

WO BIERVERHALT AUF BACKKUNST TRIFFT

Das Brauhaus Sternen in Frauenfeld und Winterthur ist ein Treffpunkt für Bierliebhaber – und solche, die es werden möchten.



cd | Dampfschwaden umhüllen den Gärkeller, in dem bereits im Jahr 1904 das erste «Frauenfelder Bier» gebraut wurde. Auch heute blubbert bernsteinfarbene Würze in grossen Kupferkesseln. Wie gerne würde ich jetzt ein Glas eintauchen und das Gebräu probieren. Und dies, obwohl ich normalerweise kein Bier trinke. «Das ist noch kein Bier», klärt mich Stefan Mühlemann auf, der Geschäftsleiter des Brauhaus Sternen in Frauenfeld. Bis aus Hefe, Hopfen und Malz

ein schmackhaftes Bier wird, vergehen drei bis fünf Wochen, je nach Sorte. 17 verschiedene Bierarten werden hier pro Jahr gebraut. Von alkoholreduziert bis hochprozentig, von süss bis säuerlich, von fruchtig bis extrem bitter, von strohgelb bis tiefschwarz – Biere für jeden Geschmack. Der Grossteil der 1600 Hektoliter Bier, die das Brauhaus jährlich produziert, wird direkt ab dem Hahn gezapft und ausgetrennt. Der Rest wird in Flaschen abgefüllt und über die Rampe verkauft. Doch das Brauhaus Sternen bietet mehr als nur Bier – die Brauerei ist gleichzeitig auch Backstube und Restaurant – und vereint so Biervielfalt mit Backkunst. Eine Symbiose, die auf den ersten Blick vielleicht ungewöhnlich scheint, auf den zweiten aber durchaus Sinn macht. Man denke dabei an die Zutaten, die es zum Backen und Brauen braucht. Für beides benötigt man Gerste, Wasser und Hefe. Aus der Idee, beides miteinander zu verbinden, entstand 1989 der Brauerei- und Restaurantbetrieb Back & Brau, sozusagen der Vorläufer des heutigen Brauhaus Sternen.

BIER ALS DIVIDENDE

Heute ist das Brauhaus Sternen eine Aktiengesellschaft der besonderen Art. 3175 Aktien verteilen sich auf 1870 Aktionäre. In Frauenfeld gehört es schon fast zum guten Ton, eine Brauhaus-Aktie zu besitzen. Eine Aktie einer kleinen Brauerei als lohnende Investition? Für Bierliebhaber auf jeden Fall, denn die Aktionäre können bei der Kreation von neuen Bieren mitreden und sie erhalten mehrmals jährlich eine Dividende – in Form von Bier. Viermal pro Jahr versammeln sich

Oben: Werden mehrmals täglich frisch gebacken: die fast schon kultigen Malzschrot-Bagel.

Rechts: Mittendrin in den grossen Kupferkesseln im Brauhaus Sternen in Frauenfeld blubbert Würze, die später zu Bier wird.



Zweites Brauhaus neu in Winterthur

2014 eröffnete in Winterthur ein zweites Brauhaus-Restaurant. «Winterthur als zweiter Standort war naheliegend. Der Weg ist kurz, von Frauenfeld nach Winterthur sind es nur 12 Kilometer, das vereinfacht die Logistik. Zudem gilt Winterthur als Bierstadt und die Leute hier verstehen die Biergeschichte», erklärt Stefan Mühlemann den Entscheid.



die Aktionäre, um gemeinsam das aktuelle Saison-Bier zu testen und über neue Bierkreationen zu brüten.

