



BLÜHENDE KLEINBRAUEREIEN

## Jedem sein Bier

*Übernahmen und Schliessungen von grossen Brauereien häufen sich. Neue Bierhersteller springen in die Bresche und trumpfen mit kleinen Produktionen für den lokalen Handel.*



Text **Maria Savoldelli** Fotos **Peter Pfistner** und **Simone Gloor**

**I**n Freiburg soll eine neue Kleinbrauerei entstehen anstelle der im Sommer geschlossenen Cardinal. Das zumindest sieht die Gewerkschaft Unia in einem Konzept vor. Noch steckt das Projekt in den Anfängen, das Papier liegt bei den städtischen und kantonalen Behörden, die es technisch und finanziell ermöglichen sollen. Doch das Beispiel ist typisch für den Trend hin zu kleinen, regionalen Brauereien. Mit der neuen Kleinbrauerei wolle man das Fachwissen der ehemaligen Cardinal-Angestellten nutzen und den Heimatcharakter des lokal produzierten Bieres wiederaufnehmen, sagt Xavier Ganioz, Gewerkschaftssekretär der Unia Freiburg. «Wir wollen den Freiburgern ein regionales Bier anbieten.»

### Les Brasseurs

Die vier Gasthausbrauereien produzieren insgesamt 5000 Hektoliter Bier pro Jahr. In Genf und in Lausanne arbeiten 35 Personen Vollzeit (inklusive Serviceangestellte), in Neuenburg 18 und in Nyon 12. Die Biere werden vor Ort konsumiert oder in 1- bis 5-Liter-Flaschen abgefüllt und über die Gasse verkauft. [www.les-brasseurs.ch](http://www.les-brasseurs.ch)



### «Bier braucht Heimat»

Den Plan, eine Kleinbrauerei zu gründen, hat David Schurtenberger in Luzern bereits umgesetzt. Auslöser für die Gründung der Brauerei Luzern AG war die Übernahme der Brauerei Eichhof durch den Brauriesen Heineken 2008. Wie viele Innerschweizer befürchtete damals auch er, dass die Eichhof-Produktionsstätte in Luzern geschlossen würde. Der gelernte Banker und Buchhändler machte die ersten Brauveruche in seiner Waschküche, gründete dann einen Verein, vor zwei Jahren eine Aktiengesellschaft und konnte so die bisherigen Investitionen finanzieren. Seit Juni 2010 produziert die Brauerei verschiedene Spezialbiere, wie zum Beispiel ein Weizenbier oder im Winterhalbjahr ein dunkles Starkbier. Die ersten 200 Hektoliter Bier verkauften sich im Nu. «Zwei Wochen nach Produktionsstart waren wir ausverkauft», erinnert sich Schurtenberger. Seither hätten sie immer genügend Bier an Lager, um die Nachfrage zu decken.

«Bier braucht Heimat», erklärt der Geschäftsführer und fügt hinzu: «Überzeugungsarbeit ist nötig, damit sich ein Konsument einem neuen Bier zuwendet und seine gewohnte Biermarke fallen lässt.» Die Brauerei setze deshalb vor allem auf Mundpropaganda, um ihre Biere bekannt zu machen. Das Luzerner Bier ist ein unbehandeltes Frischbier, das nur drei Monate haltbar ist. Es habe etwas weniger Kohlensäure, dafür sei es gehaltvoller. «Herkömmliche Lagerbiere sind



## Luzerner Brauerei

In der Brauerei inmitten von Luzern beschäftigt Geschäftsführer David Schurtenberger (links) sechs Personen, die sich etwa 200 Stellenprozente teilen. Eine von ihnen ist Braumeister Udo Remagen (rechts, an der Abfüllanlage). Seit Juni 2010 produziert die Brauerei verschiedene Spezialbiere (kleines Bild oben links: die Sodanlage; rechts: der Gär- und Abfüllraum). Das diesjährige Ziel ist ein Bierausstoss von rund 1500 Hektolitern. Das Luzerner Bier wird vor allem in der Stadt und Agglomeration Luzern verkauft. [www.brauerei.lu](http://www.brauerei.lu)

im Vergleich geschmacksarme Konserven», findet der Kleinbrauer. Pasteurisiert, filtriert und stabilisiert, seien solche Biere ein Jahr lang haltbar. Die Zutaten für sein Luzerner Bier werden vorwiegend aus Deutschland importiert, da es in der Schweiz keine Mälzereien mehr gebe. Etwa die Hälfte des Hopfens komme aber aus dem Kanton Thurgau.

