

NEUES BIER AUS DEM UNTERLAND

# Von der Bieridee zur eigenen Brauerei

**Nach Monate dauernden Vorbereitungen stellt Yves Haussener heute sein Schlachthaus-Bier in Lufingen vor. Sein Schlachtplan sieht aber nicht vor, vom Bierbrauen allein zu leben.**

Einen eher unscheinbaren Eindruck vermittelt das ehemalige Schlachthaus in Lufingen von aussen. Im Innern des kleinen Gebäudes an der Zürcherstrasse 33 wird jedoch eine Spezialität hergestellt: In Handarbeit braut Yves Haussener hier sein eigenes Bier. Mitte März hat er mit dem Umbau begonnen. «Rund 60 000 Franken habe ich in meine Mikrobrauerei investiert», sagt er. Soweit der Betriebswirtschaftler konnte, hat er selbst Hand angelegt. Im Mai konnte er den ersten Sud produzieren. Heute feiert er von 9 bis 17 Uhr einen Tag der offenen Tür.

Jahrelang wurden in den Gemäuern Tiere geschlachtet. Obwohl heute einzig zwei Haken an der Decke an die ehemalige Nutzung erinnern, hat Haussener «Schlachthaus» als Namen für seine Brauerei gewählt. Auch das selber kreierte Logo – zwei Gerstenähren, eine Hopfendolde sowie ein Ring sind so angeordnet, dass sie einen Stierkopf darstellen – soll an die Historie des Gebäudes erinnern. Auch wenn einige – vor allem Frauen – bemerkt hätten, dass der Name des Biers nicht gerade «aamäkelig» klinge, liessen sich die meisten nach dem ersten Schluck eines Besseren belehren, sagt Haussener. «Für ein ungewöhnliches Bier braucht es einen ungewöhnlichen Namen.»

## Hopfen stammt aus den USA und Australien

Hausseners Gerstensaft ist ein sogenanntes Craft Beer. Diese liegen immer mehr im Trend. Sie zeichnen sich dadurch aus, dass sie handwerklich – also «craft» – hergestellt und von unabhängigen Produzenten auf traditionelle Weise gebraut werden. «Meine Vorbilder sind amerikanische oder australische Biersorten», sagt Haussener. Als Beispiel nennt er das kalifornische Sierra Nevada, das auch in der Schweiz in vielen Biershops zu finden ist.

Vier verschiedene Biersorten stellt Haussener her. Sein Cream Ale, das mit amerikanischem Amarillo-Hopfen produziert wird, sei noch am ehesten mit einem Lagerbier vergleichbar, sagt er. Daneben hat er ein Pale Ale, für das er drei amerikanische und australische Hopfen verwenden

det, sowie ein Red Ale – also ein Amberbier – und ein klassisches Hefeweizen im Angebot. Im Herbst – rechtzeitig zu Halloween und den Kürbissen – wird ein Pumpkin Ale dazukommen. Entscheidend bei der Auswahl sei gewesen: Was lässt sich produzieren und was lässt sich verkaufen?

Der Markt für Craft Beer sei vorhanden, der Trend zu Lokalem spürbar, meint Haussener. «Von normalen Hellen gibt es schon genug», ist der Embracher überzeugt. Viele Schweizer hätten den hiesigen Einheitsbier satt. Die Leute wollen heute verschiedene Biergeschmäcker. Wer auf Reisen eine neue Biersorte kennen gelernt hat, möchte auch zu Hause etwas Vergleichbares finden.

## Erste Brau-Erfahrung als Maturand gesammelt

Vor rund 21 Jahren hat der mittlerweile 40-Jährige seine ersten Versuche als Bierbrauer unternommen. «Meinen Schulkollegen von der Kantonsschule Bülach konnte ich damals ein Matur-Bier servieren. Sagen wir so: Es war trinkbar, und wir hatten einen lustigen Abend», erinnert er sich. Danach sei das Ganze aber in Vergessenheit geraten. Vor einigen Jahren beim Aufräumen der Garage ist ihm sein altes Brau-Equipment wieder in die Hände gefallen. «Ich stand vor der Entscheidung: alles wegschmeissen oder nochmals probieren.»

Er versuchte es nochmals und konnte nach und nach seine Kreationen perfektionieren. Bevor er das Lufinger Schlachthaus ausgebaut hat, produzierte er zu Hause in der Waschküche – zuletzt rund 700 Liter pro Jahr. Ziel ist es nun, ein bis zwei Tage pro Woche in die Brauerei zu investieren, um etwa 10 Hektoliter jährlich zu brauen. Zum Vergleich: Die Winterthurer Doppelpelleu-Brauwerkstatt (Chopf-ab) hat eine Produktion von über 5000 Hektolitern pro Jahr.

Vor kurzem konnte Haussener seine Biere einem breiteren Publikum präsentieren. «An der 1.-August-Feier von Lufingen habe ich erstmals an einem offiziellen Anlass ausgetastet», erklärt er. Das Echo sei sehr positiv gewesen, auch wenn er ein paar Besucher danach wieder mit einem herkömmlichen Schweizer Bier



Ein paar Tausend Flaschen Bier stehen in Yves Hausseners Mikrobrauerei in Lufingen bereit.

Bilder Sibylle Meier

in der Hand gesehen habe. «Eine direkte Konkurrenz für die Grossbrauereien will ich aber auch gar nicht sein», erklärt er. Und um vom Bierbrauen leben zu können, müsste er seine Anlage wohl vervierfachen, schätzt er.

