

Thuner Bier-Märchen geht weiter

Brauerei Thun AG Die Macher des Thun Biers reiten weiter auf einer Erfolgswelle: In diesen Wochen haben sie eine neue, moderne Brauanlage installiert. Und eine Münchner Bierbrauerin eingestellt.

Barbara Schluchter-Donski

Wer in diesen Tagen die Hallen der Brauerei Thun AG betritt, staunt erst mal: Die bisherige selbst gebaute Brauanlage ist verschwunden. Stattdessen reihen sich nun riesige Chromstahlkessel, die vom Boden bis zur Decke reichen, aneinander. Gleich daneben steht ein grosses Sudhaus mit weiteren grossen Kesseln: Braumeister Bruno Stoller steht in zwei Metern Höhe auf einem Eisengerüst dazwischen und betätigt einzelne Knöpfe. «Es kommt gut», ruft er herunter und schraubt dann wieder an einem Hahn, um Einfluss auf das Gebräu zu nehmen, das in dem Bottich vor ihm brodelt.

Doch nicht nur die bis zu 6000 Liter fassenden fünf Gärtanks und das Sudhaus fallen ins Auge. Gleich beim Eingang steht eine neue, grosse automatische Schrotereier. Und im hinteren Teil der Halle haben die Thuner Bierbrauer neben der bisherigen Flaschen-Abfüllanlage eine neue Anlage für Dosen installiert.

Kapazitäten um ein Mehrfaches gesteigert

«Ja, wir haben etwas ausgebaut», sagt Philipp Schmutz, der seit Anfang Mai zu 100 Prozent als Geschäftsführer der Firma agiert. Und macht dabei ziemlich auf Understatement.

In der Halle der ehemaligen Grosswäscherei Reinhard an der Kyburgstrasse ist nämlich eine professionelle Brauanlage entstanden, deren Kapazität die bisherige bei weitem übertrifft. Waren es im letzten Kalenderjahr 100'000 Liter Bier, welche die Leute hinter Thun Bier produzierten, so können in der neuen Anlage 24'000 Liter Bier pro Woche hergestellt werden. «Wir haben damit auf einen Schlag das drittgrösste Sudhaus der Schweiz im Bereich Craft-Beer», sagt Philipp Schmutz nicht ohne Stolz.

Für die neue Anlage, die von einem Münchner Unternehmen auf Mass angefertigt und dann innerhalb von sechs Wochen installiert wurde, hat die Brauerei Thun AG aber auch viel Geld in die Finger genommen: Eine Million Franken sind es etwa. Hinzu kommen weitere Investitionen für die Büroräumlichkeiten, den Taproom oder den neuen Bodenbelag. Auch im Untergeschoss, das als Lagerraum dient, aber wo sich auch die Kühlzelle und der Technikraum befinden, gab es einige Anpassungen.

Corona-Auswirkungen halten sich in Grenzen

Dass diese Arbeiten mit dem Corona-bedingten Lockdown zusammengefallen sind, war aber nicht so geplant: «Wir mussten die Anlage bereits vor etwa einem Jahr bestellen», sagt Philipp Schmutz.

Der Thuner war lange Zeit für die eidgenössische Steuerverwaltung tätig, bevor er sich nun als mittlerweile selbstständiger Treuhänder von der Brauerei Thun AG anstellen liess. Zuvor hatte sich Schmutz nebenberuflich zum Bier-Sommelier ausbilden lassen.



Das neue Sudhaus der Brauerei Thun AG in den Hallen der ehemaligen Grosswäscherei Reinhard. Fotos: PDI/David Schweizer

«Wir haben damit auf einen Schlag das drittgrösste Sudhaus der Schweiz im Bereich Craft-Beer.»

Philipp Schmutz
Geschäftsführer Brauerei Thun AG



Gehen voller Elan in die Zukunft von Thun Bier (v. l.): Geschäftsführer Philippe Schmutz, die neue Braumeisterin Susanne Lutz und Braumeister Bruno Stoller.

