

«Ds Bier vu do» erfreut sich nicht nur in Chur grosser Beliebtheit

TEXT UND BILDER: PETER DE JONG

Seit zweieinhalb Jahren besinnt man sich in Chur der einstigen Brautradition. Sowohl die Brauerei Chur AG als auch die Hausbrauerei Stadtbier Chur AG wollen sich im Markt behaupten. Ihre handwerklich gebrauten Biere haben als geschmackliche Alternative zu Heineken & Co schon viele Fans.

Seit mehr als 200 Jahren, womöglich noch länger, wird in der Stadt Chur Bier gebraut. 1780, das kann man in einem Rathausprotokoll nachlesen, erhält ein gewisser Rageth Mathis die Erlaubnis, im Welschdörfli eine kleine Hausbrauerei zu betreiben. 1878 zählte Chur vier Brauereien, die Brauereien Olgiate, Baumgärtner, Gamser und Rohrer. Diese beschäftigten jeweils zwischen zwei und fünf Angestellte. Und das «Churer Bier» dürfte vielen Churern noch in guter Erinnerung sein. Der beliebte Gerstensaft wurde bis 1971 von der Rhätischen Getränke AG produziert. Klein, aber fein – an diese Brautradition möchten die Brauerei Chur AG und die Hausbrauerei Stadtbier Chur AG anknüpfen.



Auf den Geschmack gekommen: Christian Nold (links) und Patrick Arnet sind die Macher des «Churerbiers».

«Süppchen» zu kochen: Bier, «von hier, für hier». Eine Leidenschaft des Lebensmittelingenieurs ist nämlich nicht nur das Biertrinken, sondern auch das Bierbrauen. Am 18. September 2010 kamen die ersten Flaschen «Churerbier» in den Verkauf. Die Erfolgsgeschichte der Brauerei Chur AG nahm ihren Lauf. «Die ersten 1000 Liter waren in nur einem Tag weg», erinnert sich Arnet. Im ersten Braujahr wurden 500 Hektoliter des Gerstensaftes gebraut, 50 000 Liter oder 150 000 Flaschen. 2012 waren es bereits 800 Hektoliter.

1000 Hektoliter werden für das laufende Jahr angestrebt, mittelfristig sollen es 1500 bis 2000 sein. Diese Menge liess sich für Arnet alleine nicht mehr bewältigen. Da lief ihm zufällig Christian Nold über den Weg. Der ausgebildete Bierbrauer ist von loka-

len, handwerklich hergestellten Bieren fasziniert. Seine Aufgabe besteht vor allem auch darin, eine dauerhaft hohe Qualität zu gewährleisten. Denn mit der haperete es in der Anfangsphase immer wieder mal, wie Arnet offen zugibt: «Als Quereinsteiger fehlte mir schlicht und einfach die Erfahrung.» Dass das «Churerbier» mittlerweile nicht nur in Chur und Umgebung gerne getrunken wird, damit hat Arnet nicht gerechnet: «Obwohl wir uns auf den Absatz in Graubünden konzentrieren, freut es uns natürlich, wenn unser Bier heute auch in Zürich und Basel geschätzt wird.»

Glühbier, Whiskybier ...

Auf der Rückseite des Gebäudes führt eine Treppe ins Untergeschoss. Es riecht angenehm süss nach Brot. Brauer Nold ist gerade damit beschäftigt, einen neu-

en Sud im Kupferkessel anzusetzen. «Grundlage für jedes Bier ist die Maische», erklärt der Felsberger den ersten Arbeitsschritt, während er mit geschultem Blick das Thermometer kontrolliert. Malz und Wasser hats drin, Parpaner Quellwasser. «In der Maische verwandeln natürliche Enzyme die Stärke des Malzes in Zucker», führt der Fachmann weiter aus. Nun wird der Würze, so nennen die Brauer den flüssigen Teil der Maische, Hopfen zugesetzt. Dieser gibt dem Bier den frisch-herben Geschmack. Noch einmal wird das Ganze aufgekocht. Die Hefe, die zuletzt hinzugegeben wird, verwandelt den Zucker in Alkohol und Kohlensäure (die dann das Bier so schön schäumen lässt).

So einfach? Ja, so einfach. Oder auch so kompliziert – wenn man bedenkt, dass die Brauer nach

diesem scheinbar so simplen Verfahren ganz unterschiedliche Sorten herzustellen wissen. Die Brauerei Chur AG führt zwei Biere im Angebot, das würzige helle und das kräftige dunkle. Beide sind in mehreren Geschäften erhältlich, etwa im Manor, Coop und Globus. Dazu gesellen sich saisonale Spezialitäten wie das Glühbier, ein wärmendes Getränk für die kalte Jahreszeit. «Es schmeckt wie Glühwein, nur besser», findet Patrick Arnet. Oder das Whiskybier: Die Rarität – es gibt davon nur 240 Liter – reift in zwei alten Whiskyfässern und erhält so ihren typischen Geschmack. Wer mehr über die Braukunst erfahren möchte, hat die Gelegenheit, jeweils am Dienstag um 17 Uhr an einer Führung teilzunehmen – Degustation inklusive.

