



Dämpfe und Düfte mit einer herben Note dominierten am Braufestival auf der Forch: Bereits zum zweiten Mal trafen sich lokale Bierbrauerinnen und -brauer zum gemeinsamen Tüfteln am perfekten Getränk.

## Gut Sud auf der Forch

Ein Dutzend Bierbrauer trafen sich am vergangenen Samstag auf der Forch zum Bierfestival und gewährten exklusiven Einblick hinter die Kulissen.

Dennis Baumann (Text und Bilder)

Ein ungewöhnlich grasiger Duft wehte auf der Forch durch die Luft. Verantwortlich für die herbe Note waren die vielen Brauanlagen der rund ein Dutzend Bierbrauer, die sich im Holzschopf zum jährlichen Braufestival trafen.

Dieses Jahr bereits zum zweiten Mal und mit doppelt so vielen Hobby- und Profibrauern wie im Vorjahr organisierte die Lokalbrauerei Forchbier ihr spezielles Festival. Die Teilnehmenden stammen alle aus der Forch, Küsnacht, Wald, dem Zürcher Oberland und Umgebung. Vom Vormittag bis in die frühen Abendstunden konnten die rund 300 Besucherinnen und Besucher den Brauern direkt über die Schultern schauen.

Dank schönem Wetter, offener Grillstelle, Livemusik und neun verschiedenen Biersorten zur Auswahl stand einem erfolgreichen Braufestival nichts mehr im Weg. «Der Anlass war ein voller Erfolg. Kein Tropfen Bier blieb mehr übrig», sagt Mitorganisatorin Céline Stemmer.

### Brauen leicht gemacht

Die Brauanlagen waren so vielfältig wie die Biersorten selbst. Ob aufwendige Anlagen mit mehreren Kupferkesseln und Messgeräten, oder Konstruktionen mit Plastikeimer und Herdplatte für den Heimgebrauch – die Bierenthusiasten wissen, wie man tüfelt.

Auf Letzteres schwört etwa Richi Leder, der mit Haushaltsgeräten sein Bier braut: «Man braucht nicht zwingend riesige Kessel. Man kann auch kosteneffizient zu Hause sein Bier brauen.»

Anders sieht es bei der Anlage von Mario Kugler aus. Über ein integriertes Computerprogramm kann er den Brauprozess gezielter überprüfen und weiss, wann er welche Schritte einleiten muss. «Dies macht das Brauen einfacher, aber es ist nur ein Hilfsmittel. Der Prozess funktioniert überall gleich», sagt Kugler.

### Mehr als nur Biertrinken

Die Idee zum Braufestival kam der Lokalbrauerei Forchbier – wenig überraschend – beim Brauen, erzählt Forchbier-Mitgründerin Céline Stemmer. Sie und ihr Partner brauen im Freien und bemerkten mit der Zeit, dass es in der Region viele weitere Bierbrauer gibt. Damit



Fachsimpeln gehört dazu: Kenner und Liebhaber des Biers waren unter sich.



Die Liebe liegt im Detail, dem Geschmack und der Bereitschaft, zu experimentieren.



Der Ausschank durfte natürlich nicht fehlen.

war der Anlass geboren, sich gemeinsam mit anderen Brauern zu treffen und zu fachsimpeln. «Brauer helfen einander. Das ist ein ungeschriebenes Gesetz», sagt Stemmer. Diese Regel bewahrheitete sich und zum ersten Braufestival vor einem Jahr kamen sechs Bierbrauer zusammen. Das Ziel damals wie auch jetzt: «Wir wollen nicht nur das Biertrinken, sondern vor allem den Brauprozess zelebrieren», so Stemmer. Also dann, auf zur dritten Ausgabe im nächsten Jahr!



Brauen im Freien hat seinen speziellen Reiz.



So wird Bier gemacht – gasbefeuert, holzbefeuert oder völdigital. Grundsätzlich ist alles möglich.