Auch sonst haben die Thun-Bierbrauer die Zeiten von Corona gut überstanden: «Wir haben gute Absatzzahlen im Einzelhandel erzielt» sagt Philipp Schmutz. «Und wäre die Gastronomie nicht weggefallen, wir würden Ende des Betriebsjahres wohl erstmals nahezu schwarze Zahlen schreiben.»

Das sei für einen Start-up-Betrieb, den es erst zwei Jahre gebe, sicher nicht die Norm.

Nicht nur Philipp Schmutz arbeitet neu voll im Betrieb mit. Gleichzeitig hat die Brauerei Thun AG auch die ausgebildete Braumeisterin Susanne Lutz in einem Vollpensum eingestellt.

Die 31-Jährige, die ursprünglich aus Bayern stammt, arbeitete zuvor im Labor von Doppelleu Boxer in Yverdon und ist seit Anfang Mai die rechte Hand des Thun-Bier-Braumeisters Bruno Stoller.

Und welche Pläne hegen die Thuner Bierbrauer für die Zukunft? «Wir würden gern in Thun oder der Region eine Gasthausbrauerei einrichten», erzählt Philipp Schmutz. Also einen Ort, wo gleichzeitig Bier gebraut und Gäste bewirtet werden könnten. «Aber wir sind noch auf der Suche nach einem passenden Lokal, das gut liegt und über genügend Platz verfügt.»

Neu wollen die Thun-Bier-Macher ihre Produkte ab diesem Sommer auch in Dosen anbieten. Und sie sind daran, eine vollständig neue Marke zu entwickeln: «Thun Bier verkauft sich vor allem in der Region sehr gut», sagt Philipp Schmutz. «Aber in Aarau oder Zürich ist die Ortsangabe ein Problem.»

Deshalb sei man daran, ein neues Dosenbier in drei Geschmacksrichtungen zu entwickeln, das unter einem neutralen Namen verkauft werden soll. Diesbezüglich sind die Pläne schon weit gediehen: «Im Sommer wollen wir die Rezepte finalisieren und die neue Marke lancieren», erklärt Philipp Schmutz.

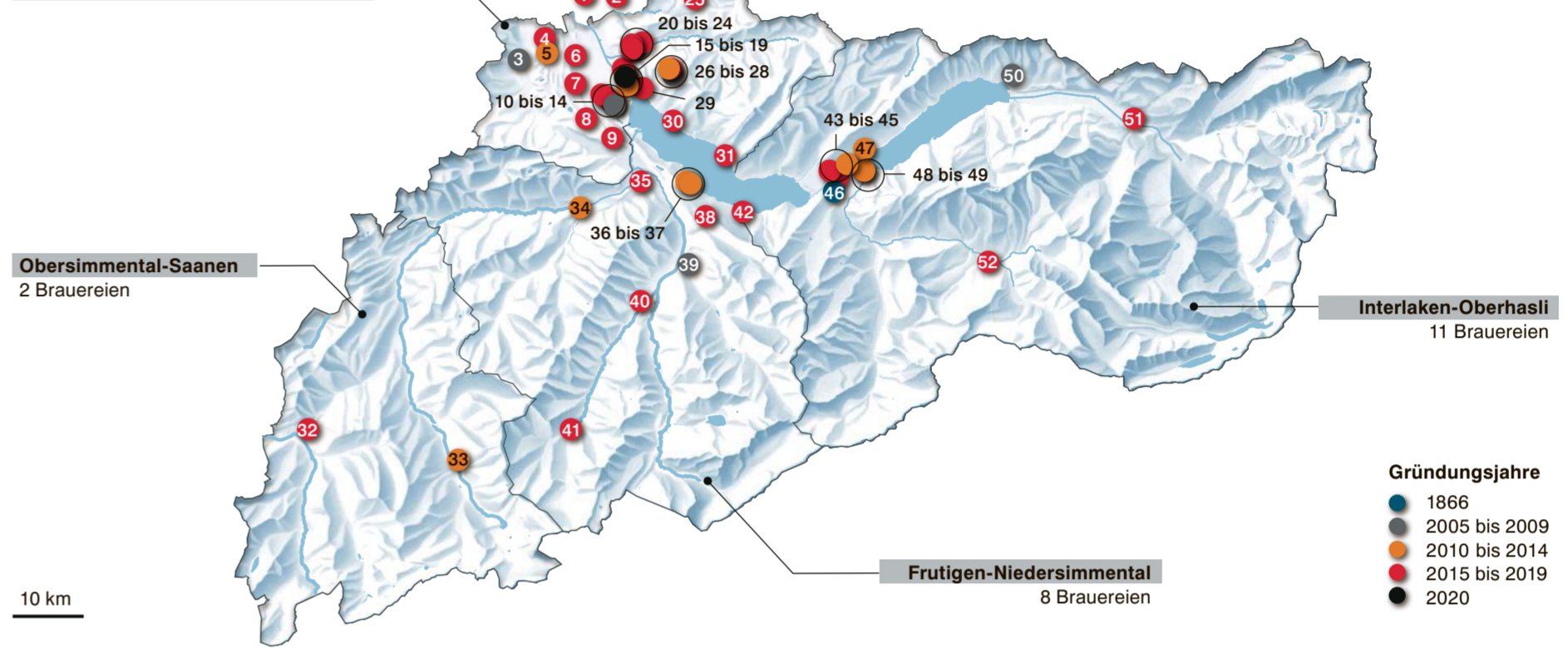
«Der Geschmack ist besser als zuvor»
Braumeister Bruno Stoller hat derweil die Feinjustierung beim

