Hier trinkt man nur

Craft Beer und Mikrobrauereien sind in aller Munde. An Lokalen, die sich ganz diesen lokalen Bierspezialitäten verschrieben haben, herrscht aber noch kein Überfluss. Ein Dutzend Tipps für Geniesser. **Von Jeroen van Rooijen**

TAKETAN / GETTY IMAGES

Doch, es gibt sie, die Orte, die frei und engagiert ihre eigene Bierkarte kuratieren. Autor Jeroen van Rooijen hat die besten besucht und aufgelistet.

Manchmal muss es ein Bier sein. Nach einem körperlich oder geistig anspruchsvollen Tag tut ein erfrischender Schluck Gerstensaft einfach gut. Deswegen ist Bier anhaltend beliebt: Der Konsum verharrt in der Schweiz auf durchschnittlich rund 55 Litern im Jahr pro Kopf. Das heisst: Im Schnitt trinkt jeder Schweizer oder jede Schweizerin alle zwei Tage ein 3,3-dl-Fläschchen Bier. Und immer öfter ist dies ein lokales Gebräu – ein sogenanntes «Craft Beer». Der Import von «Schüttware» (also billigem Lagerbier zum schnellen Konsum) nimmt ab, die Begeisterung der einheimischen Biertrinker für regionale Provenienzen und Spezialitäten wächst.

Nach Jahren der Konsolidierung des Biermarkts werden nun wieder überall neue Klein- und Mikrobrauereien gegründet und besondere Biere gebraut, die teilweise nur in begrenzten Mengen erhältlich sind. Nicht jedes dieser von Hand geschaffenen Regional-Gebräue ist automatisch ein Genuss, aber die lokale Verankerung schafft einen emotionalen Mehrwert, der den meisten Konsumenten gut zu munden scheint. Der ganz grosse Renner sind momentan die India Pale Ales – jede Brauerei versucht sich derzeit an der stark gehopften, leicht trüben Spezialität. Oder an sogenannten Porter-Bieren. Die Biersorte ist im 18. Jahrhundert in England entstanden und wurde vor allem von Hafenarbeitern getrunken. Daher der Name «Porter», der auf Englisch unter anderem «Lastenträger» bedeutet. Ein Porter-Bier ist dunkel bis schwarz, eher leicht und hat ein sanftes Caramelaroma. Im 20. Jahrhundert verschwand der Bierstil aus dem Angebot der Brauereien und taucht erst jetzt wieder auf den Karten der Bierbeizen auf.

> **Nicht jedes der von Hand geschaffenen Regional-Gebräue ist automatisch ein Genuss. Erfolgreich sind sie trotzdem.**

Heute gibt es eine Vielzahl von «Bottleshops», in welchen diese Bierspezialitäten zu kaufen sind. Was aber immer noch ziemlich rar ist, sind «Brewpubs», also Brauereien mit Offenausschank – oder auch Bars und Bistros mit einem spezialisierten Bier-Sortiment und entsprechendem Know-how. Orte also, wo der geneigte Bierfreund gepflegt und in geselliger Runde die eine oder andere Besonderheit verkosten kann. Das liegt auch daran, dass viele Restaurants und Bars über Verträge mit bestimmten Lieferanten und Brauereien verbunden sind und aus diesem Grund zuerst auf deren Sortiment zurückgreifen.

Doch es gibt sie, die Orte, die frei und engagiert ihre eigene Bierkarte kuratieren und auch dem verwöhnten Bierkenner immer wieder mal eine neue Spezialität einschenken. Rechts finden Sie zwölf Schweizer Adressen, die sich dem Bier verschrieben haben. Prost!

50 Biere aus der Schweiz

Kellerbiere

Unfiltriert abgefüllte, helle Lager- und Spezialbiere mit einer natürlichen Trübung. Gegenüber filtrierten Bieren weisen sie oft einen etwas tieferen Kohlensäuregehalt auf und haben durch die Trübstoffe, vor allem Hefe, einen ausgeprägteren Geschmack.

