

IN BIERLAUNE

Eine Stange hell oder ein Spezli? Das war einmal. Heute ist die Auswahl an **GERSTENSAFT** riesig. Über 500 Brauereien in der Schweiz bereichern das Angebot mit immer neuen Kreationen.

Text Michael Lütcher Illustrationen Flavia Travaglini



Ein Bier, ein Cervelat
am Stecken, und
das Fest kann beginnen.

ORIENTIERUNG IM BIER-DSCHUNDEL

Abteibier

Das in belgischen Klöstern entwickelte Bier ist ein besonders edles. Das obergärige Bier wird zwei- (Dubbel), drei- (Tripel) oder viermal (Quadrupel) vergoren, auch wie Champagner in der Flasche. Die Farbe variiert von Blond bis Dunkelbraun. Bekannteste Abteibiere sind die aus den Trappistenklöstern.



Alkoholgehalt: 4 bis 12 Prozent

Beispiel: Pilgrim Triple Ambrée aus der Brauerei im Kloster Fisingen TG. www.pilgrim.ch

Ale

Die britische Art des Bierbrauens aus der Vor-Kühlschrank-Zeit: mit obergäriger Hefe und wenig Kohlesäuregehalt. Damit sich das Aroma richtig entfaltet, werden klassische Ales bei mindestens 12 Grad serviert. Zahlreiche Unterarten, zum Beispiel Bitter, Brown, Pale und Strong Ale. Heute werden mitunter alle obergärigen Biere Ale genannt.



Alkoholgehalt: 4 bis 14 Prozent, je nach Art

Beispiel: Doppelleu Oak Wood Red Ale aus Winterthur ZH. www.doppelleu.ch

Alt

Die aus Düsseldorf stammende Sorte ist einzigartig: Anders als alle anderen obergärigen Biere wird es kühl vergoren und sehr kühl gelagert. Die Folge ist ein im Musterfall süffiges, ausgewogenes, bitter-süßes und kupferfarbenes Bier.



Alkoholgehalt: 4,5 bis 4,9 Prozent

Beispiel: Das trübe Paul 05 von der Brauerei Erusbacher & Paul in Villmergen AG. www.bierpaul.ch

Amber

Dunkel geröstetes Gerstenmalz macht dieses Bier bernsteinfarbig und verleiht ihm einen ähnlich schönen, nämlich runden Geschmack. Das untergärige «Wiener Bier» hat sich in der Schweiz weit verbreitet.



Alkoholgehalt: 4 bis 6 Prozent

Beispiel: Ittinger, gebraut mit Hopfen aus der Kartause Ittingen TG. www.ittinger.ch

Bockbier

In Deutschland erfunden, ist das Bockbier ein Starkbier. Von heller oder dunkler Farbe und malzig-süßlich im Geschmack, wird es zwischen Herbst und Frühling gebraut. Das noch stärkere Doppelbock wurde für die Fastenzeit entwickelt: Wer wenig isst, braucht flüssige Nahrung. Auch als «Festbier» bekannt.



Alkoholgehalt: 6 bis 12 Prozent

Beispiel: Boc Dubel, im Winter von der Bieraria Engiadinaisa in Tschlin GR mit alpiner Gerste gebraut. www.bieraria.ch

Dinkel

Schon die Sumerer und die alten Ägypter brauten aus Dinkel Bier. Für moderne Dinkelbiere werden rund 30 Prozent Dinkel- und 70 Prozent Gerstenmalz verwendet. Resultat ist ein Bier, das einem Hefeweizen nicht unähnlich ist.



Alkoholgehalt: 4,5 Prozent

Beispiel: Dinkel der Brauerei Rosengarten in Einsiedeln SZ – gebraut mit Bio-Dinkel aus der Innerschweiz. www.einsiedlerbier.ch

Dunkel

Als klassisches dunkles Bier wird gemeinhin das dunkle Lager nach Münchner Brauart bezeichnet. Bereits im 16. Jahrhundert als Folge des Reinheitsgebotes definiert, gilt es als älteste Biersorte der Welt. Dunkel ist es, weil es mit dunklem Gerstenmalz gebraut wird.



Alkoholgehalt: 4,5 bis 6 Prozent

Beispiel: Brunette der Brauerei Boxer in Yverdon VD. www.boxer.ch

Hanfbier

Hanf ist nicht der Grundstoff, aber die Würze eines Hanfbieres: Blüten oder geröstete Samen verleihen dem Bier im Vergleich zu einem vollständig mit Hopfen gewürzten Bier einen lieblichen Geschmack.



