

LÜTERKOFEN

Sie treffen mit ihrem «Zwergenbräu» den Geschmack vieler Bierfans



Brigitte Aebi und Christian Bürgisser sind mittlerweile fast täglich mit Bierbrauen beschäftigt.
Quelle: Hanspeter Bärtschi

Die alte Kulturtechnik des Bierbrauens wird nach Jahren des Schattendaseins wieder in so mancher regionalen Kleinbrauerei und auch in Hobbykellern ausgeübt. Wir sprachen mit einem der sogenannten Solothurner «Mikrobrauer». von Fränzi Zwahlen-Saner

Lange Jahre wurde die Zubereitung des beliebten Hopfengetränkes mehr und mehr den grossen, weltweit agierenden Bierproduzenten überlassen. Ende der 1990er-Jahre hat ein Umdenken stattgefunden. Ähnlich kleineren, regionalen Weinproduzenten, schossen regionale Bierbrauer aus dem Boden und schrieben sich Herkunftsbezeichnungen und fantasievolle Namen auf die Fahne respektive auf die Etiketten. Es fanden sich auch immer mehr Biertrinker und -trinkerinnen, die lieber einem einheimischen Gerstensaft frönen wollten, denn man wollte den Brauer und seine Philosophie kennen, unterschiedliche Bier-Sorten ausprobieren, heimisches Quellwasser verkosten. Mittlerweile sind beispielsweise allein im Kanton Solothurn ganze 24 Klein- und Mikrobrauereien auf der Internet-Plattform «Brauerei Kompass» aufgeführt.

Die meisten von ihnen haben in den Jahren zwischen 2003 und 2006 mit dem Bierbrauen begonnen. Viele brauen sehr kleine Mengen. Ihre Biere sind daher lediglich für den Eigengebrauch gedacht, vielleicht auch noch Freunden und

Bekannten zugänglich, also gar nicht im Handel erhältlich.

Doch es gibt auch solche, die klein und hobbymässig anfangen, ihr Bier immer weiter perfektionierten und ihre Produktion stetig ausbauen. So wie beispielsweise bei Christian Bürgisser und Brigitte Aebi aus Lüterkofen mit ihren verschiedenen Bieren, die sie zwar nebenbei unter dem Label «Zwergenbräu» verkaufen, aber mittlerweile fast täglich mit Bierbrauen beschäftigt sind. Ihre Geschichte geht so: Im Herbst 2004 besuchten die beiden zusammen mit Freunden aus purer Freude am Bier ein Brauseminar für Laien im alten Tramdepot in Bern. «Dort wurden wir einen Tag lang in die Geheimnisse des Bierbrauens eingeweiht, und unter Anleitung konnten wir ein eigenes Bier brauen», erzählt der Sanitärtechniker TS und diplomierte Ingenieur Heizungs-, Lüftungs- und Klimatechnik FH. «Schon einen Monat später versuchten wir, den ersten eigenen Sud bei uns zu Hause in der Küche herzustellen», berichtet er weiter. Ein Starterset für Hobbybrauer war ihnen behilflich. Heraus kam ein beachtliches Resultat. «Daraufhin wurde weiter geprübelt, gebraut, degustiert, verfeinert – immer fanden sich Freunde und Bekannte, die sich bereit erklärten, das Gebraute zu verkosten und gute Tipps und Ratschläge zu geben», erinnert sich Bürgisser.

Das Brau-Fieber hatte sie gepackt und im Jahr 2007 bauten die beiden ihr eigenes Haus in Lüterkofen, wo sie im Keller einen separaten Raum als eigentliche Brauerei einrichteten. Ein paar Monate später war der erste Sud aus Lüterkofen zu verkosten, und im September konnte das sogenannte «Blockhausbier», ein Dinkelbock, genossen werden. Die neuen Bierbrauer erkannten, dass die Wasserqualität in Lüterkofen so gut war, dass hier noch weitere feine Biere entstehen konnten. «Zwergenbräu» wurden die Biere genannt, «der Name ist Programm», sagt Bürgisser dazu. Im August 2010 wurde eine neue 100-Liter-Brauanlage angeschafft und mit dem eigentlichen Bierverkauf des «Zwergenbräu» begonnen. Dazu musste noch ein Kühlraum im Keller eingerichtet werden. Seinen ersten öffentlichen Auftritt hatte das Lüterkofer Bier beim slowUp im Mai 2011 im Buechibärg, wo es sehr gut ankam. *Inzwischen kann das* «Zwergenbräu» in verschiedenen Läden, Restaurants und Bars in der Region gekauft werden. Einen Abnehmer haben Bürgisser und Aebi gar in Zermatt. Im steten Bier-Sortiment sind der «Holzwurm», ein goldgelbes und leicht süssliches Bier mit einem ausgewogenen Hopfen- und Malzaroma, der «Harztropfen», ein feines, malzbetontes dunkles Bier mit einer milden Bitterkeit, und der «Blocktrunk», ein Märzenbier, hopfenbetont und amberfarben. *Nur saisonal werden* weitere Biere gebraut. Bürgisser hat inzwischen die Ausbildung zum Diplom-Biersommelier erfolgreich abgeschlossen. «Ich wollte mir weiteres fundiertes Know-how aneignen. Dabei eröffnete sich mir eine Welt der Biervielfalt, welche ich vorher nicht kannte», so der Bierbrauer. Inzwischen sei es sogar so, dass das Paar sich seine Feriendestinationen aufgrund der landesüblichen Bier-Auswahl aussuche.

(Schweiz am Sonntag, 26.04.2015)