Pech und Pannen

Die zweite Kleinbrauerei, die um die Gunst der hiesigen Biertrinker buhlt, ist die Hausbrauerei Stadtbier Chur AG. Über zwei Jahre, nachdem Sacha Schibli und sein damaliger Mitstreiter Roland



Na dann, Prost! Das «Churer Stadtbier» ist in drei Sorten erhältlich.



Die Zeit der Provisorien ist vorbei: Seit einem halben Jahr braut Sacha Schibli Bier auf der grossen Anlage «Made in Chur».

Paulweber mit ihren Plänen an die Öffentlichkeit getreten waren, «Churer Stadtbier» brauen zu wollen, läuft die Produktion noch immer nicht ganz wie gewünscht. «Dieser Eindruck täuscht nicht, leider», bedauert Schibli. Hat er sich etwa verkalkuliert? «Nein», sagt er, «wir hatten einfach viel Pech.» So konnte die erste Brauanlage, die man ihnen in Aussicht gestellt hatte, im letzten Moment doch nicht geliefert werden. Um die potenziellen Kunden nicht noch länger warten zu lassen, blieb ihnen keine andere Wahl, als sich nach einem auswärtigen Produzenten umzuschauen. «Das war natürlich alles andere als ideal», räumt Schibli heute ein.

Die Pechsträhne riss nicht ab. So war der Neubau der Brauerei an der Felsenaustrasse nicht wie geplant im Januar, sondern erst im Juni 2011 bezugsbereit. Und die zweite Brauanlage, die man in Deutschland bestellt hatte, traf erst im Dezember 2011 ein, mit einem halben Jahr Verspätung. Dass sie, kaum aufgestellt, dann auch noch nicht einwandfrei funktionierte und erst im Juli 2012 in Betrieb genommen werden konnte, bedeutete einen weiteren Rückschlag. Die Durststrecke scheint überwunden. «Einem Marathonläufer würde man sagen, er sei jetzt bei Kilometer 39 angelangt, nahe am Ziel», sagt Schibli, der jetzt vor allem eines

will: Gas geben. Im September 2012 konnte das «Stadtbier blond» zum ersten Mal in einem grösseren Rahmen abgefüllt werden – von A bis Z «Made in Chur». Ende November 2012 wurden die neuen Etiketten geliefert, die seither die Flaschen schmücken.

Drei Biere im Angebot

Seine Begeisterung fürs Bierbrauen entdeckte Sacha Schibli, als im Fernsehen verschiedene Biere getestet wurden. Dass die Heimbrauer dabei am besten abgeschnitten hatten, konnte der damalige Bierlaie nicht verstehen. Er besuchte einen Kurs und begann für die Freunde zu brauen. Fasziniert von der Vielfalt an Aromen, die man aus Malz, Hopfen, Wasser und Hefe gewinnen kann, und motiviert durch die positiven Reaktionen aus dem Freundes- und Testkundenkreis, entschloss sich Schibli, die Hausbrauerei Churer Stadtbier AG zu gründen. Sein Ziel ist es, die Konsumenten mit einem «ehrlichen, gehaltvollen, naturbelassenen Bier von hier» zu begeistern. Aufs Filtern, Pasteurisieren und aufs Einmischen von Zusatzstoffen wird verzichtet. Vielmehr setzt Schibli auf erstklassige Rohprodukte, auf Leidenschaft und Handwerk.

Die neue Braustätte an der Felsenaustrasse ist für 2000 Hektoliter ausgelegt, 800 will Sacha

Schibli dieses Jahr schaffen. Im zweiten Stock des Gebäudes stehen der Maischebottich, die Braupfanne sowie die Gär- und Lagertanks bereit. Das Sortiment umfasst drei Sorten. Eine Besonderheit sind die 4-Seasons-Biere. «Ich möchte jede Jahreszeit mit einem eigenen Bier ehren», erklärt Schibli. Durch die Verwendung von karamellisiertem Malz erhält das Winterbier seine dunkle Farbe. Was er sich für den Frühling ausgedacht hat, will er noch nicht verraten. «Churer Stadtbier» gibt es unter anderem bei «Worldwide Beers & Spirits» am Bahnhofplatz 1 und der «Getränke-Quelle Camenisch» an der Calandastrasse 50. Verkauft wird es zudem in der «Schmalpurbar» an der Unteren Gasse 27, im «Vom Fass» an der Oberen Gasse 35 und im «Spar» an der Freifeldstrasse 27. ■

ADRESSEN

Brauerei Chur AG
Salvatorestrasse 88
7000 Chur
Telefon 081 253 78 78
www.brauereichur.ch
Rampenverkauf am Dienstag und Donnerstag von 17 bis 20 Uhr

Hausbrauerei Stadtbier Chur AG
Felsenaustrasse 23b
7000 Chur
Telefon 079 360 25 78
www.stadtbier.ch
Rampenverkauf am Freitag von 16 bis 20 Uhr



Die Fantasie kennt keine Grenzen: Mit dem Glühbier und dem Whiskybier bietet die Brauerei Chur AG zwei Spezialitäten an.