Alkoholgehalt: 5 bis 5,2 Prozent

Beispiel: Das Wädenswiler Hanf der Brauerei Wädi-Brau-Huus war das erste diverser Schweizer Hanfbiere; es ist zur Hälfte mit Hanfblüten gewürzt. www.waedenswiler.ch

Hefeweizen

Weizenmalz ist der Hauptbestandteil des Weizen- oder Weissbiers. Gerstenmalz ist auch drin, und die Partikel der bayerischen Weissbierhefe geben ihm die trübe Farbe und den fruchtigen Geschmack, oftmals ein Bananenaroma.



Alkoholgehalt: 5 bis 5,5 Prozent

Beispiel: Weisser Engel der Brauerei Schützengarten, St. Gallen. www.schuetzengarten.ch

Hirsebier

Das Gerstenmalz wird mit Hirse ergänzt: So entsteht das helle, leichte und süßliche Hirsebier. Eine rare Sorte, von nur wenigen, kleinen Brauereien produziert.



Alkoholgehalt: 4 bis 4,8 Prozent

Beispiel: Zuger Hirsebier der Brauerei Baar ZU, dessen Grundstoff zu 30 Prozent aus Zuger Bio-Hirse (und zu 70 Prozent aus Gerstenmalz) besteht. www.brauereibaar.ch

Kellerbier

Ungefiltert, mit wenig Kohlensäure versetzt, gut gehopft und im Holzfass im Keller gelagert: Das sind im Prinzip die Eigenschaften des Kellerbiers. Trüb und mit einer bitteren Note, um den sommerlichen Durst zu löschen.



Alkoholgehalt: 4 bis 5,2 Prozent

Beispiel: Kellerfrisch von Aare Bier im Berner Seeland, Bargaen BE. www.aarebier.ch

Kölsch

Das Bier, das in und um Köln gebraut wird und nur dort so genannt werden darf. Eines der wenigen hellen Biere, die mit obergäriger Hefe gebraut werden. Ein Bier, das freundlich ist, ohne süß zu sein.



Alkoholgehalt: knapp 5 Prozent

Beispiel: Gaffel Kölsch. www.gaffel.de

Früher gab es in der Schweiz drei Sorten Bier – hell, dunkel und das Spezli. Früher, das war vor 25 Jahren, als das Kartell der damals 32 Brauereien die Beizen des Landes unter sich aufgeteilt und auch das Sortiment festgelegt hatte. Heute gibt es in der Schweiz 514 Brauereien und so viele Sorten, dass einem in einer Bar angesichts des Angebots stumm werden kann, bevor man das erste Glas gekippt hat.

Was unterscheidet ein India Pale Ale von einem Pale Ale, was ein Pilsner von einem Alt? Was ist ein Sauer- und was ein Bockbier, und ist ein Hefeweizen das gleiche wie ein Witbier? Die «Schweizer Fa-

milie» liefert Antworten auf diese Fragen, indem sie gut zwei Dutzend der hierzulande erhältlichen Biersorten vorstellt (siehe oben und folgende Seiten).

Ende des Kartells

«Die Bierszene hat sich in den letzten fünf Jahren explosionsartig vergrößert», sagt der Bier-Sommelier Christoph Uhl, 40, von der Pooc-Bar in Biel. Das Interesse des Publikums am Bier sei enorm gewachsen, auch das der Frauen. Und: Viele neue Brauereien sind entstanden – in den letzten fünf Jahren rund 200. «Ein wichtiger Impuls kam sicher aus den USA», sagt Uhl und meint damit die Bewegung, die unter

dem Begriff «Craft Beer» bekannt geworden ist. Kleinere amerikanische Brauereien zeigten mit ihren «handwerklich» gemachten Bieren, wie vielfältig das Brauen sein kann. Dieser Einfluss hat in der Schweiz eine Entwicklung verstärkt, die seit dem Ende des Bierkartells in den 1990er-Jahren im Gange ist. Als eine regionale Brauerei nach der anderen von Feldschlösschen (das zur dänischen Carlsberg-Gruppe gehört) oder der holländischen Heineken geschluckt wurde, begannen neu gegründete Kleinbrauereien die Nachfrage nach lokalem Bier zu stillen.

Auf Schweizer Grössenverhältnisse übertragen, wären viele der amerikani-



«Die Bierszene hat sich in den letzten fünf Jahren explosionsartig vergrößert.»

