

Schluck für Schluck eine Entdeckung

Er forscht mit Auge, Nase und Gaumen: Der Bözberger Patrick Brändli ist Koch – und frisch zertifizierter Bier-Sommelier.

Annegret Ruoff

Vor Patrick Brändlis Zuhause rauscht der Brunnen. Am Himmel über dem elterlichen Hof in Kirchbözberg sind die Sterne zu sehen. Die Idylle auf dem Land scheint perfekt. In der gemütlichen und mit viel Holz eingerichteten Wohnung hat aber die weite Welt Einzug gehalten – in Form von Bier. Flasche reiht sich an Flasche, in variierenden Farben, mit farbigen Etiketten in unterschiedlichem Design. «Die meisten Sorten habe ich online bestellt», schmunzelt Brändli. «Ich probiere gern Neues aus.»

Der gelernte Koch ist frisch gebackener Schweizer Bier-Sommelier. Mitte Januar hat er – gemeinsam mit 25 weiteren Absolventinnen und Absolventen – das Abschlusszertifikat erhalten. Organisiert wurde das dreimonatige Spezialistenseminar von Gastrosuisse und dem Schweizer Brauerei-Verband. Auf sein Diplom ist Patrick Brändli stolz: Schliesslich liegen Wochen intensiven Degustierens und Lernens hinter ihm – und eine anspruchsvolle Prüfung. «Am schwierigsten war für mich der geschmackliche Teil», sagt der 29-Jährige. «Die Charakteristik eines Biers mit Nase und Gaumen zu erfassen und sprachlich zu definieren, braucht viel Übung.»

Beobachtet werden Schaum und Trübungsgrad

Um das ganze Prozedere zu demonstrieren, wählt Patrick Brändli ein Bier, das selbst für ihn immer noch «sehr speziell» und «gewöhnungsbedürftig» ist: ein belgisches Sauerbier mit dem Namen «Die vier Fragezeichen». Sorgfältig schenkt er ein und definiert die Farbe: dunkelbraun. Dann beobachtet er die Schaumentwicklung: «Dieses Bier produziert fast keinen Schaum, und er haftet nur kurz am Glas», erklärt er. «Zudem ist es absolut

klar», bestimmt er den Trübungsgrad. Als Nächstes ist die Stärke dran. «Intensiv und kraftvoll», sagt der Sommelier und schwenkt das Glas, um mit der Nase die Duftnoten zu erfassen. «Exotisch, frische Zitrone, Kräuter, ein Anklang von Stroh, vielleicht auch eine Prise Cassis», sinniert er und nimmt einen Schluck in den Mund. Spuckt man das Bier nach dem Degustieren aus? «Nein», sagt Brändli bestimmt. «Im Kurs wurde uns beigebracht, das sei Verschwendung.» Da Bier im Unterschied zu Wein weniger Alkohol enthält – nur vereinzelte Sorten haben 14 bis 15 Volumenprozent – besteht keine Gefahr, dass man während des Degustierens betrunken werde.

«Festhalten kann man zudem, dass dieses Bier kaum bitter ist, dafür sauer und minim salzig», erklärt Patrick Brändli. «Es hat wenig Kohlensäure, eine ölige Textur und viele Restaromen.» Der Sommelier hat einen Fächer vor sich ausgebreitet, auf dem die verschiedenen Biersorten detailliert beschrieben und nach Farbe geordnet sind. Für die Prüfung musste er diese Grundlagen auswendig können. «Es war viel Stoff», sagt er. «Aber auch ganz unterhaltsam.» Zum Schmunzeln haben ihn etwa die Gerüche «nasser Hund», «schweissig» oder «Pferdedecke» gebracht. «Diese sind sehr schwer zu riechen, können aber durchaus, wenn auch ungewollt, in speziellen Bieren vorhanden sein», erklärt er.

Vermehrt werden Alternativen zur Stange aufgetischt

Dann erzählt Brändli von den Herstellungsprozessen: 70 Prozent der Biere seien Lagerbiere, hält er fest – und stellt weitere Flaschen auf den Tisch. «Das hier wurde im Cognac-Eichenfass gelagert und dieses in einem Tequila-Fass», erklärt er. Das Ergebnis sei ein spezieller

Holzgeschmack. Dann schwärmt der Bözberger vom Rauchbier, das entsteht, wenn das Malz geräuchert wird. «Die Welt der Biere ist riesig», erklärt er begeistert. «Es gibt für mich noch viel zu entdecken.»

Gerne würde er in Zukunft einige spezielle Brauereien besuchen: die Trappistenbrauereien in Belgien etwa, zum Beispiel Westvleteren. «Dort werden besondere Bierstile noch nach Originalrezept hergestellt, wie etwa ein Dubbel, welches unter Zugabe von Zucker doppelt vergoren wird», erläutert Patrick Brändli. Dessen Alkoholgehalt liege verhältnismässig hoch.

Ein Lieblingsbier hat Brändli nicht. Und eigentlich trinkt er auch gar nicht überaus viel Bier. «Am Freitagabend nach dem Training im Turnverein, im Ausgang und manchmal noch eines am Feierabend unter der Woche», sagt er. Dass auch die Restaurants auf dem Land nebst dem Lager vermehrt Alternativen – auch alkoholfreie – aufzuteilen, schätzt der Sommelier. «Immer nur die traditionelle Stange zu trinken, wird der Vielfalt des Bieres nicht gerecht.»

