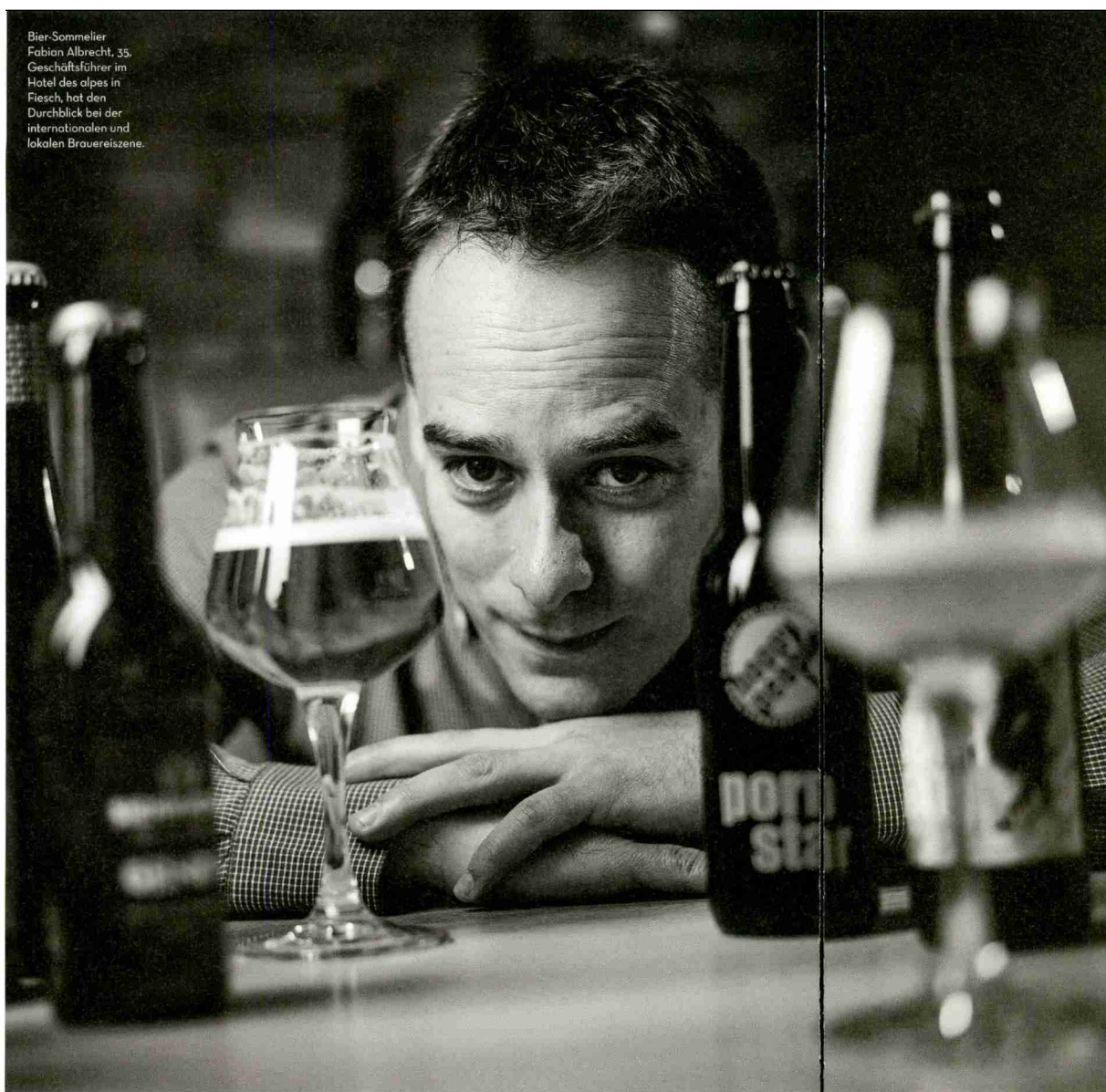


# Braukunst im Weinkanton

Bier-Sommelier  
Fabian Albrecht, 35,  
Geschäftsführer im  
Hotel des alpes in  
Fiesch, hat den  
Durchblick bei der  
internationalen und  
lokalen Brauereiszene.



Die Trendwelle des Craft-Biers schwappt selbst über den Weinkanton Wallis hinweg. **Fabian Albrecht, Bier-Sommelier** aus Fiesch, erklärt den Hype und testet vier Walliser Biere aus Kleinbrauereien.

Text: *Anita Lehmeier* Fotos: *Sedrik Nemeth*

**A**ls Biertrinker sind wir Schweizer mit rund 55 Litern pro Kopf und Jahr Waisenknaben im Vergleich mit Nationen wie Deutschland, Österreich oder Polen, die locker die 100-Liter-Marke knacken. Durch tschechische Kehlen rinnen gar 145 Liter Bier pro Jahr. Aber die haben ja auch erfunden, zumindest das Pils. Ganz anders sieht das bei den Brauereien aus: Mit 743 Braustätten weist die Schweiz eine der grössten Brauereidichten in Europa auf, wenn nicht gar weltweit. Und seit die Nachfrage nach Craft-Bier steigt, schiessen Mikrobrauereien wie Pilze aus dem regenassen Boden. Allein dieses Jahr sind bereits über 200 neue Lizenzen zum Brauen beantragt worden. Und listete der Schweizer Bierführer im letzten Jahr noch 200 Biere auf, sind es in der aktuellen Ausgabe schon 325. Was ist dran am Trend zu regionalen Hopfensäften aus Kleinbrauereien? Was genau bedeutet Craft? Und welche Brauereien muss man im Weinkanton Wallis kennen? Wir fragten einen Fachmann: Bier-Somme-

lier und Vize-Schweizermeister Fabian Albrecht aus Fiesch.

