Im Alten Tramdepot, Bern

04.09.2018 09:40 CEST

Süffig bis wild: Craftbeer in der Schweiz

Wortwörtlich ist Craftbeer derzeit in aller Munde. Auch in der Schweiz hat sich in den letzten Jahren eine spannende Szene entwickelt. Nach der Auflösung des Schweizer Bierkartells im Jahr 1991 hat sich die Anzahl der Brauereien von 32 auf über 900 vervielfacht. Damit weist die Schweiz die höchste Dichte an Sudhäusern weltweit auf. Viele der neuen kleinen Brauereien bieten Führungen an. Wer viele Kreativbiere auf einmal ausprobieren möchte, findet beim Craft Beer Festival Zürich am 14. und 15. September 2018 die Gelegenheit dazu.

Craft Beer Festival Zürich

Am 14. und 15. September 2018 findet in Zürich die vierte Ausgabe des Craft Beer Festivals statt. Liebhaber der Kreativbiere können sich in der Wirtschaft Ziegelhütte auf über 50 aufregende Biere aus der Schweiz und der ganzen Welt freuen. Gutes Essen und passende Live-Musik runden das Programm ab. www.facebook.com/craftbeerzurich/

Hoch hinaus: Monsteiner Bier, Davos (Graubünden)

Die höchstgelegene Brauerei der Schweiz nahm im Jahr 2000 in einer ehemaligen Sennerei ihren Betrieb auf. Seither werden im Walserdorf Monstein nahe Davos auf 1625 Metern Höhe mindestens fünf unfiltrierte Biersorten gebraut. Neben dem klaren Quellwasser werden, wenn immer möglich, zertifizierte, regionale Bio-Berggerste und Schweizer Bio-Hopfen verwendet. Die Brauerei bietet jeden Freitag zwischen 16.00 und 19.00 Uhr kostenlose, ungeführte Besichtigungen an. www.biervision-monstein.ch

Die Wilde Brauerei: Blackwell Brewery, Burgdorf (Bern)

Zehn Jahre lang waren Samuel und Tobias Aeschlimann als „Gypsy brewer“ unterwegs: Statt das Bier in den eigenen vier Wänden herzustellen, haben sie sich bei bestehenden Brauereien eingemietet und immer an wechselnden Standorten gebraut. Seit 2016 sind sie mit ihrer Brauerei Blackwell am Rande der Stadt Burgdorf im Emmental sesshaft. Die beiden Brüder haben sich einer besonderen Technik gewidmet: der Spontanvergärung. Diesen „wilden“ Bieren wird nach dem Sudvorgang keine Hefe beigefügt; die Brauer verlassen sich auf die in der Luft vorkommenden Hefen in der Umgebung. Führungen durch die Brauerei mit anschließender Degustation sind auf Anfrage möglich. www.blackwellbrewery.ch

Die Große unter den Kleinen: Brauerei Locher, Appenzell (Ostschweiz/Liechtenstein)

Den Appenzellern sagt man nach, dass sie sehr eigensinnig sind. Den Beweis dafür liefert die Brauerei Locher. Seit 1886 familiengeführt – inzwischen in der fünften Generation –, hat sie sich allen Aufkaufswellen erfolgreich widersetzt. Die Appenzeller Brauerei hat sich schon früh der ökologischen Nachhaltigkeit verpflichtet und brachte mit der „Appenzeller Naturperle“ das erste zertifizierte Bio-Bier der Schweiz auf den Markt. Seit 2002 wird im

gleichen Haus auch der Whisky „Säntis Malt“ produziert. Bei einem Audio-Rundgang durch das Besucherzentrum „Brauquöll Appenzell“ erfahren Gäste viel Interessantes über die Braukunst und lernen, wie aus dem quellfrischen Wasser Bier und Whisky entstehen. Der Rundgang ist kostenlos. Informationen zu den Besucherzeiten: www.appenzellerbier.ch/de/erlebnis/brauquoell-appenzell.html

Das Bier aus der Bundesstadt: Brauerei Altes Tramdepot, Bern

Mit Blick auf die Altstadt, die Aare und den BärenPark ist bereits die Aussicht vom Alten Tramdepot grandios. Das Restaurant steht dem in nichts nach. Gäste können hier nicht nur essen und trinken, sondern auch bei der Herstellung des Bieres zuschauen. Je nach Jahreszeit wird vier- bis sechsmal in der Woche mitten im Restaurant gebraut. Wer mehr zur Herstellung erfahren möchte, erhält jeden Samstag von 14.00 bis 15.30 Uhr die Gelegenheit dazu. Der anmeldepflichtige „Brauerei-Treff“ umfasst eine 45-minütige Führung mit einer Degustation im Anschluss und kostet 35 Schweizer Franken (rund 29 Euro). www.altestramdepot.ch

Der klassische Werdegang: Brasserie Trois Dames in St-Croix (Genferseegebiet)

Der Werdegang der Brasserie Trois Dames in der französischsprachigen Schweiz ist klassisch für Craftbeer-Brauereien. Nach diversen Aufenthalten in den USA und Kanada begann Raphaël Mettler im Jahr 2002 damit, selber Bier zu brauen. Zuerst noch mit einem typischen Starterkit, aber bald wurden die Sudpfannen größer. 2008 wurde aus dem Hobby ein Beruf, als Raphaël Mettler mithilfe seiner Frau Sylvie eine alte Tischlerei kaufte und zur Brauerei umfunktionierte. Seither sind das Team und auch das Sortiment stetig gewachsen. Neben klassischen Bieren werden in der Brasserie Trois Dames auch limitierte Editionen mit unterschiedlichen Zutaten gebraut. Der Werksverkauf findet jeden ersten Samstag im Monat von 10.00 bis 13.00 Uhr statt. www.brasserietroisdames.ch

---

Weitere Informationen zum Urlaub in der Schweiz gibt es im Internet unter MySwitzerland.com, der E-Mail-Adresse info@MySwitzerland.com oder unter der kostenfreien Rufnummer von Schweiz Tourismus mit persönlicher Beratung 00800 100 200 30.

Informationen an die Medien

Weitere Bilder zur touristischen Schweiz stellen wir Ihnen auf www.Swiss-Image.ch zur Verfügung.

Kontaktpersonen

Valerie von Oppeln
Pressekontakt
Ansprechpartnerin für Medien in Norddeutschland (Hamburg, Niedersachsen, Schleswig-Holstein, Bremen)
valerie.vonoppeln@switzerland.com
+49 (0)30 166 375 072

Andrea Daniele
Pressekontakt
Ansprechpartnerin für Medien in Berlin/Ostdeutschland
andrea.daniele@switzerland.com
+49 (0)30 166 375 074

Krisztina Keilani-Schmidt
Pressekontakt
Ansprechpartnerin für Medien in Hessen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und Saarland
krisztina.keilani@switzerland.com
+49 (0)69 509 551 005

Chantal Mayr
Pressekontakt
Ansprechpartnerin für Medien in Baden-Württemberg und Bayern
chantal.mayr@switzerland.com
+49 (0)711 - 207 030 32