WEIHNACHTEN IM GLAS

Das Saison-Bier – momentan ist das «Schneeflöckli» aktuell – können selbstverständlich auch die Gäste geniessen und sich so schluckweise in Weihnachtsstimmung bringen. «Schneeflöckli» ist ein sehr fruchtiges Bier mit einem Schuss Zimt und weiteren weihnachtlichen Aromen. Die Rohstoffe für seine Bierkreationen

bezieht das Brauhaus Sternen vorwiegend aus Deutschland, viele davon aus bekannten Mälzereien in Bamberg, eine Stadt, die seit Jahrhunderten Biere herstellt. Sind die Rohstoffe also das Erfolgsrezept? «Nicht nur», erklärt Stefan Mühleemann, «wir arbeiten mit verschiedenen Hefe-, Malz- und Hopfensorten und mischen die Sorten untereinander. Zudem werden unsere Biere nicht filtriert. Frischbiere schmecken entsprechend anders – eben nicht 08/15». Auf Online-Bewertungsportalen wird das Bier hochgelobt, und auch das Essen schneidet gut ab. Das Speiseangebot wird rund ums Bier aufgebaut und saisonal angepasst. Getreu dem Slogan «Selbst gebraut – Selbst gebacken» werden im Brauhaus Sternen mehrmals täglich die Hausspezialitäten gebacken. Die Gäste schwärmen vom Hefeteigfladen und vom Quarkteigkrapfen – seit 25 Jahren nach dem gleichen Rezept zubereitet. Die Malzschrot-Bagel, die zu jedem Essen anstelle von Brot gereicht werden, haben schon weit über die Region hinaus eine Art Kultstatus erreicht. Wer sich beim Blick in die Menükarte nur schwer für das eine oder andere entscheiden

kann, sollte sonntags den «Braucherbrunch» probieren. Der Brunch beinhaltet einen kulinarischen Streifzug durch die Brauhaus-Spezialitäten inklusive zwei verschiedene Biere, die der Gast selber zapfen kann. Und wenn man, so wie ich, kein Bier mag? «Bei uns kann man auch guten Wein trinken», meint der Chef schmunzelnd.

*Brauhaus Sternen Winterthur
Neumarkt 9, 8400 Winterthur, Tel. 052 202 86 86
Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 11 – 23:30 Uhr,
Sonntag 10 – 22 Uhr*

*Brauhaus Sternen Frauenfeld
Hobenzornstrasse 2, 8500 Frauenfeld, Tel. 052 728 99 09
Öffnungszeiten: Montag bis Donnerstag 8 – 23:30 Uhr,
Freitag 8 – 24 Uhr, Samstag, 11 – 24 Uhr,
Sonntag 10 – 22 Uhr*

Oben: Die Quarkteigkrapfen sind eine der Spezialitäten im Brauhaus Sternen. Seit 25 Jahren werden sie nach dem gleichen Rezept gebacken.

www.brauhaus.ch

Hobby-Braukurs

Wer schon immer wissen wollte, wie Bier eigentlich gebraut wird und wie man sein eigenes Bier zu Hause brauen kann, sollte den Hobbybraukurs besuchen. Innerhalb eines Tages lernt man das Einmaleins des Bierbrauens für den Eigenbedarf. Der Hobby-Braukurs kostet 175 Franken pro Person. Ideal als Team-Event oder als Biererlebnis unter Freunden.

Lernen Sie Kochen oder vertiefen Sie Ihr Kochwissen



www.janas-kochwelt.ch

Gran Reserva
DIE MEDITERRANE VINOHEK
NEUSTADTGASSE 1A WINTERTHUR

Grosse **Weine**

zu kleinen Preisen!

96 Punkte
R. Parker

WWW.GRANRESERVA.CH



Grappa Of Amaroni Barrique

42%vol 70cl

1 Flasche mit 2 Balloon-Gläser

inkl. Porto & Verpackung

CHF **90.-**



pavin

Solange Vorrat
Nur 1 Stück pro Adresse bestellbar

Freunden Freude schenken.

VOLGAZ – der sympathisch prickelnde Schaumwein. Passt als Aperitif, zu gereiftem Hartkäse, ist aber jederzeit ein Hochgenuss! Bereiten Sie jemandem Freude; VOLGAZ im attraktiven 1er Karton eignet sich bestens als Geschenk.

divino.ch



Öffnungszeiten

CAVEAU DIVINO
Wüflingerstrasse 32
8400 Winterthur
Tel. 058 433 73 40
caveau.divino@divino.ch

Montag – Freitag
08.00 – 12.00 /
13.00 – 17.00 Uhr
Jeden letzten
Samstag im Monat
09.00 – 16.00 Uhr

CAVEAU
DIVINO