Marenghin: Aktienbrauerei Flims Surselva GR
Feldschlösschen Braufrisch: Feldschlösschen AG
Ueli Reverenz spezial: Brauerei Fischerstube BS
Müller-Bräu Zwickel-Bier: Brauerei H. Müller AG
Bärner Müntschi: Brauerei Felsenau BE

Untergärige Spezialitäten

Sammelkategorie für unterschiedlich gebraute Biere. Dazu zählen Schwarzbiere und Biere, die mit speziellen Getreidesorten hergestellt oder mit Gewürzen und Honig verfeinert wurden, und solche, die vom Lagerbiergeschmack abweichen. Der Alkoholgehalt ist durchschnittlich.

Öufi Südfuss: Öufi Brauerei BK Bierkultur SO
Schwarzbier: Brauerei Unser Bier BS
Draft Original: Cardinal FR
Dinkel: Brauerei Rosengarten SZ
Feldschlösschen Dunkel: Feldschlösschen AG

Weizenbiere

Bier – dafür gutes

The International Beer Bar, Zürich

Keine Cocktails, keine Weinkarte, keine Grüntees – nur Bier! In der International Beer Bar in Zürich-West gibt es Dutzende von Spezialbieren in einem rustikal-maskulinen Ambiente.

Luisenstrasse 7, 8005 Zürich

Fork & Bottle, Zürich

Das «Fork & Bottle» im Zürcher Brunau-Quartier nennt sich ein «Farm-to-Table»-Restaurant und schenkt mehr als 60 Craft-Biere aus – im Sommer auch in einem grosszügigen Biergarten.

Allmendstrasse 20, 8002 Zürich

Brauerei Uster, Uster (ZH)

Erste «Tankstelle» für Biergeniesser im Zürcher Oberland ist die traditionsreiche Brauerei Uster, die sich dem lokalen Gerstensaft verschrieben hat und selbst Spezialitäten braut.

Brauereistrasse 16, 8610 Uster

ANNIE DAY

Volta-Bräu, Basel

Die am weitläufigen Voltaplatz gelegene, zur Krafft-Gruppe gehörende Basler Volta-Bräu braut eigene Biere und schenkt diese im gemütlichen Lokal auch gleich aus.

Voltastrasse 30, 4056 Basel

Barbière, Bern

Seit März 2014 schenkt die «Barbière» am beliebten Berner Breitenrainplatz Spezialbiere aus – und braut sie teilweise auch selbst. Auch mittags eine schöne Adresse!

Breitenrainplatz 40, 3014 Bern

Erzbierschof, Zürich

Von Bern Liebefeld aus erobert der «Erzbierschof» die Schweiz: Bereits vier Filialen betreibt der Craft-Beer-Spezialist in der Schweiz. Die Bar rühmt sich, die längste Reihe von Offenausschank-Zapfhahnen zu haben.

Freischützgasse 10, 8004 Zürich

Brauhaus Sternen, Frauenfeld (TG)

Im Brauhaus Sternen Frauenfeld nahm vor über zwanzig Jahren mit dem Bier-Rebellen Martin Wartmann ein wichtiger Teil der Craft-Revolution ihren Lauf. Noch immer ein guter Ort von robustem Charme.

Hohenzornstrasse 2, 8500 Frauenfeld

Doppelleu, Winterthur (ZH)

Während sich Chopfab in der schwarzen Dose zur Prolo-Schüttware entwickelt, hebt der aus dem gleichen Winterthurer Betrieb kommende Doppelleu in neue Geschmacksdimensionen ab. Auch ab Rampe zu verkosten.

Industriestrasse 40, 8404 Winterthur

Turbinenhalle, Zürich

Bier für Zürich, gebraut in Zürich – das Turbinenbräu kommt an und verbreitet sich in der ganzen Stadt. Man kann die Spezialitäten auch direkt ab Rampe in Albisrieden verkosten.

Badenerstrasse 571, 8048 Zürich

Kornhausbräu, Rorschach (SG)

Den Brauern zuschauen und im industriellen Ambiente das Dutzend Spezialbiere der Rorschacher Kornhausbräu gleich geniessen – das Brew-Pub-Konzept kommt auch hier gut an.

