

# Hier braut sich was Süffiges zusammen

**Die Biere** der Chläggi-Brauerei werden von einem Hallauer gebraut – mit viel Liebe in der Freizeit.

VON LUC MÜLLER

**HALLAU** Schnell ist klar: Hier residiert ein Bierkönig. Den Hobbykeller hat Rolf Gnädinger in einen wahren Männertraum umgewandelt. Neben vielen Bierutensilien wie verschiedenen Biergläsern, einem Zapfhahn wie aus einem englischen Pub und einem selbst umgebauten Kühlschrank, aus dem sich direkt Bier zapfen lässt, steht eine professionelle Bierbrauanlage. Hier im Verborgenen auf kleinen lauschigen Quadratmetern entstehen die Biere seiner Chläggi-Brauerei. Und das mitten in der Weinhochburg Hallau.

Seit 2015 produziert Gnädinger den eigenen Gerstensaft in Hallau, inzwischen gibt es vier Biere im Sortiment.

«Die regionalen Biere sind wieder im Trend. Die Biertrinker sind bereit, dafür ein bisschen mehr zu zahlen.»

**Rolf Gnädinger**  
Chläggi-Brauerei

Das Balti Maa No. 1, ein süsslich-starkes baltisches Porter mit intensivem Malzaroma und 7 Prozent Alkoholgehalt. Das Oatmeal Dry Stout No. 2 mit 4,5 Prozent Alkohol ist ein Dunkles, das an ein Guinness erinnert und cremig-bitter auf der Zunge schmeckt. Das Vineyard Pale Ale No. 2 ist mit Hopfen gestopft und bitter-herb – es hat 4,5 Volumenprozent und schmeckt wie ein Bier, das in einem typischen, englischen Pub ausgeschenkt wird. Verkaufsschlager ist das Zwickel Organic No. 7 und No. 8: Das helle Naturtrübe, mit 5 Prozent Alkohol, ist nicht sehr bitter und süffig-leicht. Alle Biere sind entweder ab Fass, in 0,3- oder 0,75-Liter-Flaschen erhältlich.

## Jahreszeit hat Einfluss

«Brauen ist ein Prozess, bei dem man viel ausprobieren kann. Über die Rezeptur kann ich den Geschmack und die Farbe bestimmen», erklärt Gnädinger. «Zudem sind auch die Jahreszeiten bei meinen Bieren mitbestimmend. Ein im Winter gebrautes Bier kann ich kühler vergären, wodurch es anders



Rolf Gnädinger in seiner kleinen Brauerei: Hier braut er seine vier Biere. Nun wird ein fünftes Bier das Sortiment seiner Chläggi-Brauerei ergänzen.

Bild Luc Müller

## Brauen Hopfen und Malz sorgen für die Farbe und den Geschmack des Bieres

Das Gerstenmalz sorgt für den Geschmack und die Farbe des Bieres. Beim Brauen wird zunächst das zu Schrot verarbeitete Gerstenmalz in einer Maische mit Wasser erhitzt. Dabei löst sich der Zucker aus der Stärke. Nach dem Abläutern erhält man die Bierwürze. Zu dieser wird Hopfen beigefügt. Die Bitterstoffe und die ätherischen Öle des Hopfens bestimmen wesentlich das fertige Bier und machen es auf natürliche Weise haltbar. Danach lässt man die Bierwürze gären: Die dazugegebene Hefe sorgt dafür, dass sich der aus der Stärke gelöste Zucker in Alkohol und Kohlensäure umwandelt. Im nächsten Schritt wird

das frisch gebraute Bier kalt gelagert. Gewisse Biere erreichen erst nach rund einem Jahr ihren vollen Geschmack.