**Alle reden von Craft-Bier, in den Metropolen bieten In-Bars 500 Marken an. Ist der Trend auch bei uns angekommen?**

**FABIAN ALBRECHT:** Definitiv. Craft-Bier wird das Getränk des Sommers.

**Bitte erklären Sie uns den Begriff Craft.**

**FA:** Er heisst eigentlich nichts, rechtlich gesehen. Der Begriff ist nicht geschützt. In Amerika, wo er herkommt, wird Craft über die Menge definiert. Die United States Brewers' Association geht bei sieben Millionen Hektoliter Jahresproduktion von einer Kleinbrauerei aus. Nur so als Vergleich: Im Jahr 2015 wurden in der Schweiz 4,6 Millionen Liter konsumiert. Wir meinen mit Craft handwerklich, nicht industriell hergestelltes Bier in wirklich kleinen Mengen und von unabhängigen Herstellern. Mit Fleiss und Schweiss gefertigt statt automatisiert. Bei Craft denken wir an einen Tüftler, der

einen 20-Kilo-Sack Malz auf den Schultern schleppt und selber schrotet, ein idyllisches Bild von Handwerk und Tradition.

**Wie steht es mit den Zutaten? Kommen diese beim Craft-Bier aus der Region?**

**FA:** Kaum. Im Fricktal gibt es zwar Hopfen, und die Klosterbrauerei Ittingen baut ihren eigenen an. Der grösste Teil aber wird importiert, aus den USA, Deutschland, Neuseeland. Das Malz kommt aus Mälzereien in Deutschland und England, es gibt rund hundert Arten.

**Ein Rohstoff immerhin ist einheimisch, das Wasser. Wie wichtig ist die Wasserqualität?**

**FA:** Gutes Wasser ist grundlegend für Bier. Und davon haben wir im Wallis ja reichlich. Dass im Mittelalter die Menschen, auch die Kinder und die Babys, Bier buchstäblich wie Wasser tranken, nämlich literweise, lag übrigens an der Wasserqualität. Die war so schlecht, dass es sicherer und gesünder war, Bier zu trinken.

**Wie sind Sie als Walliser überhaupt aufs Bier gekommen? Mögen Sie keinen Wein?**

**FA:** Doch, sicher. An Familienfesten oder bei Apéros war immer Wein im Spiel. Ich mag die einheimischen Weine sehr, bin als Wirtesohn auch damit aufgewachsen. Bei meinem Sprachaufenthalt in Kanada 2009 wurde mir aber bei einem Pumpkin Ale klar, dass Bier mehr sein kann als die von daheim gewohnte Stange. Es war wie eine Erleuchtung, diese intensiven Aromen in Nase und Gaumen. Damals gab es aber hierzulande wenige Craft-Biere, und das Lagerbier war nicht nach meinem Geschmack. Erst als ich 2012 von GastroSuisse vom Bier-

Sommerlierkurs erfuhr, war ich Feuer und Flamme. 2013 absolvierte ich den Kurs. Seither ist mein Durst nach dem Thema Bier unersättlich. Es gibt 141 Bierstile und also auch für mich als Fachmann noch viel zu entdecken. Ich reise dem Bier nach, mache zwei-, dreimal jährlich Städtetrips und pilgere durch die Bars und Brasserien. Das ist der Zückerli-Teil meines Jobs. Wir führen hier im Hotel auch Bier-Dinners durch, wo wir sechs Gänge mit Bier kochen und acht Sorten vorstellen. Meine Bierkarte umfasst rund 30 Sorten, im Keller lagern rund 50.

**Passt Bier denn zu einem ganzen Menü?**

**FA:** Aber sicher! Es gibt passende Biere vom Apéro bis zum Dessert. Gerade zu Salaten mit essighaltigem Dressing geht Bier viel besser als Wein.

**Sie sind im Februar Vize-Schweizermeister der Bier-Sommeliers geworden und Mitglied der Nationalmannschaft. Was bedeutet das für Sie?**

**FA:** Ich werde einer der vier sein, die am 10. September an der WM in München gegen die 32 weltbesten Teams antritt.

**Wir drücken die Daumen!**

Übrigens: Wenn das Schweizer Team gewinnt, wäre das ein weiterer Weltmeistertitel im Haus Albrecht: Fabians Bruder, Skirennfahrer Daniel Albrecht, holte drei WM-Titel und trat 2013 nach 138 Weltcuprennen zurück.

**INFOS**

Eine Liste aller Schweizer Brauereien gibts auf [www.bier-verzeichnis.ch](http://www.bier-verzeichnis.ch).

Druckfrisch im Buchhandel: der Guide «Schweizer Biere 2017/2018», Gabriela Gerber, Werd Verlag, Fr. 39.-.

«Gutes Wasser ist wichtig. Das haben wir im Überfluss»