

coop

COOPZEITUNG

**BIER
SPEZIAL**



WEEKEND

REZEPT

**Pfirsich-
Mohnkuchen
von Fooby**

42

1. AUGUST-RÄTSEL

**Parlez Sie
Italiano?**

73

Bier von hier

**Prost
Schweiz!**

Hell, dunkel, mit oder ohne:
So wird in Ihrer Region
gebraut. Die Reportage

26

Das eigene Bier
schmeckt besonders
gut: Daniel Reichlin,
Gründer von Euelbräu
in Winterthur ZH.

AUS IHRER REGION

20 Jahre Pioniergeist

Stillstand kommt bei Euelbräu nicht ins Glas: Die Brauerei in Winterthur ZH zeigt seit 20 Jahren, wie aus Brauhandwerk, Innovationslust und Pioniergeist zukunftsfähige Getränke entstehen. Was klein begann, hat sich zu einem vielseitigen Getränkebetrieb mit eigener Handschrift entwickelt.

Text **Kristina A. Köhler** Fotos **Christian Schnur**

Wohl keine anderen Lagertanks auf der Welt geniessen eine idyllischere Aussicht als jene der Euelbräu in Wülflingen bei Winterthur ZH. Wenn man die Terrasse im zweiten Stock der Brauerei erklimmt, geht der Blick von den Stahltanks unweigerlich in eine sanft hügelige und derzeit sattgrüne Landschaft – darüber spannt sich ein Himmel in Ultramarin. Zur Idylle gesellen sich die stimmlichen Trainingseinheiten eines benachbarten Hahns. In dem verschachtelten Produktionsgebäude der Euelbräu – das weitaus mehr Platz bietet, als sich von aussen vermuten lässt – herrscht auch nach 20 Jahren ein emsiger Pioniergeist. Daniel Reichlin (57), Lebensmittelingenieur, Bierbrauer und passionierter Getränketüftler, hat hier 2006 etwas Aussergewöhn-

liches erschaffen: einen innovativen, hoch flexiblen Getränkebetrieb mit einer eigenen Bierbrauerei.

«2006 war es total trendy, selbst Bier zu brauen», erinnert sich Daniel Reichlin amüsiert. «Weil es immer mehr Brauereien gab und man damals bereits ahnte, dass der Alkoholkonsum weiter stetig abnehmen würde, wollte ich uns breiter aufstellen.» So investierte er schon früh in die Technologie für alkoholfreie Erfrischungsgetränke, etwa in Limonaden, und setzt seit zehn Jahren auch auf alkoholfreie Bierspezialitäten. Daniel Reichlin: «Der Sektor der alkoholfreien Getränke – insbesondere der Biere – wächst seit Jahren und das aromatische Alkoholfreie ist bis heute eines der erfolgreichsten Bierprodukte der Euelbräu.» Speziell an diesem ist auch, dass der Alkohol nicht wegdestilliert oder herausgefiltert wird, sondern beim Brauen auf einen gezielten Gärstopp gesetzt wird. «Wir gären eigentlich nur kurz an und erhalten dafür besonders schöne Gäraromen.» 2023 liess Reichlin seine Bierlinie biozertifizieren, was ihm jedoch keine grösseren Kopfschmerzen bereitete. Die Beschaffung guter Rohstoffe sei dabei die grösste Herausforderung gewesen. «Heute haben wir ein besseres Malz als vorher, was man auch schmeckt», ist der Bierbrauer überzeugt.

Jubiläum mit Vision

Wer trinkt eigentlich gerne alkoholfreies Bier? Daniel Reichlin: «Biertrinker, die den Geschmack sehr mögen, aber generell nicht mehr so viel Alkohol konsumieren möchten.» Den meisten männlichen Konsumenten seien dabei die alkoholfreien Biere zu süsslich. «Unseres kommt wohl deshalb bei diesen gut an, weil es so sauber, frisch und angenehm herb schmeckt», sagt Daniel Reichlin. Der Familienbetrieb hat sich zum Jubiläum mit einem neuen Sudhaus beschenkt und auch das Labor soll ausgebaut werden. Und wie kam es zum ungewöhnlichen Namen und dem Logo? «Euelbräu» leitet sich vom Flurnamen «Euelwies» ab und nicht von Till Eulenspiegel, wie man annehmen könnte, wenn man das Logo sieht. Obwohl seine Frau anfänglich



Die nächste Generation steht am Start: Euelbräu-Praktikant Bodhan unterstützt den Betrieb tatkräftig mit und beginnt hier bald seine Lehre.



Euelbräu Alkoholfrei – Bio-Bier aus Winterthur
Fr. 1.75/33 cl (< 0.5 Vol. % Alc)

Erhältlich in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region.

EMPFEHLUNG

Ohne Schnickschnack: Daniel Reichlin mag gut gemachte Lagerbiere – wie sein helles Alkoholfreies in Bio-Qualität.

nicht begeistert war, setzte sich das Symbol durch. Es soll für die Fähigkeit stehen, über sich selbst lachen zu können und nicht alles zu ernst zu nehmen. Das Bierbrauen würde hingegen bierernst genommen, erklärt Reichlin schmunzelnd.

Die Euelbräu investiert konsequent in den Brauerei-Standort Winterthur und engagiert sich auch in der Nachwuchsförderung. Ein Beispiel dafür ist der 21-jährige Bodhan. Der Ukrainer absolviert derzeit ein Praktikum im Betrieb und startet ab August eine Lehre als Brau- und Getränketechnologe. Seine Mutter, eine zweifache Ingenieurin, unterstützt Daniel Reichlin bei der Qualitätskontrolle. «Auch unser 15-jähriger Sohn Samuel interessiert sich fürs Bierbrauen», erzählt Daniel Reichlin stolz. Dieser wird seine Ausbildung als Bierbrauer und Getränketechnologe demnächst in einer anderen Brauerei starten. «Es wird spannend zu sehen sein, wie die nachwachsende Generation, die tendenziell weniger und bewusster Bier konsumiert, die Zukunft der Braukultur beeinflussen wird.» ■

