

Ein Prosit aus dem Kuhstall

Während traditionelle Schweizer Biermarken nach und nach von internationalen Grosskonzernen geschluckt werden, entstehen immer mehr lokale Kleinbrauereien. Der Verein «Künter Stallbräu» ist seit vier Jahren am Brauen. Am Samstag war erstmals in diesem Sommer der Biergarten geöffnet.

Kaum offen, strömten am Samstag kurz nach vier Uhr nachmittags schon die ersten Gäste in den Künter Biergarten. Verfehlen konnte man die temporäre Lokalität nicht, denn der Biergarten liegt mitten im Dorf direkt an der Hauptstrasse, vor dem Bauernhof der Familie Meier. Drinnen, im ehemaligen Stall, den der Verein mit viel Schweiß und Herzblut zu einer Brauerei umgebaut hat, bereitete Brau-Chef Erwin Meier den Sud vor für ein Weizenbier. Der Name «Stallbräu» erklärt sich damit von selbst: Das Künter Bier wird im ehemaligen Kuhstall gebraut.

Alles begann mit einer «Bieridee»

«Der Wunsch, gemeinsam Bier zu brauen, entstammt – natürlich – einer Bieridee», erklärt Beni Kohler, einer der fünf Gründer des Brauereivereins, «die Inspiration dazu hatten wir an einem Fest vor etwa sechs Jahren.» Ob das Bier an diesem Fest schlecht war, weiss er nicht mehr. Aber, so erzählt Kohler weiter, bis zur Vereinsgründung dauerte es dann noch gut zwei Jahre. Die fünf Gründer von damals sind noch immer die fünf einzigen Mitglieder des Vereins: Präsident Beni Kohler, Brau-Chef Erwin Meier, Urs Reich, Patric Kalchofner und Martin Kohler.

Hingegen kann sich der Präsident



Die fünf Mitglieder des Vereins «Künter Stallbräu» präsentieren sich stilecht hinter dem Braukessel, von links: Urs Reich, Beni Kohler (Präsident), Erwin Meier (Brau-Chef), Patric Kalchofner und Martin Kohler. Fotos: flk



Der Biergarten direkt an der Hauptstrasse war am Samstag sehr gut besucht.

noch gut an das erste Bier erinnern, das der junge Verein gemeinsam gebraut hat. «Dies geschah in der Werkstatt unserer Firma, der «Gebrüder Kohler AG», wo wir nach einem Rezept, das wir im Internet fanden, einen ersten Sud kochten.» Die Premiere gelang, das erste selbst gebraute Bier schmeckte den Künter Neubrauern ausgezeichnet, der Verein wurde

aus der Taufe gehoben. Ein Meilenstein der noch jungen Vereinsgeschichte war der Umbau des Kuhstalls zur Brauerei, wo alle weiteren Brauversuche stattfanden. Nicht immer war das Resultat zufriedenstellend, wie Beni Kohler gesteht. Der zweite oder dritte Sud war, so entschieden die fünf Mitglieder, ungeniessbar und wurde weggeschüttet. Dies blieb je-

doch die Ausnahme. Um solche Misserfolge zu verhindern und um die Qualität zu verbessern, wird über jeden Sud ein detailliertes Brauprotokoll geführt, wo vom Einmaischen über den eigentlichen Brauvorgang bis zum Nachreifeprozess alles bis auf das Gramm und den Temperatur-Grad exakt festgehalten wird.

Pilsener und Weizenbier

Die Künter Bierbrauer produzieren derzeit zwei verschiedene Sorten: ein Pilsener und ein Weizenbier. Beide überzeugen, so schreiben sie auf ihrer Homepage stallbräu.ch, «mit einer ausgewogenen Hopfenbitterkeit und dem unverwechselbaren Aroma.»

Dem Laien fällt auf, dass das «Stallbräu»-Pilsener, also das Lagerbier, eine deutlich dunklere Farbe hat als eine gängige «Stange» in der Dorfbeiz. «Das kommt daher, weil unsere Biere ungefiltert, also naturtrüb sind», erklärt Erwin Meier. Zudem sparen die Grossbrauereien am «Material»: Kein Gramm zu viel landet bei den Biergiganten im Sudtopf. Gemäss Urs Reich ist es eines der Ziele für die Zukunft, dereinst mehr Sorten als Pilsener und Weizenbier anzubieten.

Besenbeizen, Camping und «Waage» haben «Stallbräu» im Sortiment

Das Künter «Stallbräu» kann an den kommenden beiden Samstagen (ab 16 Uhr) im Biergarten degustiert werden. Ebenfalls im Angebot stehen Brezen und bayrische Weisswürste.

Bereits hat der Verein feste Abnehmer für sein Bier gefunden: Das Restaurant Waage führt das «Stallbräu» als Spezialitätenbier ebenso wie das Restaurant beim Campingplatz und den beiden Sulzer Besenbeizen «Rohrhof» und «Jass-Stübli». Grösser werden wollen die Künter nicht, Bier brauen soll für sie ein schönes Hobby bleiben.