

«Nicht kippen, nippen!»

Petra Moor trank in ihrer Jugend kein Bier. Interesse hatte sie lediglich an Bierdosen; ihre Sammlung ist über 13 000 Stück gross. Das Interesse am Getränk an sich wuchs, inzwischen ist die Aarauerin eine von mehr als 600 Schweizer Biersommeliers.

Eva Wanner

Welch passender Ort für das Interview. Petra Moor geht vor den Kühlschränken im «Gleis Bier» in Aarau auf und ab, sieht sich Etiketten an und entscheidet sich dann zielsicher für ein leichtes helles Bier. Genau richtig für den Feierabend. Denn die Biersommelière hat nicht das eine Lieblingsbier, es muss der Situation entsprechen. «Nach dem Sport trinke ich gerne ein alkoholfreies Weizen, vor dem Cheminée darf es ein dunkel-süssliches sein», nennt sie Beispiele dafür.

Moor kam spät auf den Geschmack von Bier. Erst interessierte die heute 52-jährige nur, was darum herum war: Dosen. Sie sammelte und sammelte – und ist aktuell bei 13 668 Bierdosen aus 146 Ländern angekommen. In ihrem Daheim in Aarau haben die Dosen schon lange keinen Platz mehr, sie hat sie in einem Lagerraum untergebracht.

Die passionierte Sammlerin hat früher auch Sammlungen von anderen vor deren Ende auf dem Wertstoffhof gerettet; damit ist nun aber Schluss. «Es ist schöner, wenn ich selbst einen Bezug dazu habe oder mir Leute beispielsweise aus den Ferien eine besondere Dose mitbringen», sagt sie. Ganz abgesehen davon, dass die Sammlung auch das Lager langsam, aber sicher füllt – und die Dokumentation jeder einzelnen Dose (online einzusehen unter www.bierdose.ch) doch einiges an Zeit in Anspruch nimmt. Moor lernt dabei jedoch immer wieder etwas – beispielsweise welches die nördlichste Brauerei der Welt ist oder dass Georgien ein eigenes Alphabet hat.

Aus dem Büro in den Degustationsraum

Seit einigen Jahren interessiert Moor auch, was in der Dose ist. Und zwar so sehr, dass sie vor sechs Jahren den von

Gastro Suisse und dem Schweizer Brauerei-Verband angebotenen Lehrgang zur Biersommelière absolvierte. Als völlige Quereinsteigerin: Moor arbeitete damals noch in der kantonalen Verwaltung. Seit Januar verbindet sie Hobby und Beruf und ist als Direktionsassistentin beim Schweizer Brauerei-Verband tätig.

In sechs Kurstagen hatten die angehenden Bierexpertinnen und -experten diverses zu lernen. Von «Foodpairing», also welches Bier zu welchem Gericht passt, dem Erkennen und Benennen verschiedener Bierstile, über die Gefahren von übermäßigem Alkoholkonsum bis hin zur Gläserkunde und dem professionellen Ausschank am Zapfhahn und aus der Flasche. «Dasselbe Bier schmeckt in unterschiedlichen Gefässen total verschieden. Nur schon von der Menge her, die man pro Schluck zu sich nimmt: Aus einem Champagnerkelch



Den Bier-Geschmäckern sind kaum Grenzen gesetzt. Was warum wie schmeckt, wissen Biersommeliers wie Petra Moor. Bild: zvg

Die Region braut Bier in all seiner Vielfalt

Von wegen kühles Blondes: Bier ist nicht gleich Bier. In Braukesseln der Region entsteht ganz Unterschiedliches, wie eine Umschau bei hiesigen Brauereien zum heutigen Tag des Bieres zeigt. Text: Florian Wicki / Eva Wanner

Irgendeinen Grund zu feiern gibt es immer. Umso besser, wenn der Tag das Getränk vorgibt, mit dem angestossen wird. So beim Tag des Schweizer Bieres am heutigen Freitag, 29. April. Es finden verschiedene Aktivitäten rund um das Braugeränk statt (zu finden unter www.tagdesbieres.ch). Gefeierte wird an diesem Tag das Handwerk der nationalen Braukunst und das Schweizer Bier mit seiner ganzen Vielfalt, schreibt der Schweizerische Brauerei-Verband auf seiner Website. «Zugleich stellt dieser Feiertag auch den Start in die bierige Saison dar.»

