

Interview
**Wunderkind mit
Dokortitel**
12

Regionale
Brau-Spezialitäten
**So schmeckt
nur Bier
von hier**
30

Das Burggold
der Brauerei
Heidnischbier
in Raron.

*Das passt
zu Bier*
46

FOOBY

Der «Gaaggu» im Höhenflug

Mit einem Bierbrauset haben 14 Freunde im Garten ihr eigenes Bier erschaffen. Heute ist aus der Hobbybrauerei eine durch und durch innovative Firma geworden: Die Kleinbrauerei Heidnischbier AG in Raron bereichert gerade die Bierwelt.

TEXT THOMAS WÄLTI FOTOS LOUIS DASSELBORNE



Geschäftsführer Robert Zenhäusern hat das Klassenzimmer mit der Bierbrauerei getauscht.

Das ist sein Bier! Die allseits bekannte Redewendung passt wunderbar zum Bierbrauer David Zurbruggen. Der 36-jährige Walliser steht gebannt vor dem Sudhaus – Herzstück der Kleinbrauerei Heidnischbier in Raron VS. Der grossvolumige Tank aus Edelstahl fasst 500 Liter Wasser. Mittels Steuerungsgerät wählt der gelernte Automatiker das entsprechende Rezept aus. In einem mehrstündigen Prozess auf verschiedenen Temperaturstufen fügt er Malz, Hopfen und Hefe dazu. David Zurbruggen braucht für die Herstellung seiner Biersorten keine Gebrauchsanleitung für die Rezeptur, vielmehr mag es der Quereinsteiger, eigene Ideen auszuprobieren. «Ich trinke gerne Bier – aber nicht in grossen Mengen. Mir macht es Spass, öfters neue Sorten zu entdecken», sagt der Tüftler.

Silbermedaille an den Swiss Beer Awards

Einen ersten Höhepunkt als Bierbrauer erlebte Zurbruggen im vergangenen April. Dank seiner Eigenkreation Choco Porter gewann die Mikrobrauerei im Rhonetal anlässlich der vierten Ausgabe der Swiss Beer Awards die Silbermedaille. An der Prämierung von Bieren verschiedenster Stile fand die 80-köpfige Jury aus Biersommeliers, Braumeister:innen und Biersensoriker:innen in einer zweitägigen Degustationsrunde Gefallen an Zurbruggens rundem und süffigem Bier, das mithilfe verschiedener Röst- und Spezialmalzsorten an dunkle Schokolade, Caramel und schwarzen Kaffee erinnert.

«Choco Porter ist mein erstes Rezept, das ich selbst entwickelt habe. Ein dunkles, obergäriges Bier mit vielen Aromastoffen zu kreieren, war mein Herzensprojekt», sagt der gebürtige Visper. Inspiration für neue Bierkreationen findet er beim Reisen. Das irische Guinness etwa hat ihn zu seinem Choco Porter inspiriert. «In Irland frisch gezapft, finde ich dieses Bier herrlich. Das Guinness aus der Dose jedoch, so wie ich es im Wallis trinken kann, schmeckt mir nicht.»

An der Bartheke der Brauerei riecht es nach Schokolade. Robert Zenhäusern (37) hat gerade ein Choco



Tüftler David Zurbruggen: auf der Suche nach neuen Sorten.

Porter ins Glas gefüllt. «Probieren Sie einmal», fordert der Rarner den Autor dieses Beitrags auf. Die Überraschung ist angenehm: Ein Hauch von Irland und Guinness breitet sich im Gaumen aus, angepasst an den Geschmack der Schweizer Bevölkerung.

Ein veritabler Quantensprung

Der ehemalige Gymnasiallehrer fungiert seit Februar als Geschäftsführer von Heidnischbier. Das bedeutet für die Kleinbrauerei einen Quantensprung. Aus einer Bieridee ist definitiv ein Geschäftsmodell geworden! 2015 starteten 14 Freunde mittels Bierbrauset die ersten Versuche im Garten eines Mitglieds. Das Resultat: ein 13-prozentiger Weizenbock! Der Rest ist Geschichte: Erst gründen die Hobbybrauer einen Verein, später die Genossenschaft Heidnischbier und 2020 schliesslich die Brauerei Heidnischbier AG. Der Name des Biers wird abgeleitet vom Heidnischbiel, der markanten Hügellandschaft zwischen Raron und St. German. Das Gebiet war bereits 3900 Jahre vor Christus besiedelt – daher auch der Name: Biel der Heiden.

Die Kleinbrauerei gehört im Schweizer Biermarkt mit zwei fest angestellten Mitarbeitern und einer jährlichen Produktionskapazität von 300 Hektolitern – das sind 90 000 Flaschen à 0,33 Liter – zu den Nischenplayern. Das Unternehmen befindet sich auf Expansionskurs. «Wir möchten aber gesund wachsen und der Walliser Bevölkerung mit neuen Rezepten eine Alternative zu den herkömmlichen Bieren bieten», sagt Zenhäusern.

Die Heidnischbier AG ist jedenfalls bereit für den Aufbruch in höhere Sphären. Das Firmenlogo passt wunderbar: ein schwarzer Rabe oder «Gaaggu», wie er im Walliserdialekt heisst, ziert Etikette und Kronkorken der Flaschen. Der Legende nach soll Göttervater Odin stets von den beiden Kolkkraben Hugin und Munin begleitet worden sein. Auf seinen Schultern berichteten sie ihm, was auf der Welt vor sich ging. Der Vogel symbolisiert in der nordischen Mythologie die Weisheit. «Ich finde, der Gaaggu passt wunderbar zu uns», sagt Robert Zenhäusern. ●



Ausgeprägte Hopfenaromatik

Das untergärige Bier nach Pilsner Brauart schmeckt erfrischend leicht. Wie für ein Spezialbier üblich, weist das Burggold einen erhöhten Hopfengehalt auf, was ihm seine blumige Vollmundigkeit verleiht. Ein Bier für alle Geschmäcker. Alkoholgehalt: 4,5 Volumenprozent.

**Burggold, Heidnischbier,
Fr. 14.95/4 x 33 cl**

Erhältlich in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Heidnischbier legt grossen Wert auf qualitativ hochwertige Zutaten.

