

Kleine Brauerei – grosse Bierauswahl

BIERBRAUEN Urs Enz und Urs Grimm haben in einer Garage mit dem Brauen begonnen; nun betreiben sie in einem alten Milchhäuschen ihre Kleinbrauerei Tannzapfenbräu. Das Sortiment der beiden Hobbybraumeister ist gross.

Bier ist als Durstlöcher bekannt, doch seine Herstellung ist ganz schön schweisstreibend: Gerade steht Urs Enz bei geschätzten 40 Grad an der Sudpfanne und rührt intensiv. Dass es derart warm ist, mag am warmen Wetter liegen und am kleinen Milchhüsl, in dem «Tannzapfenbräu» untergebracht ist – doch die köchelnde Maische trägt sicher auch noch das ihre dazu bei! Zum Vorgang, den man einmaischen nennt,

VOM HIESIGE

Das Gute liegt so nah

Eine Serie über Kulinarisches aus der Region und über Leute, die es machen.

passt übrigens gut, dass er im Ortsteil Maischhausen stattfindet.

Begonnen hatte alles mit einem Braukurs, den die drei Bier-Enthusiasten Fredy Rentsch, Urs Enz und Urs Grimm 2009 bei Sevibräu in Sevelen SG zusammen besuchten: «Schon auf dem Rückweg beschlossen wir in unserer Begeisterung, gemeinsam Bier zu brauen», erinnert sich Grimm. «Und auch der passende Name fiel uns gleich ein: Tannzapfenbräu, weil wir alle in der Nähe des Tannzapfenlands wohnen.»

Start in der Garage

Blutige Anfänger waren sie nicht: Bevor die berufliche Beanspruchung ihn zum Pausieren zwang, hatte Urs Enz schon Selbstbrauer-Erfahrungen gesammelt. Auch Fredy Rentsch war Gelegenheitsbrauer, weshalb schon einige Brau-Utensilien vorhanden waren. Nachdem eine 25-Liter-Sudpfanne angeschafft worden war, legten die drei in Rentschs Garage los. «Wie Apple, die haben ja auch in einer Garage angefangen!», bemerkt Urs Enz schmunzelnd.

Wegen des ständigen Auf- und Abbaus war das aber mühsam und auf Dauer unbefriedigend. Es galt also, ein Braulokal zu finden: «Ideal wäre eine ehemalige Käseerei gewesen, die bereits über Bodenabläufe und Kühlräume verfügt, aber davon gibts auf dem Markt nicht viele», sagt Grimm. Nach längerer Suche und zweimaliger Besichtigung hätten sie



Klein, aber oho: Die zwei Hobby-Bierbrauer in ihrem zur Kleinbrauerei umfunktionierten Milchhüsl (oben). Rechts: Der Hopfen machts aus, er wird in Pelletform zugesetzt. Ganz rechts: Der Sud wird abgelassen. Johanna Bossart

sich dann für das sehr kleine Milchhäuschen in Gunterhausen entschieden, und so konnte ihr Brauerei-Projekt 2010 lanciert werden.

Zu wenig Lagerplatz

Doch zuerst musste das Milchhüsl entrümpelt und renoviert werden, zudem wurden zwei 100-Liter-Sudpfannen angeschafft. Nachdem die Brauerei im April 2011 bei der Eidgenössischen Zollverwaltung offiziell registriert worden war, folgten Ausrenovierung, Aufbau eines Web-Auftritts, Anschaffung eines Etikettendruckers. Bald aber bemerkte man, dass die Lagerkapazität nicht ausreichte: «Unser Kühlschrank war schnell voll und ebenso schnell wieder leer», erzählt Grimm. Dieses Manko behoben die Brauer, indem sie einen Kühlcontainer

anschafften und neben ihr Milchhäuschen stellten.

An eine Bewilligung hatten sie jedoch nicht gedacht. Dank einer nachträglichen Baueingabe ist nun aber alles legal. In diesen turbulenten Anfangstagen mussten sich die drei Freunde auch überlegen, welche Ziele sie mit ihrer Kleinbrauerei überhaupt verfolgen wollten: Nur für ihren Eigenbedarf brauen oder auch für andere? Sie entschieden sich für Letzteres, was zur Anschaffung einer weiteren 100-Liter-Braupfanne führte. Dadurch können sie nun zwei verschiedene Biere gleichzeitig brauen.

Da waren es nur noch zwei

Aus beruflichen Gründen musste sich Fredy Rentsch 2013 vom Projekt zurückziehen: Der zeitliche Aufwand dafür wurde ihm zu viel. Verblieben sind Urs Grimm



und Urs Enz, die sich beide als Winterthurer fühlen, obwohl sie in Zürich geboren sind und heute im Hinterthurgau – dem Tannzapfenland – wohnen. Der heute 56-jährige Grimm besuchte die Schule ab der Oberstufe in Winterthur, machte bei Sulzer eine

Lehre als Maschinenmechaniker und blieb der Firma rund 30 Jahre treu. Seine Bier-Affinität führt er auf seinen Schwiegervater zurück, der Vertreter der Brauerei Hürlimann war.