«Thun Bier verkauft sich vor allem in der Region sehr gut. Aber in Aarau oder Zürich ist die Ortsangabe ein Problem.»

Philipp Schmutz
Geschäftsführer Brauerei Thun AG

Bierhochburg Oberland

Thun: 31 Brauereien



Thun	15 Thun Bier	30 Niesenblick GmbH	41 Bärig Bier
1 proBier 2019	16 Thuner Hand Craft Beer 2020	31 Brauerei Kämpf 2018	2016
2 BrauArt 2015	17 Craftakt 2019		
3 Berner Oberland Braui 2006	18 Fox & Rabbit 2015	Obersimmental-Saanen	Interlaken-Oberhasli
4 Bierhandwerk 2017	19 Stögu-Bier 2008	32 Saane Gutsch 2015	11 Brauereien
5 Burg Braui 2013	20 Courage-Bier 2016	33 Simmentaler Braumanufaktur 2014	
6 Uetendorfer 2016	21 BassBier 2019		
7 Brauerei Trachseli 2016	22 Nikson Brewery 2016	Frutigen-Niedersimmental	
8 Brunnli Brennerei 2017	23 Braumanufaktur Thun 2015	34 Mikrobrauerei Travertin 2013	
9 Eich-Büh-Bier 2017	24 Gumm Brauerei 2017	35 Unterdorfer Biermanufaktur 2018	
10 Mousse de Thoune 2015	25 Brasserie Buchholtron 2019	36 Brauerei 476 2012	
11 McMax 2018	26 Brauerei Brew Brothers 2011	37 Brauerei Old School 2012	
12 Stägi-Bräu 2008	27 Brauerei Obermatt 2019	38 Brauerei LuZi 2015	
13 Strättligen Bier 2005	28 Haxli 2010	39 Engelstropf 2007	
14 Freistoff 2012	29 Brewing Friends 2018	40 Frutigier 2018	



Braumeister Bruno Stoller füllt Malz in die Spezialmalz-Schütte. Daneben ist er mit den ersten Testsuden in der neuen Anlage beschäftigt.



Braumeisterin Susanne Lutz bei ihrer Arbeit in der Brauerei von Thun Bier. Hier bei der Reinigung eines Siebs der neuen Brauanlage.

Sudhaus abgeschlossen. «Der Geschmack des Biers aus der neuen Anlage ist jetzt sogar besser als beim Bier, das wir vorher in der kleineren Anlage hergestellt haben», meint er zufrieden. «Und immerhin haben wir schon wieder 15'000 Liter in den neuen Tanks.»

Alle Zeichen stehen auf Wachstum

Am 8. Dezember wurde die Brauerei Thun AG mit einem Aktienkapital von 450'000 Franken gegründet. «Unser Ziel ist es, in Thun ein handwerklich gebrautes Bier herzustellen, das zu den besten seiner Art in der Schweiz gehört», sagte damals der Thuner Stadtpräsident Raphael Lanz, der als Mitiniant das Amt des Verwaltungsratspräsidenten übernahm.

