

Jeder will seinen eigenen Gerstensaft trinken

Wer heute als Hobby «Bier brauen» angibt, liegt im Trend

LORENZO VASELLA

Bierbrauereien schliessen im Schwarzbubenland und Umgebung wie Pilze aus dem Boden. Allein in Nuglar gibt es bald zwei davon.

In Nuglar braut sich etwas zusammen. Denn spätestens zu Silvester will Martin Klotz, Bed-&-Breakfast-Betreiber der alten Brennerei, das erste selbstgebraute «Schwarzbueb-Bier» ausschenken. Doch mit der Bezeichnung Schwarzbube muss Klotz vorsichtig umgehen, ist er doch bei Weitem nicht der Einzige, der im Schwarzbubenland Bier braut. In Himmelried etwa fliesst der Gerstensaft seit vergangenem Jahr aus den Zapfhähnen der höchstgelegenen regionalen Kleinbrauerei. Und am Portiunkula-Markt in Dornach wartet der «Braclub Herrebrunne» seit bald zehn Jahren mit einem Eigenbräu auf. Ja selbst in Nuglar selber muss Martin Klotz seit jüngster Zeit mit Konkurrenz rechnen, will doch eine IG Kleinbrauerei Nuglar im Milchwüli Bier produzieren.

Wo man hinschaut, brauen Private ihr eigenes Bier. In Laufen gären im früheren Schweinemastbetrieb unter dem Namen Sauhofbräu gleich vier Sorten Bier heran. Auch in Münchenstein sollen sich ein paar Bierfreunde ihren eigenen Sud zusammemischen. Und in Basel beginnen die Erzeugnisse der lokalen Brauereien «Unser Bier» und «Ueli Bier», den etablierten Produzenten den Rang abzulaufen. Anders ausgedrückt: Während grosse Brauereien wie Ziegelhof an noch grössere verkauft werden, wagen in der

Nordwestschweiz immer mehr Hobby- und Kleinstbrauer eigene Kreationen.

BIERPANSCHER ERTRÄNKT. Der Boom lässt sich damit erklären, dass sich Bier einfach herstellen lässt. Denn der Prozess der Gärung läuft ohne Zutun des Brauers, solange dieser ein paar wenige Regeln einhält. Es ist deshalb nicht verwunderlich, dass bereits die Mesopotamier vor Tausenden von Jahren mit ihren beschränkten technischen Möglichkeiten Gerstensaft brauten. Dort musste die Qualität stimmen: Bierpanscher sollen damals in ihrem eigenen Gebräu ertränkt worden sein.

Heute sind die Strafen zwar weniger hart, dafür die Vorschriften strenger. Sobald jemand sein Produkt an andere abgibt, untersteht er dem Lebensmittelgesetz und muss seinen Betrieb beim Kanton anmelden. Die Vorschriften einzuhalten, stellt die kleinen Produzenten gemäss Peter Schlienger, Lebensmittelinspektor beim Kanton Basellandschaft, kaum vor Schwierigkeiten: «Macht ein Brauer etwas falsch, dann ist sein Bier nicht geniessbar. Deshalb sind sie selber stark daran interessiert, sich das nötige Wissen anzueignen.» Dies entspreche der Philosophie des Lebensmittelgesetzes. «Es setzt auf Eigenverantwortung und Selbstkontrolle», so Schlienger. In all den Jahren, in denen er als Lebensmittelinspektor tätig gewesen sei, habe es nie Probleme mit Bierbauern gegeben. «Und ich bin immerhin der dienstälteste Inspektor im Baselbiet.»