

Gerstensaft made in Dottikon

Seit etwas mehr als einem Jahr wird das «Hübeler Bräu» hergestellt

Im April des vergangenen Jahres stellten neun Dottiker ihr eigenes Bier her. Kurz darauf gründete man den Verein Hübeler Braufreunde. Seither brauen die Vereinsmitglieder jeweils am Wochenende 100 Liter Bier, das nicht nur in Dottikon getrunken wird.

Nathalie Biechler

Ferien in Österreich sind schuld daran, dass Dottikon zu einem eigenen Bier kam. «Einsige von uns verbrachten die Winterferien in Österreich», erinnert sich Präsident Fredy Denzler an den Winter 2002. Das Bier im Nachbarland mundete aber niemandem von der Truppe so richtig gut. Aus einer Bieridee, künftig den Gerstensaft selber zu brauen, wurde Biererost. Zurück in Dottikon wurde die Idee weiterverfolgt. Fredy Denzler bekam Wind davon: «Ich hörte, wie meine Kollegen davon sprachen, innerhalb weniger Tage ein Bier zu brauen.» Der gelehrte Bierbrauer klärte die Männer auf, dass ein Bier zwölf Wochen reifen muss.

Aus Dottikon für Dottikon

Eh sichs Denzler versah, sass er auch schon mit im Boot der Bierbrauer. Die Idee, ein naturtrübes Bier, das über einen eigenständigen Geschmack verfügt, zu brauen, begeisterte ihn. «Die industriell gebrauten Biere schmecken doch alle gleich», findet er. Denzler besuchte gemeinsam mit Marcel Fischer und Lukas Gisli einen Braukurs. Hier konnte er sein Wissen auffrischen und die beiden anderen lernten das Handwerk von der Pike auf. Landwirt Lukas Gisli und seine Ehefrau Esther stellen dem Verein nicht nur die Infrastruktur zur Verfügung, sondern auch das frische Quellwasser, das gleich neben dem Hof aus dem Boden sprudelt.

Nebst dem Ehepaar Gisli und Präsident Fredy Denzler gehören noch Marcel Fischer, Martin Sütz, Alex Tschudy und Reto Weber zum harten Kern. An einem kalten Samstag im November 2004 war es dann so weit, das erste «Hübeler Bräu» wurde gebraut. Es handelt sich um ein würziges, bis



Drei der neun Vereinsmitglieder mit ihrem «Hübeler Bräu» (v.l.): Marcel Fischer, Fredy Denzler und Alex Tschudy.

Bild: Nathalie Biechler

schengeliges Bier. Verhindert tut die Männer nicht nur die Liebe zum Gerstensaft, sondern auch die Tatsache, dass alle in Dottikon wohnen.

Pils zur WM

Im Laufe der Wochen und Monate wurde die Infrastruktur weiter ausgebaut. So verfügen die Hobbybrauer über ein Lager, einen Abfüllraum und einen Aufenthaltsraum für den Brauer. Jeweils samstags braut einer der Hobbybrauer 100 Liter Bier. Das aufwändige Verfahren braucht Zeit und Geduld. Während der nächsten Tage muss der Gärprozess des Bieres genau

beobachtet und sämtliche Arbeitsschritte protokolliert werden. Der Verein Hübeler Braufreunde wurde im Juni des vergangenen Jahres gegründet. Die Arbeit wird auf die neun Vereinsmitgliedern aufgeteilt. Noch bereitet das Bierbrauen viel Spass. Nicht zuletzt auch deshalb, weil das Sortiment bereits ausgebaut wurde. So braute man beispielsweise auch schon Weizenbier.

Durchschnittlich werden pro Jahr 3600 Liter Bier gebraut. Verkauf wird der Gerstensaft direkt ab Hof, ohne Werbung. Zur Kundschaft gehören vorwiegend Dottikerinnen und Dottiker. Gegenwärtig herrscht Hochbe-

trieb im ehemaligen Kuhstall auf dem Gisli-Hof. Für die WM wird Pils gebraut. Dieses schenken die rührigen Mitglieder der Hübeler Braufreunde während der Matches der Schweizer Nati aus, die man auf der Grosswänd verfolgen kann.

Doch nicht nur die Schweizer Spiele kann man bei Familie Gisli verfolgen. Auch weitere spannende Spiele sowie die Halbfinals und das Finalspiel werden übertragen. Ansondern sorgt ein grosser Grill dafür, dass niemand hungrig nachhause gehen muss.

Mehr zum «Hübeler Bräu» findet man im Internet unter: www.huebler.ch.