

Bier braucht Heimat – Regionale Craft-Biere

Zwischen 1935 und 1991 wurde der Schweizer Biermarkt durch das Bierkartell kontrolliert. Ein wirklicher Wettbewerb unter den Brauereien – ein Fremdwort. Dies zulasten der Konsumenten. Als das Bierkartell 1991 aufgelöst wurde waren die Brauereien nicht auf einen freien Markt vorbereitet und zwei grosse Player aus den Niederlanden und Dänemark kauften den Schweizer Biermarkt auf. Ein Stück Heimat ging verloren! Als Gegentrend zu den „Einheitsbieren“ der Grossbrauereien begannen viele Klein-, Kleinst- und Mikrobrauereien Nischen zu besetzen, kreierte erfrischende Biere und fanden immer mehr Anhänger die bereit waren dies zu honorieren. 2017 gibt es in der Schweiz schon fast 800 registrierte Brauereien.

Craft-Beer, das Schlagwort der aktuellen Zeit. Biere welche handwerklich gebraut werden, oft mit speziellen Malzsorten und ausgesuchten Hopfenarten. Craft-Beers haben als Merkmal einen speziellen Geschmack welchen die grossen Brauereien nie erreichen können.

In der Dorfbeiz bieten wir unseren Gästen solche handwerklich gebrauten Biere aus der Region an, um deren Vielfalt aufzuzeigen. Es ist uns ein wichtiges Anliegen, dass diese tollen Biere, die von innovativen Brauern hergestellt werden, auch in der Gastronomie Fuss fassen können.

Es herzhaftes «Proscht» und viel Spass beim kennen lernen!
Christian & Bruno von Moos



Unsere Biere – Kurzübersicht

Biere im Offenausschank

Lägerebräu, <i>unfiltriertes Spezialbier</i>	Brauerei Lägerebräu, Wettingen	untergärig	4.7%	30cl	4.70
				50cl	6.80
Bier Paul <i>filtirtiertes Lagerbier</i>	Bier Paul, Villmergen	untergärig	4.9%	30cl	4.60
				50cl	6.60

Helle Biere

Huusbier	Unterländer-Bräu, Niederglatt	obergärig	4.8%	48cl	7.50
Glattgold	Hardwald Brauerei, Wallisellen	untergärig	5.2%	33cl	5.80
Chopfab Hell	Doppelleu/Chopfab, Winterthur	obergärig	5.0%	33cl	5.80
Quöllfrisch naturtrüb	Locher, Appenzell	untergärig	4.8%	33cl	5.50
Erusbacher Urtyp (Lager)	Erusbacher Bräu, Villmergen	untergärig	4.9%	50cl	6.50
Sonnwendlig	Locher, Appenzell	ohne Alkohol	0.0%	33cl	5.00

Dunkle Biere / Porter / Stout

Hardwald Dunkel	Hardwald Brauerei, Wallisellen	untergärig	6.0%	33cl	6.00
Schwarzbier 02	Bier Paul, Villmergen	untergärig	5.0%	33cl	5.80
Irisch Stout	Doppelleu/Chopfab, Winterthur	obergärig	5.2%	33cl	5.80
Robust Porter	Gutknechts Hammerbier, Rümlang	obergärig	6.0%	33cl	9.00

Pale Ale / India Pale Ale

Pale Ale	Lägerebräu, Wettingen	obergärig	4.9%	33cl	6.50
Australien Pale Ale	Doppelleu/Chopfab, Winterthur	obergärig	5.2%	33cl	5.80
India Pale Ale	Lägerebräu, Wettingen	obergärig	7.1%	33cl	6.80
India Pale Ale Nr. 10	Bier Paul, Villmergen	obergärig		33cl	5.80

Spezialbiere

Saison Cerises	Gutknechts Hammerbier, Rümlang	obergärig	6.8%	33cl	9.80
Tessiner Marroni Honig	Gutknechts Hammerbier, Rümlang	untergärig	8.3%	33cl	9.80
Hanfblüte	Locher Appenzell		5.2%	50cl	7.30

