

# Im Land der tausend Geschmäcker

Zofingen Der neu eröffnete Bierladen in der Unterstadt wartet mit rund 800 Bieren auf - Tendenz zunehmend



Bier-Sommelier François Baeriswyl hat in seinem Bierladen-Sortiment nicht nur Biere aus den verschiedensten Ländern, er bietet auch Hopfengetränke aus der Region an.

GUEZ

## VON GÜNTER ZIMMERMANN

Nach was dürstet es den geneigten Bierliebhaber denn heute? Eher nach einem Sauerkrautbier mit Ananas und Mango, nach einem alkoholgeschwängerten Barley Wine, einem glutenfreien Hopfenrunk oder doch lieber nach einem schwarzen Weissbier? Welcher Geschmack auch gerade bevorzugt wird - François Baeriswyl hat ihn mit ziemlicher Sicherheit in seinem Bierladen an der Vorderen Hauptgasse in der Unterstadt auf Lager. Rund 800 Biere aus der

**«Ich bin offen, jeder Brauer darf sein Bier bei mir verkaufen, wenn es denn die administrativen Vorgaben erlauben.»**

**François Baeriswyl** «Ochsen»-Wirt und Betreiber Bierladen Zofingen

ganzen Welt führt er, dazu kommen diverse Sorten Met, Cider, Limonaden und Sirups für jene, die weniger auf Hopfengetränke stehen. «Ich stehe

noch am Anfang, die Tendenz ist anzahlmässig deshalb zunehmend», lacht François Baeriswyl.

## Vom «Ochsen» getrennt

Der in Hägendorf lebende Baeriswyl ist in der Thutstadt längst kein Unbekannter mehr, führt er doch seit rund 15 Jahren den Gasthof Ochsen, der mit über 360 Bieren schweizweit das grösste Angebot auf der Karte hat. «Ich merkte, wie die Leute Freude an den vielen Bieren hatten und hatte schon fast ein schlechtes Gewissen, wenn ich

ihnen diese zu Beizenpreisen über die Gasse verkaufen musste», sagt der 51-Jährige, der letztes Jahr die Ausbildung zum Bier-Sommelier abgeschlossen hat. So kam ihm bereits vor drei Jahren die Idee, in der Altstadt einen Bierladen zu eröffnen, fand derweil aber vorerst keine geeignete Lokalität. Als dann das «Flick-Lädeli» gleich neben dem «Ochsen» umzog, packte er die Chance, gründete die 6 Bottle Rock GmbH und eröffnete Ende Oktober den Zofinger Bierladen, wobei er diesen getrennt vom «Ochsen» führt. «In meinem Alter merkt mein Körper drei Abende hinter der Theke halt schon», schmunzelt er, sich auf die neuen Arbeitszeiten freuend. So wird er im «Ochsen» zwar weiterhin wirten, als Barmann wird man ihn aber zukünftig etwas seltener in seinem Gasthof antreffen.

#### **Freund von regionaler Arbeit**

Im Verkaufsladen sowie im stilechten «Caveau du Sommelier» stehen vom 2dl-Fläschchen bis zur 9-Liter-Methusalemflasche Biere aus aller Welt, jedoch auch regionales Gebräu wie etwa Divus aus Oftringen, Murerbier aus Glashütten oder das Trimbacher Degenbier. «Ich bin offen, jeder Brauer darf sein Bier bei mir verkaufen, wenn es denn die administrativen Vorgaben erlauben.» Sprich: Die Brauer müssen ihr Bier selbst vorbeibringen und das Ablaufdatum muss stimmen. Zurzeit ist er in Abklärungen mit weiteren Anbietern aus der Umgebung. Sowieso ist François Baeriswyl ein Freund von regionaler Arbeit. Der gesamte Laden wurde mit Handwerkern aus dem Bezirk Zo-

fingen umgebaut und Mitglied der Altstadtvereinigung Piazza ist er bereits auch schon. «Ich arbeite in Zofingen und verdiene mein Geld hier. Da gebe ich der Region gerne etwas zurück», beschreibt der vierfache Familienvater seine Philosophie.

#### **Grossverteiler keine Konkurrenz**

Dass auch die Grossverteiler die Welt des Bieres entdeckt haben und immer mehr Sorten anbieten, darüber macht sich Baeriswyl keine grossen Gedanken. Zwar seien Lidl, Coop & Co. sicherlich etwas billiger, aber die Auswahl sei im Gegensatz zu seinem Laden doch viel kleiner und wer bei ihm Billigbier in Dosen erwartet, sieht sich enttäuscht. Und: Als gelernter Bier-Sommelier kann er auch beraten und Degustationen anbieten, was in den Grossläden meist nicht der Fall ist. Deshalb habe er auch keine Angst vor den Grossverteilern. Mehr noch: «Sie müssen viel eher vor mir Angst haben», lacht er.