfhähnen zu haben.

Freischützgasse 10, 8004 Zürich



Brauhaus Sternen, Frauenfeld (TG)

Im Brauhaus Sternen Frauenfeld nahm vor über zwanzig Jahren mit dem Bier-Rebellen Martin Wartmann ein wichtiger Teil der Craft-Revolution ihren Lauf. Noch immer ein guter Ort von robustem Charme.

Hohenzornstrasse 2, 8500 Frauenfeld



Doppelu, Winterthur (ZH)

Während sich Chopfab in der schwarzen Dose zur Prolo-Schüttware entwickelt, hebt der aus dem gleichen Winterthurer Betrieb kommende Doppelu in neue Geschmacksdimensionen ab. Auch ab Rampe zu verkosten.

Industriestrasse 40, 8404 Winterthur



Turbinenhalle, Zürich

Bier für Zürich, gebraut in Zürich - das Turbinenbräu kommt an und verbreitet sich in der ganzen Stadt. Man kann die Spezialitäten auch direkt ab Rampe in Albisrieden verkosten.

Badenerstrasse 571, 8048 Zürich



Kornhausbräu, Rorschach (SG)

Den Brauern zuschauen und im industriellen Ambiente das Dutzend Spezialbiere der Rorschacher Kornhausbräu gleich geniessen - das Brew-Pub-Konzept kommt auch hier gut an.

Industriestrasse 21, 9400 Rorschach



Au Trappiste, Bern

Erste Anlaufstelle für Bierfreunde in der Berner Altstadt ist das Biercafé Au Trappiste, benannt nach den Bierbrauenden belgischen Mönchen und ihrer vollmundigen Bierspezialität.

Rathausgasse 68, 3011 Bern



Trois Dames, Sainte-Croix (VD)

Die engagierte Waadtländer Brasserie Trois Dames in Sainte-Croix hat sich ganz den besonderen Bieren verschrieben und geniesst für diese Passion überregionale Bekanntheit.

Rue de France 1, 1450 Sainte-Croix

Weizenbier, Weissbier und Hefeweizen gehören zu den obergärigen Bieren. Zum Brauen wird ein Anteil von mind. 50% Weizenmalz verwendet. Die Hopfenbittere ist weniger ausgeprägt, dafür sind sie spritziger. Der Alkoholgehalt variiert zwischen 4,3% und 5,6% Vol.

Pale Ales

Für die Herstellung dieser aus England stammenden, blassen, hopfenbetonten Sorten mit einem Alkoholgehalt zwischen 5% und 6,3% Vol. wird helles Malz verwendet. India Pale Ale (IPA) ist etwas stärker gehopft und bitterer.

Obergärige Spezialitäten

Einflüsse aus verschiedenen Ländern mit grosser Brautradition, darunter Belgien und Grossbritannien, gaben den Anstoss für die neue Vielfalt an Bierspezialitäten von Schweizer Brauereien. Diese werden oft in kleineren Mengen auf den Markt gebracht.



Weizen: Öufi Brauerei BK Bierkultur SO
Modern Wheat Weizen: Feldschlösschen AG
Tram-Weizen: Brauerei Altes Tramdepot BE
Läger-Bräu Weizen: Läger-Bräu AG
Ämrich Weizen: Brasserie Valaisanne VS



La Helles: Birrificio Ticinese San Martino TI
Wädenswiler Pale Ale: Wädi-Bräu-Huus ZH
Chopfab Trüeb: Doppelu-Brauwerkstatt ZH
Valaisanne Pale Ale: Brasserie Valaisanne VS
India Pale Ale: Brasserie Trois Dames JU



Swiss Stout: Brauerei Schützengarten SG
Ueli Summer Ale: Ueli-Bier BS
Balthasar: Brauerei Hardwald ZH
Äs Roots: Kleinbrauerei Stjär-Biär UR
Belgian Tripel: Doppelu-Brauwerkstatt ZH