Der 62-jährige Urs Enz wuchs zwar in Kloten und Kreuzlingen auf, absolvierte aber die prägende Gymzeit in Winterthur. Als Swissair- und Swiss-Pilot bereiste er die Welt und entdeckte dabei die Biervielfalt – zu einem Zeitpunkt, als in der Schweiz noch «Einheitsbier» ausgeschrieben wurde, da ein rigides Monopol herrschte. Am meisten beeindruckte ihn auf seinen Reisen eine Bar in Long Beach (USA), die 150 Biersorten im Offenausschank anbot.

Viel Arbeit vor der Biersaison

Zu zweit ist das Betreiben der Brauerei zeitintensiv. «Wenn wir nur für uns gebraut hätten, hätte ein Sud alle paar Monate ausgereicht», sagt Grimm. «Aber so müssen wir uns vor der Biersaison fast jedes Wochenende hinter Brauen machen.» Das bedeutet, dass ab Jahresende – der erste Sud für die neue Saison findet traditionell jeweils am 30. Dezember statt – bis in den Frühling hinein praktisch jedes Wochenende ein Brautag ansteht. Brautage beginnen morgens um sieben Uhr

und dauern oft bis in den Abend hinein. Das können sich die beiden verbliebenen Brauer erlauben, da ihre familiäre Beanspruchung nicht mehr so hoch ist. Die Kinder von Urs Grimm sind erwachsen, Urs Enz ist seit 2010 frühpensioniert. Und die Ehefrauen sind gegenüber dem Hobby ihrer Männer positiv eingestellt. «Meine Frau trinkt gerne Bier, kann sich selbst beschäftigen – und ist zudem froh, wenn ich mal ausser Haus bin», sagt Enz schmunzelnd.

Keine Brauerei in den Ferien

Urs Enz' Pensionistenstatus ist aber auch Grund dafür, dass er öfters abwesend ist. «Wenn wir Ferien machen, dann fällt die Brauerei halt aus», sagt er. «Umso intensiver müssen wir in der restlichen Zeit brauen.» Trotzdem wollen sich die beiden Braumeister nicht stressen. «Auch wenn wir jährlich rund 1800 Liter Bier brauen, ist es immer noch ein Hobby», betont Grimm. Für ihren Ausstoss von rund 5500 Fläschchen à 33 cl sind gut 20 Sude nötig. Dazwischen machen die beiden Bier-Fans mit einer kleineren Sud-Pfanne von 20 Litern aber immer wieder auch Experimente, um neue Rezepturen und Biere auszuprobieren. Alex Hoster

DAS SORTIMENT VON TANNZAPFENBRÄU

Alle Biere von Tannzapfenbräu werden wenn möglich mit Malz aus biologischem Anbau gebraut. Das Angebot scheint auf der Website zwar gross, doch die aufgelisteten Biere sind nicht immer alle verfügbar. Die aktuellen Bestände können auf der Website eingesehen werden. Meistens ab Lager erhältlich sind einige Klassiker.

Schwarzer Zapfen: Dunkles, stärkeres, leicht süssliches Bier. Laut den Braumeistern eher ein Bettmümpfeli als gegen den Durst.

Gold-Zapfen: Herbes Lagerbier, vergleichbar mit einem Kölsch.

Roter Zapfen: Amberbier (oder auch Ale), ähnlich wie das Ittinger.

Abensberger-Zapfen: Dunkler Weizenbock-

Biertyp.

Märzen-Zapfen: Etwas stärkeres Lagerbier, von dem im Frühling nur ein Sud hergestellt wird.

Winter-Zapfen: Das Gegenstück des März-Zapfens für die Weihnachtszeit; mit Nelken und anderen Gewürzen aromatisiert.

Die Tannzapfenbräu-Biere sind nach Vereinbarung ab Rampe beim Milchhüsl erhältlich; einige davon auch im Dorf Laden Gunterhausen. Einzelne Tannzapfenbräu-Biere werden auch von www.wintibier.ch vertrieben. Ausgeschenkt werden sie im Bahnhofli in Gunterhausen

sen, im Landgasthof Heidelberg Aadorf und in der Traube Istighofen TG. Zudem werden Brauereiführungen und Degustationsanlässe durchgeführt.

Speziell zu Weihnachten wurde in Zusammenarbeit mit dem Gehörlosendorf Turbenenthal ein schöner Holzträger für sechs Flaschen Bier kreiert, der nach Belieben bestückt und wiederverwendet werden kann. amh

Tannzapfenbräu,
Milchhüsl Maischhausen
neben Hauptstrasse 108,
8357 Gunterhausen
bei Aadorf.
www.tannzapfenbraeu.ch