### Die Pionierin der Kleinen

In Basel produziert die kleine Brauerei Fischerstube seit 1974 erfolgreich Bier. Die Geschäftsleiterin Anita Tremli erklärt, ihre Brauerei sei für die spritzigen Ueli Biere und ausgefallene Bierspezialitäten bekannt. Zudem habe sie als erste in der Schweiz ein Weizenbier hergestellt. Seit der Gründung der Brauerei Fischerstube habe sich der Biermarkt für Kleinbrauereien positiv verändert, stellt Anita Tremli fest. «Die Fischerstube war die erste auf dem Markt und gab die Initialzündung für die Renaissance der Kleinen», ist die Betriebsökonomin überzeugt. Heute zählt die Schweiz über 300 Kleinbrauereien. Brauer aus dem In- und Ausland reisten nach Kleinbasel, besuchten die Fischerstube und probierten das Ueli Bier. Am Anfang belächelt, diene ihre Brauerei inzwischen als Modell für zukünftige Bierhersteller. Nun zeichne sich aber ein neuer Trend ab – und neue Konkurrenz. «Eine aktuelle Entwicklung sind erfolgreiche mittelgrosse Brauereien, die auch ausserhalb

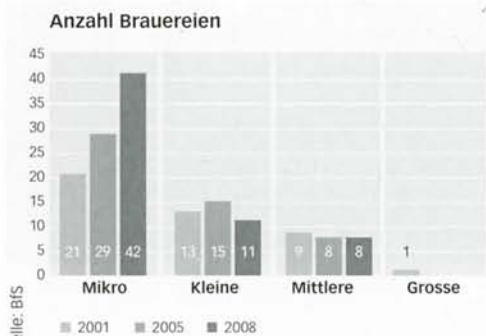
ihres regionalen Gebietes auftreten.» Diese verfügten über mehr finanzielle Mittel und könnten einfacher expandieren als kleine Brauereien. Letztere liefen Gefahr, aus dem Rennen genommen zu werden. Eine mittelgrosse Brauerei aus der Ostschweiz und eine aus Zürich zum Beispiel versuchten derzeit in Basel Fuss zu fassen.

Die Nachfrage nach lokal gebrautem Bier sei in den letzten Jahrzehnten gewachsen. Interesse gezeigt hätten zuerst Privatkunden, dann auch das Gastgewerbe und die Detaillisten. Das Angebot an Biersorten sei vielfältiger geworden. «Auch Grossbrauereien haben neu Spezialbiere in ihrem Sortiment», sagt Tremli.

«Zwei Wochen nach Produktionsstart waren wir ausverkauft.»

David Schurtenberger, Geschäftsführer Brauerei Luzern

Mit dem Erfolg des Ueli Biers seien zugleich neue Herausforderungen entstanden. Die Raumnot konnte erst kürzlich gelöst werden, indem die Abfüllung in eine Nachbarliegenschaft verlegt wurde. Gebraut wird in zwei Altliegenschaften. Zudem müssten einige Anlagen ersetzt und Renovationsarbeiten getätigt werden. «Vom Bierbrauen ein Auskommen zu finden, ist sehr aufwendig», sagt Tremli. Die



Brauerei Fischerstube arbeite personalintensiv und habe keine vollautomatische Produktion. Damit die Brauerei nachhaltig wirtschaftet, müsse sie sehr gut kalkulieren. Die Brauerei schütze keine Dividenden aus, investiere den Gewinn in den Betrieb und verschulde sich nicht. Die Beliebtheit des Ueli Biers erklärt sich die Geschäftsleiterin mit den Fusionen und Übernahmen von Brauereien. «Viele wünschen sich eine lokale Brauerei, ein einheimisches Bier, wie es Tradition war.»

### Zu tiefe Preise

Die Tendenz hin zu lokal verankerten Kleinbrauereien bestätigt der Präsident der Interessengemeinschaft unabhängiger Klein- und Mittelbrauereien, Alois Gmür. In den letzten drei bis vier Jahren seien viele Kleinbrauereien entstanden. «Ein Boom hat stattgefunden, doch bald wird sich die Spreu vom Weizen trennen», sagt Gmür. Klein- und Mittelbrauereien hätten einen verschwindend kleinen Marktanteil, unter einem Prozent. Über 70 Prozent des Bierverkaufs liefen über Carlsberg und Heineken. Der Brauer stellt aber fest: «Es besteht ein Bedürfnis für regionale Brauereien, denn viele Konsumenten wollen regionale Produkte kaufen.» Doch nicht alle seien bereit, dafür einen höheren Preis zu bezahlen. «Die Schweizer achten auf den Bierpreis», sagt Gmür. Deshalb könne eine Kleinbrauerei keine astronomischen Preise verlangen. «Im Detailhandel ist niemand bereit, sechs bis sieben Franken für eine Flasche Bier zu bezahlen.» Beim Wein sei es



### Hüslerbräu

Thomas Hüsler baut im Alleingang eine kleine Brauerei. Das Sudwerk ermöglicht eine Produktion von 500 Litern Bier aufs Mal. Abnehmer des Amber-Biers sind Freunde, Nachbarn und Bekannte sowie lokale Getränkehändler und Restaurants.

