



# Alles bio, oder was?

Die Firma Euelbräu in Winterthur setzt seit Anfang 2023 konsequent auf Bio-Bier. Die Idee dazu hatte Brauer Jürg Weibel schon länger – jetzt hat das Bier nicht nur an Qualität, sondern auch an Beliebtheit gewonnen.

TEXT KRISZTINA SCHERRER FOTOS ALINE GERBER

Es ist heiss im Sudhaus der Brauerei Euelbräu in Winterthur. Geschickt misst Bierbrauer Jürg Weibel (66) den Hopfen ab und leert den Inhalt des Messbechers in den Kupferkessel. Alles muss passen, genau nach Rezept. «Mit 24 Jahren habe ich mit dem Bierbrauen angefangen. Damals noch zu Hause in der Küche», sagt der Winterthurer. Akribisch habe er sich in die Materie eingearbeitet, viel darüber gelesen. Jahrzehntlang war das Bierbrauen «nur» ein Hobby. Bis Weibel vor elf Jahren seine Schreinerei verkauft und zu Euelbräu gewechselt hat. Seine Leidenschaft wurde zum Beruf.

## Neue Lieferanten, neues Branding

Eine weitere Herzensangelegenheit vom ganzen Euelbräu-Team ist die Umstellung der Biere auf Bio. «Wir wollten schon lange Bio-Bier herstellen. Aber es gab noch nicht alle Zutaten in der richtigen Qualität und jene, die es gab, waren sehr teuer.» Weil Euelbräu schon länger alkoholfreie Bio-Getränke herstellt, war klar: «Ganz oder gar nicht! Und so haben wir letztes Jahr den ganzen Betrieb umgestellt.» Ein weiterer Pluspunkt: Euelbräu ist ein kleineres Unternehmen. «Unser Betrieb braucht keine grossen Mengen an Zutaten, somit ist die Anschaffung der Bio-Produkte machbar.»

Jürg Weibel brauchte mehrere Anläufe, bis er für jedes Bio-Bier die richtige Rezeptur gefunden hatte. «Ausserdem mussten wir neue Lieferanten suchen, die uns die Zutaten in gewünschter Qua-

lität liefern konnten. Auch das Branding der Getränke wurde angepasst. Insgesamt dauerte der Umstellungsprozess über ein halbes Jahr.» Seit Anfang 2023 stellt die Winterthurer Craft-Beer-Brauerei alle Biere in Bio-Qualität her – das Helle, das Amber und das Alkoholfreie sind in regionalen Coop-Supermärkten erhältlich. Bio-Qualität bedeutet, dass alle Zutaten biozertifiziert sind, sowie auch die Brauerei und ihre Prozesse, was jährlich durch eine Kontrollstelle überprüft wird.

## Bio-Bier schmeckt

Für das Euelbräu-Team ist es nicht nur ein Schritt in Richtung Nachhaltigkeit, das Getränk habe auch an Qualität gewonnen. «Seit der Umstellung sind wir sehr happy, denn das Bier schmeckt einfach noch besser.» Jürg Weibel ist zufrieden mit seinen Kreationen. «Wir machen gutes Bier», sagt er und fügt zwinkernd an: «Nach dem ersten Euelbräu-Bier trinkt man halt gerne noch ein zweites.»

Besonders das Alkoholfreie, das es ganz neu in den regionalen Coop-Supermärkten gibt, liegt derzeit im Trend. Weibel weiss weshalb: «Heutzutage trinkt man viel bewusster und sucht Alternativen zu alkoholischen Getränken. Das merken wir.» Er selbst trinkt gerne das Alkoholfreie. «Bei mir im Sudhaus ist es so warm, da gönne ich mir gerne mal eins bis zwei Gläser», sagt er schmunzelnd und schliesst die Luke des Kupferkessels. ●



Diese drei Euelbräu-Biere – das Helle, das Amber und das Alkoholfreie – sind im 4er-Pack à je 33 cl in zahlreichen regionalen Coop-Supermärkten erhältlich.

Bierbrauer Jürg Weibel nimmt einen Schluck vom Alkoholfreien.