Entwicklungshelfer in Sachen Gerstensaft

BIER Als deutscher Braumeister ist René Auradniczek in Zürich ein Exot. Gerade das spornt ihn an, hier den Biergenuss zu fördern.

VON TANJA SELMER

Braut seit Ende 2009 in Zürich Bier: René Auradniczek. Bild: TS

Mindestens viermal nimmt er jede Flasche in die Hand, bevor sie in den Verkauf geht: ausspülen, Etikette darauf, in den Handfüller, verkorken und zurück in den Harass. René Auradniczek (35) ist Braumeister in der Gasthausbrauerei Steinfels in Zürich-West. Fast alles ist Handarbeit, das Bier unbehandelt und naturtrüb. Vom Gastraum aus sieht man durch eine Scheibe die drei kupferfarbenen Gärtanks in voller Grösse. Hier setzt Auradniczek etwa 60 Hektoliter Sud pro Woche an. Die Gäste können ihm dabei zuschauen und dürfen auch allerlei Fragen stellen. Denn Auradniczek braut nicht nur das Bier. Er will es dem Gast in seiner ganzen Vielfalt näherbringen. Denn obwohl alle Brauereien die gleichen Rohstoffe verwendeten, Hopfen, Malz, Wasser und Hefe, könnten sie völlig verschiedene Biere brauen, «das ist faszinierend».

Mindestens so vielfältig wie Wein

Das Image von Bier als günstigem Alkohol werde seinem Charakter nicht gerecht, sagt Auradniczek, «Bier ist mindestens so vielfältig wie Wein. Es kann rund 8000 verschiedene Aromen aufweisen.» Ob es nach Banane oder nach Gewürznelken riecht, die Hefe macht dabei den Charakter aus. Bier tauge daher genauso zum Genussmittel wie Wein. Das Bewusstsein dafür will Auradniczek stärken.

Dass er als deutscher Braumeister in der Schweiz nun in keinem ausgesprochenen Bierland gelandet ist, macht ihm nichts aus: «Das macht den Anreiz aus, da etwas zu bewegen.» So bietet er seinen Gästen selbst gebrautes Pils an, ein in der Schweiz sonst eher wenig getrunkenes Bier. «Die Schweizer mögen es nicht so stark gehopft, nicht so bitter.» Pils ist aber ein stark gehopftes Bier. Daher braut Auradniczek sein Pils etwas milder als sonst. Dennoch kann er am Pilskonsum sehen, wer abends zu Gast war: «Der Bierzähler steigt beim Pils, wenn mehr Deutsche da waren.» Aber auch aus Deutschland kennt Auradniczek unterschiedliche Bierkulturen: «Je weiter nördlich man kommt, desto mehr Pils wird getrunken. Die Bayern schwören auf Weissbier und ihr bayrisches Helles. Und die Schweizer haben halt immer ihre Stange, ihr Lagerbier getrunken.» Auch im Steinfels ist das Lagerbier das Meistgefragte. Auradniczek will aber den Trend weg von der Einheits-Stange fördern. Dass seine Biersorten, Lager, Pils und Weizen zu 100 Prozent lokal gebraut sind, findet René Auradniczek dabei wichtig, und er greift auch selbst andernorts gern zum regionalen Bier: «Ich will eben wissen, was die Leute vor Ort trinken, wie es da schmeckt und was den Unterschied zum lokalen Geschmack ausmacht.» Alle sechs bis acht Wochen setzt Auradniczek noch einen anderen Sud an und braut daraus rund 1000 Liter Saisonbier.

Die Zutaten Hopfen und Malz bezieht er übrigens aus Deutschland – in der Schweiz gibt es keine eigene Mälzerei. Das Wasser kann er dafür direkt aus dem Hahn ziehen, und dank der guten Zürichsee-Qualität muss er es nicht aufbereiten. Zum Glück, denn sonst könnte es eng werden in der kleinen Ein-Mann-Brauerei. ■

www.steinfels-zuerich.ch