

Bierbrauen im Aargau

Im früheren Stall, beim Marktführer, zu Hause in der Pfanne



Da braut sich was zusammen

Bierbrauen boomt - auch im Aargau, wo 64 Brauereien gemeldet sind. Eine davon findet sich in einem umgebauten Stall in Rietheim, hier stellen Vater und Sohn das «Kündigbräu» und ein ganz spezielles Bier für den Flughafen her.



Roger Kündig in der Mikrobrauerei, die er zusammen mit seinem Vater in Rietheim betreibt: Die neue Spezialität.

VON MANUEL BÜHLMANN

Der Alarm auf dem Handy ertönt, nun muss es schnell gehen. Roger Kündig eilt zur kupfernen Sudpfanne, klettert die Leiter hoch, öffnet die Deckel. Der Raum füllt sich mit Dampf, die Fenster beschlagen rasch. 1000 Liter flüssige Würze kochen im grossen Behälter, nun muss der Hopfen rein. «Der Zeitpunkt ist entscheidend», erklärt Kündig. Mit seinem Vater René betreibt der 34-Jährige eine kleine Brauerei an der Hauptstrasse in Rietheim. Im umgebauten Stall neben dem Wohnhaus brauen sie ihr eigenes Bier: Kündigbräu.

400 Hektoliter produziert das Duo pro Jahr - eine Mikrobrauerei. Zum Vergleich: Feldschlösschen liefert allein für die EM 30 000 Hektoliter nach Frankreich. Kleine Brauereien wie jene der Kündigs sind im Trend. Die Zahl der Brauereien, die bei der Eidgenössischen Zollverwaltung registriert sind, ist seit 2000 von 81 auf knapp 700 gestiegen. 64 sind im Aargau gemeldet, der dritthöchste Wert aller Kantone - nur Bern (131) und Zürich (99) haben mehr. Der Präsident der IG Bierkultur Aargau, Fritz Züger, spricht von einer «explosionsartigen Entwicklung». Züger, der selbst am Rabenbrau in Gränichen beteiligt ist, sagt: «Das ist ein Gegentrend zur Globalisierung. Die Grossen werden immer grösser, das gibt uns kleinen Brauereien viel Spielraum.» Ein Ende des Trends ist nicht in Sicht. «Wir verzeichnen weiterhin eine starke Zunahme bei den steuerpflichtigen Inlandbrauereien», teilt die Eidgenössische Zollverwaltung mit. «Es handelt sich dabei praktisch ausnahmslos um kleine regionale Brauereien oder um Haus- und Hobbybrauer.»

Ein 5-Liter-Krug zum Abschluss

Haus- und Hobbybrauer war auch René Kündig, Rogers Vater, zu Beginn - allerdings mit professionellem Hintergrund. «Lehrabschluss 31.10.1968» steht auf dem massiven Bierkrug, hoch oben auf der

Glasvitrine in der kleinen Verkaufsecke. Er wollte eigentlich Automechaniker werden, landete dann zufällig bei der Brauerei Hürlimann in Zürich. Zur bestandenen Abschlussprüfung erhielt jeder Lehrling einen Krug - darauf die Unterschriften aller Brauer, darin fünf Liter Bier. «Am Schluss des Abends war er leer», sagt Kündig und lacht. Auf die Lehre folgten zwei Jahre bei der Usterbrauerei, danach wechselte er in die Baubranche und war den Brauereien fortan nur noch als Biertrinker verbunden. Doch das, was er im Stangenglas serviert bekam, schmeckte ihm je länger, je weniger. Die Lösung: ein eigenes Bier. Jeden Freitag stellte er sich in die Küche, um 20 Liter für sich und Kollegen zu brauen. «Das Bier kam gut an», sagt Kündig. Die produzierte Menge

«Die Grossen werden immer grösser, das gibt uns kleinen Brauereien viel Spielraum.»

Fritz Züger Präsident der IG Bierkultur Aargau

war schnell weg, die Anlage am Anschlag. Auf einen Ausbau folgte der nächste, bis irgendwann die Frage unumgänglich war: «Wollen wir das Risiko eingehen und selbstständig werden?» Kündig wagte den Schritt, gründete erst eine GmbH, später eine Aktiengesellschaft, verwirklichte den Traum von der eigenen Brauerei.

