

Ustermer Tüftler-Bier in 15 Sorten

USTER Drei Freunde aus Uster und Zürich haben das Neufuhrbräu lanciert. Die Jungbrauer nehmen den Trend auf, wonach Bier nicht mehr länger nur ein Getränk für die Masse sein soll, sondern auch für eine exklusive Szene von Geniesern.

Bis vor Kurzem war Bier in erster Linie ein Volksgetränk, etwas für unkomplizierte Personen oder solche, die entsprechend wirken wollen. Den typischen Biertrinker verortete man an Stammtischen oder in Stadien. Er war gemäss Klischee vor allem männlich, von eher rauer Natur und hatte mindestens einen leichten Bauchansatz.

Doch in den letzten Jahren hat das Getränk in der öffentlichen Wahrnehmung einen Wandel erfahren: Bier ist nun auch mit Hornbrillen und Vernissagen kompatibel und wird vermehrt auch von jungen Frauen bestellt. Die Geschmacksrichtungen sind vielfältig, und Diskussionen über Bier sind nicht mehr so einfach zu führen wie auch schon. Bier sei der neue Wein, behaupten manche gar.

Vom Imagewechsel hat auch der Ustermer Samuel Bieri (30) Kenntnis genommen. Negativ findet er die Entwicklung nicht: «Es gibt immer wieder neue Biersorten, und es gehen neue Bars auf. Ich finde das spannend», sagt er.

Im Haus des Vaters gebraut

Gemeinsam mit seinen Kollegen Jan Inauen (27) aus Uster und Daniel Schaufelberger (35) aus Zürich hat Bieri in diesem Jahr selbst ein Bier auf den Markt gebracht: das Neufuhrbräu. Gebraut wird dieses in der Ustermer Aussenwacht Sulzbach in einem rund 40 Quadratmeter grossen Kellerraum im Haus von Samuel Bieris Vater. Dem Trend entsprechend, ist das Neufuhrbräu in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich – zum Beispiel mit Vanille, Holunder oder Ingwer-Aroma. Zutaten sollen den Jungbrauern zufolge wenn möglich aus der Region stammen und das Label Bio tragen.

Insgesamt bieten Bieri, Inauen und Schaufelberger das Neufuhrbräu in 15 verschiedenen Ausprägungen an, unter anderem als Indian Pale Ale (IPA). Diese Variante ist derzeit besonders populär. IPA-Biere enthalten einen starken Hopfenanteil, wurden sie doch ursprünglich



Samuel Bieri (stehend) und Jan Inauen in ihrem Braukeller in Sulzbach. Es fehlt Daniel Schaufelberger, der dritte Mitgründer von Neufuhrbräu.

Sergina Bonter

für die britischen Kolonialtruppen gebraut und mussten auf Überfahrten längere Zeit haltbar bleiben.

«Learning by doing»

Obschon sie gemäss eigener Aussage etwas Spezielles herstellen und mit ihrem Produkt vor allem auch «Biergeniesser» ansprechen wollen, sind die Neufuhrbräu-Gründer keine klassischen Bier-Hipster, die man in Stadtzürcher Szenebars antreffen könnte. Die drei Freunde machen eher einen tüftlerhaften Eindruck, was auch an ihren beruflichen Hintergründen liegen könnte: Samuel Bieri ist Informatiker, Jan Inauen wissenschaftlicher Assistent an der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften im Fachbereich polymere Beschichtungen und Daniel Schaufelberger Serviceleiter Gebäudeautomation.

Der Brauprozess sei entsprechend dem Grundsatz «Learning by doing» verlaufen, sagen die drei übereinstimmend. Zwischen

«Es macht keinen Spass mehr, eines der grossen Markenbiere zu trinken. Diese schmecken nach nichts.»

