

Wenn die Zwerge mit dem Riesen

Sieben junge, noch wenig bekannte Hobbybrauer aus dem Kanton Schaffhausen haben sich mit der Brauerei Falken zusammengetan: Ein auf 500 Stück limitiertes Probierangebot mit acht Bierspezialitäten kommt ab Mitte Juli in den Verkauf. Was und wer steckt dahinter?

Mark Liebenberg

Verkauf ab Braustube oder Heimlieferung, eine Fassbestellung fürs Dorf- oder Vereinsfest, hier und da ein paar Flaschen in einem Lokallädeli, selten ein engagierter Gastronom, der ein richtig regionales Spezialitätenbier im Angebot haben will: Die Absatzkanäle für Mikro- und Hobbybrauer sind sehr begrenzt. Die Mengen meist auch – oftmals ist und bleibt das Bierbrauen eine arbeitsintensive, bestenfalls kostendeckende Liebhaberei von Einzelkämpfern.

Mittlerweile sind im Kanton Schaffhausen über zehn sogenannte Mikrobrauereien registriert. Bier und Schaffhausen – da denkt aber jeder erstmal an Falken: Die Falkenbrauerei mit rund 55 Mitarbeitern und einer Tagesproduktion von rund 46000 Litern Bier ist mittlerweile der fünftgrösste Brauereibetrieb der Schweiz. Verglichen mit den Hobbybrauereien im Kanton Schaffhausen ist sie also ein Riese.

Mit sechs dieser Mikrobrauereien also hat sich der Riese nun zusammengetan. Falken-Marketingfrau Andrea Imthurn: «Wir glauben, es ist vielen Schaffhausenerinnen und Schaffhausenern nicht bewusst, welche Biervielfalt wir in unserem Kanton eigentlich haben.» Ein Joint-Venture sei da schon länger auf der Hand gelegen. Entstanden sei die Idee während Corona: Ein gemeinsames Degustationspaket, das einen Querschnitt durch die lokale Biervielfalt darstellt. «Damit wollen wir zeigen, dass Schaffhausen ein Weinkanton ist, aber eben auch ein Bierkanton.»

Ein Bierkarton für den Bierkanton

Die Achterkartons enthalten jeweils sechs verschiedene Spezialbiere der «Kleinen» und zwei Falken-Spezialitäten. 500 Kartons haben die Herren Brauer (ja, es sind nur Herren) diese Woche auf dem Gelände der Brauerei Falken bestückt. Imthurn: «400 davon werden ab Mitte Juli in den Coop-Filialen im Kanton zu kaufen sein, den Rest verkaufen alle selber, wir etwa im Falken-Getränkemarkt, à zirka 27 Franken.» Gebraut wurden die Biere aber bei jedem Brauer individuell und nicht zentral bei Falken. «Wir sind gar nicht für so kleine Mengen ausgelegt», sagt Imthurn. Etwas Stolz auf das eigene Bier dürfte auch dabei sein – man will schliess-



Anpacken und einpacken: Andrea Imthurn, Marketingchefin von Falken, Lorenz Keller (Lolle-Bräu Neuhausen), Maik D'Alonzo (Mittelalter Bräu Neunkirch), Rolf Gnädinger (Chläggibier, Hallau), Andre Loos (HOPE Kraftbiermanufaktur, Neuhausen) und Martin Leibacher (Gottfried Bier, Stein am Rhein).
BILD MICHAEL KESSLER

lich nicht, dass der grosse Konkurrent das geheime Braurezept erfährt, oder? Von Konkurrenz will hier aber gar niemand reden. «Wir «Kleinen» sind ohnehin eine Art Familie und dankbar, dass der «Grosse» mit seinen Mitteln geholfen hat, unser Bier wenigstens vorübergehend in einen Grossverteiler zu bringen», sagt Andre Loos aus Neuhausen.

Die Vorteile liegen für die Hobbybrauer auf der Hand. «Klar, es geht auch darum, unsere Produkte einer breiteren Öffentlichkeit bekannt zu machen», sagt Loos. Und auch für Falken sei die Rechnung einfach, sagt Imthurn. «Je grösser das Bewusstsein für das Bierhandwerk ist, desto mehr haben wir alle davon.»

«Ich glaube, vielen ist gar nicht bewusst, welche Biervielfalt wir im Kanton eigentlich haben.»

Andrea Imthurn
Marketingleiterin
Brauerei Falken

Für ihn als Hobbybrauer gehe es auch ein wenig um PR für die eigenen Produkte, sagt Rolf Gnädinger aus Hallau. «Ich denke, ich habe hier ein schönes Bier und ich freue mich, wenn es jemand mit Freude trinkt.» Er steuert ein Stout bei, «Chlägginess» in Anlehnung ans irische Guinness. Gnädinger liefert an Dorffeste, an ein Restaurant, aber hält den Ball flach. «Ich habe eine kleine Anlage zu Hause, lieber produziere ich kleine Mengen, probiere dafür mal wieder etwas Neues aus.» Im Hauptjob ist er Finanzchef einer Uhrenfirma.

Ein 20-Prozent-Pensum wendet dagegen Andre Loos neben seinem Job in einem Maschinenbauunternehmen fürs

Brauen auf. «Angefangen habe ich in der Badewanne», sagt er lachend. Seit vier Jahren mietet er Räume für seine Kleinbrauerei dazu – die Familie hilft mit. «Ich würde mich freuen, wenn ein Bier noch etwas mehr Absatz findet», sagt er. Sein Beitrag: Ein «Randenbock», bei dem tatsächlich beim Brauprozess Randensaft beigegeben wird.

Ebenfalls jung, aber ehrgeizig ist der Macher von «Gottfried»-Lager, Martin Leibacher. «Wir haben in der Stadt Zürich angefangen und müssen hier erst noch bekannt werden. Toll, dass Falken diese Goodwill-Aktion unterstützt.» Sein Braubetrieb ist als Ergänzung des Weinguts seines Bruders in Hemishofen konzipiert.