Weizenbiere / Witbier

Weizen 08	Bier Paul, Villmergen	obergärig	5.2%	50cl	7.00
Weizen	Lägerebräu, Wettingen	obergärig	4.8%	50cl	7.30
Weizen (Nur Sommer)	Unterländerbräu, Niederglatt	obergärig	4.8%	48cl	7.50
Weize Belgium blanche	Doppelleu/Chopfab, Winterthur	obergärig	5.0%	33cl	5.80
Weize Bio, ohne Alkohol	Locher, Appenzell	obergärig	0.0%	50cl	6.50

Nächste Seiten: Die verschiedenen Bierstile

Bierstile

Was ist obergäriges Bier?

Der Würze des Bieres wird während der Gärung Hefe zugeführt. Aufgrund der verwendeten Hefe lässt sich Bier in zwei Kategorien einteilen – die Ober- und Untergärigen Sorten. Diese Einteilung ist brautechnisch sehr bedeutsam. Obergärige Hefe arbeitet zwischen 15° und 20° Celsius, weshalb sie sich in der Vergangenheit von Frühling bis zum Herbst herstellen ließ. **Die Wärme sorgt für eine starke Aromaentfaltung, wodurch Biere vollmundig und fruchtig werden und auch spritziger sind.** Die Hefezellen bleiben während des Brauvorgangs untereinander verbunden und werden von dem entstehenden Kohlendioxid nach oben gedrückt. Mit der Folge, dass nach dem Brauvorgang die Hefe oben auf dem Sud schwimmt und sich leicht abschöpfen lässt.

Was ist untergäriges Bier?

Untergärige Hefe hingegen mag es etwas kühler. Sie wird kalt vergoren und benötigt zum Arbeiten Temperaturen von ungefähr 4 bis 9° Celsius. Da sich die Hefezellen bei niedriger Temperatur nicht verbinden können, sinkt sie während der Gärung nach unten und setzt sich am Boden des Kessels ab. **Untergäriges Bier hat einem frischen, herben Geschmack,** und lässt sich länger lagern und weisen meist einen höheren Stammwürze- und häufig auch einen höheren Alkoholgehalt auf. Untergärige Biere konnten erst mit der Erfindung von Kältemaschinen das ganze Jahr gebraut werden.

Was ist ein Lagerbier?

Als Lagerbier wird ein untergäriges Bier bezeichnet welches sich durch tieferen Stammwürze- und Alkoholgehalt auszeichnet und milder gehopft ist als Spezialbier. Die Herstellung von untergärigem Bier erfordert niedrige Temperaturen, weshalb das Brauen vor der Erfindung der Kältemaschine auf die kühlen Wintermonate beschränkt war. Wegen der guten Lagerungseigenschaften konnte es in Eiskellern bis zum folgenden Herbst gelagert werden. Auf diese Eigenschaft bezieht sich der Name Lager.

Pale Ale

Pale Ales wurden im 18. Jahrhundert in England bekannt, weil es möglich war hellere Malze herzustellen (Pale=Bleich). Das Arbeiten mit 2ten und 3ten Hopfeneinsätzen (auch kaltgehopft) ergeben aromaintensive Biere. Pale Ale's sind leichter und weniger bitter als IPA's jedoch sehr aromatisch mit Bouquet von Zitrus- und exotischen Früchten und süßem Anstrich. Karamell und toastartige Malznoten puffern das Bittere ab. Pale Ales sind ein hervorragender Begleiter von kräftig gewürzten Speisen, pikante Würste und Grilladen.

India Pale Ale

Der Rockstar der Craft-Bier Szene und das weltweit meistgetrunkene Craft-Beer. Das stark gehopfte, bittere und aromatische IPA weist dem Biergeschmack die neue Richtung. Durch den höheren Bitterstoff- und Alkoholgehalt eignete sich das IPA bestens für die langen Transportwege bis in die Kolonien in Indien wo sie gerne mit Wasser wieder abgemildert wurden. IPA's sind in der Regel kupferfarben mit leichter Trübung und beiger Schaumschicht. Passen hervorragend zu pikanten Speisen wie Currys, Pfeffersteaks, Chili con Carne aber auch zu Bitterschokolade und gereiften Käsesorten.