Rund 170 Personen aus der Region zeichneten in der Folge Aktien im Wert von jeweils 1000 Franken. Und das Thun Bier setzte zu einem wahren Höhenflug an: Die Nachfrage und die Umsätze stiegen fortlaufend. Immer mehr Detailhändler und Gastrobetriebe nahmen Thun Bier in ihr Sortiment

auf. Mittlerweile wurde das Aktienkapital der Firma in mehreren Schritten erhöht: Anfang 2019 auf 675'000 Franken und an der ersten Generalversammlung im Mai 2019 auf 950'000 Franken. Damit die aktuellen weiteren geplanten Ausbauschritte gelingen, ist die Brauerei Thun AG daran, das Kapital auf 1,335 Millionen Franken

zu erhöhen. Dabei sollen keine neuen Aktionäre, sondern lediglich bestehende Aktionäre zum Zug kommen. Auch den ersten Umzug haben die Thun-Bier-Macher hinter sich: So zog die Brauerei im Juli 2019 vom ersten Standort am Schweizerweg in die ehemaligen Räumlichkeiten an der Kyburgstrasse 9 um. (don)

Kopsalat

Zwischen Euphorie und Melancholie



Corona hat uns Vieles genommen. Und wird uns sicher noch das eine oder andere nehmen, das wir vielleicht als selbstverständlich angeschaut und nicht hinterfragt haben. Was uns das Virus aber nicht nehmen kann, ist das Gefühl, dass jetzt dann der Sommer wirklich beginnen könnte – und auch kann. Morgen nämlich, wenn uns der Kalender den 21. Juni anzeigt.

Es ist jener Zeitpunkt, der bei mir den Balanceakt zwischen Euphorie und Wehmut auslöst. Euphorie, weil diese langen und lichterfüllten Tage eigentlich durch kaum ein anderes Lebensgefühl zu ersetzen sind – sie führen uns eine ganz eigene Energie zu. Wehmut, weil der 21. Juni den Schnittpunkt markiert. Die Schnittstelle zwischen – sagen wir mal – Glück und dem Bewusstsein, dass es nun wieder langsam darnieder geht in Richtung Dunkelheit.

Die Skandinavier kennen das sehr ausgeprägt. Man stelle sich vor: einen Sommer mit dem Nordlicht verbringen, wie benommen lichtdurchflutet zu werden in dieser Vitamin-Natur-Dauerüberdosis – das hat Suchtwirkung. Und gleichzeitig zu wissen, dass in wenigen Monaten schon wieder fast völlige Finsternis herrscht. Das kann schwer auf das Gemüt schlagen. Und die Finnen – um nur sie zu nennen – total zum Spinnen bringen.

Und so sind die Tage um den 21. Juni im Hohen Norden schon fast orgiastische Feste mit Feiertagspotential – heilig in der Bedeutung und bisweilen mit Wildheit und oft nicht wenig Alkohol zelebriert. Melancholiker gibt es dort oben viele. Aber auch Lebenskünstler, die auskosten und geniessen, was sie erwartet. Denn wer optimistische Gene in sich hat, sagt sich: Hey, der Sommer hat doch erst richtig angefangen! Packen wir ihn also erstmal so richtig an!

All das erinnert mich an das, was auch Corona ausgelöst hat: Viel Leid, Trauer, Dunkelheit und Schwerkraft im Ungewissen, was da noch kommen mag. Für viele existenzielle Nöte, das Grübeln und Verzweifeln an der Sinnfrage. Aber auch die Chance, nicht im Loch stecken zu bleiben, den Sehnsuchtsfühler auszufahren und wieder in Höhen aufzusteigen, sobald sich uns die Möglichkeit dazu bietet.

Dazu kann ein Sommer mit allen Gerüchen und Gelüsten im eigenen Land gehören. Den uns Corona eigentlich nur nehmen kann, wenn wir zu übermütig und euphorisch werden sollten.

Svend Peterelli
s.peterelli@bom.ch