

Wo Kleine gross heraus kommen

Über 30 lokale Brauereien laden zu den 13. Solothurner Biertagen.

Mit viel Idealismus und wenig Recourcen rief Alex Künzle, Gründer und Eigentümer der Solothurner Öufi-Brauerei vor 13 Jahren die Solothurner Biertage ins Leben. Im Zentrum stehen auch bei ihrer dreizehnten Durchführung Ende April das Probieren und Kennenlernen, die Vermittlung von Wissen über das uralte Kulturgetränk Bier, sowie die Pflege von Geselligkeit und Freundschaft bei Speis und Trank.

Die neue Rekordbeteiligung von über 30 Schweizer Brauereien machte eine Flächenvergrösserung unumgänglich. Die ehrwürdige Rythalle mit der Bühne und der Beiz ist jetzt ausschliesslich dem Essen, Trinken und dem Feiern gewidmet. Die ausstellenden Kleinst- und Kleinbrauereien stellen sich und ihre durchwegs handwerklich hergestellten Spezialitäten im grossen Zelt auf dem Zirkusplatz hinter der Rythalle dem Urteil von Bierliebhabern und –Kennern.

Ein Fest der Schweizer Bierkultur.

*Vom Donnerstag, 23. April bis Samstag 25. April heisst es in und rund um die Solothurner Rythalle Durst löschen, Hunger stillen, Freundschaft schliessen und Spass haben. Das Grundkonzept der Solothurner Biertage bleibt also dasselbe. Anpassungen sind punktuell vorgenommen worden. In der Absicht, Bewährtes weiterzuführen, aber gleichzeitig auch Schwachpunkte auszumerzen und für neue Ideen offen zu bleiben. Los gehts am Donnerstag mit dem VIP- und Presse-Empfang ab 16 Uhr. Der Star-Gast der Eröffnung ist „**Baldrian**“, früher ein Teil von Flügzüg, jetzt hundert Prozent Baldrian.*

Am Freitagabend spielt die 4-köpfige Band „**The Led Farmers**“ aus Irland bierigen Folk-Rock.

Am Samstag gibt es Power-Blasmusik von „**TRAKTORKESTAR**“, eine 12-Mann Band, die niemanden kühl lässt.

Grosse Zuversicht bei kleinen Brauereien.

Bei fast allen Ausstellern und Branchenkollegen herrsche nach wie vor eine positive Zuversicht und Pionierstimmung, sagt Alex Künzle. Man könne mit einer Kleinbrauerei zwar weder „fame“ noch „fortune“ ernten, aber durchaus die grosse Befriedigung und die Anerkennung, einem uralten Handwerk neues Leben einzuhauchen. Dies obwohl die 0,5 Hauch-Grenze auch Kleine treffe. Umso wichtiger sei deshalb, dass man punkto Vertriebs- und Kundenstruktur tatsächlich flexibler sei und auf die neuen Konsumgewohnheiten hin zum Heimkonsum rasch und unkompliziert reagieren könne. Auch wenn kaum genaue Marktzahlen vorliegen: lokal gebraute Biere bleiben mengenmässig ein Nischengeschäft. Wenn auch eines, das im Zuge des Trends hin zu regional hergestellten Produkten weiterhin wachsen dürfte. Wobei sowohl emotionale (Verbundenheit, Erlebbarkeit, Heimat) wie rationale (Ökologie, Qualität, Frische) Werte für den zukünftigen Erfolg entscheidend seien. Vom lustigen Trend hin zu nachhaltiger Entwicklung des Marktes für lokale Brauereien und handwerklich hergestellte Bierspezialitäten, so zu sagen.

Uralte Traditionen neu beleben.

Gebraut wird Bier seit Jahrtausenden. Erste erhaltene Darstellungen des Bierbrauens auf Ton finden sich bei den Sumerern um 4000 v. Chr. Im dritten Jahrtausend entsteht der „Gilgamesch-Epos“: In dieser mesopotamischen Sage wird der Urmensch Enkidu durch den Genuss von Bier und Brot, das ihm durch die himmlische Dirne gereicht wird, erst zum eigentlichen Menschen. Daran hat sich – da sind sich Braumeister bis heute einig – über die Zeit nur mengenmässig viel geändert. So war das Bier schon bei den alten Ägyptern Teil der Entlohnung. Einem Landarbeiter standen drei Liter leichtes Bier, den hohen Beamten und Haremsfrauen hingegen drei Mass Vollbier zu. Nicht anders im Mittelalter: im 16. Jahrhundert erhielt ein englischer Matrose vier bis sechs Liter Bier täglich als Sold. Bei holländischen Matrosen im 17. Jahrhundert gar neun Liter täglich. In der russischen Marine noch im 18. Jahrhundert sieben „Eimer“. Die Zeiten haben sich nicht wirklich zum Guten verändert: verschreibt doch das Bundesamt für Gesundheit den heutigen Strassen-Matrosen und Kapitänen der Landstrasse nur noch ein Glas als OK. Es gibt also viel zu tun für die Brauereien, um ganz im Trend zur Wiederbelebung alter Bräuche und Traditionen ähnliche Entlohnungssysteme gewerkschaftlich einzufordern. Ein Schritt in die richtige Richtung sind sicherlich die Solothurner Biertage, an denen man und frau sich der belebenden und wohltuenden Wirkung von gutem und genügend Bier überzeugen kann. Dies selbstverständlich unter Benützung der eigenen Füsse oder des auch in diesem Jahr eingebundenen öffentlichen Verkehrs für den Heimweg.