Sohn hilft in der Brauerei mit

Heute sagt der 66-Jährige: «Wir können davon leben, aber reich wird man nicht. Es braucht Idealismus. Brauen ist harte Arbeit.» «Renés Fyrabigbänkli», ein Geschenk zur Pensionierung, wird nur als Ablage genutzt. Ein bis zwei Brautage stehen pro Woche an. Acht Stunden dauert ein solcher, danach lagert das Gebräu zwei Tage im Gärbottich, drei Wochen im einen Tank, weitere drei bis vier Wochen im anderen. «Man muss dem Bier Zeit geben», erklärt René Kündig. Danach werden die Flaschen von Hand abgefüllt und etikettiert. Die Arbeit ist von einem Mann allein nicht zu bewältigen; Sohn Roger

hilft seit drei Jahren mit, den Beruf als Informatiker hat er aufgegeben.

Während der Vater auf der Festbank sitzt und erzählt, braut der Sohn. Roger Kündig steht vor dem Läuterbottich, holt mit einer Schaufel die Treber, die Rückstände des Malzes, raus, füllt damit die Karette und kippt sie in einen Behälter. Rund 250 Kilo fallen an einem Brautag an, Kündig fährt hin und her und hin und her, bis er alles abgeladen hat. Ein Bauer wird die Brauabfälle später abholen - in dieser Form ist Bier auch für Kühe und Rinder eine Delikatesse.

Preisgekröntes Experiment

An jenem Donnerstag steht eine Premiere an: Roger Kündig produziert erstmals auf der grossen Anlage die «Rietheimer Aue», neu und bereits preisgekrönt. Bei der Brauschau in Bad Zurzach übertrumpfte die Sorte 87 die anderen Biere. Platz 1. In seiner Freizeit experimentiert Kündig auf der kleineren Brauanlage seines Vaters, mit der alles angefangen hat. «Die Leute wollen immer etwas Neues», sagt René Kündig. Biere mit Honig oder Holunderblüten sind das Resultat geglückter Experimente. Innovation ist zentral, um gegen die Brauerei-Riesen zu bestehen. «Der Kampf gegen die Grossen», wie er es nennt. Die Verträge der Grosskonzerne mit den Restaurants halten ihre Biere häufig von der Getränkekarte fern. Gefragt ist Überzeugungsarbeit. Kündigbräu wird zurzeit in sechs Zurzibietern Betrieben ausgeschenkt und verkauft. Und auch am Flughafen Zürich ist die kleine Rietheimer Brauerei vertreten, sie stellt für die dortigen Gastrobetriebe ein eigenes Bier her.

Die Strategie der Kündigs ist klar: weiter wachsen. René Kündig steht vom Festbank auf und zeigt im umgebauten Stall, wo grössere Lagertanks und eine automatische Abfüll- und Etikettiermaschine geplant sind. Ihr Ziel: 1000 Hektoliter Bier im Jahr - von der Mikro- zur Kleinbrauerei.



Eine interaktive Karte mit allen Brauereien im Aargau finden Sie auf aargauerzeitung.ch

64

Brauereien sind im Aargau gemeldet, der dritthöchste Wert aller Kantone - nur Bern (131) und Zürich (99) haben mehr. Insgesamt hat sich die Zahl der Brauereien in der Schweiz seit dem Jahr 2000 von 81 auf knapp 700 erhöht.

30 000

Hektoliter Bier liefert Feldschlösschen allein für die Fussball-Europameisterschaft in Frankreich - zum Vergleich: Die Mikrobrauerei Kündig in Rietheim produziert pro Jahr lediglich 400 Hektoliter Bier.

Feierabend

Christoph Lutterer, 25, schliesst diese Woche seine Lehre bei Feldschlösschen ab.

VON MARIO FUCHS

Christoph Lutterer verdankt sein Glück dem Fernsehen. Nach dem Schulabschluss überlegte sich der junge Mann im baden-württembergischen Schopfheim wie Hunderttausende andere Abiturienten in Deutschland: «Was will ich eigentlich machen?» Er entschied sich, Bauingenieurwesen zu studieren. Doch bald merkte er, dass er damit nicht richtig glücklich werden würde - und brach ab. Der Zufall wollte es, dass just in dem Moment im Fernsehen eine Reportage über den Beruf des Bierbrauers lief. Für Lutterer wurde die Sendung zur Offenbarung: «Ich wusste sofort: Das ist es!»