Christoph Uhl, Bier-Sommelier

schen «Craft Beer»-Produzenten grosse Brauereien. Aber es geht weniger um die Grösse als ums Prinzip: welche Art Bier man braut. Lagerbier ist die Domäne der grossen Konzerne. Also brauen die Kleinen andere Biere – inspiriert von den al-

ten Traditionen, von Sorten, wie sie in den grossen Bierländern Belgien, Deutschland und England bereits produziert wurden, bevor im 19. Jahrhundert das Kühlsystem und damit das industriell gebrauchte Lagerbier erfunden war.

Ale, Alt, Porter und Stout heissen einige dieser Traditionen, die zahllose kleine Brauereien heute hochleben lassen. Typisch für diese Biere ist, dass sie mit obergäriger Hefe vergoren werden. Obergärig, weil sie beim Gärprozess an die Oberfläche steigt. Dies alles passiert bei Temperaturen von 15 bis 20 Grad – eine künstliche Kühlung ist also nicht nötig. Das Resultat sind aromenreichere, vollere Biere. Dies im Vergleich zum untergärig gebrauten Lager (untergärig deshalb, weil diese Hefe beim Vergären auf den Boden sinkt).

Die Craft-Brauer von heute versuchen sich sogar am Rezept der belgischen Lambic-Biere. Diese werden ohne künstliche

ORIENTIERUNG IM BIER-DSCHUNGEL

Lager

In vielen Ländern das Standardbier. Domäne der Grossbrauereien. Bestellt man eine Stange, erhält man ein Lager. Das mild gehopfte und wenig prägnant schmeckende Bier ist der Durstlöcher zum oder nach dem Fussball.



Alkoholgehalt: 4 bis 5 Prozent
Beispiel: Hürlimann Lager. Das alte Zürcher Bier wird von Feldschlösschen in Rheinfelden AG gebraut. www.huertimann.ch

Lambic

Das aus Belgien stammende Sauerbier wird spontan vergoren, indem die Würze der frischen Luft mit den dort vorhandenen Hefen ausgesetzt wird. Heute werden Lambics auch mit Hilfe von Hefen aus Früchten und Holzfässern gebraut. Gehört zu den aromareichsten Bieren.



Alkoholgehalt: 2,5 bis 8 Prozent
Beispiel: Das verführerische L'Amoureuse der Brasserie Trois Dames in Ste-Croix VD. www.brasserie3dames.ch

Leichtbier

Es gibt verschiedene Methoden, um ein Leichtbier zu brauen: durch Wegdestillieren eines Teils des Alkohols, durch Stoppen des Gärprozesses oder einen reduzierten Einsatz von Hopfen und Malz. Das Resultat ist ein eher fades Bier, das aber dazu angeht, im Sommer den Durst zu löschen.



Alkoholgehalt: 2,4 Prozent
Beispiel: Calanda Mezza von der zu Heineken gehörenden Calanda Bräu in Chur GR. www.calanda.com

Maisbier

Nebst Gerstenmalz bildet Mais die Basis dieses Biers. Weit verbreitet sind Maisbiere in Lateinamerika. Aber auch in der Schweiz gibt es verschiedene Produzenten.



Alkoholgehalt: 4,8 bis 5,2 Prozent
Beispiel: Ribelgold Maisbier der Sonnenbräu in Rebstein SG, gebraut mit Dunst von Ribelmais aus dem St. Galler Rheintal. www.sonnenbraeu.ch

Pale Ale

Klassisches englisches Bier aus hellem Malz. Sehr angesagt ist bei uns zurzeit das India Pale Ale (IPA), eine fruchtige Pale-Ale-Sorte, die besonders stark gehopft ist. Entwickelt wurde sie Ende des 18. Jahrhunderts – als Bier, das auf der Seefahrt nach Indien haltbar bleibt.



Alkoholgehalt: 3 bis 7,5 Prozent
Beispiel: IPA Bad Attitude Hobo der Ticino Brewing Company in Stabio TI. www.badattitude.ch

Pilsner

Ein bayerischer Braumeister erfand 1842 in Pilsen (heute: Tschechien) das Bier, das zum meistkopierten der Welt wurde: untergärig, vollmundig, stark gehopft und damit bitter, mit steifer Schaumkrone. In der Schweiz dürfen nur tschechische Biere als Pilsner verkauft werden.



