



Valeria (links) und Lidia De Petris mit Max Hartmann in der Mitte.



Die Bar sticht mit ihren grossen Stahl tanks ins Auge.



# Bierwerk

## Ein Trio braut für Zürich

Die Getränke dieses Start-Ups entstehen vor Ort und bereichern die Zürcher Craft-Bier-Landschaft.

**TEXT: Mathias Möller BILD: Urs Jaudas**

Das Bierwerk neben dem Negrellisteg ist nicht zu übersehen: Die Holzmöbel und die Pflanzentöpfe, in denen Hopfen wächst, verpassen dem Gustav-Gull-Platz am Ende der Europaallee den Flair eines urbanen Biergartens. Beim Betreten der Bar fallen die riesigen Stahl tanks sofort auf. Brewpubs, Lokale, in denen gebraut und das Bier direkt ausgeschenkt wird, gibt es in Zürich bereits mit der Brauerei Steinfels und dem Bierlab. Das Besondere an der Tankbierbar: Hier wird direkt aus den Lagertanks gezapft. Qualitativ macht das einen Unterschied: Vom Braukessel wird das Bier ohne Sauerstoffkontakt in die Gär- und später die Lagertanks geleitet. So bleibt es länger frisch und gelangt im Idealzustand ins Glas.

Die drei Köpfe hinter dem Bierwerk sind Lidia und Valeria De Petris sowie Max Hartmann. Die Schwestern sind im Kanton Zürich aufgewachsen. Lidia entdeckte ihre Liebe zum Bier während des Studiums in Antwerpen. Von dort führte sie der Weg über eine Brauereischule in Padua nach London zur Beavertown, einer der grösseren Craft-Brauereien Grossbritanniens. Bei einem Besuch in London verfiel auch Valeria dem Bier und blieb. Lidia war zuletzt Chefbrauerin bei Beavertown, Valeria eröffnete für das Unternehmen einen Ableger im neuen Stadion des Fussballvereins Tottenham Hotspur. Max, gebürtiger Bayer, studierte Brauwesen in München und kam ebenfalls als Praktikant zu Beavertown, wo er die Schwestern kennen lernte. Valeria und er wurden ein Paar, letzten Endes verschlug es das Trio nach Zürich.

Zum Start gibt es in der Bar fünf verschiedene Biere: Ein Helles und ein Lager, dann ein leichtes Session IPA, ein IPA und ein belgisches Witbier. Auch für Snacks ist gesorgt: Hausgemachte Sauerteig-Focaccia, Oliven oder Chips. Ebenfalls auf der Karte: Obatzda. Das kalte Käsegericht ist in Bayern untrennbar mit dem Wirtshaus verbunden – bislang überzeugte damit in Zürich nur das Rosi.

Ein Brewpub an diesem Ort, kann das funktionieren? Valeria De Petris gibt zu: «Anfangs waren wir uns unsicher, ob die Europaallee nicht zu steril ist.» Dann hätten sie aber beobachtet, wie sich die Menschen, die hier wohnen, den öffentlichen Raum aneignen. Vor allem an den warmen Sommerabenden: «Manchmal ist es wie auf einer Piazza in Italien.» Die Nachbarschaft scheint die Neuankömmlinge schon ins Herz geschlossen zu haben: Vor der Eröffnung habe so mancher gleich mit angepackt. Das Team konnte auch die Vermieterin, die SBB, mit seinem Konzept überzeugen. Speziell sind einzig die Öffnungszeiten: Auflage ist, schon um 11 Uhr zu öffnen – nicht gerade ideal für eine Brauerei ohne Küche. Und eigentlich sind die Vormittage fürs Brauen reserviert. Zweimal die Woche sollen neue Sude angesetzt werden, bei hoher Nachfrage auch öfter.

**Gustav-Gull-Platz 10  
8004 Zürich, Mo-Sa 11-24 Uhr  
bierwerkzueri.ch**