

Wo Sie beim Biertrinken den Brauern über die Schulter schauen können

Der Craftbeer-Boom treibt neue Blüten: Nachdem Kleinbrauereien wie Pilze aus dem Boden schossen, etablieren sich nun Brauereibeizen. Ein Report aus der Stadt Zürich in fünf Akten.



Bierwerk-Mitgründerin Lidia De Petris zapft ein selbstgebrautes Bier im Restaurant an der Europaallee. Bild: Matthias Scharrer



Das Team von Dr. Brauwolf im Quartier Binz in Zürich probiert gerne neue Geschmacksrichtungen aus – vom Grapefruit-Session-IPA über das Maracuja Sour bis hin zum Bier mit Zitronengras-Geschmack. Bild: zvg



Ida Reiser zapft im Brauereilokal Bierlab an der Grüngasse 7 in Zürich einen Stout namens Killer Queen. Bild: Matthias Scharrer



Der Übergang zwischen Steinfels-Brauerei und Restaurant ist fließend. Bild: zvg



Brauerei Oerlikon: Geschäftsführer Jannis Morgenthaler (rechts) und Brauereicaptain Mathias Seger präsentieren die Brauanlage mit eigener Bar. Bild: zvg

Matthias Scharrer

Bierwerk mit Londoner Wurzeln am Gustav-Gull-Platz

Das Bierwerk Züri an der Europaallee ist Zürichs jüngste Brauereibeiz: Im Juli eröffneten die zwei Schwestern Lidia und Valeria De Petris mit Max Hartmann ihr Brewpub gleich neben dem Negrellisteg, der über die Gleise beim Hauptbahnhof führt. Die italienischstämmigen De-Petris-Schwester wuchsen in Zürich auf, erlernten die Braukunst und arbeiteten in der Londoner Beavertown Brewery, wo sie Hartmann kennen lernten. Der sagt von sich: «Ich komme ursprünglich aus Bayern und dementsprechend ist Bier für mich Grundnahrungsmittel.» Hartmann hatte im bayrischen Weihenstephan Brauwesen studiert, verliebte sich in London in Valeria De Petris und zog mit nach Zürich.

Dort starteten sie diesen Sommer am Gustav-Gull-Platz 10 ihr Bierwerk, um das Bier so frisch wie möglich anbieten zu können. Im Lokal stehen stählerne Gär-, Lager- und Ausschanktanks. Draussen verbreiten Holzbänke und Pflanzentöpfe mit Hopfen Biergartenatmosphäre. Aus den Zapfhähnen fliesen Helles, Single Hop Lager, stärkeres und schwächeres IPA-Bier sowie Belgisches Weissbier. Das Bierwerk-Bier ist nur hier erhältlich, frisch gezapft. Dazu gibt es hausgemachte Sauerteig-Focac-

cia, Obazda und Humus zu essen. Obazda? Das ist dieser Käsecreme-Brotaufstrich mit Kräutern und Zwiebeln, der in keinem bayrischen Biergarten fehlen darf. So spiegeln sich die italienisch-bayrischen Wurzeln der Bierwerkleute auch auf der Speisekarte wider.

Bierlab von Bear 'N' Stein an der Grüngasse

Szenenwechsel: Im Stadtkreis 4 an der Grüngasse 7 befindet sich seit 2019 das Bierlab der Zürcher Brauerei Bear 'N' Stein. Das Quartierlokal bietet selbstgebrautes Bier an, und zwar jede Woche ein neues, wie die Macher versprechen. Zuletzt sprudelten unter anderem ein Pilsner namens Straight Up und ein schwarzes Starkbier namens Killer Queen aus den Zapfhähnen. Letzteres wurde mit in Bourbon-Whisky getränkten Schokoladenstückchen und Kaffee aromatisiert. Daneben sind aktuell Biersorten wie Indian Pale Ale (IPA) und Ale frisch ab Zapfhahn erhältlich, sowohl aus der hauseigenen Brauerei als auch von befreundeten Kleinbrauereien. Die Kombination aus altem, schummrigen Quartierspunten und Brauereilokal macht den speziellen Reiz des Bierlab aus.