Alkoholgehalt: 5,1 bis 5,6 Prozent
Beispiel: Pilsner Urquell, das Original aus Pilsen in Tschechien. www.pilsner-urquell.de

Porter

Dieses dunkle, in London im frühen 18. Jahrhundert entwickelte Bier erlebte in den letzten 30 Jahren ein Comeback. Zu den typischen Porter-Aromen gehören Kaffee und Schokolade. Diverse traditionelle und regionale Unterarten.



Alkoholgehalt: 4 bis 7,6 Prozent
Beispiel: Pacific Pioneer von der Kleinbrauerei Sudwerk in Pfäffikon ZH. www.sudwerk.ch

Rauchbier

Der Name dieses Biers stammt daher, dass das Gerstenmalz dafür traditionellerweise im Buchenholzrauch getrocknet wird. Das Resultat sind aromatische, manchmal von Experimentierfreude geprägte Biere.



Alkoholgehalt: 5,2 Prozent
Beispiel: Bats von Brasserie BFM in Saignelégier JU – inspiriert von einer Asphaltmine und gebraut unter Verwendung von geräuchertem Tee. www.brasseriebfm.ch

Zugabe von Hefe vergoren, sondern – zugedeckt – der frischen Luft und den darin schwebenden Sporen ausgesetzt. Freilich funktioniert dieses Verfahren nur im Senetal bei Brüssel wirklich gut. So behelfen sich experimentierfreudige Brauer mit der Zugabe gezüchteter Lambic-Hefen.

Ausbildung zum Sommelier

«Bier steht dem Wein punkto Aromenvielfalt in nichts nach», sagt Christoph Uhl. Wer in seiner Poooc-Bar ein paar der 68 erhältlichen Biere probiert hat, stimmt dem gerne zu. Es gibt Biere, die werden im Holzfass vergoren, und solche, die reifen wie Champagner in der Flasche. Belgische

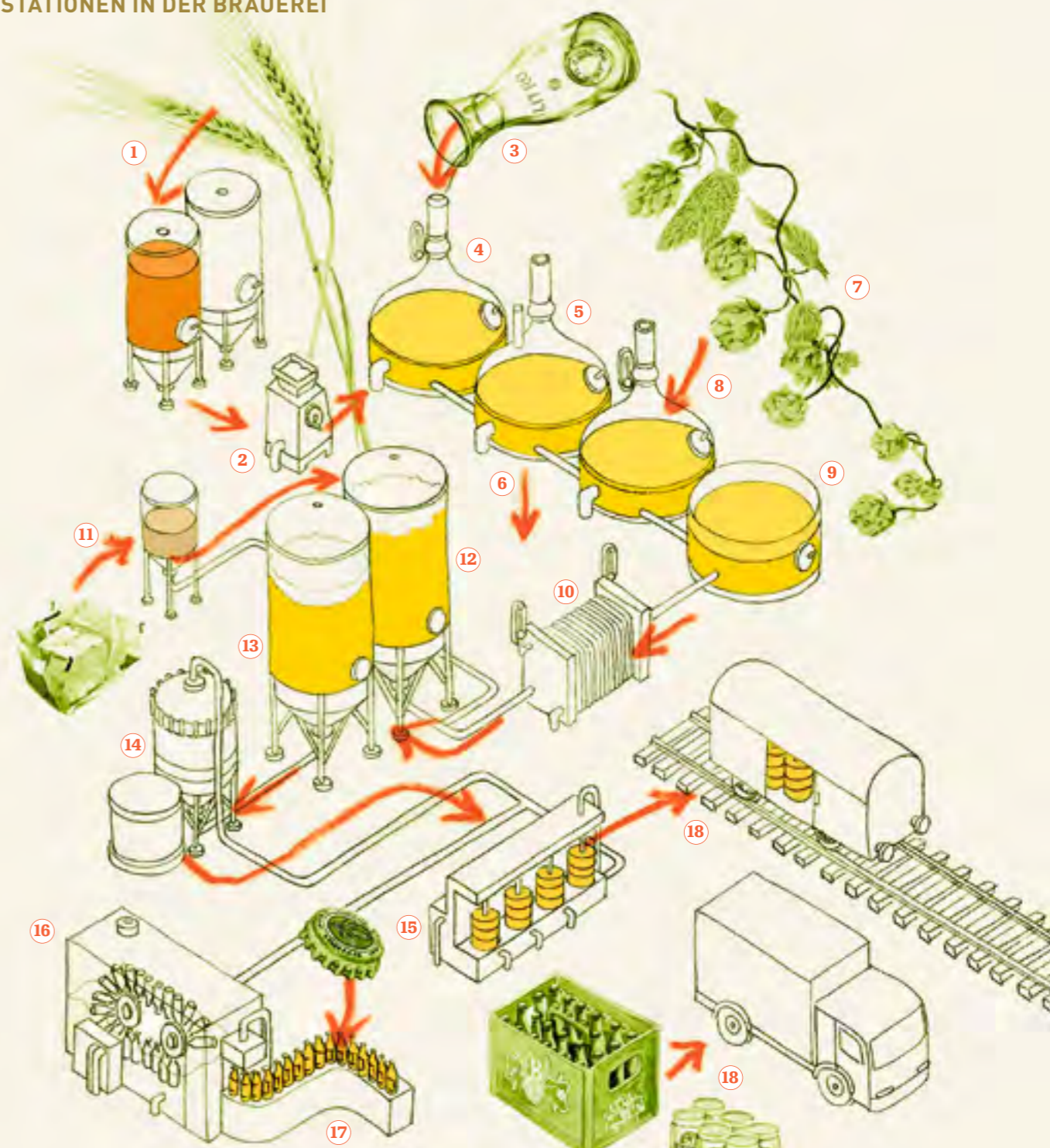
Gueuze-Biere sind Verschnitte mehrerer ein- bis dreijähriger Jahrgänge. Generell gilt: Bier ist nicht einfach aus gemälzter Gerste gebraut und mit Hopfen gewürzt. Es gibt verschiedenste Arten des Mälzens, also Gerstenkeimlinge zu trocknen oder gar zu rösten. Je nachdem wird ein Bier hell, bernsteinfarbig, dunkel oder schwarz. Und es gibt zahlreiche Hopfensorten, manche von ihnen wachsen nur in einer bestimmten Region.

