



Soorser-Bier-Chefin Karin Wagemann schwört auf «Soo.magisch» (oben); Blick in die offene Braustube in Sursee (unten).

Junge Bier-Ideen

Erst knapp ein Jahr auf dem Markt, erfreut sich das Soorser Bier steigender Beliebtheit. Ein Besuch in Sursee.

Text: Robert Bösiger | Bild: Christian Roth

Hätte Karin Wagemann (33) damals nicht beim Biertrinken einen Bayern kennengelernt, geheiratet und in ihre Geburtsstadt Sursee mitgebracht, es gäbe wohl heute eine Kleinbrauerei weniger in der Schweiz. Hätte, wäre, gäbe...

Tatsache ist: Als dieser – ein Bierliebhaber und Chemiker – im Rahmen einer Weiterbildung einen Businessplan erstellen musste, entstand die Idee für ein Bier aus Sursee. Von da war der Schritt vom Biertraum zum eigenen Bier nicht mehr gar so weit. Karin Wagemann, die uns im blumigen Kleid empfängt, hatte sich kurz entschlossen zur Bier-Sommelière ausbilden lassen, um ihre Laienkenntnisse zu vertiefen.

Diese Kenntnisse sind der ehemaligen Sozialarbeiterin jetzt, da sie die Soor-

ser Bier AG als Geschäftsführerin führt, von grossem Nutzen. Zusammen mit dem Braumeister Andreas Quendt wurde im Mai vergangenen Jahres als Erstes ein Golden Ale gebraut. Dieses Bier, genannt «Soo.echt», wurde bei den World Beer Awards in London auf Anhieb als bestes stilgerechtes Golden Ale der Schweiz ausgezeichnet. Ihr Bier, sagt Wagemann, hebe sich vom Einheitsbrei ab, ohne allzu ausgefallen zu sein.

Brauen mit der Stoppuhr

Bald ein Jahr später ist aus dem Experiment ein solider Betrieb geworden. Gegen 500 Aktionäre bilden die Basis der Brauerei. Und was noch, Frau Wagemann? «Wir setzen auf vier verschiedene Malz-

und zwei Hopfensorten, auf ausgefeilte Rezepturen – und darauf, dass unser Braumeister mit seiner Erfahrung und der Stoppuhr in der Hand das Sudhaus von Hand steuert.» Damit grenzt sich die junge Brauerei auch gleich von der Konkurrenz ab. «Zudem», sagt Wagemann, «brauen wir mit viel Herzblut und mit Liebe zur Bierbraukunst.»

Die Strategie scheint aufzugehen: Das Soorser Bier ist, noch kein Jahr alt, bereits weit über Sursee hinaus gefragt. Im ersten Betriebsjahr dürften es rund 1000 Hektoliter sein, die die Brauerei im Surseer Gewerbegebiet verlassen haben. Seit neustem ist das «Soo.echt» auch in einigen Coop-Verkaufsstellen zu haben.

Zum Golden Ale sind weitere Biere hinzugekommen, allesamt unfiltriert und

SIE HABEN EIN ZIEL. WIR WEISEN DEN WEG.



bachmann medien ag ist die Top-Adresse für Medienkonzeption und Medienentwicklung. Wir schaffen Innovation, auch multimedial.

bachmannmedien

bachmann medien ag
Beratung. Verlag. | bachmannmedien.ch

nicht pasteurisiert: Das «Soo.happy», ein Weizenbier, das «Soo.easy», ein belgisches Witbier für den Sommer, gebraut nach traditionellem Rezept mit Rohweizen, Haferflocken, Orangen und Koriander.

«Wir sind eine sehr offene Brauerei.»
Das darf man wörtlich nehmen.

Und das «Soo.magisch». Dieses rötlich-braune Ale ist erklärermassen das Lieblingsgebräu der initiativen Chefin. Die Antwort auf die Frage, was denn so speziell sei an diesem Bier, finden wir auf der Etikette. Dort heisst es: «Schliess deine Augen! Riechst du es auch? Dieser herrliche Duft von exotischen Früchten? Probier einen Schluck unseres Zaubertranks und erlebe ein fantastisches Geschmackserlebnis mit wenig Alkohol – it's magic.»

