

«Ursprünglich eine Bieridee»

Bäsibräu – die Erfolgsgeschichte des Besenbürer Bieres WA 6.308

Vor knapp 6 Jahren hat Daniel Schwizer zusammen mit sieben Besenbürer im Keller des Schulhauses begonnen, ein eigenes Bier zu brauen. Heute produziert er jährlich 4000 Liter des Hopfengetränkes und ist mit seinem Bäsibräu weit über die Ortsgrenzen hinaus bekannt.

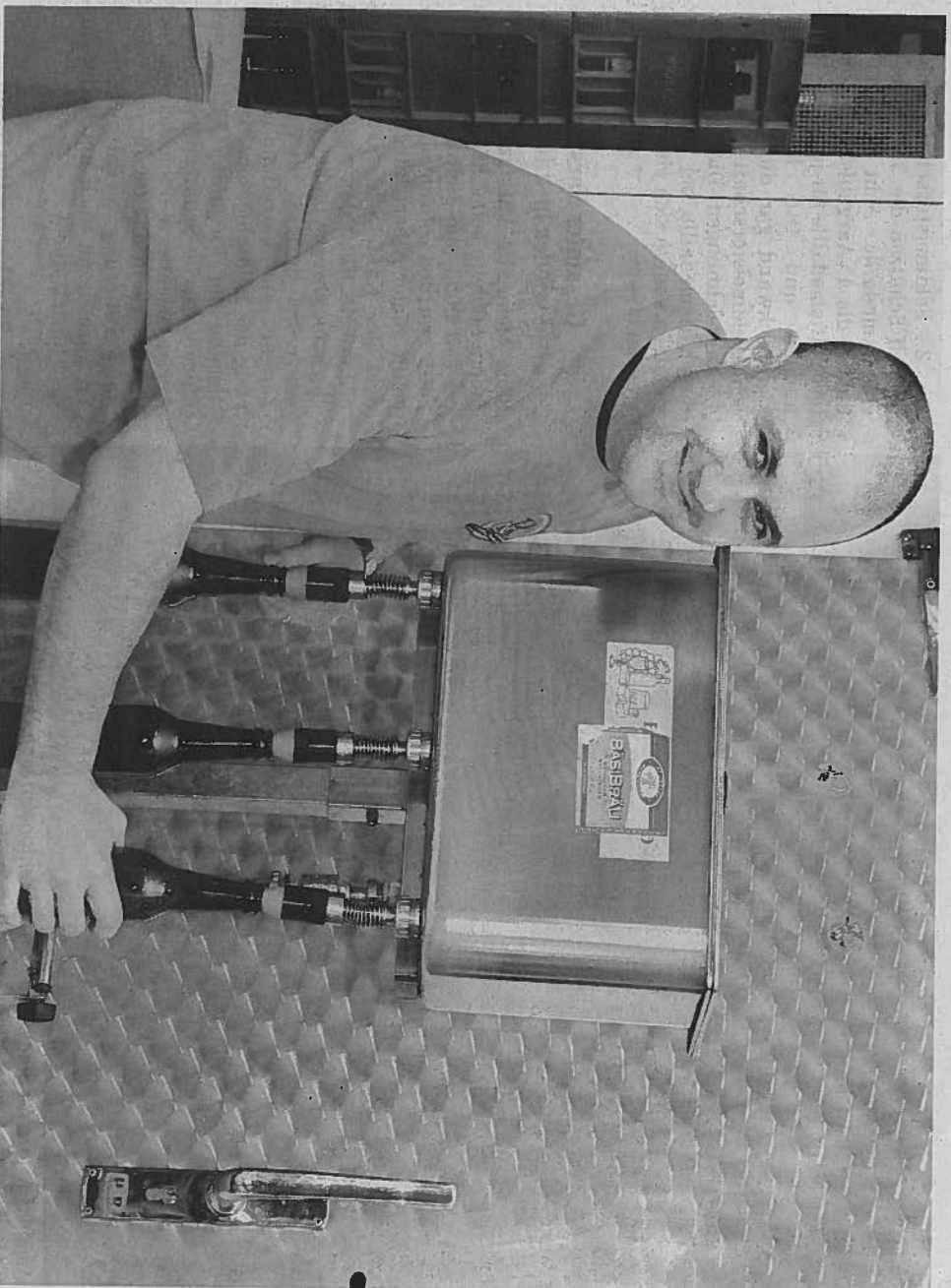
«Ich wollte einfach etwas selber machen», erzählt der heutige Brauereihaber Daniel Schwizer. So gründete er mit sieben gleichgesinnten Bierliebhabern vom Wiesenweg im Juni 2003 den Bierbrauverein Bäsibräu.

Die Idee des Vereines war es lediglich, ein eigenes Bier zu brauen und diese kühlen 100 Prozent Natur beim gemütlichen Zusammensein zu geniessen. Das Ziel, das Bäsibräu einmal weitherum zu verkaufen, hatten die acht Besenbürer nie. «Wir wollten einfach Fun. Das Ganze war ursprünglich einfach so eine Bieridee», verrät der Bierbrauer. Eine Bieridee, an welcher scheinbar auch der Rest des Dorfes Gefallen fand.

