

Donnerstag, 24. Jul 2008

TOP-NEWS REGION

Ein Stückchen Hightech auf dem Lande

Dass Kleinbrauereien durchaus auch modern daherkommen können, beweist Marcel Maurer mit dem «Murer-Bier». Seine neuste Idee ist eine mobile Abfüllanlage, mit der das Bier vor Ort in Flaschen abgefüllt werden kann.

@ guez

Ursprünglich handelte Maurer nicht mit Bier, sondern mit den technischen Geräten, die man zum Bierausschenken und Brauen benötigt. Denn mit seiner Firma AsATec AG beliefern Maurer und sein Team viele Schweizer Privatbrauereien mit Kühlgeräten, Bierhähnen, Ausschankeinrichtungen und allem, was die Zubereitung von Getränken benötigt.

Selbst angefangen zu brauen hat der heute 51-Jährige indes erst vor acht Jahren. «Ich wollte die Erfahrung aus meinem Beruf auch selber anwenden und unsere Produkte testen», erklärt der Vater von vier Kindern. So entstand in der Abgeschiedenheit von Glashütten das erste «Murer-Bier», gebraut mit eigenem Quellwasser vom «Sämelweiher» aus dem Boonwald.

Dieses Wasser wird auch als «Quellwasser mit Kohlensäure» aus eigener Abfüllung in Container vertrieben. Da die Firma AsATec AG diese Soda-Anlagen in der Industrie und in vielen Haushaltungen via KWC Unterkulm vertreibt, ist das naheliegend.

«Ein schönes Nebenprodukt»

Dieses Wasser ist dann auch eines der Erfolgsgeheimnisse des «Murer-Biers», ist es doch sehr mineralreich und besitzt wenig Kalkgehalt. «Selbst Fischzüchter kommen regelmässig in den Boonwald, um Wasser für ihre Zucht abzufüllen», führt Maurer aus und fügt gleich hinzu, dass deutsche Wissenschaftler dieses Wasser untersucht und es als ideal für Babynahrung deklariert hätten. So sieht Marcel Maurer denn das Wasser als eigentlichen Hauptzweig und das Bier eher als «schönes Nebenprodukt», wie er lachend erklärt.

Ein Nebenprodukt, das es jedoch in sich hat. Denn das «Murer-Bier» hat sich im

Verlauf der Zeit vom Geheimtipp zu einer festen Grösse in der regionalen Bierszene entwickelt, und so kann Maurer aus Platzgründen einen Grossteil seines Gerstensaftes auch nicht mehr zuhause an der Dorfstrasse 67 brauen. Er weicht deshalb nach Langenthal aus, wo er bei der Brau AG, in deren Verwaltungsrat er sitzt und die das «Hasli-Bier» herstellt, regelmässig seine tausend Liter Bier brauen kann. Dieses transportiert er nach Glashütten, wo die Haupt- und Nachgärung gemacht wird. Dort wird es zwischengelagert, bis es schliesslich den Weg in die durstigen Kehlen von Maurers Kundschaft findet. Diese deckt übrigens eine breite Gesellschaftsschicht ab, findet man das «Murer-Bier» doch in diversen Kulturvereinen wie auch in einer «Gault Millaut»-Zeitschrift.

Saisonale Biere im Angebot

Maurer braut zwei Hauptsorten – ein helles und ein dunkles Hausbier, beide unfiltriert. Je nach Lust, Laune und Saison wird aber auch ein Weizenbier gebraut oder dem Sud noch Holunderblüten beigemischt. Ausgeschenkt werden die Biere mit Durchlaufkühler oder runden Kühlschränken, von denen Maurer jeweils an die 30 Stück besitzt, die sich aber meist bei den Kunden befinden. Aus logistischen und hygienischen Gründen ist Maurer von der Flaschenabfüllung abgekommen. Der gelernte Elektrotechniker hat ein System kreiert, das es erlaubt, frisches, nicht zusätzlich konserviertes Bier direkt ab Zapfhahn in PET-Flaschen abzufüllen, ähnlich wie frischer Most ab Presse.

Dass Versuche anderer Brauereien, ihr Bier in PET-Flaschen zu vertreiben, kläglich scheiterten, ist Maurer durchaus bewusst. «Wenn die Leute aber sehen, dass das Bier frisch gezapft abgefüllt wird, und wissen, dass es sich dabei nicht um Lagerbier handelt, ist die Akzeptanz da», sagt der Bierbrauer und weist auf einen weiteren Vorteil seiner Idee hin: Man könne beispielsweise so bei Open Airs einen Bierstand betreiben und den Besuchern die gewünschte Ration Gerstensaft gleich abfüllen. Denn PET-Flaschen dürfen im Gegensatz zu Glas bei den meisten Veranstaltungen ins Gelände mitgenommen werden



Stolz über die neue Errungenschaft - Marcel Maurer an seiner neusten Bieranlage in Glashütten, an der er das «Murer-Bier» dank eines speziellen Hahns vor Ort in PET-Flaschen abfüllen kann. (Bild: guez)

Lust auf «Murer-Bier»?

Das «Murer-Bier» ist zurzeit in folgenden Restaurants und Bars erhältlich:
Jugendherberge, Zofingen;
KuKUK, Unterkulm; OX.
Kultur im Ochsen, Zofingen;
Pizza-Pub Sternen,
Murgenthal; Restaurant
Friedau, Murgenthal;
Restaurant Sternen,
Spreitenbach; Restaurant
Taggenberg, Winterthur;
Saalbau, Reinach.

Verkauf des Bieres nach
Voranmeldung auch in der
Brauerei selbst: «Murer-
Bier», Dorfstrasse 67, 4856
Glashütten, Telefon 079 432
64 52, www.asatec.ch.