

SEMPACH

NUN HAT AUCH SEMPACH EIN EIGENES BIER

Wie vier Freunde auf Gesellensuche gingen und dabei eine enorme Unterstützung erfuhren Vor gut 20 Jahren hat Markus Brechbühl in seiner Heimbrauerei angefangen, Bier zu brauen. Nun haben sich vier langjährige Sempacher Freunde zusammengetan und mit der Unterstützung einer Gesellschaft eine Mikrobrauerei gegründet. Ab dem kommenden Montag, 21. Januar, geht ihr Lagerbier «Prandium» in den Verkauf.

Ella Richards 

16. Januar 2019



1/1

Die Craft-Bier-Szene boomt wie keine andere, auch in der Region. Einige der einstigen regionalen Kleinbrauereien sind mittlerweile zu einer stattlichen Grösse mit Voll- sowie Teilzeitmitarbeitenden herangewachsen, man denke dabei beispielsweise an die Braustation Sursee. Eine etwas andere Vision verfolgen die vier Sempacher Urgesteine Marco Sieber, Martin Dubach, Stefan Schürch und Markus Brechbühl: Unter dem Label «1386 – Das Sempacher Bier», angelehnt an das historische Jahr der Schlacht bei Sempach, lancieren sie lokale Biere. «Wir verfolgen den Ansatz, dass unser Produkt von und für Sempach und unsere Tätigkeit ein Hobby bleiben soll. Natürlich freuen wir uns, wenn auch Auswärtige unser Bier konsumieren. Dass es aber künftig in Sursee oder Luzern verkauft wird, ist eher unwahrscheinlich und prinzipiell auch nicht unser Ziel», so Marco Sieber.

Von der Heim- zur Mikrobrauerei

Aus einer wortwörtlichen «Bieridee» entstand eine Mikrobrauerei an der Hubelstrasse, aus langjährigen Bekannten entstanden

heute noch, exklusiv im Kulturkeller im Schtei konsumiert werden kann. «Nach und nach häuften sich die positiven Rückmeldungen, nicht nur seitens Freunden, aber auch seitens unabhängigen, neutralen Konsumenten. Die Marke 1386 war in den Köpfen angekommen und so stand schon bald die Diskussion einer Brauereivergrößerung im Raum.» Während die Heimbrauereikollegen kein Interesse an einer Vergrößerung hatten, fand Brechbühl mit Stefan Schürch, Martin Dubach und im-Schtei-Gründer Marco Sieber ehrgeizige Gleichgesinnte: Das Brauen soll als interessante Freizeitbeschäftigung dienen, die primär Spass machen soll. «Doch wenn wir etwas machen, dann machen wir es richtig», so das Echo der vier Sempacher.