[www.brauereiuster.ch](http://www.brauereiuster.ch)



anders. Bier aber sei ein Durstlöcher, ein Getränk für den einfachen Bürger. Die Konsumenten reklamierten wegen teurer Bierpreise. «Gegen fünfzig Rappen für einen halben Liter Bier können Kleinbrauereien nicht mithalten», spricht Gmür die Billigangebote der grossen Detailhändler an.

«Zudem ist es für eine neue Kleinbrauerei sehr schwierig, im Gastgewerbe Fuss zu fassen», weiss Gmür. Die meisten Lokale hätten bereits Verträge mit Grossbrauereien abgeschlossen und sich verpflichtet, ausschliesslich deren Bier auszuschenken. Eine Strategie der Kleinbrauereien sei deshalb, Bier in Flaschen abzufüllen und so ihr Bier als Spezialität im Gastgewerbe anzubieten. «Flaschen abzufüllen und zu etikettieren, ist aber kostspielig», erklärt der Brauer. Ein

## BRAUEN ALS BERUF

### Gefragte Fachkräfte

**AUSBILDUNG** Der Beruf «Braucher» oder «Braucherin» ist seit zehn Jahren als Vertiefungsbereich «Bier» im Berufsfeld Lebensmitteltechnologie integriert. Die praktische Ausbildung erfolgt in einer Brauerei (industrielle Produktion). Alle Lernenden besuchen einen gemeinsamen sowie einen vertiefungsspezifischen Unterricht von rund 20 Prozent. Darin erwerben zukünftige Brauer Spezialkenntnisse, wie zum

Beispiel Wissen über Rohstoffe und Malzherstellung, Gärung und Lagerung sowie Bierspezialitäten, erklärt Verena Schmid von der Arbeitsgemeinschaft für die Ausbildung von Lebensmitteltechnologien.

**PERSPEKTIVEN** Im August 2010 haben von total 91 Lernenden 10 Jugendliche in einer Brauerei ihre Ausbildung gestartet. Im Vertiefungsbereich Bier

werden regelmässig auch Frauen ausgebildet. Die Schweiz zählt etwa 200 ausgebildete Brauer. Eine Weiterbildung als Braumeister/-in ist nach Lehrabschluss im Ausland möglich. Brauer können auch in einem anderen Vertiefungsbereich arbeiten. «In der industriellen Produktion von Nahrungsmitteln und Getränken sind Lebensmitteltechnologien gesuchte Fachleute», sagt Verena Schmid. ms

## «Gegen fünfzig Rappen für einen halben Liter Bier können Kleinbrauereien nicht mithalten.»

Alois Gmür, Präsident IG unabhängiger Klein- und Mittelbrauereien

gesichertes Einkommen sei notwendig, um Brauanlagen und Personal bezahlen zu können. Die Bierproduktion sei sehr kapitalintensiv. Für Anlagen, die eine genügend grosse Produktion gewährleisten, müsse man viel Geld in die Hand nehmen. Überlebensfähig sei eine Kleinbrauerei, wenn sie mindestens 2500 Hektoliter Bier pro Jahr herstelle. Um diese Mindestmenge zu produzieren, brauche es Angestellte. Um Kosten zu sparen, würden einige Brauereien ihr Bier bei einer anderen, entsprechend eingerichteten Brauerei abfüllen lassen. Eine Gasthausbrauerei müsse dagegen weniger absetzen, nämlich mindestens tausend Hektoliter jährlich. Sie profitiere vom Restaurantpreis und müsse das Bier nicht in Flaschen abfüllen, sondern könne es im Offenausschank verkaufen. Auf die Personen angesprochen, die in ihrer eigenen Waschküche Bier brauten, sagt Gmür: «Als Ein-Mann-Show hat man geringe Chancen, auf dem Markt zu bestehen.»

### Der Tüftler

Eine Ein-Mann-Bierproduktion führt Thomas Hüsler in Uster im Nebenerwerb. «Mein erstes selbstgebrautes Bier gelang überraschend gut», meint der Sekundarlehrer rückblickend. Vor über zehn Jahren machte er über einem Holzfeuer im eigenen Garten seinen ersten Versuch. Das gute Resultat spornte ihn an, weiterzubrauen. Er produzierte zuerst 12 Liter, später 50, dann 100 Liter. Heute verkauft er jährlich rund 100 Hektoliter Bier, vor allem über die Rampe. Seit drei Jahren baut Hüsler an einer eigenen Brauanlage und einer kompletten Abfülllinie, einer Maschine, die das fertige Bier maschinell in Flaschen abfüllt. Deshalb hat er sein Vollzeitpensum als Sekundarlehrer auf fünfzig Prozent reduziert. Eigentlich hätte die Brauanlage diesen Frühling betriebsbereit sein sollen, doch der Arbeitsaufwand war grösser als erwartet. «Ich will bald wieder Bier in Uster brauen», sagt Hüsler. Bis dahin produziere eine Kleinbrauerei in Bern für Hüsler das «Usterbräu Export».

