

Vom Korn zum Bier



Ihr «zisch...»-Bier brauen Markus Rickli (grosses Bild) und seine Freunde jeweils an der frischen Luft.

«Zisch» – beim selbst gemachten Bier von Markus Rickli ist der Name Programm. Zusammen mit zwei Freunden braut er ca. 300 Liter dieser prickelnden Erfrischung pro Jahr: «Wir legen etwa fünf Brautage ein», erzählt der Projektleiter Strassenlärm im OIK III begeistert. Dabei haben sich die drei Freunde dem sog. Reinheitsgebot verschrieben: «Während andere mit Ingredienzien wie Zimt, Orangenschalen etc. experimentieren, kommt bei uns nur Malz, Hopfen, Hefe und Wasser in den Topf.» Denn auch damit liesse sich der Geschmack verändern: «Es gibt zahlreiche Grundmischungen, die man fixfertig kaufen kann. Variiert man die Anteile

der einzelnen Zusätze, kann man den Geschmack sowie die Farbe, Schaumstabilität oder den Alkoholgehalt verändern.» Dies sei zwar schwierig, doch nach bald zehn Jahren Erfahrung könnten sie nun erfolgreich tüfteln. Und der Familienvater setzt hinzu: «Ich finde es toll, mein eigenes Bier herzustellen, das sich von der Masse abhebt.» Am liebsten mag er das selbstgemachte India Pale Ale, ein stark gehopftes und herbes Bier.

Zu seinem Hobby hat der 48-Jährige eher zufällig gefunden. «Einer meiner Freunde erzählte von seiner Australienreise und davon, wie die Leute auf abgelegenen Farmen ihr eigenes Bier brauen.» So wollten es auch die drei Schweizer Bierliebhaber wissen: Ab besagtem Tag im Jahr 2007 schufen sie sich alle Utensilien an und schauten einem befreundeten Bierbrauer einen Tag lang über die Schulter. «Wir stellten fest, dass es mit den Grundkenntnissen und entsprechenden Gerätschaften gar nicht so schwierig ist – das hat uns beflügelt. So haben wir angefangen und relativ schnell gute Ergebnisse erzielt.» Gebraut wird aber nicht etwa alleine irgendwo im Keller, sondern draussen im Freien, abwechslungsweise bei einem der drei Freunde zuhause: «Wir machen uns einen geselligen Tag und grillieren zusammen mit der ganzen Familie.» Doch kommt es beim Transport der Geräte regelmässig zu einer Materialschlacht. Deshalb überlegt sich das Trio nun, ob nicht eine dauerhafte Räumlichkeit gesucht werden soll: «Damit könnten wir nicht zuletzt auch den Braurhythmus und die Biermenge erhöhen», meint Markus Rickli augenzwinkernd.

Impressum

Herausgeber: Tiefbauamt des Kantons Bern
 Redaktion: Egger Kommunikation, Bern, Nathalie C. Maring
 Gestaltung: Scarton Stingelin AG, Liebefeld Bern
 Franz. Übersetzung: Übersetzungsdienst BVE
 Druck: Druckerei Glauser AG, Fraubrunnen (Nachdruck mit Quellenangabe)
 TBA-Intranet: www.in.bve.be.ch