

BRÄÜERY- NYYS

INFORMATIONSBLETT DER KLEINBRAUEREI STIÄR BIÄR AG • AUSGABE 8 | 04/2018



Der Brauereishop ist an den folgenden Tagen geöffnet:

Mittwoch: 16.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Freitag: 16.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Samstag: 10.00 Uhr bis 13.00 Uhr



Interview mit Braumeister Udo Zimmermann.

SEITE 2



Neuer Brauer, neue Ideen, neues Stiär Biär.

SEITE 3



Danke Michael für dein grosses Engagement.

SEITE 3



Feuerbrauen mit dem Stiär-Biär-Club.

SEITE 4

Kleinbrauerei Stiär Biär AG • Moosbadweg 14 • CH-6460 Altdorf • Telefon: +41 (0)41 870 65 80
www.kleinbrauerei.ch • info@kleinbrauerei.ch • www.facebook.com/www.kleinbrauerei.ch

ICH ÄÜ...

«Ich auch! Ja, ich habe auch (Neu-)Aktien der Kleinbrauerei Stiär Biär AG».

Wer das sagen kann, ist stolzer Mitbesitzer eines bodenständigen und innovativen Urner Kleinunternehmens und unterstützt die Idee eines eigenständigen Urner Biers. Solche Unterstützer brauchen wir. Bekennt euch zu Stiär Biär, redet darüber und animiert Freunde, Verwandte und Kolleginnen/Kollegen, dass sie auch Teil der Brauerei-Familie werden.

Wie in dieser Ausgabe der Bräüery-Nyyws zu lesen ist, lief viel im letzten halben Jahr und es wird auch noch viel laufen in den kommenden Monaten.

Dank eurer Mithilfe sind wir überzeugt, dass wir unsere Brauerei zusammen vorwärtsbringen.

Proscht auf eine neue gemeinsame Zeit, proscht auf Stiär Biär!

Max Herger
Verwaltungsratspräsident
Kleinbrauerei Stiär Biär AG



NEUES AUS DER BRAUEREI

In der Brauerei in Altdorf hat sich seit den letzten Bräüery-Nyyws vom November 2017 einiges getan. Udo Zimmermann, der neue Stiär-Biär-Brauer, hat das Maischeholz von unserem Urbrauer Michael «Heilus» Heilmair übernommen, der Pasteur ist angeschlossen und in Betrieb, die zusätzlichen Tanks sind verrohrt und bereit zur Bieraufnahme, die neuen Schwerlastgestelle füllen sich langsam mit bierischen Lasten und auch die Fass-Reinigungsanlage ist soweit einsatzbereit. Die Randbedingungen für eine optimale Stiär-Biär-Produktion sind also gegeben. Als Nächstes

werden nun Massnahmen angegangen, um die Bekanntheit von Stiär Biär zu fördern und so den Absatz auf die angestrebten 1'500 hl/Jahr oder noch mehr zu erhöhen. Dazu gehören die Teilnahme an der «URI18», der Um- respektive Neubau des Brauerei Shops, die Lancierung eines neuen Stiär Biärs (siehe Artikel neues Stiär Biär) und weitere öffentlichkeitswirksame Auftritte. Einzelheiten zu diesen Massnahmen werden laufend auf der bereits aktiven neuen Homepage bekannt gegeben.

Um das alles finanzieren zu können, wurde an der letztjährigen GV einer Aktienkapitalerhöhung um CHF 500'000.- zugestimmt. Der aktuelle

Lesen Sie weiter auf Seite 2



Stand liegt bei CHF 167'000.–. Um die Nachfrage nach Neu-Aktien nochmals anzukurbeln, wurde eine Präsentation vorbereitet, in der die Stiär-Biär-Brauerei und ihre Ideen und Ziele vorgestellt werden. Im Rahmen einer Road Show soll damit unter anderem bei verschiedenen Clubs und Vereinen für neues Kapital geworben werden.

Wer selber (weitere) Aktien zeichnen möchte oder jemanden kennt, der das tun will, schaut direkt in der Brauerei vorbei oder geht auf unsere Homepage

kleinbrauerei.ch. Der Link zu den Unterlagen befindet sich gleich auf der Startseite.