Die Einzelteile des Sudwerkes, der Kühlanlage und die Maschinen für die Abfülllinie habe er über Online-Börsen ersteigert oder anderswo gebraucht gekauft. Somit konnte Hüsler die Investitionskosten tief halten. Sie belaufen sich bisher auf etwa 100 000 Franken. «Momentan verdiene ich fast nichts an einer verkauften Flasche Bier», sagt er. Bescheidene Einnahmen mache er mit Braukursen, die rege besucht würden. «Ich bin der Chef und der Bimbo zugleich», sagt der Autodidakt von sich und bezeichnet sich als Freak. Er könne zwar selber bestimmen, wann er welche Arbeit mache, doch erledigen müsse er sie selber. Die Freude an der Technik, am Werken und Ausprobieren stehe für ihn bei seinem Nebenerwerb im Vordergrund.

Thomas Hüsler hat Konkurrenz erhalten: In Uster ist eine weitere Brauerei im Bau. Seit kurzem lässt die Braukultur AG bis zur eigenen Produktion ihre Biere ebenfalls extern herstellen. Für 2012 soll der Bierausstoss bei insgesamt 1200 Hektolitern liegen.

### Mikro in der Romandie

«Wir haben das Bier in die Romandie gebracht», sagt Yves Curchod, Geschäftsleiter der Mikrobrauereien «Les Brasseurs». Der Gastronom gründete zusammen mit drei Freunden 1997 in Genf die erste Gasthausbrauerei. Damals seien die Zeiten für das Gastgewerbe schwierig gewesen. Deshalb hätten sie nach einem neuen Konzept gesucht, um sich von der Konkurrenz abzuheben, und seien auf die Mikrobrauereien gestossen. In den USA sind Gaststätten, in denen das ausgeschenkte Bier vor Ort gebraut wird, bereits seit den 1950er Jahren bekannt. In Europa kamen die Skandinavier zuerst auf den Geschmack. «Wir sind in die USA und nach Nordeuropa gereist, weil dort Mikrobrauereien schon etabliert waren», sagt Curchod. Viele hätten damals skeptisch auf ihr Vorhaben reagiert. «In der Romandie trinkt man Wein», hätten sie oft zu hören bekommen. Zudem werde in der Schweiz generell wenig Bier getrunken im Vergleich zu anderen europäischen Ländern.

In der Zwischenzeit sind «Les Brasseurs» auch in Lausanne, Nyon und Neuenburg vertreten. Die Gäste können Bier trinkend zuschauen, wie ihr Getränk entsteht. Alle Gaststätten sind nach demselben Konzept einheitlich mit dunklem Holz getäfelt und geben eine heimelige Atmosphäre ab. «Jung und Alt trifft sich in unseren vier Mikrobrauereien», sagt Curchod. Die Konkurrenz durch neu entstandene Kleinbrauereien in der Romandie bereite ihm keine Sorgen, im Gegenteil. «Die Medien berichten über die neuen Brauereien, und somit

## «Viele wünschen sich eine lokale Brauerei, ein einheimisches Bier, wie es Tradition war.»

Anita Tremli, Geschäftsleiterin Brauerei Fischerstube

bleibt das Thema Bier in der Öffentlichkeit präsent.» Das komme dem gesamten Biergewerbe zugute. «Les Brasseurs» planen, in Freiburg und in der Deutschschweiz Fuss zu fassen. Die Suche nach geeigneten Räumlichkeiten in Basel, Zürich und Bern erweise sich aber als schwierig. Wenn sie fündig werden, wird das Angebot an Biersorten in der Deutschschweiz weiter an Vielfalt gewinnen. ■



### Brauerei Fischerstube

Die Brauerei Fischerstube gilt als Pionierin der Kleinbrauereien in der Schweiz. Der Arzt Hans Jakob Nidecker gründete sie 1974 in Kleinbasel. Heute produziert die Brauerei Fischerstube pro Jahr rund 4500 Hektoliter Ueli Bier.

Sieben Personen sind in der Produktion tätig. Verkauft wird das Ueli Bier in Basel-Stadt und im umliegenden Gebiet, vor allem in Baselland und auch im Aargau. [www.uelibier.ch](http://www.uelibier.ch)

Finest  
Fischerstube  
Single Malz

