

Bier aus Pieterlen – von Julien Kurt gebraut

Vor rund einem Jahr begann Julien Kurt mit dem Bierbrauen in der Küche der Zivilschutzanlage in Pieterlen. Die drei von ihm kreierten Sorten werden im Denner und im Kulturkeller K angeboten.

«Weisst du, was in unserem Dorf noch fehlt? Eine Brauerei!», sagte ein Bierliebhaber im August 2018 zu Julien Kurt. Der Wunsch ging dann schneller als erwartet in Erfüllung, denn dieser offerierte ihm prompt sein erstes selbstgebrautes Bier. Sogar bei der Namensgebung traf er den Geschmack des Gesprächspartners, denn «Pieterler Perle» hätte dieser es auch genannt.

Wie kam es dazu, dass Pieterlen, so wie in letzter Zeit vermehrt auch andere Gemeinden, jetzt eine eigene Brauerei aufweisen kann? Vor einigen Jahren philosophierte Julien Kurt bei einem Besuch in München mit Freunden darüber, welche hundert Dinge

ein Mann im Leben getan haben sollte. Beim Punkt «Sein eigenes Bier brauen» schlug das Herz des passionierten Biertrinkers hoch. Seine Frau schenkte ihm bald darauf zum Geburtstag einen Gutschein für einen Bierbraukurs. Danach war es für Julien Kurt klar, dass er sein eigenes Bier kreieren möchte. Die Küche, der seit 8 Jahren in Pieterlen wohnenden Familie, wurde kurzerhand zum Labor und zur Minibrauerei umfunktioniert. Hier experimentierte Julien Kurt mit verschiedenen Zutaten und unterschiedlichen Brauvorgängen. So manches Mal waren «Hopfen und Malz verloren» (siehe Kasten 1), wenn sich zum Beispiel keine Kohlensäure entwi-

PERLE BRÄU

EST. 2019 - PIETERLEN

ckelte oder der Geschmack nicht zufriedenstellend war. Nach rund 20 Testläufen gab es für ihn dann aber nichts mehr zu bemängeln und die «Pieterler Perle» konnte abgefüllt werden.

Eine eigene Brauerei entsteht

Nun wollte der Hobbybrauer den Gerstensaft aber nicht nur für sich produzieren, sondern diesen auch anderen Konsumenten zukommen lassen. Es musste also eine geeignete Lokalität gefunden werden, um grössere Mengen des Craft-Biers (siehe Kasten 2) zu produzieren. Bei der Einwohnergemeinde wurde Julien Kurt mit seinem Konzept vorstellig und stiess auf offene Ohren. Diese erteilte ihm die Erlaubnis, die Küche der Zivilschutzanlage zu nutzen. Die vorhandene Infrastruktur war optimal und er konnte die neu gekauften Maisch- und Hopfenpfannen sowie Gärtank und andere Gerätschaften installieren. Nachdem weitere Formalitäten, wie zum Beispiel der Besuch des Lebensmittelkontrolleurs und die



Julien Kurt vor den Maisch- und Hopfenpfannen

① Wenn bei etwas – oder auch bei jemandem – «Hopfen und Malz» verloren ist, dann sind alle Mühen vergeblich und es ist keine Verbesserung der Lage mehr zu erwarten. Früher brauten die Hausfrauen noch ihr eigenes Bier zu Hause. Wenn beim Brauvorgang etwas schiefging, dann waren die guten Zutaten Hopfen und Malz dahin, sie waren «verloren». Aus den verhunzten Zutaten liess sich trotz aller Mühen kein gutes Bier mehr brauen.



Gemalzte Gerste (ist kurz gekeimt und anschliessend getrocknet)



Hopfen in Pelletsform

Bezahlung der Alkoholsteuer erledigt waren sowie auch die Genehmigung vom Regierungstatthalteramt für den Verkauf von Alkohol vorlag, ging es in den Weihnachtsferien vor einem Jahr an die erste grössere Produktion. 150 Flaschen «Sun Downer» waren das Resultat. Es folgten im Januar 150 Flaschen «Black Diamond» und im Februar 350 Flaschen «Pieterler Perle». Ab 16. März 2019 war das Bier im Denner erhältlich und bereits nach 5 Tagen ausverkauft. Der Kulturkeller K offeriert das Bier aus der Perle Bräu ebenfalls.

Hinter dieser «Erfolgsstory» steckt sehr viel Zeit und Engagement. Zweimal im Monat steht Julien Kurt auch an einem Samstag früh auf, um ca. 5.30 Uhr mit dem Brauvorgang zu beginnen. Pro Charge Bier investiert er rund 22 Stunden Arbeit. Bis zur Etikettierung macht der eidg. dipl. Marketingfachmann alles in Handarbeit und verwendet dabei möglichst biologisch und regional hergestellte Ausgangsprodukte. Beim Kreieren und Drucken der Etiket-

ten erhält er Unterstützung von Freunden. Das A und O der Arbeit ist für Julien Kurt absolute Sauberkeit beim gesamten Brauvorgang und bei der Reinigung der verwendeten Behältnisse.

Weihnachts- bzw. Winterbier bald erhältlich

Viel Geld verdient Julien Kurt mit dem Verkauf seiner Produkte nicht, obwohl das Bier teurer ist, als kommerziell hergestelltes. Dies ist auch nicht vorrangiges Ziel des

② Craft-Biere sind handwerklich und von unabhängigen Brauereien hergestellte Biere. Neue Sorten werden entwickelt und in kleinen Mengen hergestellt. Ihren Ursprung hat die Craft-Beer-Bewegung in den Vereinigten Staaten.

Weitere Informationen auf der Homepage:

www.perlebräu.ch oder im Film unter <https://www.youtube.com/watch?v=fLsXPRjWrhk>



zweifachen Vaters, der es liebt, kreativ und handwerklich tätig zu sein. Für die Weihnachtszeit hat er sich etwas Besonderes ausgedacht und im Oktober ein Bier mit speziellen Zutaten wie Mandarinhopfen, Orangen, Rosinen, Vanille und Koreandersamen hergestellt. Wenn die Flaschengärung und Reifezeit nach acht Wochen abgeschlossen sein wird, ist es pünktlich zur Adventszeit im Denner und im K erhältlich. ae