Warum sollte man das tun? Einerseits unterstützt man damit die Kleinbrauerei Stiär Biär AG und die Idee eines eigenen, eigenständigen Ürner Biers und natürlich, wegen den Dividenden, die an der jährlichen Generalversammlung in flüssiger Form ausgeschrieben werden. Hinzu kommt, dass die Aktionäre mit Gutscheinen und mit den zweimal im Jahr erscheinenden Bräueryy-Nyyws versorgt

werden. Bei einer Investition ab 10 Aktien wird man zusätzlich in den Stiär-Biär-Club aufgenommen, in welchem man natürlich auch die bereits erwähnten Vorteile geniesst und auch zu speziellen Anlässen (siehe Artikel Feuerbrauen) mit gleichgesinnten Bierkennern eingeladen wird. Wer die Brauerei sonst in einer Form unterstützen will, sei es in Form von Lieferfahrten, Fronarbeiten, usw., ist herzlich willkommen.

Einfach 041 870 65 80 anrufen oder E-Mail an info@kleinbrauerei.ch.

UNSER NEUER BRAUMEISTER



Udo Zimmermann ist seit Februar als Braumeister der Kleinbrauerei Stiär Biär AG aktiv. Der 38-Jährige stammt aus Deutschland, genauer aus der Bodenseeregion und kennt sich auch in der Schweiz gut aus. Zuletzt war er als Oberbraumeister bei der West Brewery im schottischen Glasgow tätig.

Von Glasgow nach Altdorf. Das ist spannend, da musst du uns mehr erzählen.

Die Zeit in Schottland habe ich total genossen, ich durfte wertvolle Erfahrungen sammeln. Auf Dauer ist es zu weit weg von Zuhause, ich wollte wieder näher bei meiner Heimat sein. Stiär Biär ist eine tolle Brauerei in einer schönen Landschaft und bietet ideale Möglichkeiten für mich.

Seit gut einem Monat lebst du im Kanton Uri. Konntest du deine neue Umgebung bereits kennenlernen?

Ein kleines bisschen, ich bin noch mit dem Einrichten meiner Wohnung beschäftigt. Ich war bereits auf dem Haldi, dort wurde ich auch gleich vom Nebel überrascht und bin dann offenbar auf einer Schneeschuhroute gelandet, wie mir die amüsierten Gesichter unterwegs verraten haben. Ich freue mich auf weitere Entdeckungstouren, die Landschaft ist schon beeindruckend.

Welche Bierstile sind deine persönlichen Favoriten?

Ein richtig gutes Pils mag ich total gerne. Das ist eines der schwierigsten Biere zum Brauen. Das sind so klare Aromen, wenn da ein kleiner Bierfehler drin ist, merkt man das sofort, der kann sich nicht verstecken hinter anderen Aromen. Und im Sommer schmeckt ein Hefeweizen einfach köstlich!

Darf man sich auf ein neues Stiär Biär freuen?

(Lacht) Jetzt muss ich zuerst mal den laufenden Betrieb und das Stammsortiment in den Griff kriegen, Gedanken mache ich mir auf jeden Fall. Ein neues Bier wird es geben, mit Sicherheit.

Werden die aktuellen Biersorten weiterhin gebraut?

Das Stammsortiment bleibt bestehen. Die Rezepte von Michael werden weiter so gebraut wie bis anhin, das sind sehr gute Biere.

Die Übergabe im Sudhaus läuft, der erste «Sud» liegt bereits im Gärtank. Findet man sich rasch zurecht auf einer neuen Brauanlage?

In diesem Fall klar ja, da haben wir ein besonderes Glück. In Schottland hatten wir die Brauanlage und Steuerung von demselben Hersteller wie hier bei Stiär Biär und ich war bereits bei der Inbetriebnahme mit dabei.

Die Rezepte von Stiär Biär wurden von Michael Heilmair entwickelt. Wie stark prägt ein Braumeister die Biere, wird man den neuen Braumeister «herausschmecken»?

Ich möchte die bestehenden Sorten nicht so verändern, dass man es schmeckt. Wenn etwas verändert wird, sind das so winzige Schritte, dass man den Übergang nicht bemerken wird. Meine Handschrift kommt mit der neuen Sorte zum Zug.

Wo liegen die Chancen von Kleinbrauereien, was sind ihre Trümpfe?

Vor allem, dass man kleinere Chargen machen kann, dass da auch Experimente möglich sind. Bei einer Grossbrauerei ist das eher schwierig. Der Konsument ist anspruchsvoller geworden, er kennt und will verschiedene Bierstile. Seien es alte Rezepte neu belebt oder gleich ganz neue Kreationen. Man sieht diese Entwicklung auch deutlich an der Anzahl Brauereien, die entstanden sind. Das ist ganz interessant, was hier passiert und eine grosse Chance für die Kleinen.

NEUER BRAUER. NEUES STIÄR BIÄR!



Rückmeldungen der Stjär-Biär-Kunden fliessen in die nächste Bier-Weiterentwicklung ein.