Bierbrauen ist für Haussener dennoch mehr als nur ein Hobby – oder wie er es selber formuliert: «ein Hobby-plus-Projekt». Momentan ist sein Bier direkt vor Ort ab Rampe oder im Biershop «The Crafts» in Klotten erhältlich. Mit weiteren Händlern ist Haussener im Gespräch. Zudem wollen die beiden Restaurants neben der Schlachthaus-Brauerei in Lufingen sein Bier ins Sortiment aufnehmen. Wohin ihn seine Brauerei führen wird, weiss er noch nicht. Einen langfristigen Schlachtplan hat er nicht.

Alexander Lanner

Von 9 bis 17 Uhr findet heute in der Brauerei Schlachthaus (Zürcherstrasse 33, Lufingen) ein Tag der offenen Tür statt. Neben Bier werden Weisswürste und Brezen serviert. [www.schlachthaus.ch](http://www.schlachthaus.ch)



«O'zapft is!» heisst es heute Samstag in der Brau-manufaktur Schlachthaus am Tag der offenen Tür.



Vier verschiedene Biersorten sind derzeit erhältlich, im Herbst soll eine fünfte dazukommen.

## Auf der Suche nach Bierliebhabern

**Weil die Nachfrage nach dem Bülacher St.-Laurentius-Bier steigt, will die Brauerei ausbauen. Finanziert werden soll das Projekt per Crowdfunding.**

Seit 2013 brauen Sarah Gianesi, John Hiltbrand und Pascal Fehr in der Bülacher St.-Laurentius-Brauerei mit einem 50-Liter-Tank. «Damit können wir etwa 1000 Liter pro Jahr produzieren», erklärt Gianesi. In solch kleinen Mengen sei das gesamte Bier allerdings schnell von Freunden und Familie weggetrunken. Das Brautrio will deshalb mehr von seinen sechs Sorten Hell, Weizen, Pale Ale, India Pale Ale, Red Ale und Himbeer brauen können. Dazu soll unter anderem ein 200-Liter-Brautrank angeschafft werden. «So werden wir etwa 24 000 Liter jährlich brauen können», schätzt Gianesi.



Das Brauteam: Pascal Fehr, John Hiltbrand und Sarah Gianesi.

pd

Um den Ausbau der Infrastruktur an der Kasernenstrasse finanzieren zu können, wird am 21. August eine Crowdfunding-Kampagne gestartet. Mit kleinen, mittleren oder grossen Beträgen kann man dabei das Brauereiprojekt unterstützen. Als Gegenleistung erhält man Biersets, Biertastings oder Braukurse. «Rund 45 000 Franken wollen wir mit dem Crowdfunding sammeln, damit wir alle benötigten Gerätschaften erwerben können», führt Gianesi aus.

Ziel ist es, ab Januar die Brauerei auszubauen. Danach soll das Bier auch bald in Bars und Restaurants in und um Bülach bestellt werden können. Ausserdem sind ein Verkauf am Wochenmarkt und ein Lieferservice geplant.

all

Weitere Infos zur Brauerei und zur Crowdfunding-Kampagne unter: [www.stlaurentius.beer](http://www.stlaurentius.beer)

## DIE REGISTRIERTEN UNTERLÄNDER BRAUEREIEN

Das aktuelle Verzeichnis der steuerpflichtigen Inlandbrauereien der Eidgenössischen Zollverwaltung umfasst mittlerweile 728 Brauereien, davon sind 552 aktiv. Registrieren muss sich, wer Bier verkauft oder mindestens 400 Liter pro Jahr braut. Die Einnahmen aus

der Biersteuer beliefen sich 2014 laut Oberzolldirektion auf rund 113,5 Millionen Franken. Im Unterland sind gemäss Verzeichnis derzeit 17 Brauereien aktiv. 2011 waren es erst 9. Zudem umfasst das Verzeichnis 3 Einträge von geschlossenen Brauereien.

Registernummer	Brauerei	Ortschaft
126 (aktiv)	Schlossbrau Nürensdorf	8309 Nürensdorf
202 (geschlossen)	Brigitta Bierschopf	8427 Rorbas
217 (aktiv)	Brauerei Gutknecht's Hammer-Bier	8153 Rümlang
234 (aktiv)	Hausbrauerei Muster	8180 Bülach
236 (geschlossen)	Gerber's Homebrewery	8173 Neerach
252 (aktiv)	Brauerei Unterland Bräu	8172 Niederglatt
316 (aktiv)	Kleinbrauerei Der Brauer	8304 Wallisellen
327 (aktiv)	Argatech GmbH	8304 Wallisellen
355 (aktiv)	BrüllBier	8309 Nürensdorf
373 (geschlossen)	Beizbrauerei Marchle	8426 Lufingen
402 (aktiv)	Brauerei Brauwerk GmbH	8165 Oberweningen
409 (aktiv)	Verein Bierzunft Wehntal	8165 Schöffisdorf
440 (aktiv)	Brauerei Hardwald AG	8304 Wallisellen
513 (aktiv)	Glattfelder Privatbrauerei GmbH	8192 Glattfelden
534 (aktiv)	Braumanufaktur Sunneberg	8424 Embrach
538 (aktiv)	Brauerei Ladus	8154 Oberglatt
578 (aktiv)	Culina Bräu	8181 Höri
635 (aktiv)	Brauerei 8173	8173 Neerach
688 (aktiv)	St. Laurentius Brauerei	8180 Bülach
691 (aktiv)	Braumanufaktur Schlachthaus GmbH	8426 Lufingen

Quelle: Eidgenössische Zollverwaltung (EZV)