Zum Dessert gibt's auch mal ein Bieramis

So hätten sie im Seminar beispielsweise gelernt, eine Bierkarte für einen Gastrobetrieb auszuarbeiten und diese wortstark zu präsentieren. Zudem war die Kombination mit passenden Speisen Teil der Ausbildung. «Als Koch bin ich da natürlich im Vorteil», sagt Brändli, der hauptberuflich als stellvertretender Leiter des Aquarena Restaurants in Schinznach-Bad tätig ist.

Auch in seiner Hauptdomäne setzt der Sommelier das Bier vermehrt ein, sei es für Saucen, spezielle Teigmantelkreationen oder Bieramis – eine Alternative zu Tiramisu. «Gerade



Patrick Brändli schenkt das Bier in einen sogenannten Degustationskelch ein.

Bilder: Sandra Ardizzone



Biere aus aller Welt sind in Patrick Brändlis Wohnung aufgereiht.

bei der Saucenreduktion muss man bei Bier sehr vorsichtig sein», weiss Brändli. «Es wird schnell bitter.» Zudem hat er gelernt, Cocktails mit Bier zu mixen. «Das mag ich allerdings nicht so gern», sagt er. «Ich fin-

de: Bier soll für sich allein stehen.» Beruflich ganz aufs Bier zu setzen, kann sich Patrick Brändli nicht vorstellen. Vielmehr wendet er sein Wissen im Alltag an. In den kommenden Jahren würde er gerne noch die

nebenberufliche Ausbildung zum Landwirt machen, um der-einst den 28-Hektaren-Betrieb von seinem Vater zu übernehmen, der 2029 pensioniert wird. Ins Gartenbaubusiness seiner Familie einzusteigen, kam für Brändli, der gemeinsam mit seiner jüngeren Schwester auf dem Betrieb gross geworden ist, nie infrage. «Das ist nicht so meins», sagt er. Gekocht habe er hingegen immer schon gerne – «mit der Grossmutter und mit der Mutter». Der Welt der Düfte und Geschmäcker wird er treu bleiben – und dem Bözberg auch. «Einmal Bözberger, immer Bözberger», sagt er beim Abschied. Und lässt keinen Zweifel daran, dass die weite Welt auch hier zu Hause ist – zumindest in Form von Bier.

Steuerertrag liegt fast vier Prozent über dem Budget

Wie bereits in der Vergangenheit schliesst die Gemeinde Hausen auch 2024 mit einem Plus ab.

Simone Brändlin

Im Herbst 2022 hat sich das Stimmvolk für eine Erhöhung des Steuerfusses ausgesprochen. Dieser stieg somit von bisherigen 105 Prozent auf 110 Prozent. Zum wiederholten Male konnte so die Gemeinde Hausen das Steuerjahr mit einem Plus abschliessen.

Im Bericht der Abteilung Finanzen zeigt sich, dass im Budget in allen Steuerkategorien Nettoeinnahmen von insgesamt 10'624'500 Franken budgetiert waren. Der Steuerertrag liegt um 408'655 Franken oder rund 3,8 Prozent über dem Budget 2024. Die allge-

meinen Gemeindesteuern liegen im Jahr 2024 mit 391'543 Franken über dem Budget. Die



Hausen zählte zuletzt 3786 Einwohnerinnen und Einwohner.
Bild:
Sandra Ardizzone

Gemeinde begründet die Überschreitung folgendermassen: Die Sollstellungen für

die Einkommens- und Vermögensteuern liegen 97'899 Franken unter dem Budget. Zwar wurden die Budgetziele pro Einwohner erreicht, allerdings ist die Bevölkerungszahl derzeit rückläufig, wie die Gemeinde mitteilt. Die «Nachträge aus den Vorjahren» sind darüber hinaus 438'150 Franken höher als vorgesehen.

Finanziell der Sondersteuern übertroffen

Bei den Quellensteuern sind Mehrerträge von 33'044 Franken zu verzeichnen. In den letzten Jahren waren die Einnahmen aus Quellensteuern rückläufig. Die Aktiensteuern

erreichen mit 339'077 Franken ein Resultat von knapp 40'000 Franken über dem Budget.

Mehreinnahmen durch verspätete Steuerzahlungen

Das Finanzziel der Sondersteuern konnte insgesamt um 17'112 Franken übertroffen werden. So liegen die Grundstückgewinnsteuern mit 98'499 Franken über dem Budget, während die Nach- und Strafsteuern und die Erbschafts- und Schenkungssteuern ihr gewünschtes Ergebnis für 2025 verfehlt haben. Per Steuerabschluss sind insgesamt somit mehr als

807'000 Franken an Gemeindesteuern ausstehend; verglichen mit dem Vorjahr hat sich der Ausstand um 72'567 Franken erhöht und beträgt nun 7,94 Prozent der gesamten Sollstellungen. 2023 betrug dieser noch 7,31 Prozent.

Deutliche Mehreinnahmen im Vergleich zum Vorjahr konnten die Verzugszinsen in Höhe von 5 Prozent auf zu spät bezahlte Steuern generieren. So wurden 2024 28'504 Franken eingenommen, während es im Jahr zuvor noch 18'643 Franken waren. Der Steuerabschluss der Gemeinde Hausen muss noch von der Finanzkommission geprüft werden.