Wie eine seit Februar laufende Online-Umfrage zeigt, besteht eine gewisse Nachfrage nach einem neuen Stjär Biär. Da auch unser neuer Brauer Udo sein grosses Können am Sudkessel beweisen will, dachten wir uns: Neuer Brauer, neues Biär!

Aus diesen Gründen sind wir an der Lancierung eines Projekts, in dem wir

gemeinsam mit unseren Kunden in einem Bier-Weiterentwicklungs-Prozess ein neues Stamm-Stjär-Biär erarbeiten werden. Nach jedem Probesud können die Konsumenten ihre Meinung darüber abgeben, ob das Bier geschmeckt hat oder was verbessert werden könnte. Soll es weniger bitter oder noch bitterer sein? Stärker oder schwächer?

Fruchtiger? ...? Diese Rückmeldungen werden wir dann so gut wie möglich in das nächste Test-Bier einfliessen lassen, welches die Stjär-Biär-Trinker dann wieder beurteilen können.

So entsteht zusammen mit unseren Kunden unser neues Stjär Biär. Mit diesem neuen Bier hoffen wir uns neue Märkte erschliessen zu können.

Der Name soll erst an der GV verraten werden. Aktuell arbeiten wir noch an einem «roten Faden», der sich durch dieses gesamte Projekt zieht und dazu beitragen soll, die Vorfriede und die Neugier auf das nächste Probe-Bier noch zu erhöhen.

Wenn alles klappt, sollte der erste Probesud an der GV am 12. Mai 2018 ausgeschenkt werden können.

Noch nicht an der Umfrage teilgenommen? Dann bitte nachholen auf unsere Homepage kleinbrauerei.ch, Blog-Eintrag vom 5. Februar 2018.

DER ERSTE URNER BRAUMEISTER

Es war ein sonniger Herbsttag im Jahr 2009, als Michael Heilmair mit seinem grünen VW-Bus das erste Mal den Kanton Uri besuchte. Man traf sich zum Gespräch, Stjär Biär suchte den ersten Braumeister. Es war ein gelungenes Treffen, rasch wurde man sich einig.

Darauf ging es Schlag auf Schlag, im Januar 2010 trat Michael seine Stelle als Braumeister an. Es galt, die komplette Brauerei auszustatten, Sudhaus, Kessel, Gär- und Lagertanks wollten platziert und in Betrieb genommen werden, ebenso wie der Abfüller, Etikettierer, Flaschenverschliesser und vieles mehr. Auf das Sudhaus folgte das Bier, es begann mit der Sorte «Äs Blonds». Bis zur geplanten Eröffnung blieben nur wenige Wochen, die Zeit reichte für genau einen Versuch und der musste sitzen. Neue Brauerei, neues Sudhaus, ein Versuch, eine Herausforderung. Es war eine der seltenen Momente, wo man Michael Heilmair nervös antref-



fen konnte. Bekanntermassen ist alles gut gelaufen, an einem verregneten Samstag, am 10. Mai 2010, wurde die Brauerei feierlich eröffnet und das erste Stjär Biär genossen. Weitere Biersorten folgten, Braumeister Heilmair hat alle Rezepte selber erarbeitet und ausgestaltet.

Seit der Eröffnung wurde die Brauerei laufend ausgebaut und erweitert, besonders wichtig war dabei die neue Abfüllanlage, welche 2014 installiert wurde. Letztes Jahr hat Michael Heil-

mair fast 1'000 hl Stjär Biär gebraut, rund doppelt so viel wie zu Beginn. Begleitet wurde er über all die Jahre von seiner langjährigen Freundin aus dem Heimatdorf. Auch sie hat den Kanton Uri lieb gewonnen, mit Ausnahme einiger Seilbahnen ohne richtige Türen und Fenster, doch das ist eine andere Geschichte... Vor einem guten Jahr haben die beiden geheiratet. Zeit, um sich näher zu kommen, der erste Urner Braumeister zieht zurück in die alte Heimat. Ab April ist er bei den vier Wichtel Gasthausbrauereien rund um Stuttgart tätig. Von Zeit zu Zeit wird er auch wieder im Kanton Uri anzutreffen sein, hat er hier doch einen grossen Freundeskreis gefunden und natürlich, um im Brauhaus auf ein Stjär Biär vorbeizuschauen. Darauf freuen wir uns jetzt schon und sagen ein herzliches Dankeschön für dein grosses Engagement!

Ein Satz vom ersten Treffen bleibt besonders in Erinnerung. Michael stellte sich vor, dass die Leute «Grüss Dich Braumeister» zu ihm sagen, wenn er im Dorf unterwegs ist. Und genau so ist es gekommen.