Weizenbiere

Das Weissbier ist ein obergäriges Bier bestehend aus einer Hälfte Gersten- und der anderen Hälfte Weizenmalz. Letzteres gibt dem Weizenbier seine Spritzigkeit. Beim Weissbier wird nur wenig Hopfen zugegeben, eigentlich nur um eine dezente Grundbitterkeit zu erreichen welche die Malzsüsse ausgleicht. Golden bis Honigfarben, deutliche Trübung durch Heferückstände, cremefarbene Schaumdecke. Duft nach Bananen, Birne, Nelke oder Muskatblüte. Moussierende Textur, vollmundig mit mild-würzigem Finale. Passt hervorragend zu Salaten mit Vinaigrette, Fisch und Meeresfrüchten, Spargel, Rauchfisch und Weisseschimmelkäse.

Witbiere

Witbier ist ein alter belgischer Weizenbierstil. Das obergärige Bier wird zu gleichen Teilen aus unvermälztem Weizen und Gerstenmalz gebraut und mit Koriandersamen und Orangeschale gewürzt. Hopfen wird auch hier sparsam zugegeben. Hellgelb, weisslicher Trübungsschleier, sahniger Schaum, Noten von Koriander und Bitterorange, weicher Trunk mit fruchtiger Säure, mit mildem Ausklang. Der Charakter ist mild, fruchtig-würzig und äusserst Durstlöschend. Passt gut zu Fruchtkuchen und -desserts sowie zu Sushi, milden Fisch und Kalbfleischgerichten.

Dunkle Biere

Tiefbraun bis schwarz werden die dunklen Biere aus stärker gemälztem Korn hergestellt. Die dunklen/schwarzen Biere bestechen mit langanhaltendem Schaum. In der Nase duftet es nach Trockenfrüchten und toastigen, leicht an schwarze Schokolade erinnernde Nuancen. Im Abgang entdeckt man die angenehm bittere Note.

Stout

Das Stout (=Kräftig) wird oft Irland zugeschrieben (Guinness) und ist ein tiefschwarzes obergäriges Bier und einer ausgeprägten dichten und cremigen Schaumkrone. Gelegentlich wird für ein Stout auch unvermälzte Gerste zum Gerstenmalz zugegeben. Stout riecht nach Bitterschokolade und Kaffee, manchmal auch toastartig. Köstlich zu Rindfleisch und Lammgerichten mit kräftigen Saucen und herrlich zu cremigen Desserts wie Tiramisu, Creme-Fruchttörtchen und Mousse au chocolat.

Porter

Porter sind die Vorgänger des Stouts gebraut aus dunklen Malzsorten, Röst- und Karamellmalzen. Im Vergleich zum Stout runden sie die Röstaromatik durch Karamell, Nuss und ev. eine Spur Rauch ab. Vielschichtige Noten von Toast, Karamell, Kakao, Kaffee. Lieblicher Antrunk, mittlerer Körper, weiches Mundgefühl mit trockenem, leicht säuerlichem Finale. Köstlich zu gegrilltem Lammkoteletts, kräftig gewürzten Huhngerichten, Eintöpfe und Pilzgerichten.

Quellen:

Das Craft-Beer Buch von Sylvia Kopp, Wikipedia sowie Homepages unserer Lieferanten.

Nächste Seiten: unsere Brauereien

Unsere Brauereien

Bier Paul (& Erusbacher)

Das Jahr 2002 brachte einen wichtigen Meilenstein für die weitere Entwicklung der Brauerei Erusbacher. Ab Oktober wurden die Bier Paul Biere des Zürcher Brauers Ralf Paul in Villmergen gebraut. Sein Label Bier Paul wurde in der Stadt Zürich bald schon als Inbegriff guter Biere wahrgenommen und erfreut sich seither eines ausgezeichneten Rufes. Durch die gute und enge Zusammenarbeit der Partner reifte die Idee die Marken Bier Paul und Erusbacher Bräu unter einem gemeinsamen Firmendach zusammenzuführen. Die Firma führt seither auch den Brauereiladen an der Idastrasse 28 in Zürich. Die jährlich gebraute Biermenge konnte von 2003 bis 2010 verdoppelt werden. Heute ist die Brauerei Erusbacher & Paul AG eine etablierte Kleinbrauerei welche 5 Personen beschäftigt.

