

# Das ist sein Bier

**HOHENRAIN** Aus der eigenen Garage in die Welt – Die Nachfrage nach Rolf Künzis Bier wächst. Am Samstag präsentiert er sein Hohenbräu am Bier Festival Luzern.

von **Jonathan Furrer**

Achtung! Dieses Bier könnte Ihre Trinkgewohnheiten verändern. So oder ähnlich könnten die Etiketten des Hohenbräu beschriftet sein. Doch statt einer Botschaft prangt auf den derzeit fünf verschiedenen Hohenbräu-Bügelglasflaschen nur ein schlichtes Logo, bestehend aus wenigen Strichen. Der Kontrast zum Inhalt könnte nicht grösser sein – im Innern der Flasche lauert Biergenuss, der bleibt. Und so weit von Lagerbier einer Grossbrauerei entfernt ist wie Hohenrain von Cape Breton an der kanadischen Ostküste, der geistigen Heimat des Hohenbräus. Doch dazu später.

«Davon trinkt man nicht fünf, sechs Bier während eines Fussballmatches», beschreibt Rolf Künzi, Schöpfer des Hohenbräu, sein Bier. Gebraut wird dieses in seiner Garage im Einfamilienhaus. Vielen Nachbarn und Freunden ist es bestens bekannt: Einmal monatlich öffnet Künzi das Tor und lädt an die mobile Bar. Wenn Künzi dann noch den Grill anwirft, wird aus der Degustation schnell ein kleines Dorffest. «Diese Anlässe machen viel Spass und sind wichtig. Nur schon, weil es in Honeri sonst keine Beiz mehr gib», findet der gebürtige Berner.

«Ich mache Bier für mich. Und wenn du's auch gerne hast, umso besser», sagt Künzi zu seinem Braucredo. Trotzdem schätzt der 59-Jährige beim Garagen-Ausschank nicht nur das Zusammensein mit Bekannten. «Ich habe einen hohen Anspruch an mein Bier, tüftle viel und möchte mich ständig verbessern.» Das sei nur möglich, wenn das Urteil anderer Biertrinker einflüsse. «Schliesslich hört man nie auf zu lernen.»

## Kanadische Lehrstunden und Honerer Experimente

Rolf Künzis Anspruch an sein Bier hat seine eigene Geschichte. Der gelernte Fotograf und heutige Produktmanager einer IT-Firma in Rothenburg musste in seinem Leben schon zu viel Bier trinken, das ihm nicht schmeckte. «In der Schweiz gab es früher nur Lagerbier, was sehr langweilig ist.» Künzi lebte für einige Zeit in Kanada, wo schon seit Jahrzehnten eine andere Bierkultur gepflegt wird. Hier lernte er Microbrauereien und Malzbier kennen. «Es war ein Aha-Erlebnis.» Als sein Freund eine



Brauer Rolf Künzi in seiner Garage, Brau- und Degustationsort des Hohenbräus. Foto jof

*«Davon trinkt man nicht fünf, sechs Flaschen während eines Fussballmatches.»*

**Rolf Künzi Brauer**

eigene Brauerei mit dazugehörigem Restaurant eröffnete, war er als Gehilfe dabei und lernte an Kursen und aus Büchern, wie sich ein für seinen Gaumen schmackhaftes Bier anfühlen sollte.

Vor drei Jahren, zurück in der Schweiz, dann der logische Schritt: Künzi besorgt sich eine Anlage, macht erste Brauversuche. Berauscht vom schnellen Erfolg, positiven Rückmeldungen und frischem, malzigem Bier merkt er bald: «Ich brauche eine grössere Anlage.»

So trüb das Hohenbräu, so klar seine Meinung, wie sein Bier hergestellt wird: ungefiltert, ohne künstliche Zusatzstoffe. Und wenn eines seiner Biere einer anderen Geschmacksnote bedarf, bedient sich der Brauer Karamell, Datteln oder Zitrone, möglichst aus lokalem, biologischem Anbau. Das Hohenbräu positioniert sich nicht im Massenmarkt, sondern in der Liebhaberecke.

Heute braut Künzi an rund drei Tagen im Monat jeweils rund 100 Liter Bier. Dabei ist Hohenbräu auch ein Familienunternehmen, Ehefrau Nadja Künzi kreiert die Etiketten und hilft beim Brauen, Sohn Maximilian bessert sein Taschengeld mit dem Säubern der Brauanlagen oder Flaschen auf. Reini-

gen – nicht die Lieblingsbeschäftigung des Brauers. Aber gemäss Rolf Künzi jener Posten, der am meisten Arbeit in Anspruch nimmt. Derzeit seien 2500 bis 3000 Hohenbräu-Flaschen im Umlauf, diese kosten den Kleinbrauer das Stück 1.25 Franken im Einstand, ein Depot und Rückgabe sind für Künzi unerlässlich.

## Brauen, nur für den eigenen Betrieb

Als Künzi vergangenes Jahr die qualitativen Ansprüche an sein Bier so weit hoch geschraubt hat, dass er es einer grösseren Öffentlichkeit präsentieren will, meldete er sich beim Bier Festival Luzern (siehe Kasten) und wird prompt eingeladen. Der Austausch mit den anderen Brauern und die positiven Reaktionen am Festival bestärken Künzi, seinen Brauweg weiterzugehen. Inzwischen konnten Besucher von Bier-Tastings in Rothenburg und in Winterthur das Hohenbräu probieren, am kommenden Samstag wird Künzi mit Altbier, Amber, IPA, Stout sowie Bockbier zum zweiten Mal am Luzerner Festival seine Aufwartung machen.

In Zeiten, in denen die Nachfrage nach Handgefertigtem aus lokaler

Produktion schlagartig zunimmt und gleichzeitig der Durst nach industriell gefertigtem Lagerbier immer mehr gestillt scheint, verwundert es nicht, dass einige Wirte ein Auge auf das Hohenbräu geworfen haben. Rolf Künzi hat bisher abgelehnt, er möchte unabhängig bleiben und nicht regelmässig eine geforderte Menge liefern müssen. Allerdings ist sein Bier beim Onlineversand bierliebe.ch erhältlich. Den Eintritt in die Gastronomie schliesst Künzi aber nicht aus. Aber etwas anders. Künzi hat einen Traum, den er sich verwirklichen möchte: die Eröffnung eines Bierlokals. Dort soll aber nicht nur Hohenbräu ausgeschenkt werden, sondern «wahre Gastfreundschaft» gelebt werden. Eine Einstellung, die man hier verlernt habe, wie Künzi findet. Auch dies etwas, das er wieder aufleben lassen möchte.

## Neu im Südpol

**KRIENS** Am 18. Mai findet das dritte Bier Festival Luzern statt. 13 mikro- und Kleinbrauereien präsentieren von 12.30 bis 21.30 Uhr im Südpol Kriens ihr Bier. Im Eintrittspreis (Vorverkauf 23, Tageskasse 25 Franken) inbegriffen sind fünf Jetons und ein persönliches Degustationsglas. Die Platzzahl ist beschränkt. Tickets auf: [www.eventfrog.ch](http://www.eventfrog.ch) **pd**