

BIER

Zwei Schwestern brauen in Zürich mit grossem Erfolg das frischeste Bier der Stadt. Dahinter stecken viel Arbeit, noch mehr Leidenschaft und ein grosser Traum.

JEAN-PIERRE RITLER Text und Fotos

DIE POWER BRAUER FRAUEN

Das stand sie, mitten in einem Feld in Chile. Mit dreckigen Stiefeln an den Füßen, Blasen an den Händen und einer Erkenntnis: Sie muss ihr Leben ändern! «Ich arbeitete als Freiwillige auf einem Bio-Bauernhof. Abends war ich todmüde, aber glücklich. Denn ich sah das Resultat meiner täglichen Arbeit. Und verstand: Mit den Händen zu arbeiten, Neues zu schaffen, ist meine Bestimmung», erinnert sich Lidia de Petris an diesen Moment vor neun Jahren.

Bis dahin hatte sie, in Zürich mit italienischen Eltern aufgewach-

sen, nur mit dem Kopf gearbeitet, nach der Matura ein Jurastudium in Trento (I) abgeschlossen. «Ich sah meine Zukunft im Europäischen Parlament oder in einer Menschenrechtsorganisation.»

Doch der Virus der Veränderung hatte sich längst eingeschlichen. In einem Erasmus-Jahr in Antwerpen taucht Lidia in die belgische Bierkultur ein. «Diese neuen Geschmäcker, die ich als Italienerin nicht kannte – ich war sofort fasziniert.» Lidia packt ihre Sachen und lässt sich in London in der hippen, aufstrebenden Beavertown Brewery zur Bierbrauerin ausbilden.

Valeria, die eineinhalb Jahre jüngere Schwester, studierte ebenfalls Jura, hatte aber bald keine Lust mehr auf eine Karriere als Anwältin. Während der Uniferien entdeckt sie auf einem Hof im süditalienischen Apulien ihre Liebe zu Pferden. Bricht die Uni ab und geht in die Schweiz, um in einem Rennstall zu arbeiten. «Ich fing ganz unten an. Im Stall ausmisten und so. Niemand hat auf mich gewartet.»

Das de-Petris-Gen zeigt sich schnell auch bei ihr, innert Jahresfrist ist Valeria Jockey. Und dann besucht sie ihre Schwester in London. «Lidias Leidenschaft ist schon sehr ansteckend. Ich las ein paar Bücher über



Zwei Schwestern, ein Traum: Valeria und Lidia bei einer Bierbraupause.

Bier in ihrem Apartment. Da hat es mich ebenfalls gepackt.»

Auf zwei zierliche Italienerinnen hatte in Londons Bierszene kein Mensch gewartet. Valeria: «Aber ich war überzeugt, dass man keinen Bart und Tattoos haben muss, um Brauer zu sein.» Lidia ergänzt: «Das ist London. Wenn man vollen Einsatz zeigt, bekommt hier jeder eine Chance, egal woher er kommt.»

Die Schwestern beißen sich durch. Arbeiten bis zum Umfallen, studieren Brauwesen am Institute of Brewing and Distilling, zeigen es den harten Jungs der Branche. Am Schluss ist Lidia Chefbrauerin von Beavertown, und Valeria eröffnet und leitet einen Ableger der Brauerei im Stadion der Tottenham Hotspur. Dazu verliebt sie sich in den deutschen Brauer Max Hartmann, der sich in London weiterbilden lässt. Sie werden ein Paar.

Der grosse Traum I

Es könnte alles gut sein in der Welt der de-Petris-Schwestern. Wäre da nicht der ganz grosse Traum: die eigene Brauerei! Und zwar in Zürich, wo sie aufwuchsen. Sie haben Heimweh, packen nach sechs Jahren in England ihre Koffer und zügeln mit Brauer Max in die Little Big City an der Limmat. Und wieder kommen sie in eine Welt, die nicht auf sie gewartet hat.

Lidia: «Es war echt schwer, einen Ort für unsere Brauerei zu finden. Und dann die Finanzierung! Die Banken wollten nicht einmal mit uns reden.» Als ob das die Schwestern aufhalten könnte.

Mit Unterstützung ihrer Familien, dem Einsatz ihrer gesamten

Ersparnisse und einem Crowdfunding gehen die drei unter dem Namen Bierwerk Züri an den Start. Finden eine Location und bauen, um Geld zu sparen, ihre Brauerei mit den eigenen Händen. Eine harte Zeit, 16-Stundentage sind die Regel.

Am 2. Juli 2021 öffnet an der Europaallee in Zürich die Bar, in der gebraut, getrunken und gegessen wird. Das Bier kommt direkt aus den Ausschanktanks, die Gäste müssen es sich an der Theke selbst holen. Lidia erinnert sich: «Man hat uns gesagt: «Damit kommt ihr in Zürich nie durch. Das ist eine reiche Stadt, die Leute wollen bedient werden.»» Doch das

Nutzung enthärtet, etwas, was sich kaum eine Kleinbrauerei leistet. «Aber das Wichtigste ist die Zeit», so Valeria. «Bei grossen Herstellern muss das Bier nach 14 Tagen raus. Bei uns darf es sechs bis acht Wochen in Ruhe reifen.»

Der grosse Traum II

Wars das jetzt? Der Laden läuft, die Schulden können zurückbezahlt werden, die Schwestern gönnen sich inzwischen sogar Ferien. Ziel erreicht? Lidia schmunzelt. «Nicht ganz. Wir planen für nächsten Frühling den Bau einer Produktionsanlage. Dort können wir bis zu zehnmal mehr Bier produzieren. Und haben eine Abfüll-

«Man hat uns gesagt: «Damit kommt ihr in Zürich nie durch. Das ist eine reiche Stadt, die Leute wollen bedient werden.»»

LIDIA DE PETRIS über ihr Barkonzept

Konzept funktioniert, die spartanisch eingerichtete Minibrauerei boomt seit dem ersten Tag.

Das Geheimrezept des Erfolgs? Die Schwester versuchen sich an einer Erklärung. Lidia: «Ganz sicher unsere Authentizität. Wir sind, was wir sind, nicht mehr und nicht weniger. Und wir machen in Sachen Qualität null Kompromisse.» Valeria meint: «Der Erfolg ist das Bier. Es ist das frischeste, das es in Zürich gibt. Wir nutzen nur die besten Zutaten von ausgewählten Herstellern, manchmal alte, fast vergessene Hopfen- und Malzsorten. Zudem wird bei der Herstellung nicht gespart.» So wird das Wasser vor der

anlage, damit wir Restaurants und Detailhandel beliefern können.» Immerhin, die Banken machen jetzt mit. «Die haben unsere Zahlen gesehen und waren ziemlich beeindruckt», sagt Lidia stolz.

Es scheint, als ob tatsächlich nichts die Schwestern aufhalten könnte. Was kommt danach? «Funktioniert die neue Anlage, wollen wir nur noch die Balance finden», beruhigt Lidia. «Mehr wollen wir nicht. Wir sind eine Stadtbrauerei und bleiben das auch.»

Aber wer weiss schon, wann der nächste grosse Traum kommt...

> bierwerkzueri.ch