Bei der Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden, bewarb er sich um eine Lehrstelle. Was einst schlicht Brauer hiess, heisst heute Lebensmitteltechnologie EFZ, Schwerpunkt Bier. Sieben Lernende erhalten in der Schweiz dieser Tage ihr Fähigkeitszeugnis. Wir haben den Jungbrauer besucht, um mehr über die Zukunft des Biers im Aargau und in der Schweiz herauszufinden. Was hat er gelernt? Was sind die Trends? Wie erlebt er als Mitarbeiter des Marktführers den Austausch mit Kollegen von kleinen Brauereien?

Kreative Wissenschaft

An diesem Junitag sitzt Lutterer, 25, blaugraue Arbeitsuniform, schwarze Sicherheitsschuhe, in einem Sitzungszimmer der grössten Brauerei im Land. Am 8. Februar 1876 setzten Brauer Theophil Roniger und Landwirt Mathias Wüthrich hier den ersten Sud an. Heute ist jede vierte Stange, die in der Schweiz getrunken wird, ein «Feldschlössli». Warum entschloss sich Christoph Lutterer, das Bierbrauen zu erlernen? «Zum einen mag ich natürlich Bier», sagt er und lächelt



die «Rietheimer Aue», holte Platz 1 bei der Brauschau in Bad Zurzach.

SANDRA ARDIZZONE

«Brauen ist zu mehr als der Hälfte putzen»

Bier selber brauen ist im Trend, auch im Aargau. In Densbüren können sich Hobbybrauer mit Utensilien und Rohstoffen eindecken.

VON PETER BRÜHWILER (TEXT)
UND MARIO HELLER (FOTO)

Der Brau- und Rauchshop in Densbüren ist Schweizer Marktführer beim Verkauf von Brauerei-Zubehör. Roger Frei, besser bekannt unter den Namen Schoggi, übernahm das Geschäft 2012. Seither sei dieses jährlich um 15 bis 20 Prozent gewachsen, sagt er. Etwa 85 Prozent seiner Kunden sind Hobbybrauer, die in Kellern, in Küchen oder auch mal auf dem Balkon brauen.

Jetzt im Sommer will man ja eigentlich Bier trinken, und nicht selber brauen. Läuft das Geschäft trotzdem?

Wir verkaufen auch jetzt viele Brauzutaten und Zubehör. Aber die Hauptbrauzeit ist schon der Winter. Schon wegen der Temperaturen.

Ohne Kühlraum wird es für Hobbybrauer bei den aktuellen Temperaturen wohl schwierig?

Hobbybrauer machen obergäriges Bier. Der Gärprozess läuft bei etwa 20 Grad ab. Ein kühler Keller reicht also. Ohne Keller wird es jedoch schwierig.

Warum werden die meisten industriellen Biere untergärig hergestellt?

Ein Hauptgrund dafür ist sicher, dass ein untergäriges Bier klarer ist. Obergärige Biere sind dafür geschmacksintensiver und in der Regel auch mastiger.

Was wird in der Hobbyszene vor allem gebraut?