Die Vielfältigkeit der Schweizer Brauerei-Landschaft ist auch in der Region gross. Eine kleine Umschau und eine – mitnichten vollständige – Liste von Brauereien beweist das.

Buchser Bier



Set sein erstes eigenes Bier, der Erfolg animierte ihn, weiter zu brauen. 2003 liess er sich als Brauerei Nr. 163 bei der Oberzoldirektion in Bern eintragen. Inzwischen ist er bei einem jährlichen Ausstoss von rund 13 000 Litern

Als der Buchser Kurt Hintermann seine Lehre als Maurer absolviert hat, wurde auf den Baustellen noch Bier getrunken. Als Stift sammelte er die leeren Bierdosen und erkannte die enorme Vielfalt an Bierstilen. 1997 braute er mit einem geschenkten Bierbrauereisatz sein erstes eigenes Bier, der Erfolg animierte ihn, weiter zu brauen. 2003 liess er sich als Brauerei Nr. 163 bei der Oberzoldirektion in Bern eintragen. Inzwischen ist er bei einem jährlichen Ausstoss von rund 13 000 Litern

angelangt, gehört damit zu den grösseren Kleinbrauereien in der Region. Er braute jahrelang als Hobby, ab 2018 in Teil- und ab Juli 2019 in Vollzeit. Das Standardsortiment des Buchser Biers besteht aus neun Bieren, speziellere Sorten sind zum Beispiel ein Rauchbier, ein Dinkel-Bier sowie dem «Einmalig», das jeden Monat wechselt.

Biberbräu, Biberstein



Walter Marti braut seit 26 Jahren Bier. Inzwischen bezeichnet der Rentner seine Brautätigkeit als «Hobby auf professionellem Niveau». Marti braut etwa 1000 Liter Biberbräu pro Jahr, auf einer 45-Liter-Anlage. Das aber nur auf Vorbestellung: wie etwa zuletzt für die Osternachtsmessen der beiden Pfarreien Aarau und Sursee, wo die Kirchgänger mit Bier verköstigt wurden. Marti führt auch Workshops durch, beispielsweise im Aarauer Naturama zum Thema «Bier in der Urzeit». Martis Bier ist auch in seinem eigenen Biergarten in seinem Zuhause in Biberstein zu geniessen – doch auch dort nur auf Voranmeldung. Sein beliebtestes Bier ist das

fruchtig gehopfte Beaver Pale Ale – daneben braut er ein leichteres Sommerbier und eben je nach Kundenwunsch auch andere Sorten.

Rabenbrau, Gränichen



Auch die 2006 gegründete Brauerei Rabenbrau gehört zu den bekannteren Kleinbrauereien in der Region – mit rund 20 000 Litern pro Jahr und einer 500-Liter-Brauanlage gehört sie auch zu den grösseren. Eigentlich war das Brauen erst eine Bieridee von Marco Stöckli und Fritz Züger, wurde aber durch einen Braukurs rasch konkreter. Das Sortiment der beiden ist auch eher solid-klassisch, von Standardbier hell – dunkel bis zu stark gehopften Biersorten.

Schlossbrauerei Rued

Die Schlossbrauerei Rued auf Schloss Rued existiert seit 2008. Nach dem Kauf des Gasthauses zum Storch in Schlossrued durch die Erowa AG wurde die Brauerei gegründet und Ruedi Schlatter zum Braumeister ernannt – im 60-Prozent-Pensum, daneben übernimmt er betriebsinterne Tätig-



keiten als Facility-Manager. Die Schlossbrauerei Rued hat einen durchschnittlichen jährlichen Ausstoss von 10 000 Litern und braut auf einer 500-Liter-Anlage. Verkaufsschlager ist das klassische Schlossbräu Original, eine speziellere Sorte das Schlossbräu Rotkorn, welches das namensgebende Oberkulmer Rotkorn enthält.

