

Die Brauerei in der Bierfreude

DOTTIKON Die Hübeler Braufreunde stellen seit acht Monaten ihr «Hübeler Naturtrüb» und ein Weizenbier her.

JÖRG BAUMANN

3500 Liter obergäriges «Hübeler Naturtrüb» und Weizenbier haben die Hübeler Braufreunde in Dottikon in den letzten acht Monaten gebraut. Auf die Fussball-WM im Juni kommt nun auch noch ein Festbier auf den Markt.

In den Restaurants von Dottikon haben die Hübeler Braufreunde mit ihren Bieren zwar noch nicht Fuss gefasst. «Aber das schaffen wir auch noch», sagt der Informatiker und Hobby-Bierbrauer Marcel Fischer. Dafür war das Bier an mehreren Vereinsfesten, auch an der Bundesfeier in Dottikon, ein Verkaufshit und gewinnt weitere Anhänger.

QUELLWASSER VOM BAUERNHOF

Je 1000 Franken schossen Fischer und die Gründungsmitglieder der Hübeler Braufreunde, der Vereinspräsident, Käsereifachmann und gelernter Brauer Fredy Denzler, die Landwirte Esther und Lukas Gisi und Reto Weber, der Wirt Martin Stutz, der Chauffeur Alex Tschudy und der Flachmaler Franz Sidler als Startkapital in ihr Unternehmen ein. Esther und Lukas Gisi bauten auf ihrem Bauernhof im Hübel den Kuhstall zur Brauerei um. «Wir brauen das Bier aus dem eigenen Quellwasser von Gisis Hof», sagt Fischer. «Das ist unser Markenzeichen, das uns niemand streitig machen kann.»

Der Bierbrauerstart ist vollauf gelungen. Jedes Wochenende schroten die Bierfreunde ihr Malz selber und



Alex Tschudy, Reto Weber, Marcel Fischer und Franz Sidler, vier der Hübeler Braufreunde (v. l.), mit ihrer Braufee Heidi Sidler. BA

brauen stur die gleiche Menge Bier: hundert Liter. Hundert Gönnerinnen und Gönner, die zwanzig Franken und mehr einzahlen, unterstützen die kleine Brauerei. Darüber sei man froh, sagt Marcel Fischer. Denn die Anschaffung der kostspieligen Brauereieinrichtungen frass das investierte Startkapital schon längstens auf.

NICHTS IST AUTOMATISIERT

Das Bierbrauen ist für die Hübeler Braufreunde kein Geschäft. «Den Plausch haben wir daran trotzdem noch immer», erklärt Fischer. «Die Brauerei ist ein Hobby, das uns alle stark fordert», zumal in der Mini-Brauerei noch nichts automatisiert

ist. Die Bierbrauer füllen das Bier von Hand in die Flaschen ab und kleben die von Marcel Fischers Frau Kathrin gestalteten Etiketten mit Kleister und Pinsel auf, was in einer grösseren Brauerei undenkbar wäre. Aber die Dottiker Bierbrauer arbeiten trotzdem professionell, tragen

BIERBESTELLUNGEN PER MAUSKLIK

Die Hübeler Biere kann man telefonisch bei Esther und Lukas Gisi, alte Hagglingerstrasse 29, Dottikon (Telefon 056 624 27 60), und per Mail (info@huebeler.ch) oder über Internet (www.huebeler.ch) bestellen. Das Bier wird in Halbliterflaschen und in 20-Liter-KEGs mit Zapfanlage und Kühlung angeboten.

jeden Brauvorgang in ein Protokoll ein, das im PC gespeichert wird, und liefern dem Bund pünktlich die Biersteuer ab. «Wir achten streng darauf, dass der Brauvorgang immer gleich ist und beim Aufheizen nie mehr als 1 Grad von den geforderten 55 Grad abgewichen wird», gibt Marcel Fischer zu Protokoll.

Auf die Fussball-WM im Juni warten die Bierfreunde mit einem leichten Festbier auf. Alle Spiele der Schweizer Nationalmannschaft, den Halbfinal und den Final wird man auf dem Hof von Esther und Lukas Gisi auf einer Grossleinwand verfolgen können. «Die Schweizer kommen über die Vorrunde hinaus», sagen die Hobby-Bierbrauer.