Yoga in der Brauerei

Vorerst wird an zwei Tagen wöchentlich gebraut. Daneben werden Brauereiführungen ermöglicht. «Wir sind eine sehr offene Brauerei», sagt Karin Wagemann. Diese Aussage darf man wörtlich nehmen: Wer den Betrieb betritt, sieht weder Wände noch sonstige abgetrennte Räume. Neu werden auch Braukurse für Gruppen angeboten, wo unter Umständen gleich auch ein «privates Label» entsteht. Im Weiteren sind verschiedene Anlässe rund ums Bier geplant: Bier mit Schoggi, Bier mit Käse, Bier mit Wurst. Und bereits ein erstes Mal stattgefunden hat der Anlass «Beer meets Yoga».

Karin Wagemann freut sich über die neue Biervielfalt im Land; mittlerweile gibt es rund 700 registrierte Brauereien. Die Soorser Bier AG hebt sich in vielerlei Hinsicht ab vom Durchschnitt. Nicht nur darin, dass die Geschäftsführerin eine junge, dreifache Mutter ist.

soobier.ch

Ein echtes Stück Heimat im Bierglas



Bier bedeutet Heimat, Identität, Tradition. Seit der niederländische Brauriese Heineken vor bald zehn Jahren die ehemals grösste Zentralschweizer Brauerei Eichhof geschluckt hat, machte sich auch in der Zentralschweiz eine Aufbruchstimmung breit. Immer mehr Klein- und Kleinstbrauereien entstanden, die das Bedürfnis nach lokalen Bieren befriedigen. Wir haben nachgezählt: Insgesamt existieren in der Zentralschweiz 55 Brauereien, von der Mikro-Brauerei in der Waschküche bis zu Kleinbrauereien mit stattlichem Ausstoss von einigen hundert Hektolitern.

Beispiel Kanton **Uri**: Seit 2005 gibts hier mit der Brauerei Anderthaler (in Isenthal) und dem Stiär Biär (Altdorf) wieder zwei Kleinbrauereien. Die grösste Biervielfalt ist jedoch im Kanton **Luzern** entstanden: Sage und schreibe 22 Brauereien sind auf brauerei-kompass.ch registriert. So finden sich in der Stadt unter anderen die Brauereien Luzerner Bier (seit 2009), Lozärner Bier (2008), Krügel-Bier (2008). Viele aber sind regional verstreut, von Ballwil (Brauerei Sonnegg, seit 2015) über Hildisrieden (Sankt Maria, 2014) bis Sempach (Brauerei 1386, 2015), von Ebikon (Bier von Vier, 2012) und Entlebuch (Entlebucher Bier, 2008) über Inwil (Wipfli-Bräu, 2013) und Hochdorf (Seetaler Bier, 1997) bis

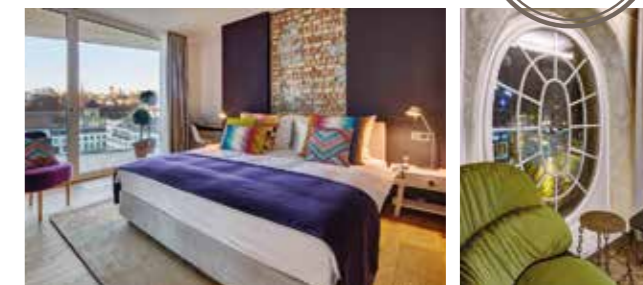
Ruswil (Hüttenbräu, 2016) und Wauwil (Brauwerler, 2004). Auf dem Kantonsgebiet von **Zug** finden wir aktuell acht Brauereien, darunter die 1862 gegründete Brauerei Baar. In **Obwalden** gibt es deren sieben, vom Eichi-Bier (Kerns, 2011) über die Brauerei Loiwi-Bräu (Giswil, 2010) bis zur Brauerei Tschiffler-Craft (Kerns, 2015). Im Kanton **Nidwalden** haben sich acht Brauereien etabliert, darunter vier in Stans: Brisenbräu (2013), Lanz Bier (2009), Zweierlei (2016) und High5 (2015). Im Kanton **Schwyz** finden wir fünf Brauereien, darunter jene mit der längsten Geschichte: die Brauerei Rosengarten in Einsiedeln (1872).
brauerei-kompass.ch

Anzeigen

Diese schönen Seiten und feine regionale Produkte lassen sich ganz bequem online bestellen.

medien-shop.ch

TRÄUMEN



Hotel Restaurant Anker
Pilatusstrasse 36
6003 Luzern
T 041 220 88 00
hotel-restaurant-anker.ch

SCHLEMMEN