Die grosse Nachfrage wurde dem Verein zu viel

Das dorffeiige Bäsibräu war schnell heiss begehrt. Immer öfter schenkte der Bierbrauverein an Dorfanlässen aus und immer mehr Liebhaber des Hopfengetränkes wünschten sich ein frisches Bäsibräu auch für Privatlässe bei sich zu Hause oder einfach nur zum stillen Geniessen im Garten. Den Aktivmitgliedern des Vereins wurde die Arbeit für den Verkauf des Bieres, das Waschen der Flaschen und die ganze Logistik verständlicherweise mit der Zeit zu viel – ausser einem.

Gemeinderat Daniel Schwizer kopelte 2007 die kommerzielle Vermarktung vom Verein ab, welcher heute nach wie vor existiert und nach Herzenslust für den Eigenbedarf oder kleinere Feste im Dorfbraut. Schwizer selber produziert heute in Bünzen auf 480 Quadratmetern jährlich über 4000 Liter Bier – davon bleibt kein einziger Tropfen übrig. Und auch sei-



Daniel Schwizer aus Besenburen hat Grosses vor mit seinem Bier. In Zukunft sollen 20 000 bis 30 000 Liter des begehrten Getränks gebraut werden.

Bilder: mtk

ne jährlich 30 Bierbraukurse erfreuen sich grosser Beliebtheit. «Wir sind jetzt schon bis September ausgebucht», freut sich Schwizer. «die Leute kommen sogar aus Deutschland, Österreich, England oder Italien, nur um hier Bier zu brauen.» Grund dafür ist wohl die Bäsibräusche Unternehmensphilosophie. «Ich will in erster Linie, dass die Leute zufriedener sind und Spass haben.

Aus der Region – für die Region

Bäsibräu läuft mit Liebe, vom Materialen habe ich mich gelöst», so der Bierbrauer. Und so legt Schwizer auch grossen Wert darauf, dass das Bäsibräu auch ganz nach dem Motto «klein, aber fehn» nur für die Region gebraut wird. Ein landesweiter Vertrieb im grossen Stil oder gar eine Automatisierung der Produktion, komme für ihn nicht in Frage. «Ich will einfach Freude haben an der Arbeit. Mühsse ich mögens lediglich nur einen Knopf drücken, würde ich ja verdummen», schmunzelt er. Und so wird auch in Zukunft jeder Sud von ihm und seinen 12 Mitarbeitern mit viel Liebe und Sorgfalt hergestellt, und jede der x-tausend Flaschen von Hand abgefüllt, verschlossen und beschriftet.

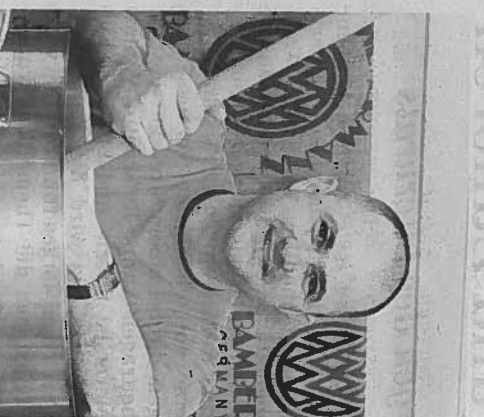
Produktion bald vervielfachen

Trotzdem hat Daniel Schwizer im kommenden Jahr etwas Grosses mit Bäsibräu vor. Bald werden zwei neue 200-Liter-Fanks geliefert, welche die jährliche Bierproduktion auf 20 000 bis 30 000 Liter steigern sollen. Die Nachfrage im Freiamt sei schliesslich riesig, und zurzeit könne er nur gerade die lokalen Restaurants Frohsinn und Pinke sowie den Besenbürer Dorffaden beliefern, wie Schwizer erzählte. «Und schliesslich ist bald das grosse Besenbürer Dorffest. Da wird voraussichtlich eine jetzige Jahresproduktion an einem Wochenende getrunken. Ohne Produktionssteigerung würde dieses Fest wohl eher trocken», scherzt Schwizer.

Bäsibräu besteht übrigens längst nicht mehr nur aus Bier. Im Rahmen der mit der Abkoppelung vom Verein

gegründeten Brau- und Rauchshop GmbH, von welcher Bäsibräu ein Bestandteil bildet, ist Schwizer auch der landesweit grösste Anbieter für Rohstoffe und Bierbrauzubehör für Hobbybrauer und Artikein vom Würsten bis zum Käsen und macht damit einen Grossteil seines Umsatzes. «Während das Bier gärt, gibt es lange Wartezeiten. Ich wollte diese sinnvoll nutzen und etwas Neues lernen. Also habe ich mit dem Würsten begonnen», erklärt Schwizer. Inzwischen bietet er auch dazu Kurse an, welche allesamt – wie könnte es anders sein – stets voll besetzt sind. -mtrk

Infos: <http://www.baesibraeu.ch>



Nach wie vor alles von Hand gemacht. Der stolze Brauereihaber Daniel Schwizer.



Getragter Durstlöcher: Das Bäsibräu-Bier hat einen guten Ruf, von der Jahresproduktion bleibt jeweils keine Flasche übrig.