Ein gut gehopftes Bier ist bitter. Aber man kann ein Bier auch mit Hanf würzen oder mit Aprikosen. Porter schmecken nach Kaffee und Schokolade und seien speziell bei Frauen beliebt, ebenso die

fruchtigen India Pale Ale (IPA), sagt Barkeeper Uhl.

Um seine Sensorik zu schulen, hat sich der Barkeeper vor vier Jahren zum Bier-Sommelier ausbilden lassen. In dem zweiwöchigen Kurs in Deutschland und Österreich erfuhr er einiges über das Kombinieren von Bier mit Essen; ein Stout zu Austern etwa fi det er «ein Hammer». Als langjähriger Barkeeper brachte Uhl allerdings einiges Vorwissen mit in den Kurs. Schon zuvor war er bei der Entwicklung eines Biers dabei. «Bier Bienne» heisst die Marke, drei Sorten gibt es mittlerweile davon – ein helles Lager, ein Amber und ein India Pale Lager. ➔

DIE STATIONEN IN DER BRAUEREI



- 1 Gerstenmalz** im Silo
- 2 Schrotmühle**, um das Malz zu zerkleinern
- 3 Wasser** von der Quelle
- 4 Maischpfanne** Malz und Wasser werden zur Maische gemischt und erhitzt. Aus der Stärke wird Zucker.
- 5 Läuterbottich** Die Maische wird von nicht löslichen Teilen getrennt.
- 6 Treber** Die Rückstände werden für Brote oder als Viehfutter verwendet.
- 7 Hopfen**
- 8 Würzpfanne** Die Maische wird mit Hopfen versetzt und gekocht.
- 9 Whirlpool** Klärung der Würze. Damit ist der eigentliche Brauprozess, der rund 7 Stunden dauert, abgeschlossen.
- 10 Kühlapparat** Die heisse Würze wird gekühlt.
- 11 Hefe** wird im Gärkeller der Würze beigegeben.
- 12 Gärtank** Beim Vergären wird der Malzzucker in Alkohol, Kohlensäure und Aromastoffe umgewandelt. Dieser Prozess dauert etwa eine Woche.
- 13 Lagertank** Das Jungbier wird stark gekühlt einige Wochen gelagert.
- 14 Filtration** Vor dem Abfüllen wird die Hefe aus dem Bier filtriert – oder auch nicht.
- 15 Fassreinigung und -abfüllung**
- 16 Flaschenreinigung und -abfüllung**
- 17 Verpackung**
- 18 Auslieferung**



Gebraut werden die Biere von der Aare-Brauerei im nahen Barmen im Seeland, verkauft in der Pooc-Bar, dem dazugehörigen Laden und weiteren ausgewählten Geschäften, vor allem in und um Biel.

