

Polizeibeamter aktivierte einheimische Braukunst

Ein Dorfbier von und für Glattfelden

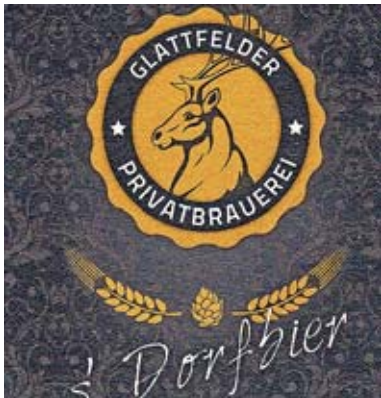
Im 19. Jahrhundert gab es in unserem Dorf noch zwei Wirte, die eigenes Bier gebraut haben. Jetzt, rund 100 Jahre später, hat ein Polizeibeamter die einheimische Bierbraukunst neu aktiviert.

Bruno Meier

Im Jahre 1867 richtete Jakob Keller in seinem Bauerngut in Aarüti eine Brauerei ein. Diese war als landwirtschaftlicher Nebenbetrieb gedacht, zumal das Bier vorwiegend in der hauseigenen Wirtschaft abgesetzt wurde. Dieser Brauereibetrieb wurde 1913 wieder eingestellt, weil damals die Konkurrenz der Grossbrauereien in wirtschaftlicher und brautechnischer Beziehung zu mächtig geworden war. Im Jahre 1877 übernahm Johannes Greutert das Gasthaus zum Löwen und richtete ebenfalls eine Brauerei ein. 1883 erzielte er einen Absatz von rund 600 Hektolitern pro Jahr. Als Greutert das Gasthaus 1894 an Sebastian Kappeler verkaufte, wurde die Brauerei wieder eingestellt. Dies alles ist nachzulesen in der Monografie «Das Braugewerbe und die Brauereien des Kantons Zürich», die von Fritz Schoellhorn, einem Spross der Haldengut-Dynastie, 1922 verfasst wurde.

Ein Braukurs der Ehefrau

Jetzt, 100 Jahre später, gibt es erstmals wieder ein echtes Glattfelder Bier. Erfunden hat es Adrian Rösti, der Bierbrauen einerseits als Hobby und andererseits als Ausgleich zu seinem Beruf als Polizist sieht. Auslöser war dabei ein Braukurs, den ihm seine Frau Tanja ein Jahr zuvor geschenkt hatte. Danach kaufte er sich alle notwendigen Einrichtungen und Utensilien und begann, in seinem Keller an einem eigenen Bier zu tüfteln. Dies sei gar



Auch ansprechende Bierdeckel können von der Privat-Brauerei bezogen werden.

Fotos: Bruno Meier



Beim Bierbrauen kann Adrian Rösti auch auf die tatkräftige Unterstützung seines 6-jährigen Sohnes Marc zählen.

nicht so einfach gewesen, und es habe einige Monate gedauert, bis er mit dem Ergebnis zufrieden gewesen sei, erklärte Rösti. Vieles sei in der Versuchsphase falsch gelaufen, zumal Theorie und Praxis nicht immer harmoniert hätten. Adrian Rösti: «Es braucht einiges an Erfahrung bis man weiss, wie sich die Hefe verhält oder welche Menge Hefe für den gewünschten Geschmack notwendig ist.» Nach unzähligen Fehlschlägen war Adrian Rösti dann endlich mit seinem Glattfelder Bier zufrieden. Das helle Bier, ein Pilsner Premium Malz, sei edel und spritzig. Und auch das dunkle, bei dem man hervorragend die Röstmalze und die süsslichen Karamalze schmecke, entspreche nun seinen Vorstellungen.

Aus dem Dorf – für das Dorf

Die Etiketten auf den Bügelflaschen, in die Adrian Rösti sein Bier abfüllt, sind wie das Glattfelder Wappen in den Farben Gelb und Schwarz gehalten und mit einem Hirsch geschmückt. Bei der ansprechenden Gestaltung der Etikette liess sich der 38-Jährige zum Glück von einem Profi

beraten, zumal der Hirschkopf anfänglich Ähnlichkeit mit dem Logo der Firma Jägermeister aufwies. Dieses Problem konnte im Gespräch mit dem deutschen Likörproduzenten aber schnell gelöst werden, indem man den Hirschkopf der Glattfelder Privatbrauerei von der Seite darstellte. Das Aufkleben der Etiketten ist dann letztlich wie alles andere bei diesem Produkt reine Handarbeit. Sogar das Haltbarkeitsdatum wird von Hand auf jede einzelne Flasche geschrieben. Nur mit der Biermenge ist Rösti noch nicht ganz zufrieden. Beim ersten Offenverkauf waren alle 200 Flaschen, die im Keller lagerten, bereits verkauft oder reserviert. Pro Monat entstehen bei einem achtstündigen Brauvorgang nämlich nur rund 50 Liter Bier. Mittelfristig möchte Rösti den Ausstoss aber auf 200 Liter erhöhen, wozu er allerdings noch einen grösseren Braukessel anschaffen muss. Und verkauft wird das Glattfelder Bier nur an Privatkunden im Dorf selbst. Diese müssen sich zuweilen aber etwas gedulden, zumal die Warteliste laut dem Hobbybrauer derzeit noch ziemlich lang ist. Adrian Rösti: «Mir ist es wichtig, die Bierbrautradition wieder

im Dorf zu etablieren, um damit ein Stück Kultur zu erhalten. Ausserdem soll mein Bier ein Produkt aus dem Dorf für das Dorf sein und bleiben.» Wer das Dorfbier selbst einmal probieren möchte, kann den aktuellen Lagerbestand jederzeit via E-Mail-Adresse kontakt@glattfelderbier.ch bei Adrian Rösti abfragen.



Mit dem Glattfelder Dorfbier möchte der Hobbybrauer ein weiteres Stück Kultur erhalten.