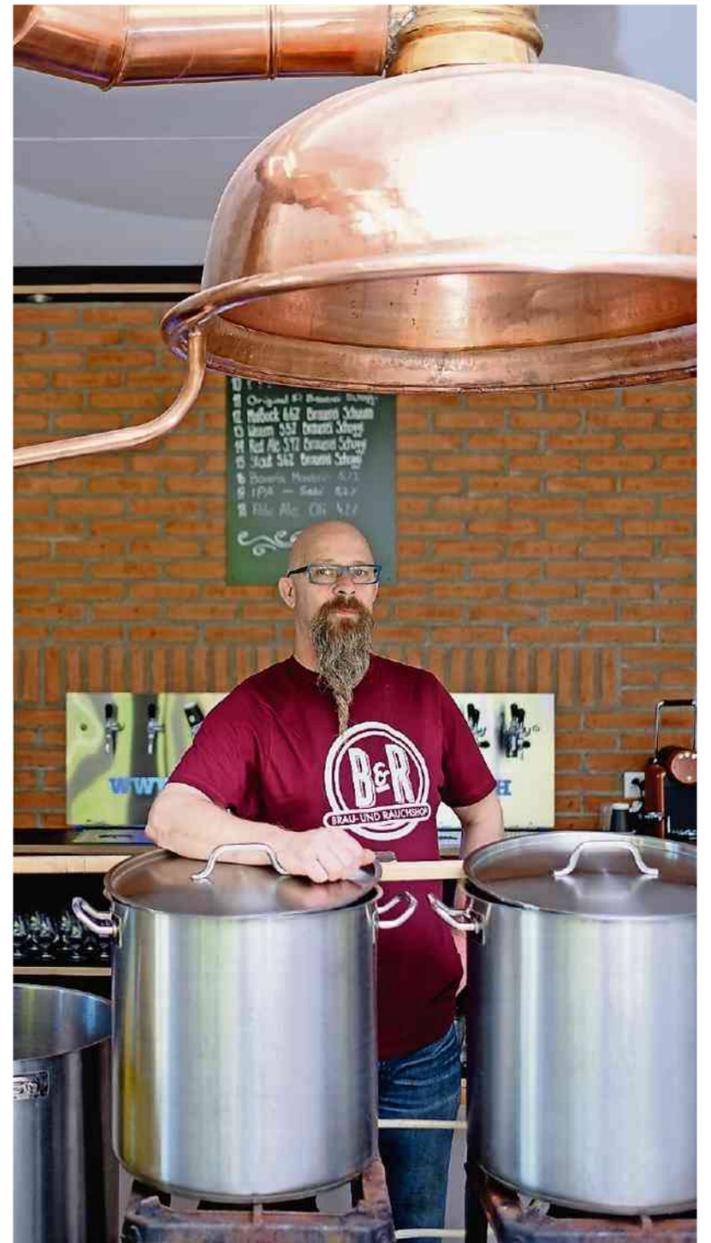
Als ich den Laden hier übernahm, wünschten sich Neu-Kunden häufig, ein «Bier wie Feldschlösschen» zu machen. Unterdessen imitieren die Grossen die Kleinen. Am beliebtesten in der Hobbyszene sind Indian Pale Ale und ganz allgemein starke Biere ab sechs, sieben Prozent.

Muss man als Anfänger irgendwelche Vorschriften beachten?

Bis zu 400 Liter im Jahr darf man für sich selber brauen. Wobei laut Gesetz das Bier das Haus nicht verlassen darf. Eng gesehen dürfte ein Hobbybrauer also keine Flaschen verschenken. Auch wenn dies nicht so genau genommen wird, macht es Sinn, sich bei der Tabak- und Alkoholsteuer anzumelden, wenn man sein Bier zum Beispiel an einem Vereinsanlass vorbeibringen will.

Machen viele Ihrer Kunden den Schritt vom Hobby-Brauer zum Fortgeschrittenen?

Das kommt schon vor. Diese Woche etwa hat ein Kunde seinen Brautopf gegen einen neuen, grösseren eingetauscht. Der Gebrauchte war innert Stunden verkauft, denn Occasions-



Roger Frei: «Am beliebtesten in der Hobbys-Brauszene sind Indian Pale Ale und ganz allgemein starke Biere ab sechs, sieben Volumenprozent.»

ware ist in diesem Bereich momentan sehr gesucht.

Welche Fehler machen Anfänger am häufigsten?

Das Wichtigste ist die Sauberkeit. Wer ein Hobby sucht, das auslastet, ist mit Brauen sicher gut bedient,

«Am beliebtesten in der Hobbyszene sind Indian Pale Ale und ganz allgemein starke Biere ab sechs, sieben Prozent.»

Roger Frei Geschäftsführer beim Brau- und Rauchshop in Densbüren

denn mehr als die Hälfte der Arbeit besteht aus Putzen.

Männer gelten ja eher als Putzmuffel, trotzdem sind sie in der Hobbybrauszene wohl in der Mehrheit?

Ja, aber die Frauen haben meistens nichts dagegen, wenn der Mann

braut, denn neben dem Putzen muss ein Brauer vor allem warten. Und dann kann er den Rasen mähen oder auf die Kinder aufpassen.

Auf den Brau- folgt der Gärprozess. Und da heisst es dann erst recht: Warten, oder?

Ja, und in dieser Phase passieren Anfängern auch häufig Fehler. Wenn die Geduld fehlt und das Bier zu früh abgefüllt wird etwa, oder wenn vor dem Abfüllen zu viel Zucker beigefügt wird, dann entwickelt sich in den Flaschen zu viel Kohlensäure.

So viel, dass die Flaschen explodieren können?

Die Flaschen vertragen viel. Aber ich hatte auch schon Kunden, denen das passiert ist. Einer hat mal angerufen und gesagt, er könne nicht mehr in den Keller rein, weil es dort dauernd knalle.