Trostburger, Teufenthal



Der Trostburger Brauverein braut seit 2018 in Teufenthal. Angefangen hat laut Vereinspräsident Kilian Rued alles mit dem Besuch eines Braukurses: «Die Idee, ein eigenes Bier zu brauen, war schon länger in unseren Köpfen.» Im Kurs sei die Faszination rund um die Bierherstellung noch grösser geworden, sodass sie sich zusammen eine 50-Liter-Brauanlage angeschafft haben. Inzwischen braut der Verein, rein als Hobby und in der Freizeit, auf einer 300-Liter-Anlage rund



«Die Dose ist das bessere Behältnis als die Flasche.»

Petra Moor
Biersommelière aus Aarau



trinkt man weniger aufs Mal als aus einer Mass im dickwandigen Pressglas», sagt die Expertin.

Und räumt gleich auch mit einem Klischee auf: Dem Dosenbier hänge völlig zu Unrecht ein schlechter Ruf an. «Die Dose ist das bessere Behältnis als die Flasche. Das Bier lagert wie in einem kleinen Fässchen, an das kein Licht gelangt. Zudem ist Aluminium leichter als Glas und punktet beim Recycling...»

Bierkulturen unterscheiden sich stark

Überhaupt gebe es einige Vorurteile gegenüber Bier: «Überspitzt formuliert, sehen viele einen Bierbäuchigen Mann vor sich, der mit einem Billigdosenbier vor dem Fernseher sitzt.» Dabei seien die Geschmäcker viel diverser, als sie es bei Wein sind. Deshalb fordert die Sommelière zum bewussten Trinken auf: «Nicht kippen, sondern nippen!»

Ihr Bierwissen gibt Moor an Interessierte weiter. Sei es in Kursen, die sie selbst organisiert, oder wenn sie von Organisationen wie der Freizeitwerkstätte Mörken-Wildegge gebucht wird. Die Pandemie bremste diese Tätigkeit. Zwar führte die Aarauerin Degustationen auch online durch mit Teilnehmenden, denen sie verschiedene Biere zugesandt hatte. Aber das sei einfach nicht dasselbe, wie sich persönlich zu treffen und über Bier zu philosophieren.

Bier indes sei mehr als ein Getränk, es sei eine Kultur. Eine, die verbinde, aber auch Unterschiede hervorbringe. «In England trinkt man bestimmte Biere gerne lauwarm, in Brasilien legt man die Flasche oder Dose in das Eisfach», nennt sie Beispiele. Moor weiss viel über Bier – einiges davon teilt sie auf ihrer Website, anderes an Degustationen und Kursen, die nun wieder vermehrt stattfinden dürften.

www.bier-sommeliere.ch

1000 bis 3000 Liter pro Jahr. Das Angebot ist dabei eher klassisch, so Rüed: «All unsere Biere sind nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut, Naturtrüb und unfiltriert. Nebst einem Biobier haben wir ein helles Bier, ein Festbier und ein Weihnachtsbier in unserem Sortiment.»

Garagenbräu, Kirchleerau



Garagenbräu ist ein Kirchleerbräu Brauereibier, den Andreas Ritter mit einem Freund im Herbst 2021 gegründet hat. Angefangen haben die beiden mit einer 35-Liter-Anlage in der eigenen Küche, so betrug der Ausstoss im vergangenen Jahr rund 600 Liter. Inzwischen

können sie bis zu 300 Liter am Tag produzieren, weshalb sich die beiden Familienväter mit 100-Prozent-Pensum entschlossen haben, nicht mehr am Feierabend zu brauen, sondern sich einen ganzen Tag pro Monat dafür Zeit zu nehmen. Letztes Jahr haben sie so 15 verschiedene Biere gebraut, wie Ritter erklärt: «Wir haben uns auf keine spezielle Biersorte fokussiert, wir brauen auf was wir Lust haben.» Speziell sei dabei ein Himbeer-Bier oder eins mit Chili.

