

Zwei Kleinbrauereien lassen die Churer Biertradition aufleben

TEXT UND BILDER: PETER DE JONG

Zwei Kleinbrauereien wollen dem «wachsenden Bedürfnis nach dem Bier von hier», dem Churer Bier also, gerecht werden. Sie liegen damit im Trend. Denn die Kleinbrauereien sind schweizweit auf dem Vormarsch.

Über 300 Bierbrauereien und 1000 Biermarken gibt es mittlerweile.

Ausgerechnet in Zeiten der Globalisierung erfreuen sich die Biere von lokalen Kleinbrauereien bei den Konsumenten zunehmender Beliebtheit. In Chur machen derzeit gleich zwei neue Kleinbrauereien von sich reden: Die Brauerei Chur AG hat ihren Betrieb im September aufgenommen und die ersten Flaschen mit dem edlen gelben Saft abgefüllt, und das Projekt Churer Stadtbier steht in den Startlöchern. Dabei haben die Betreiber nicht etwa nur das Geschäft im Auge. Eher das Gegenteil ist der Fall, nämlich die Freude an der Vielfalt und daran, «kreativ neue Biersorten entwickeln zu können».

«Bier aus Chur für Chur»

Wasser, Hopfen, Malz, Hefe: So scheinbar simpel wie die Zusammensetzung von Bier ist, so vielfältig sind die Sorten. Das schätzen viele Bierliebhaber und mit ihnen Patrick Arnet. Eine Leidenschaft von ihm ist Bier trinken – eine andere Bier brauen. Schon seit einigen Jahren trug der Lebensmittelingenieur die Idee ei-

ner eigenen Brauerei mit sich herum. Seit einem Praktikum in einer kleinen Brauerei in Ostdeutschland während seiner Ausbildung hat ihn die Braukunst nicht mehr losgelassen. In Chur will er sich nun als Bierbrauer versuchen. Die Räumlichkeiten der ehemaligen Weinhandlung Zanolari entpuppten sich als ideal für sein Vorhaben: «Das Klima stimmt, und Platz habe ich mehr als genug», freut sich der 40-jährige Unternehmer.

Arnet will eine geschmackliche Alternative zum Einheitsbier der Biergiganten anbieten, «ein Bier aus Chur für Chur», wie er sagt. Der Jungbrauer betrachtet sich aber keineswegs als Konkurrent der Grossen, sprich Heineken. Er wolle vielmehr in eine Lücke springen, erklärt er. Für grössere Sprünge reichen die Kapazitäten ohnehin nicht: 1000 bis 2000 Hektoliter seines Churer Gerstensaftes will er vorerst pro Jahr an die Frau und vor allem den Mann bringen. Den Anfang macht ein helles Frischbier. Dadurch, dass es weder filtriert noch pasteurisiert



«Nicht nur gut, sondern sogar ausgezeichnet»: Roland Paulweber (links) und Sacha Schibli sind von den ersten Brauversuchen begeistert.

ist, gewinnt es zwar an Geschmack, lässt sich aber nur etwa drei Monate lagern. Erhältlich ist das «Churerbier» nicht nur in der Gastronomie und im Handel, sondern später auch direkt am Produktionsstandort an der Salvatorenstrasse.

Lange Churer Tradition

Mit einem echten Stadtbier nach eigener Rezeptur auf eine neue Churer Bierkultur anstossen wollen auch Sacha Schibli und Roland Paulweber. Ganz nach dem Motto «Bier von hier, statt Bier von dort» haben sie die Kleinbrauerei Churer Stadtbier ins Leben gerufen. «Um 1900 gab es in Chur noch vier lokale Brauereien», erklärt Schibli. Die wortwörtliche Bieridee, wieder an diese Brautradition anzuknüpfen, hatte er vor eineinhalb Jahren, als er im Fernsehen eine Reportage über eine erfolgreiche Heimbrauerei in Deutschland sah. Angetan von der handwerklichen Braukunst, schaffte er sich eine kleine Brauanlage an. Der erste Ver-

such zu Hause auf dem Balkon gelang auf Anhieb, und der Gerstensaft fand im Freundes- und Bekanntenkreis begeisterte Abnehmer.

Etwa zur gleichen Zeit hörte der Hobbybrauer von einem erfahrenen Braumeister, der sich selbstständig machen wollte. Er traf Roland Paulweber, fand den Österreicher sofort sympathisch, und beide beschlossen, gemeinsame Sache zu machen. «Mein Traum ist es, vier bis fünf herausragende Biere nach ursprünglicher Manier zu kreieren», sagt Paulweber. Er rechnet mit einem Ausstoss von 900 bis 1000 Hektoliter pro Jahr. Das Equipment steht bereit, und auch die Standortfrage ist weitgehend geklärt. Damit das Projekt realisiert werden kann, sind die Stadtbiermacher auf die Hilfe von aussen angewiesen. Wer will, kann bis 31. Dezember im Büro am Arcas 19 Aktien und Partizipations-scheine zeichnen. Die Initianten sind guter Dinge: «Unser Konzept hat Hand und Fuss.» ■



«Bier aus Chur für Chur»: Patrick Arnet hat die ersten Flaschen seines «Churerbiers» abgefüllt.