Überwältigende Reaktion

Als Erstes und wohl auch Wichtigstes beschäftigten sie sich mit der Finanzierung. «Wir waren uns einig, dass Crowdfunding-Plattformen, von denen es diverse gibt, auf nationaler oder überregionaler Ebene sicherlich ihre Vorteile bringen würden, für uns und unsere Idee eines lokalen Produktes aber nicht geeignet sind», führt Brechbühl aus. Man entschied sich für eine weitaus persönlichere Variante: die Suche nach gutgesinnten Geldgebern, die «1386-Gesellen». Mit der Lokalität an der Hubelstrasse 8 fand man einen geeigneten Raum, die Infrastruktur konnte durch die finanzielle Unterstützung der Gesellschaft realisiert werden. «Unser Ziel war es, dass wir innerhalb von vier Monaten mindestens 100 Gesellen finden würden. Zusammen mit dem von uns selbst beigesteuerten Startkapital und den finanziellen Mitteln von 30'000 Franken stand der Eröffnung unserer Mikrobrauerei nichts mehr im Wege. Dass wir dann aber innerhalb von wenigen Wochen bereits 150 Gesellen im Boot hatten, damit hätten wir niemals gerechnet», so Markus Brechbühl und Co. Mittlerweile habe man eine Gesellschaft von total 163 Leuten im Rücken, diverse Anträge hätte man gar ablehnen müssen. «Uns war und ist es enorm wichtig, mit den finanziellen Mitteln der Gesellen vorsichtig umzugehen, sodass diese auch sehen, wofür wir ihr Geld einsetzen. 300 Franken verschenkt man schliesslich nicht einfach so, ohne sichtlichen Output. Mehr Gesellen hätten für uns auch mehr Risiko bedeutet», so der frisch erkorene Bier-Sommelier Stefan Schürch. Aufgrund der kleinen Grösse der Brauerei sei man keinen gesetzlichen Hygienevorschriften unterlegen gewesen. Trotzdem haben die vier Hobby-Brauer ein Hygienekonzept entwickelt und den Kantonschemiker in die Brauerei beordert. «Benötigt werden die vier Ingredienzen Wasser, Malz, Hopfen und Hefe, die während einem rund siebenstündigen Prozess zu Bier gebraut werden. Entscheidend für den Geschmack und die Eigenheit der jeweiligen Biersorte ist dabei die Mischung, also die Rezeptur der Zutaten. Wenn sich dort ein falsches Bakterium einnistet, kanns heikel werden», ist man sich bewusst.

Bier demnächst im Verkauf

Am 20. September letzten Jahres verzeichneten Sieber, Brechbühl, Schürch und Dubach ihren ersten Sud. Zwischen Brauabend, an dem jeweils 200 Liter Bier gebraut wird, und der fixfertigen, konsumbereiten Flasche liegen jeweils rund sieben Wochen. Begonnen hätten sie mit zwei Brauabenden pro Monat, mittlerweile habe man eine Kadenz von einem Abend alle drei Wochen. Am kommenden Montag, 21. Januar, werden 400 Liter Lagerbier «Prandium» in den Verkauf gehen, demnächst werde man auch mit der zweiten Sorte «Morgebrod» nachziehen. In Arbeit ist zudem auch das Weizenbier «Vesper». «Unsere naturtrüben Biere können in der Wirtschaft zur Schlacht, im Sempre sowie bei uns ab Rampe bezogen werden. Wir verfolgen das Prinzip der natürlichen Verknappung, das bedeutet, wenn eine Charge ausverkauft beziehungsweise ausgetrunken ist, dann ist sie ausgetrunken. Wir produzieren deswegen nicht schneller oder mehr. Unsere Partner sind darüber informiert, wann der nächste Liefertermin ansteht und welche Anzahl Flaschen geliefert werden kann», erklärt Marco Sieber. Ob es in Zukunft weitere Absatzorte in Sempach geben werde, halte man sich derzeit noch offen.

Viele Stunden reinste Handarbeit

Übermorgen Samstag, 19. Januar, organisiert die Sempacher Brau-Crew ein Gesellenfest als Dank für die grosse Unterstützung der gesamten Gesellschaft. Die Gesellen erhalten selbstverständlich reichlich Bier sowie einen eigens kreierten Gesellenbrief, inklusive Siegel. «Der Gesellenbrief ist ein Musterbeispiel, wofür wir stehen und was wir hier tun, nämlich feinste Handarbeit. Mit dem Brauen und dem Abfüllen ist es nicht getan. Hinzu kommt die Gestaltung der Etiketten, bei der uns Erich Brechbühl tatkräftig unterstützt hat, sowie das eigentliche Etikettieren sowie Abpacken jeder einzelnen Flasche. Dies alles zusammengerechnet ist zeitintensiv und bedeutet Arbeit. Und genau deshalb setzen wir alles daran, dass uns diese Arbeit nie zu viel wird und an Spass und Freude verliert», schliesst Martin Dubach, auch stellvertretend für seine drei Freunde.

WEITERE ARTIKEL ZUM GLEICHEN THEMA



Rohrblätter zelebrierten Kontraste



Sie gibt alles für gesündere Kinderzähne