Industriestrasse 21, 9400 Rorschach

Au Trappiste, Bern

Erste Anlaufstelle für Bierfreunde in der Berner Altstadt ist das Biercafé Au Trappiste, benannt nach den bierbrauenden belgischen Mönchen und ihrer vollmundigen Bierspezialität.

Rathausgasse 68, 3011 Bern

Trois Dames, Sainte-Croix (VD)

Die engagierte Waadtländer Brasserie Trois Dames in Sainte-Croix hat sich ganz den besonderen Bieren verschrieben und geniesst für diese Passion überregionale Bekanntheit.

Rue de France 1, 1450 Sainte-Croix

Zehn Stil-Tipps für Biertrinker

1.
Bier sollte nicht eiskalt sein – es entwickelt sein Aroma am besten bei einer Temperatur von 8 bis 12 Grad.

2.
Genussbiere trinkt man am besten aus einem Glas – ein Bierglas mit bauchiger Form unterstützt Aroma und Schaum.

3.
Das Glas sollte vor dem Einschenken mit kaltem Wasser ausgespült werden.

4.
Zum Einschenken setzt man die Flasche behutsam an den Rand des um 45 Grad geneigten Glases.

5.
Zum Schluss wird das Glas aufgerichtet und mit dem letzten Tropfen die Schaumkrone «aufgeschichtet».

6.
Ein Bier trinkt man wie einen Wein: Langsam und in kleinen Schlucken.

7.
Mit Bier prostet man sich genauso zurückhaltend zu wie mit Wein.

8.
Bier kann man verschenken – idealerweise als Sixpack mit Craft-Bieren.

9.
Bier kann man mit Limonaden mischen – nicht aber Craft-Biere. Für ein Panaché besser Lagerbier nehmen.

10.
Ein gutes Bier kann ein vollwertiger Essensbegleiter sein – auch im Nobelrestaurant. *(jvr.)*

Weizenbier, Weissbier und Hefeweizen gehören zu den obergärigen Bieren. Zum Brauen wird ein Anteil von mind. 50% Weizenmalz verwendet. Die Hopfenbittere ist weniger ausgeprägt, dafür sind sie spritziger. Der Alkoholgehalt variiert zwischen 4,3% und 5,6% Vol.

Weizen: Öufi Brauerei BK Bierkultur SO
Modern Wheat Weizen: Feldschlösschen AG
Tram-Weizen: Brauerei Altes Tramdepot BE
Lägere-Bräu Weizen: Lägere-Bräu AG
Ämrich Weizen: Brasserie Valaisanne VS

Pale Ales

Für die Herstellung dieser aus England stammenden, blassen, hopfenbetonten Sorten mit einem Alkoholgehalt zwischen 5% und 6,3% Vol. wird helles Malz verwendet. India Pale Ale (IPA) ist etwas stärker gehopft und bitterer.

La Helles: Birrificio Ticinese San Martino TI
Wädenswiler Pale Ale: Wädi-Bräu-Huus ZH
Chopfab Trüeb: Doppelleu-Brauwerkstatt ZH
Valaisanne Pale Ale: Brasserie Valaisanne VS
India Pale Ale: Brasserie Trois Dames JU

Obergärige Spezialitäten

Einflüsse aus verschiedenen Ländern mit grosser Brautradition, darunter Belgien und Grossbritannien, gaben den Anstoss für die neue Vielfalt an Bierspezialitäten von Schweizer Brauereien. Diese werden oft in kleineren Mengen auf den Markt gebracht.

Swiss Stout: Brauerei Schützengarten SG
Ueli Summer Ale: Ueli-Bier BS
Balthasar: Brauerei Hardwald ZH
Äs Roots: Kleinbrauerei Stiär-Biär UR
Belgian Tripel: Doppelleu-Brauwerkstatt ZH

Quelle: Gabriela Gerber: Schweizer Biere 2017/18 – 325 Biere, verkostet und beschrieben von Biersommeliers aus der Schweiz, Verlag Werd & Weber, Gwatt bei Thun. Zusammenstellung: dst.