

# Geplante Gasthausbrauerei in Bubikon lockt Brauer an

Lokale Bierbrauer wollen ihr Bier bei der Braunkultur AG brauen. Diese lanciert ab heute das Oberländerbräu spezial.

Von **Martina Gradmann**

**Bubikon.** – «Es läuft wie geschmiert», die beiden Geschäftsinhaber der Braunkultur AG Lars Hovind und Patrick Bloch freuen sich über das grosse Interesse an ihrem Bier und der Brauerei, kommen aber fast nicht nach mit der Arbeit. Dank 725 Aktionären und Aktionären steht die geplante Gasthausbrauerei in Bubikon jetzt auf einer soliden finanziellen Basis. Für 886 000 Franken wurden Aktien gezeichnet und zusammen mit den Grün-der-Bar-einlagen in der Höhe von 300 000 Franken ergibt dies eine Gesamtkapitalisierung

von 1 186 000 Franken. Für die Geschäftsinhaber haben sich aber noch weitere, ungeahnte Möglichkeiten aufgetan: «Wir wurden von vielen kleinen, lokalen Brau-ern angefragt, ob sie ihr Bier auf unseren Anlagen brauen könnten», sagt Hovind. Für dieses so genannte Lohnbräu intere-sieren sich laut Hovind Kleinbrauer aus dem Zürcher Oberland, Namen will er aber noch keine nennen. «Kommen solche Kooperationen zu-stande, entwickelt sich die neue Brauerei schneller als erwartet in Richtung Kompetenzzentrum für lokale Bierzeugnisse und Dienstleistung», freut sich Patrick Bloch.

Bloch und Hovind ha-ben jetzt entschieden, das geplante Gasthausbrau-erei-Projekt mit Hilfe von externen Experten neu zu evaluieren und auf Kapazität und Funktionalität hin zu überprüfen. «Damit das Grundstück mit dem geplanten Bau den zusätzlichen An-forderungen auch gerecht wird», sagen die beiden. Dadurch verzögere sich leider der geplante Spatenstich, doch beide wollen nichts überstürzen.

## Mehr Bier von hier

Ein erster Schritt in Sachen Bierkultur hat die Braunkultur AG allerdings schon ge-macht. Per heute lanciert sie das Oberlän-derbräu spezial. Es ist ein untergäriges, bernsteinfarbenes Amberbier, gebraut mit vier verschiedenen Malzsorten, darunter ein Caramelmalz. «Das Oberländerbräu spezial ist ein frisches, geschmackvolles Bier, aber nicht unbeschränkt haltbar, weil es weder stabilisiert noch pasteurisiert ist», erklärt Braufachmann Lars Hovind. Weil die malzbetonten Amberbiere wie

das Oberländerbräu spezial keinen Bitter-sondern nur Aromahopfen enthalten, sol-len sie vermehrt auch Frauen ansprechen, glaubt Hovind.

Seine Feuertaufe hat das neue Bier aus der Region erstmals am kommenden Wo-chenende am Landvogteimarkt in Grünin-gen. Bloch gibt sich zuversichtlich: «Die Resonanz bei den lokalen Getränkehän-dlern war phänomenal. Alle wollen mehr Bier aus der Region für die Region. So auch die Restaurants Trümpfer in Uster, Rampe in Bubikon, Green Inn im Swiss Golf Bubikon und Marcellino Pane e Vino in Züriich

Neu ist auch der Auftritt der Braunkultur AG. Der Kreis im neuen Signet stellt einen Flaschenabdruck dar und soll die Frische des Bieres und den regionalen Wertschöp-fungskreislauf symbolisieren. «Der Slogan <Hopfen, Malz & Leidenschaft> unter-streicht, dass wir uns klar von den Indus-triebiere abheben», erklärt Lars Hovind.

