

## PLÖTZLICH WOLLTEN ALLE HANFBIER

---

"Zürichsee-Zeitung", 8.6.12

**WÄDENSWIL.** Das Wädi-Brau-Huus feiert sein 20-jähriges Bestehen. Biertrinken sei in den letzten Jahren salonfähig geworden, sagt Geschäftsführer Christian Weber und erklärt, wieso er Bier mit Bananen- und Chriesigeschmack anbietet.

### TINA HUBER

Wer in der Brasserie des Wädi-Brau-Huus speist, findet auf der Weinkarte nur eine kleine Auswahl. Dafür ein Riesensortiment an verschiedenen Bieren; ob hell oder dunkel, süss oder herb – alles ist vorhanden. Früher habe dies bei den Gästen oft für Stirnrunzeln gesorgt, erzählt Christian Weber, da sie nicht auf ein Glas Wein zum Essen verzichten wollten. Heute hingegen wisse man, dass Bier auch zu einem feinen Essen ein guter Begleiter sei. «Bier ist nicht mehr des armen Mannes Wein», sagt der Geschäftsführer des Wädi-Brau-Huus.

Dazu trägt wohl auch bei, dass im Wädi-Brau-Huus kreative Bierbrauer am Werk sind, die immer wieder saisonale Bier-Spezialitäten schaffen. Momentan ist dies das Jubiläumsbier «Jubilator», ein kräftiges, dunkles Bier mit einem Alkoholgehalt von stolzen 8,4%.

### **Vom Erfolg überrascht**

Manchmal kreierte das Wädi-Brau-Huus auch Biere in ausgefallenen Geschmacksrichtungen wie Banane oder Kirsche. «Daran finden vor allem Leute Gefallen, die den typischen Biergeschmack sonst nicht mögen», sagt Christian Weber. Allerdings: In Flaschen abgefüllt wird nur «richtiges» Bier. Dasjenige mit Fruchtgeschmack gibt es ausschliesslich im Offenausschank, wo Bier und Geschmack frisch gemischt werden. «So kann der Gast selber entscheiden, wie fruchtig sein Bier sein soll», erklärt Weber.

Die erste gewagte Kreation hatte das Wädi-Brau-Huus 1997 mit dem Hanfbier – notabene mit Bewilligung des Bundesamtes für Gesundheit. Es war weltweit das erste offiziell bewilligte Hanfbier und bescherte dem Wädi-Brau-Huus internationale Aufmerksamkeit. Das noch junge Brauhaus wurde vom Erfolg überrannt und kam mit der Produktion nicht mehr nach.

### **Erinnerungen aus der Kindheit**

Geändert hat sich auch das Verständnis von Bio. Schon seit der ersten Stunde produziert das Wädi-Brau-Huus ausschliesslich biologisches Bier. Früher galt dies als exotisch, «heute ist Bio kein Trend mehr, sondern eine Selbstverständlichkeit», sagt Christian Weber.

Deshalb sei die Bio-Knospe kein Marktvorteil mehr. Vielmehr zähle – gerade für eine lokale Kleinbrauerei wie das Wädi-Brau-Huus – der persönliche Kontakt zu den Abnehmern. Weber erzählt von einem Cafébesitzer in Zürich, den er mit Bier beliefert. Der Wirt habe als Kind jeweils das Lieferschiff der ehemaligen Brauerei Wädenswil auf dem Zürichsee vorbeifahren sehen. Diese Erinnerung habe ihn dazu bewogen, das Wädi-Brau-Huus als Bierlieferanten auszuwählen.

### **Lebendige Kleinbrauer-Kultur**

Tatsächlich sind bei vielen Wädenswilern die Erinnerungen an die Brauerei Wädenswil noch sehr präsent. Sie war 1826 gegründet worden und hatte sich

mit dem «Wädenswiler Bier» einen Namen in der Region gemacht. Es war ausserdem schweizweit die einzige Brauerei, die ihren Vertrieb per Schiff ausführte. Das Ende kam 1990, als die Feldschlösschen-Gruppe die Brauerei Wädenswil aufkaufte und die Produktion einstellte.

Die Schliessung der traditionsreichen Brauerei veranlasste eine Gruppe von jungen Leuten 1992 dazu, die Bierbrauertradition in Wädenswil wieder aufzuerstehen zu lassen und das Wädi-Brau-Huus zu gründen. «Sie wollten das Vakuum schliessen», sagt Christian Weber, der 1999 als Geschäftsführer zur Brauerei stiess. Nach den finanziell schwierigen Jahren 2005 und 2006 schreibt das Wädi-Brau-Huus heute wieder schwarze Zahlen. Grosse Expansionspläne hat die Brauerei jedoch keine. «Unsere Stärke ist es, klein zu sein», sagt Weber.