So wird Bier gebraut: Ein Erklärvideo finden Sie auf www.aargauerzeitung.ch

mit einem Alkoholfreien

verschmizt. «Vor allem gefällt mir aber, dass es ein Beruf mit Tradition ist, einer, in dem man naturwissenschaftlich arbeiten und gleichzeitig kreativ sein kann.» Vor wenigen Tagen schloss er die Ausbildung ab. Was einst schlicht Lehrabschlussprüfung hiess, heisst neu Qualifikationsverfahren. Seine Noten kennt er noch nicht - eine Festanstellung in Rheinfelden hat er aber bereits auf sicher.

Weniger Handarbeit

Die drei Lehrjahre, sagt Lutterer, seien schnell vorüber gewesen. Er lernte, wie man die Würze herstellt, wie die Hefe arbeitet, wie man das fertige Bier filtriert und somit haltbar macht. Zusammengefasst: «Ich habe gelernt, wie man aus Rohstoffen Bier macht und wie man die Anlagen dafür bedient und pflegt.» Hier wird denn auch bereits der grösste Unterschied von der Grossbrauerei zu den Kleinen offensichtlich: Was andernorts manuell abgewogen und gemischt wird, wird in Rheinfelden über komplexe Anlagen via Computer gesteuert. «Meine Berufsschulkollegen machen mehr von Hand», gibt Lutterer zu, «dafür müssen wir die grossen Steuerungssysteme beherrschen.»

Dass Lutterer auch von Hand brauen kann, zeigten er und Mitsstift Sven Wendland beim «Jubiläumsbier»: Weil Feldschlösschen heuer 140-jährig wird, braute das Duo ein Festbier. «Wir experimentierten mit Torfmalz. Wir hatten eine konkrete Vorstellung eines Geschmacks und versuchten, dahin zu kommen.» Weil die Anlagen auf grosse Mengen ausgelegt sind, durften die Lernenden in die «Pilot Plant», die interne Versuchsbrauerei. «Es steckt sehr viel Arbeit drin», sagt Lutterer und nimmt eine Bügelflasche mit der selber gestalteten Etikette in die Hand. «Aber es hat echt Spass gemacht.»

Am Sitzungstisch neben ihm sitzt Stéphane Quillet, Leiter Produktionsentwicklung und Präsident des eidgenössischen Ausbildungsverbands «Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologien». Er sagt: «Es wird

heute viel über kleinere Spezialitätenbrauereien gesprochen. Aber auch sie verkaufen Lagerbier mit Abstand am besten.» Insgesamt mache der Lager-Anteil rund 80 Prozent des getrunkenen Biers aus.

Das war dem Deutschen Christoph Lutterer schnell aufgefallen: «Die Schweiz ist wohl das einzige Land, in dem man das Bier nicht nach Inhalt, sondern nach Grösse des Gefässes bestellt.» Als Trend könne man deshalb nicht eine einzelne Biergattung oder eine Geschmacksrichtung nennen, sondern schlicht «die Förderung der Bierkultur». Es gehe nicht bloss darum, dass Bier getrunken werde, sondern dass jene, die es trinken, dies bewusst tun: «Bier ist ein jahrtausendealtes Naturprodukt. Es ist stark verknüpft mit Brauchtum. Entsprechend sollte man es würdigen und in Massen geniessen.» Um dieses Bewusstsein zu schaffen, sagt Quillet, wolle man mit den lokalen Brauereien am gleichen Strick ziehen: «Wir tragen alle gleichermaßen zur Bierkultur bei.» Erreicht werden soll dies mittels Bier-Sommeliers, die in Zusammenarbeit mit Gastro Suisse ausgebildet werden und in ihren Betrieben diese Bier-Philosophie etablieren sollen.

Ferien in Belgien

Und was trinkt der junge Spezialist, wenn die Schicht zu Ende ist? «Ein Alkoholfreies, denn ich muss ja noch nach Hause fahren», sagt er und lacht. Zu Hause gönne er sich gerne ein «Braufrisch» - oder auch mal eine «externe», belgische Spezialität. Sowohl der Lernende Lutterer als auch sein Ausbilder Quillet waren kürzlich dort in den Ferien. Unabhängig voneinander, beide hauptsächlich des weltberühmten und oft gerühmten belgischen Bieres wegen. Für Christoph Lutterer ist klar: Obwohl er als Lebensmitteltechnologie theoretisch auch in einer Schokoladefabrik oder einer Grossbäckerei arbeiten könnte - in der Brauerei hat er seinen Traumjob gefunden. Weil er zur richtigen Zeit den Fernseher eingeschaltet hatte.