FEUERBRAUEN

Bohrmaschine, Motorsäge und Spritzkanne, nicht gerade das typische Equipment zum Bierbrauen und doch kam genau das zum Einsatz. Der Stjär-Biär-Club durfte Braumeister Udo Zimmermann beim Feuerbrauen begleiten und auch gleich selber Hand anlegen. (Im Stjär-Biär-Club treffen sich Aktionäre mit 10 und mehr Aktien zu besonderen Anlässen). Erfahren Sie mehr auf unserer Homepage kleinbrauerei.ch. Am ersten sonnigen Frühlingssamstag wurde auf dem Vorplatz der Brauerei ein komplettes Sudhaus aufgebaut, bestehend aus einer Schrotmühle, einem Maische- und Läuterbottich sowie einem Heisswassertank. Eingefeuert wurde mit Holz und die Maische von Hand gerührt. Gleich beim ersten Schritt kam die Bohrmaschine zum Einsatz, sie diente als Antrieb der Schrotmühle. Wer nun denkt, das ist ganz schön geschummelt, darf sich gerne in der Brauerei bei einem Sack Malz mahlen, von Hand versteht sich, vom Gegenteil überzeugen lassen. Nebenan wurden die Bottiche eingehitzt und die Maische angerührt. Das Treffen und Halten der erforderlichen



Temperaturen erwies sich als Herausforderung, Holz nachlegen und Kühlen mit dem Wasserschlauch wechselten sich rasant ab. Zum Abläutern wurde die Maische in einen geflochtenen Korb mit einem feinen Stofftuch geleert. Die Spritzkanne diente dabei als Ersatz für das Sprühventil, wie es sonst im Läuterbottich verbaut ist. Feuerbrauen macht Appetit. Zur Verpflegung gab es die ersten Braumeister-Bratwürste des Jahres mit frischgebackenem Treberbrot und hausgemachten Salaten, ein Genuss. Statt Mittagsschlafchen an der Sonne

ging es sogleich im improvisierten Sudhaus weiter. Die Würze erreichte die nächste Kochstufe und verlangte nach der Hopfenzugabe. Nach gut sechs Stunden war das Bier bereit für die Gärung und Lagerung. Entstanden sind rund 90l bernsteinfarbenes Bier vom Typ Märzen, ein Rezept aus Pilsner, Münchner und Caramalz mit einem amerikanischen Hopfen. Pünktlich zur Generalversammlung können die Teilnehmer des Anlasses ihr Selbstgebranntes in Empfang und als Geschenk mit nach Hause nehmen.

WIRTSCHAFTS- UND ERLEBNISMESSE URI18

Für die vom 6. bis 9. September 2018 stattfindende Urner Wirtschafts- und Erlebnismesse «URI18» im Altdorfer Eyschachen wird die Kleinbrauerei Stjär Biär AG der offizielle Bierlieferant sein. Dies ist wirklich eine grosse Ehre für uns. Aktuell laufen die Planungen und Vorbereitungen für einen nachhaltigen Auftritt. Wir freuen uns schon sehr auf diesen Anlass.

Ach ja: Nicht nur an der «URI18» sondern auch an der «LUGA18» (vom 27. April bis 6. Mai 2018 in der Halle 4 am Stand der Schweizer Bierkultur) wird Stjär Biär erhältlich sein.

Weitere Informationen unter:
www.uri18.ch und www.luga.ch.

AUFLÖSUNG WETTBEWERB

In der letzten Bräueryy-Nyyws-Ausgabe haben wir euch gefragt, wie unser Stjär-Biär-Stjär heissen soll.

Vielen Dank für die erhaltenen Vorschläge. Alle bisherigen Teilnehmer erhalten ein kleines Präsent für ihre Ideen. Leider fand das Taufkomitee darunter keinen treffenden Namen, der dem kraftvollen, natürlichen und eigenständigen Charakter unseres Stjärs entspricht.

Aus diesem Grund wird die Suche bis zur Uri18 (anfangs September 2018) verlängert.

Weitere Vorschläge einfach per Mail an info@kleinbrauerei.ch. Der Gewinner erhält ein cooles Stjär-Biär-Geschenk-Päckli.

AGENDA

Tag des Schweizer Bieres
Freitag, 27. April 2018 ab 16 Uhr
Feierabendbier in der Brauerei

LUGA18
27. April bis 6. Mai 2018

9. Generalversammlung der Kleinbrauerei Stjär Biär AG
Samstag, 12. Mai 2018

Marktstand in Altdorf am Schweizer Nationalfeiertag

Ürner Oktoberfest in Altdorf
Samstag, 1. September 2018

URI18
6. September bis 9. September 2018