

Nacht des Monats

Autor(en): **Szyndler, Gregor / Steiner, Andreas**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Monat : die Autorenzeitschrift für Politik, Wirtschaft und Kultur**

Band (Jahr): **96 (2016)**

Heft 1034

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-736280>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Nacht des Monats

Gregor Szyndler trifft Andreas Steiner

B

ier ist was fürs Leben. Nachsichtig. Nicht ganz so nachtragend wie die un(v)erträglichen Diven Amaretto, Wodka, Lambrusco und Whiskey Cola. Bier ist das zweitälteste Kulturgut. Bereits die erste Bäckerin liess halbfertiges Brot im Wasser vergären und freute sich über die doppelte Wirkung. Was gegen Hunger, was gegen Durst. Ach, Bier! Bestimmt musstest du auch früher schon als Ausrede erhalten. «Nein, ich kann euch heute nicht beim Zügeln helfen», antworte ich, «...die Arbeit. Ja. Eine Brauereibesichtigung. Lange geplant. Sorry.» – Zu dem Zeitpunkt stehe ich vor dem «Volta Bräu» in Basel. «Aber kommt doch nachher vorbei. Ich koch' was...», sage ich, als Andreas Steiner vor mir um die Ecke biegt.

Das «Volta Bräu» ist eine Bar samt integrierter Brauerei (oder umgekehrt). Ihr Sudhaus mit den chromstählernen Tanks und Rohren beherrscht den hinteren Teil der Bar. Brauerei und Bar gehen hier so nahtlos ineinander über wie mein heutiges Arbeitspensum und

privates Vergnügen. Apropos Work-Life-Balance: zwischen Leidenschaft und Arbeit, Hobby und Bürojob besteht auch bei Andreas Steiner eine gewisse Nähe. Gegen 600 Hektoliter hat der Brauer hier letztes Jahr gebraut, unfiltriert, unpasteurisiert und lecker. Angefangen mit dem Brauen hat der ehemalige Lehrer und gelernte Koch mit ein paar Freunden, einem Gaskocher und Milchkannen, in einem Hinterhof. So entstand die Mikrobrauerei Gleis 1, bei der Andreas Steiner bis heute aktiv ist – etwa, um Rezepte für das diesjährige EM-Bier zu entwickeln.

Im Lagerraum der Bar stehen sechs 2000-Liter-Tanks in einer Reihe. Ich kriege Durst. «Sollen wir eins nehmen?», fragt Andreas. Gefragt, getan. «Wie wurde eigentlich aus deinem Hobby ein Beruf?», frage ich zwischen zwei Schluck Volt, dem «spritzigen Hellen». Andreas schmunzelt. «An einer Biermesse sah ich ein Sudhaus. Ganz ähnlich wie das, das wir hier jetzt haben. Da wusste ich: So eins will ich auch haben. Ich erarbeitete ein Konzept und trug es der Geschäftsleitung vor. Es hat mich viel Überzeugungsarbeit gekostet!» Seither wendet er dreissig Prozent seiner Arbeitszeit fürs Brauen auf. Die restliche Zeit ist er als Chef Food und Innovation in der Unternehmensleitung und als VR in der Kraft-Gruppe, zu der das «Volta Bräu» gehört, tätig.

Dadurch, dass das «Volta-Bräu» exklusiv an die eigenen Restaurants und Bars geliefert wird, so erklärt er mir, entfallen einige wichtige Probleme aufstrebender Kleinbrauereien: «Wie kommt das Bier zu den Kunden? Wie sorgen wir für Nachfrage und Absatz?» In mir hat das Blonde jedenfalls schon mal einen Kunden gefunden. Es ist gefällig, sommerlich und lieblich. «Das meistnachgefragte Bier ist nun einmal ein relativ simples Blondes», sinniert Andreas. – «...und die meisten sehen darin eher ein Erfrischungsgetränk als ein Geschmacksabenteuerland wie bei Gin oder Wein...», ergänze ich. – «Ja, was kann man da gross dagegen tun?», insinuiert er. – «Frag doch einen Bier-Sommelier!», werfe ich zwischen zwei Schluck «Ampere», dem obergärigen, malzigen Red Ale, ein. Andreas schaut belustigt. «Bier-Sommeliers? Gibt es. Food-Beer-Pairing? Kann man machen. Aber Pfeffer oder andere Gewürze ins Bier mischen? Das ist doch kein Chai! Ich will nicht so lange auf die Leute einreden, bis sie mir für Bier Weinpreise zahlen!»

Dann würde sich die Bar garantiert auch nicht so schnell füllen wie an diesem Abend. Hier ist deutlich mehr los als an der Laderampe eines Zügelwagens an Tag X. «Wie viel kann man eigentlich als einzelne Kleinbrauerei erreichen?», frage ich. «Ihr werdet die Leute ja kaum dazu bringen, ihren Bierkonsum zu verdoppeln oder die Carlsberg/Feldschlösschen-Heineken-Brühe plötzlich ungeniessbar zu finden?» – «Man kommt als einzelne Kleinbrauerei nur so und so weit. Die Investitionen, zum Beispiel für eine Flaschenabfüllanlage, sind halt immens. Es wäre toll, wenn mehrere Kleinbrauereien sich zusammentun würden, um gemeinsam eine Abfüllanlage zu betreiben.» Sagt's, steht auf und füllt mir von Hand eine Zweiliterflasche Indian Pale Ale ab. Damit hat sich das mit dem Kochen erledigt. Jetzt brauchen die Zügelleute nur noch was zum Trinken. ◀



Andreas Steiners' Work-Life-Balance: das Sudhaus, fotografiert von Gregor Brändli.



Patrizia Monier (33),
Alleinerziehende
in der Schweiz

Das Richtige tun
Wenn Armut
ihr Gesicht zeigt

Erfahren Sie mehr über Patrizia und ihre Kinder:
www.dasrichtigetun.caritas.ch

CARITAS Schweiz
Suisse
Svizzera
Svizra