Nach diesem Muster arbeiten viele Klein- und Kleinstbrauereien der Schweiz. Sie verkaufen ihre Biere in erster Linie lokal wie einst, bevor es Kühlketten gab. Und tauschen sich international aus. Schicken sich die Biere zu, manche tüfteln gemeinsam neue aus, verknüpfen Traditionen mit neuen Ideen.

Dem Trend angeschlossen haben sich inzwischen auch die Grossen des Geschäfts: Coop und Manor bieten einige «Craft»-Biere aus der Schweiz und dem Ausland an. Und auch die grossen Brauereien, die knapp zwei Drittel des Schweizer Biermarktes bedienen, machen «handwerkliche» Biere. Die Brasserie Valaisanne, die zum Carlsberg-Konzern gehört, hat dieses Frühjahr ein Pale Ale und ein mit Aprikosen gewürztes Weizenbier im belgischen Stil auf den Markt gebracht. ●

Aus Coop wurde Pooc

Die Pooc-Bar in einer ehemaligen Coop-Filiale ist ein sorgfältig gestaltetes Lokal im Geist der Achtzigerjahre mit Bierladen und eigenem Bier. Bendicht-Rechberger-Str. 1-3, 2502 Biel, Tel. 032 322 92 19 www.pooc.bierbienne.ch

Fundgrube für Bierfans

Eine Website mit Schweizer Bierführer, der Bewertung von über 10 000 Bieren und einigem mehr. www.bov.ch

Literatur

Horst Dornbusch, *Die Biersorten der Brauwelt*, Verlag Hans Carl; Robert Conrad, *Schweizer Biere*, Werd-Verlag; Michael Jackson, *Bier*, Hallwag (vergriffen).



ORIENTIERUNG IM BIER-DSCHUNDEL

Reisbier

Auch aus Reis lässt sich Bier brauen, was vor allem in Asien getan wird. Falls zu 100 Prozent aus Reis gebraut, ist Reisbier glutenfrei.



Alkoholgehalt: 4,4 bis 5 Prozent

Beispiel: Taifun, ein erfrischendes Sommerbier der Turbinenbräu in Zürich, ist aus Gerstenmalz und Reis gebraut und mit Ingwer gewürzt.

www.turbinenbräu.ch

Schwarzbier

Die extrem dunkle Farbe stammt vom Rösten des Gerstenmalzes. Trotzdem zeichnen sich die aus Deutschland (Franken, Thüringen) stammenden Schwarzbiere im Allgemeinen durch Milde und Süffigkeit aus, kombiniert mit Röst- und manchmal Schokoladearomen.



Alkoholgehalt: 4,5 bis 6,3 Prozent

Beispiel: Schwarzer Kristall der Brauerei Locher in Appenzell.

www.appenzellerbier.ch

Spezialbier

Das «Spezli» ist die Schweizer Version des Pilseners. Stärker, bitterer und oft auch süsser als ein Lager. Im Sortiment zahlreicher Brauereien, manchmal auch in einer dunklen Version.



Alkoholgehalt: 4,8 bis 5,3 Prozent

Beispiel: Ueli Spezial von der Brauerei Fischerstube in Basel, der ältesten der «neuen», kleinen Brauereien in der Schweiz.

www.uelibier.ch

Stout

Als stärkere Version aus dem Porter heraus entstanden. Diverse Unterarten wie das besonders kräftige, einst ins russische Zarenreich exportierte Imperial Stout. Berühmtestes Stout ist das irische Guinness.



Alkoholgehalt: 4 bis 10 Prozent

Beispiel: Blackbier, ein Dry Stout der Bierfactory in Rapperswil SG.

www.bierfactory.ch

Weissbier

Die Beigabe von ungemälztem Weizen unterscheidet die belgische Witbier bzw. Bière blanche genannte Version des Weissbiers vom Hefeweizen deutscher Prägung. Ein Wit ist weniger fruchtig, aber würziger. Oft durch Bitterorangenschalen und Koriander verfeinert.



Alkoholgehalt: 4,9 bis 5,2 Prozent

Beispiel: Äs Wit von der Brauerei Stähr Biär in Schattdorf UR.

www.kleinbrauerei.ch

Zwickel

Nicht filtriertes Lagerbier. Die schwebenden Hefeteile verleihen dem Bier mehr Aroma.



Alkoholgehalt: 4,8 bis 5,2 Prozent

Beispiel: Das herzhaftes Bärner Müntschli der Brauerei Felsenau in Bern.

www.felsenau.ch