

Die Idee braute sich zusammen

Aeschi Bierbrauclub macht auch an den Schweizer Meisterschaften mit

Sport macht Durst. Darum trifft man sich nach dieser körperlichen Anstrengung gerne mal zu einem Bierchen. Warum aber das Bier nicht selber brauen? Das fragten sich einige Mitglieder des Turnvereins Aeschi und gründeten vor sieben Jahren den Bierbrauclub «Chlepfimoos».

KIM ALLEMANN

Das Ganze war eine Spinner-Idee, eine Stammtisch-Idee», erklärt Reto Stauffer, Präsident des Bierbrauclubs. «Wir wollten nicht nur zusammen Sport treiben, sondern uns daneben auch zu etwas Gemütlichem treffen. Deshalb kam man auf die Idee des Bierbrauens. Am 1. Mai 1998 wurde ein entsprechender Verein gegründet. Niemand der 13 Braugesellen kannte sich zu diesem Zeitpunkt mit der Bierbrauerkunst aus. «Wir haben einfach ein Buch und ein Bierbrauset gekauft – ein so genanntes Starter-Kit – und das Bier nach Anleitung gebraut», erinnert sich Reto Stauffer.

Die erste Bierbrauaktion – hergestellt wurde ein obergäriges Weizenbier – fand im Keller eines Mitglieds statt und war ein voller Erfolg. 15 Liter Bier wurden dabei produziert. Und schon bald darauf musste erneut ge-



Braukünstler Patrick Flury beim Einmaischen. zvg

braut werden – die 30 Flaschen waren schnell weg.

Braugesellen allmählich Profis

Seit der Gründung hat sich der Bierbrauclub um einiges weiterentwickelt, und die Braugesellen haben sich allmählich zu Profis gemausert. «Heute ergeben sich pro Sud etwa 70 bis 80 Liter Bier», sagt Stauffer. Sechsmal im Jahr werden Sorten wie Lager-, Weizen- aber auch Trappisten-Bier – ein belgisches Starkbier – gebraut. Braulokal ist

die Zivilschutzanlage Burgäschi. Die Gemeinde hat sie dem Verein gegen eine Mietgebühr zur Verfügung gestellt. Um das Ziel des Clubs – ein qualitativ hoch stehendes Bier – zu erreichen, ist die Weiterbildung der 13 Braugesellen unerlässlich. So werden alljährlich Studienreisen organisiert, die etwa einen Einblick in andere Bierbraubetriebe geben. Und einmal im Jahr macht der Verein an den Schweizer Bierbrau-Meisterschaften mit. Zweimal landete er dabei auf dem dritten Platz. Das «Chlepfimoos Bier» – «Brauet mit natürliche Zuetate» – hält was es verspricht. Denn es besteht, wie es sich für das Jahrtausende alte Traditionsgetränk gehört, nur aus den vier Grundprodukten Hopfen, Malz, Wasser und Bierhefe.

Gratis-Bier am 1. August

Nebst den Sitzungen und Brauanlässen, die den Vereinsmitgliedern vorbehalten sind, finden zweimal im Jahr Anlässe statt, an denen auch Frauen und Kinder eingeladen sind. Weibliche Vereinsmitglieder hat der Club keine. Auch werden ab und zu Anlässe organisiert, wo die Dorfbewohner in den Genuss des «Chlepfimoos»-Biers kommen, wie etwa an diesem 1. August. Dann nämlich schenkt der Club auf dem Burghof Gratisbier aus. Daneben wirds eine Festwirtschaft geben. «Und für die, die unser Bier nicht mögen, bieten wir als Alternative Wein an», lacht Stauffer. Allerdings nicht selbst gekelterten.