

Mit Leidenschaft und einer Portion Perfektionismus



«Feins vom Dorf» – das ist die **Philosophie** von Volg: Erzeugnisse und Produkte zu verkaufen, die in der Nähe der Volg-Läden entstehen. Wie das Schlachthaus-Bier von Yves Haussener aus Lufingen, Kanton Zürich.

Klein und unscheinbar, steht es mitten im beschaulichen Dorf Lufingen, direkt an der Hauptstrasse zwischen Kloten und Embrach: das ehemalige Schlachthaus der Gemeinde. Viele Jahre wurde es von der Gemeinde und Vereinen als Lager genutzt. Bis es Yves Haussener für sich und seine Pläne entdeckt hat. Seit 2015 beheimatet das kleine Gebäude eine Braumanufaktur. Hier wird in Handarbeit und mit viel Herzblut Bier gebraut – das Schlachthaus-Bier.

«Aber nicht das 08/15-Standard-Schweizer-Lagerbier», sagt Yves Haussener mit einem breiten Lachen gleich bei der Begrüssung und bittet das GlücksPost-Team einzutreten. «Mit viel Leidenschaft und einer Portion Perfektionismus möchte ich die lokale Biervielfalt in der Schweiz fördern und mit gutem, handwerklich gebrautem Craft-Bier aufzeigen, dass es lokale Alternativen gibt», erklärt er wenig später, nachdem wir es uns auf einer schon fast wohnlichen Sitzecke mit Polstern auf Paletten gemütlich gemacht haben. Einzig zwei dicke Haken an der Decke verraten noch, woher das Häuschen seinen Namen hat.

Das ehemalige Schlachthaus ist der Namensgeber der Braumanufaktur von Yves Haussener.

Zum Bierbrauen kam Yves Haussener durch Zufall. Mitte der 90er-Jahre besuchte er mit seiner Kantonsschulklasse eine Bieraussstellung im Zürcher Kongresshaus. Ein Bier-Kit für den Hobbybrauer weckte sein Interesse. Kurz entschlossen nahm er eines mit nach Hause, braute in Mamas Küche sein erstes Bier. «Sagen wir so: Es war trinkbar, und meine Kollegen und ich hatten einen lustigen Abend», erinnert er sich und lacht herzlich. Das war's denn auch fürs Erste. Das Bier-Kit wurde weggeräumt, geriet in Vergessenheit. «Ich hatte erst andere Flausen im Kopf, habe dann mein Betriebswirtschaft-Studium begonnen.» Es dauerte gut zehn Jahre, bis ihm das Bier-

«Ich probiere gerne Neues aus»

Kit, das er in der Zwischenzeit schon ein paarmal mitgezögelt hatte, wieder in die Hände geriet. «Ich entschied, dass, bevor ich es endgültig entsorge, ich es doch noch einmal probieren wollte», erzählt Yves Haussener. Doch diesmal machte er sich anhand von Büchern und im Internet erst einmal schlau. «Und siehe da, meine ersten Versuche waren schon um einiges besser. So kam eines zum anderen, die Brauleidenschaft hatte mich gepackt.» Er kaufte sich eine kleine Heimbrauanlage, die er daheim («sehr zur Freude meiner Frau») in der Waschküche aufbaute. «Ich wurde immer mutiger, versuchte dieses und jenes, überall hat's geblubbert, standen Harasse und Gärfässli herum», erinnert er sich. «Zuletzt brachte ich es auf rund 700 Liter pro Jahr.»

Inzwischen ist aus seinem «Hobby-Plus-Projekt» sein Beruf geworden. «Angefangen

habe ich mit einer 200 Liter-Brauanlage. Daraus sind 1000 Liter geworden. Aus den anfänglich 600 Liter-Edelstahlfässern sind inzwischen 2500 Liter geworden. Seit 2017 habe ich die Anlage, so wie sie jetzt ist», sagt er nicht ohne Stolz und zeigt auf die vielen Sorten Bier, die er heute anbieten kann. «Ich habe acht Standardsorten, die ich immer im Angebot habe. Dann gibt es noch saisonale Biere. Zehn Sorten habe ich immer an Lager.»

Erhältlich sind seine Biere, zum Beispiel das Draft Punk, Red Ale, Weizen, Pale Ale oder Cream Ale, auch im Volg Freienstein, den er einmal im Monat («bei durstigem Wetter auch öfter») persönlich beliefert. Etwas, das ihm sehr am Herzen liegt, denn «es ist cool, dass man auch Produkte aus der Umgebung im Volg bekommt. Heute gibt es nicht mehr so viele Läden, die einen Fokus auf Produkte aus dem Dorf haben.» Er schätzt diese Plattform ungemein. «Und wenn «Feins vom Dorf» dran steht, ist es auch so.»

Jedes Jahr gibt es viele neue und interessante Hopfenzüchtungen. Hat er schon Ideen, was er als Nächstes für ein Bier brauen könnte? «Ich mache sicher pro Jahr ein Spezialitätenbier. Entweder eines, das ich schon lange nicht mehr gemacht habe oder etwas ganz Neues, wie etwa dieses Jahr das Harlekin, ein Hoppy Session Lager – sprich ein leichtes und hopfiges Bier, gebraut mit einer neuen Hopfenzüchtung aus England. Ideen habe ich immer, denn ich bin sehr experimentierfreudig und probiere gerne Neues aus.»

PRODUKTE MIT LOKALCHARAKTER

Hinter jedem «Feins vom Dorf»-Produkt steht ein Produzent aus dem Dorf oder einem Nachbardorf. Ziel des Konzepts «Feins vom Dorf» ist es, den kleinen lokalen Produzenten die Möglichkeit zu geben, ihre mit grösster Sorgfalt hergestellten Produkte in «ihrem» Dorfladen zu verkaufen. Das «Feins vom Dorf»-Konzept von Volg mit seinen über 3000 Lieferanten ist schweizweit einmalig.



Weitere Informationen finden Sie unter volg.ch



Jedes Jahr gibt es neue und interessante Hopfenzüchtungen. Damit probiert der Brauer gerne Neues.



Bitte einmal kräftig umrühren! Das Sudwerk (Brauanlage) hat ein Fassungsvermögen von 1000 Liter.



Mit der Alkoholspindel prüft der Brauer das Volumen – zwischen 5 und 5,5 Vol. % werden es dann sein.



Stimmt die Konsistenz, die Farbe, der Geschmack? Ab und zu gönnt sich Yves Haussener eines seiner Biere.



Er weiss alles über Bier: Yves Haussener ist Bierbrauer aus Leidenschaft.



Volg-Ladenleiterin Nadine Schafflützel freut sich über die neue Lieferung des süffigen Schlachthaus-Biers: «Es ist einer der grossen Renner bei uns.»