### Nur wenig Hopfen in der Schweiz

Rolf Gnädinger verwendet für die Biere aus seiner Chläggi Brauerei neben Schweizer Hopfen auch Hopfen aus England, den USA oder Deutschland. In der Schweiz ist die Hopfenvielfalt nicht so gross, weshalb er für Spezialbiere auch auf ausländischen Hopfen zurückgreift. Vom Gerstenmalz gibt es eine grosse Auswahl: so auch karamellisierte Gerstenkörner, die den Geschmack beeinflussen. (uc)

schmeckt als ein im Sommer gebrautes. Auch wenn ich fast die gleiche Rezeptur verwende. Deshalb bekommen die gebrauten Biere auch die Nummer des jeweiligen Braudurchgangs.» Jetzt am Wochenende wird Rolf Gnädinger noch ein fünftes Bier brauen: ein Pale-Ale-Saisonbier. Den Namen bekommt das Bier dann bei der ersten Degustation. Die Brauleidenschaft hat den Mann, der hauptberuflich im Finanzbereich beim Uhrenhersteller H. Moser & Cie. in Neuhausen am Rheinfall arbeitet, schon 1998 gepackt. Zusammen mit seinem Bruder hat er Gnädinger Bräu gegründet und pro Jahr mehrere Hundert Liter Bier gebraut. «Bier herzustellen, ist ein intensives Hobby», sagt Gnädinger. Als Faustregel gilt: Einen Tag braucht man zum Brauen. Eine Woche lang gärt das Bier. Und einen Monat muss der Gerstensaft mindestens reifen und la-

## Brauereien Grosse Auswahl im Kanton Schaffhausen

Im Kanton Schaffhausen wird an verschiedenen Orten von jungen und alten Hobbybrauern Gerstensaft gebraut. Am Kammgarn-Hoffest in Schaffhausen, das am 26. August stattfindet, werden viele der kleinen und regionalen Schaffhauser Biere ausgeschenkt. Hier eine Auswahl der Kleinbrauer gemäss [www.brauereikompass.ch](http://www.brauereikompass.ch):

- ▶ **Gnädinger Bräu** in Ramsen
- ▶ **Burggütli Bräu** in Schaffhausen
- ▶ **Brauerei Ruedels** in Feuerthalen
- ▶ **Brauage du Garage à la Plage** in Schaffhausen
- ▶ **Brauerei Hamlet** in Osterfingen
- ▶ **Brauerei Hegaustross** in Schaffhausen
- ▶ **Rheinfall-Bräu** in Neuhausen am Rheinfall
- ▶ **Zur Palme Brewing** in Neunkirch
- ▶ **Chläggi-Brauerei** in Hallau

gern. «Aber ich bin immer neugierig und probiere bereits nach wenigen Tagen, wie sich mein Bier entwickelt.»

Dieses Jahr braut Gnädinger allein rund 350 Liter Zwickel-Bier und rund 100 Liter der drei anderen Sorten. Frisch gezapft gibt es seine Biere bald am Nostalgie-Festival Hallaugia, das vom 2. bis 3. September in Hallau steigt, in der «Pöstli Bar» oder am Hallauer Abendverkauf in der Destillerie Zimmerli, die auch Flaschen der Chläggi Brauerei im Sortiment hat. Die Biere gibt es auch im Internet unter [www.chlaeggi-brauerei.ch](http://www.chlaeggi-brauerei.ch).

### Seine Biere sind prämiert

«Die regionalen Biere sind wieder im Trend. Die Biertrinker sind auch bereit, ein bisschen mehr für ein besonderes Produkt auszugeben», so Rolf Gnädingers Erfahrung. Dass seine Biere den Geschmack treffen, hat sich an der Bierprämierung der Swiss Homebrewing Society in diesem Jahr gezeigt: Sein Zwickel und Balti Maa haben je eine Silbermedaille gewonnen.

In der Region gibt es einen Kreis von Hobbybrauern (siehe Box), die sich alle zwei Monate am Stammtisch treffen. «Wir tauschen Rezepte aus und fachsimpeln», schwärmt Rolf Gnädinger – und prostet zum Schluss mit einem Bier zu.