Lenzbräu, Lenzburg



Bier mit Schlossblick, das verspricht die Lenzburger Craftbeer-Brauerei Lenzbräu – gebraut von einer Psychologin und einem Informatiker. Die Brauerei gibt es seit 2018, erklärt Kai Schäfer, der Informatiker: «Wir haben schon lange ein Interesse an (neuen)

Bieren im Allgemeinen und an den nahezu unendlichen Bierstilen und Möglichkeiten, die das Bierbrauen mit sich bringt.» Bisher braut Lenzbräu auf einer 20-Liter-Anlage, der Ausstoss lag vor Corona bei rund 450 Litern pro Jahr. Nun soll es laut Schäfer aber vorwärtsgehen: «Wir sind jetzt in den Endzügen der Erweiterung auf 200 Liter.» Lenzbräu hat sich auf obergärige Biere wie etwa Pale Ales, IPAs und belgische Biere spezialisiert. Daneben gibt es aber auch speziellere Sorten, so Schäfer: «Unser aktuell speziellstes Bier ist ein «Aargauer Rüblichueche Imperial Stout», u. a. mit Karotten, Haselnuss und Amaretto verfeinert.»

Torkelbräu, Niederlenz

Den Niederlenzer Brauereibier Torkelbräu – und die dazugehörige Braue-



rei – gibt es seit 2015. Angefangen hat laut Sven Heider, einem der Gründer, alles damit, dass er und zwei Freundinnen von ihren Partnerinnen einen Braukurs geschenkt bekommen haben. Daraus entstand eine Brauerei, die inzwischen auf einer 20-Liter-Anlage zwischen 360 und 560 Liter Bier pro Jahr produziert. Verkaufsschlager sind laut Heider ein Citra Ale und ein Helvetic Lager, speziellere Sorten sind beispielsweise ein New England Indian Pale Ale (NEIPA), ein Marroni-Ale oder ein Tropical Pale Ale.

Benis Homebrew, Rapperswil



Auch wenn Benjamin Flückiger der Kopf hinter Beni Bräu ist, man kann Kleinbrauerei auch als Familienbetrieb bezeichnen – durch die tatkräftige Unterstützung von Mutter Katharina. Begonnen hat alles 2008, als Benjamin auf die Idee kam, sein eigenes Bier zu brauen. 2016 liess sich die Brauerei offiziell im

Register eintragen. Inzwischen wird das Bier, von Hell über Amber und IPA bis Dunkel, auf einer 150-Liter-Anlage gebraut und online vertrieben, ein paar tausend Liter pro Jahr. Da ist die Reise noch lange nicht fertig, Flückigers planen bereits den nächsten Ausbau. Und zwar in einer ehemaligen Malerei in Rapperswil – bis vor kurzem lag ein Baugesuch dazu auf. Weiter plant die Brauerei, ihre Biere auch in Dosen abzufüllen – dem Bier und der Umwelt zuliebe.

Brauer Tom, Seengen



Der Seenger Thomas Wittmer hat sein Hobby zum Beruf gemacht. Aktuell verdient er rund die Hälfte seines Lebensunterhalts mit Bier, als Brauer oder mit Schulungen und Kursen. Als Brauer Tom gehört Wittmer bereits zu den grösseren hiesigen Kleinbrauereien, braut

er doch rund 12 000 Liter Bier pro Jahr, was laut ihm rund 20 000 Flaschen ergibt. Wittmers Angebot deckt einerseits die klassischen Geschmäcker ab, dafür hat er ein Helles und ein Red Ale im Angebot – daneben experimentiert er auch gerne, wie etwa mit seinem Rauchbier oder dem Black-IPA.

Sir Bier, Seon



Sir Bier, das sind Samuel Tokalakis und Joël Gerber. Sie führen die erste Nanobrauerei in Seon – und brauen in Tokalakis Keller auf einer selbst zusammengestellten Anlage rund 250 Liter Bier pro Jahr. Das jedoch nur auf Bestellung, und laut den Brauern ist, da sie im Schnitt alle zwei Monate brauen, eine Wartezeit von bis zu zehn Wochen üblich. Das erste über viele Versionen und Versuche selbst austarierte Bier der beiden Brauer ist ein Märzen, das bayrische Oktoberfestbier schlechthin.

ANZEIGE

Bequem und umweltgerecht!
Bei uns entsorgen Sie sorgenfrei.

Ihre nächste entsorgBar:
• Obermatten 12, Kolliken
• Aarefeldstrasse 26, Däniken
• Steinachermattweg, Buchs-Aarau



entsorgBar

www.entsorgbar.ch