www.bierpaul.ch



Lägerebräu

Das erste LägereBräu wurde im Jahr 2000 in einer Wettinger Küche gebraut. Aus dieser Bieridee entwickelte sich eine immer grösser werdende, begeisterte Gemeinschaft, sodass aus dem Freizeitbetrieb nach Jahren des Engagements eine Aktiengesellschaft entstand. Über 900 Aktionärinnen und Aktionäre tragen die LägereBräu mit. 2008 wurde die neue Brauanlage mit modernster Technik in der alten Spinnerei auf der Klosterhalbinsel Wettingen in Betrieb genommen. 2016: mit einem neuen 60hl und einem neuen 120hl Tank wird die Kapazität auf gesamt 610hl aufgestockt. Ausserdem wird in Neuenhof ein Aussenlager in Betrieb genommen. Die LägereBräu ist eine Kleinbrauerei mit starker, regionaler Verankerung.

www.laegerebraeu.ch



Brauerei Hardwald - Wallisellen

Die Brauerei Hardwald entstand im Sommer 2011 und liegt in Mitten des Glattals - ganz in der Nähe des Hardwalds. Dieser bildet in etwa das geographische Zentrum des Glattals und gab der Brauerei auch seinen Namen. Auf dem Zwicky-Areal in Wallisellen werden seit dann die Hardwald Biere mit viel Liebe und grösstmöglicher Sorgfalt gebraut.

www.brauerei-hardwald.ch



Unterlandär Bräu - Niederglatt

Nach mehrjähriger Mitgliedschaft in einem Brauklub gründete Andreas Rudin im 2007 die Mikrobrauerei Unterlandärbräu an der Südstrasse in Niederglatt. Aufgrund der beengten Platzverhältnisse wurde die Brauerei im 2011 an die Grafschaftstrasse ins ehemalige "Milchhüsli" verlegt. Mittlerweile werden 7 verschiedene Biersorten produziert, welche je nach Saison erhältlich sind.

www.unterlandärbräu.ch



Chopfab / Doppelleu - Winterthur

Die 2012 gegründete Doppelleu Brauwerkstatt mit Sitz in Winterthur orientiert sich am belgisch-angelsächsischen Bierstil und setzt dabei auf einen weltweit wachsenden Trend. Die Doppelleu Brauwerkstatt produziert in den zwei Produktlinien Chopfab und Doppelleu ein Sortiment von momentan 11 obergärigen Bieren. Die Marke Chopfab: Der Name kennt viele Interpretationen und stimmen tun sie alle. Mit seinem CH steht er für das typisch Schweizerische, nämlich für Qualität, Einzigartigkeit und guten Geschmack. Er ist auch eine Hommage an die Seele des Bieres -den Hopfen - der so entscheidend dazu beiträgt, dass die obergärigen Biere aus der Winterthurer Manufaktur immer mehr Bierliebhaber begeistern. Dann steht er natürlich für die Vorfreude, die sich genau in dem Moment einzustellen pflegt, wenn man die Flasche öffnet respektive Köpft.

www.doppelleu.ch



Gutknechts Hammerbier – Craft-Bier aus Rümlang

Gutknecht's Hammer-Bier wird in der Freizeit seit Dezember 2004 mit viel Liebe in Kleinstauflagen gebraut. Ein Sud besteht aus 80 Litern Bier und wird in 8 Stunden gebraut, mindestens 8 Wochen gelagert und gepflegt und dann von Hand, Flasche für Flasche manuell abgefüllt und dann etikettiert. Handarbeit also, die mit viel Liebe und Kreativität von Hugo V. Gutknecht selbst ausgeführt wird und national und international Anerkennung findet und Auszeichnungen gewinnt.

www.hammerbier.ch

www.braukollektiv.ch

