

Das Luzerner Bier und seine Fans

LUZERN Das Luzerner Bier konnte bereits am ersten Wochenende eine grosse Fangemeinde überzeugen

Pünktlich zur Weltmeisterschaft in Südafrika ist das erste Fass des neuen «Luzerner Bier» aus der Brauerei Luzern angezapft worden. Ab sofort ist es in 14 Bars und Restaurants und 6 Getränkehandlungen in und rund um Luzern erhältlich.

Raymond Chobaz hatte eindeutig den weitesten Weg: Der gebürtige Basler mit Wohnsitz in Florida ist extra nach Luzern gekommen, um dabei zu sein, als es letzten Samstag an der Bürgenstrasse 16 das erste Luzerner Bier ab Fass gab. «Süffig, würzig, schmeckt vorzüglich», meint er anerkennend. Raymond Chobaz ist Direktor der University of Florida Symphony Orchestra und musikalischer Berater am Sundance Institute in Utah. Das Institut hatte der US-amerikanische Schauspieler und Regisseur Robert Redford gegründet. Chobaz vergleicht die neue Luzerner Kleinbrauerei mit einer der vielen Mik-

Fortsetzung auf Seite 3



Bild: Jeannette Voltz

Regierungsrat Anton Schwingruber erklärt sein Leih-Präsent. Stefan Süess (rechts) geniesst sein Bier und freut sich.

ro-Brauereien im amerikanischen Park City, die in den letzten Jahren in Utah entstanden sind. Ob er seinem Freund Redford einen Kasten Luzerner Bier mitbringen wird, lässt Chobaz noch offen: «Robert besitzt eigene Rebberge im Nappa Valley», meint er. Bier habe er ihn kaum trinken sehen.

Familiensache

Rudolf und Josefine Michel mit Tochter Manuela und Sohn Stefan waren unter den ersten, die das neue Luzerner Bier kosten durften. «Braumeister Udo Remagen ist unser Nachbar im Pfarrhaus in Lüttau», erzählt Rudolf Michel. «Wir durften das neue Luzerner Bier quasi vorkosten, noch bevor es etikettiert wurde und in den Handel kam.» Bierliebhaber Michel schmeckt's «Es ist würzig und perfekt auf unseren Geschmack zugeschnitten.» Auch Jasmin Troxler und Fabio Hafner bescheinigen dem Luzerner Bier eine angenehm süffige Note. «Man merkt, dass es aus dem Fass kommt», sagt Jasmin Troxler. Sie achte bei der Auswahl eines Bieres schon darauf, woher es stamme. «Das ist mit ein Grund, weshalb Fabio und ich vom Luzerner Bier als Antwort auf die Übernahme der Eichhof Brauerei durch Heineken, so begeistert sind.»

Erfahrener Braumeister

Auch Stefan Süess und David Schurtenberger schmerzte das Herz, als die Brauerei Eichhof vor zwei Jahren von Heineken übernommen wurde. Die eingefleischten Luzerner beschlossen deshalb ein eigenes Bier zu brauen. Verwaltungsratspräsident Stefan Süess: «Innert kürzester Zeit waren 1,2 Millionen Franken Aktienkapital zu 500 Franken pro Aktie zusammengetragen.» In der 1,5 Millionen Franken Anlage werden pro Jahr rund 400'000 Liter Frischbier gebraut. «Unsere Brauanlage ist auf dem neusten Stand der Technik», erklärt Gründungspartner David Schurtenberger. «Im Gegensatz zur herkömmlichen Dampferzeu-



Bild: Jeannette Voltz

Raymond Chobaz (links) und Dieter Gass: stossen mit dem Luzerner Bier an.

gung verwenden wir Heisswasser zur Herstellung der Bierwürze, was in einer Kleinbrauerei wie der unsrigen europaweit einmalig ist. Mit diesem Verfahren lässt sich gut und gerne zwei Drittel Energie einsparen.» Süess und Schurtenberger ist es gelungen, den aus Deutschland stammenden Braumeister Udo Remagen, der bereits in Basler «Unser Bier» zum Erfolg führte, mit an Bord zu holen.

Emotionaler Moment

«Ein guter Charakter und etwas kurzschwangig im Abgang», lautete die nicht bierernst zu nehmende Charakterisierung, welche Bildungsdirektor Anton Schwingruber dem neuen Luzerner Bier attestierte. Zusammen mit Bruder Baschi und Schwägerin Trudy ist er an die Bürgenstrasse 16 gekommen um mit den Bierproduzenten und deren Gästen anzustossen. Gleichzeitig überreichte er Stefan Süess leihweise die 1935 erschienene Broschüre «Das Brauereiwesen in der Stadt Luzern einst und jetzt», die er vor Jahren in einem Antiquariat gefunden hatte. Schwingrubers Bruder Baschi ist Mitglied des Vereins Bieridee, der 1994 in der Brasserie Alpenhof gegründet wurde und heute 29 Mitglieder zählt. «Wir haben uns der 'Förderung der globalen Bierkultur' verschrieben», meint er schmunzelnd. Es gehe dabei nicht um

Quantität, sondern um die Erhaltung und Pflege einer möglichst grossen Sortenvielfalt. «Das Luzerner Bier ist ein feines, trübes, leicht bekömmliches Bier», fügt er an, «wer die einheimische Kultur fördern will, zahlt deshalb auch gerne ein paar Rappen mehr dafür.» Er war bereits am Freitag, am ersten, offiziellen Ausschanktag im Restaurant Krienserhalle mit dabei. «Für uns Biertrinker war das ein starker emotionaler Moment», so Schwingruber. Stefan Süess und seine Partner sind mehr als zufrieden mit dem Auftaktwochenende: «Unsere Kunden und Gäste sind durchwegs begeistert.»

Jeannette Voltz