Samuel Bieri,
Mitgründer Neufuhrbräu

den ersten Brau-Versuchen im November 2014 und den ersten Verkäufen im Januar 2016 lagen 14 Monate. In einem ersten Schritt kaufte sich die Gruppe die wichtigsten Materialien – Malz, Hopfen, Hefe, Einkochtöpfe und weitere Gefässe. Kosten: rund 600 Franken.

Mit der Zeit kamen weitere Geräte dazu, zum Beispiel ein Flaschenverschliesser. «Wir stellten nach und nach fest, was wir noch brauchen», sagt Inauen. Auch das Bier sei mit der Zeit immer besser geworden, die Geschmäcker vielfältiger. «Wir hatten Freude am Brauen. Was wir genau erreichen wollten, wussten wir anfangs noch nicht genau», sagt Bieri.

Vermindertes Trinkvergnügen

In bierseliger Runde seien sie eines Abends Reto Günthard begegnet. Der Inhaber des Restaurants Chabis-chäs.ch und umtriebige Ustermer Gastronom verkauft viele Produkte aus Uster und der Region. Er schlug dem Trio vor, das Neufuhrbräu

im «Chabis-chäs» zu verkaufen. «Wir waren einverstanden. Auch weil es uns wundernahm, wie die Leute auf unser Bier reagieren», sagt Inauen.

Ein Lebensmittelkontrolleur musste in der Folge den Braukeller abnehmen. Zudem war ein Eintrag im Register der Schweizer Bierbrauereien erforderlich. Aufgrund dessen muss eine Biersteuer entrichtet werden.

In den ersten beiden Verkaufsmonaten produzierten Bieri, Inauen und Schaufelberger rund 50 Liter pro Woche. Zum Vergleich: Die Pfäffiker Brauerei Sudwerk produziert pro Woche rund 2500 Liter, die Brauerei Uster 27000 Liter. «Wir sind eine Mikrobrauerei», sagt Bieri. Einnehmen würden sie durch den Bierverkauf (eine Halbliter-Flasche kostet neun Franken und wird bislang nur im Restaurant Chabis-chäs.ch verkauft) nichts, die Kosten könnten aber gedeckt werden.

Ziel sei es, allmählich die Produktion zu steigern und weniger Zeit für die Arbeit, dafür aber

mehr für das Brauen aufzuwenden. Derzeit ist die Brauerei immer noch ein Hobby – wenn auch ein sehr aufwendiges. «Viel Freizeit bleibt uns darüber hinaus nicht», sagt Bieri. Angst vor Überforderung oder Burn-out-ähnlichen Zuständen – ein Schicksal, das ein Kleinbrauer aus Uster erlitt, der 2009 das Usterbräu neu lancieren wollte – hätten sie nicht. «Das Ganze macht uns viel zu viel Freude», sagt Inauen. «Und wir erhalten für unser Bier zahlreiche Komplimente. Das ist aufbauend.»

Unter ihrer Brautätigkeit et was gelitten habe allerdings das unbeschwerte Trinkvergnügen. In lockerer Runde zusammensitzen und unbeschwert ein Bier kippen – das liegt für die Neufuhrbräu-Produzenten praktisch nicht mehr drin. «Es macht keinen Spass mehr, eines der grossen Markenbiere zu trinken. Diese schmecken nach nichts», sagt Bieri. Die Sache mit dem Bier – sie ist in den letzten Jahren eben komplizierter geworden.

Benjamin Rothschild

ANZEIGE

Hörgeräte-Weltneuheit:
Kaum noch messbar!



Die winzigsten
Hörgeräte aller Zeiten!



Jetzt die
Schweizer
Weltneuheit
Virto V testen.

NEUROTH
Besser hören · Besser leben

www.neuroth.ch

NEUROTH-Hörcenter Thalwil · Gotthardstrasse 23 · Tel 044 721 23 02
Mo - Fr 8.30 - 12.00 & 13.00 - 17.30 Uhr · Sa nach Vereinbarung

*assembled in Austria / Symbolfoto im Uhr- oder eUhrsystem

2087