Brauerei Oerlikon an der Schärenmoosstrasse

Ein ähnliches Konzept verfolgt die Brauerei Oerlikon. Aus den sieben

Zapfhähnen in deren Bar an der Schärenmoosstrasse 105 im Quartier Leutschenbach fliesst nebst hauseigenen Klassikern wie Öhlsch (der Oerliker Version des Kölsch), IPA, Weizen und belgischem Starkbier auch Gebräu aus befreundeten Kleinbrauereien. Und wenn man in der Bar sitzt, sieht man direkt auf die Brauereianlagen, alles befindet sich im gleichen Raum. «Das Geschäft läuft tippptopp», sagt Geschäftsführer Jannis Morgenthaler. Corona habe den Trend zu lokalen Produkten noch verstärkt. Und: «Die Leute sind auf den Geschmack gekommen.» Für gutes Craftbeer aus Kleinbrauereien, mit viel Handarbeit hergestellt, seien sie auch bereit, etwas mehr zu zahlen als für Massenware. Entsprechend hat die 2015 gegründete Brauerei Oerlikon ihre Produktionskapazität letztes Jahr auf bis zu 50000 Liter pro Jahr ausgebaut und im Frühling dieses Jahres ihre eigene Bar eröffnet.

Brauerei Steinfels an der Heinrichstrasse

Auf dem Steinfels-Areal in Zürich-West (Heinrichstrasse 267) befindet sich gleichsam die Mutter aller Brauereibeizen der jüngeren Geschichte Zürichs: 2007 wurde sie eröffnet, um das frisch gezapfte Bier der hauseigenen Steinfels-Brauerei im eigenen Restaurant an die Frau und den Mann zu bringen. Am gleichen Ort hatte zuvor mit «Back&Brau» schon

einmal eine Brauereibeiz existiert. Steinfels gehört nun zur Kramer Gastronomie, die in Zürich zahlreiche Restaurants führt. Die lange Bar zählt mehr Zapfhähne, als ein Betrunkener zählen kann, und vom Restorantraum hat man einen schönen Blick in die Brauerei. Im Angebot sind hauseigenes Lagerbier, Weizen, Pils und IPA sowie jeweils eine saisonale Überraschung. Dazu gibt es Burger, Chickenwings, Fleisch aus dem Smoker sowie Vegetarisches. «Unsere Gäste trinken immer noch am liebsten unser hochwertiges Lager», sagt Steinfels-Geschäftsführer Gianni Gozzi. Die Coronapandemie habe auch bei der Brauerei Steinfels das Geschäft etwas getrübt, vor allem, während das benachbarte Multiplex-Kino geschlossen war. Aber jetzt ziehe es wieder an: «Dank zunehmender Impfquote merken wir täglich, wie die Stammgäste wiederkommen und neue Besucher das frische Angebot annehmen.»

Dr. Brauwolf an der Räfelstrasse

Wer beim Bier eher exotische Geschmacksrichtungen bevorzugt, ist seit 2017 in der Brauereischänke von Dr. Brauwolf an der richtigen Adresse (Räfelstrasse 26). Die Bar im Quartier Binz ist zwar nur donnerstags und freitags von 17 bis 20 Uhr geöffnet, dafür gibt es Biere wie zum Beispiel das Grapefruit-Session-IPA, Maracuja Sour oder Sum-

mer Ale mit leichtem Zitronengras-Geschmack – und jeden Monat kommt ein neues Craftbeer heraus. Dr. Brauwolf heisst eigentlich Stefan Wolf und ist ursprünglich Apotheker und Virologe. Der Geschäftsgründer und -inhaber bringt auf den Punkt, was wohl für alle Brauereibeizen gilt: «Die Konsumenten möchten wissen, wo, wie und von wem das Bier gebraut wird. Bei uns können sie dies direkt in der Brauerei bei einem Bier erfahren.» Zudem vereinfache es die Logistik, hauseigenes Bier auszuschenken: «Wir müssen uns nicht mit exklusiven Bierverträgen von Restaurants und Bars beschäftigen.»

Die Nachfrage steigt auch bei Brauwolf: Im ersten vollen Betriebsjahr 2018 wurden 31 000 Liter verkauft, aktuell sind es laut Wolf rund 45 000 Liter – nicht nur in der Bar, sondern auch via Getränkehändler, Onlineshops und an der Rampe.

So sind die Brauereibeizen in der Stadt Zürich geöffnet:

Bierwerk, Gustav-Gull-Platz 10, Mo-Sa, 14–24 Uhr; **Bierlab**, Grüngasse 7, Di-Fr, 17–24 Uhr, Sa 14–24 Uhr, So 14–20 Uhr; **Brauerei Oerlikon**, Schärenmoosstrasse 105, Di/Mi, 10–23 Uhr, Do–Sa, 10–24 Uhr; **Brauerei Steinfels**, Heinrichstrasse 267, Mo–Do, 11–24 Uhr, Fr 11–2 Uhr, Sa 16–2 Uhr; **Dr. Brauwolf**, Räfelstrasse 26, Do/Fr, 17–20 Uhr.