

# Ulrich Bösiger braut Bier im Gartenhaus

Von [Hans Herrmann](#). Aktualisiert am 24.06.2011

«Burgdorfs kleinste Bierbrauerei» nennt Besitzer Ulrich Bösiger seinen Betrieb. Er ist in einem Gartenhaus untergebracht, das hochoffiziell als Gewerbebau gilt und zu 100 Prozent mit Solarstrom betrieben wird.

Das schmucke Holzgebäude hat eine Grundfläche von 8 Quadratmetern und somit die bescheidenen Dimensionen eines Gartenhauses. Vermutlich ist es auch eines, mag der Besucher denken, denn schliesslich steht es im Garten von Ulrich Bösiger an der Pestalozzistrasse 70. Mit dieser Einschätzung liegt man aber falsch: Es handelt sich um einen offiziell anerkannten Gewerbebau mitten in einem Wohnquartier. «Das ist die kleinste Brauerei in Burgdorf», sagt deren Besitzer nicht ohne Stolz. Und fügt an, dass er kaum eines der diversen Antragsformulare auf der Baudirektion ausgelassen habe, um seine Minibrauerei gesetzlich abzusichern. Damit verbunden ist auch eine Lizenz zum Verkauf von alkoholischen Getränken. In der Schweiz gibt es 400 registrierte Brauereien; Feldschlösschen trägt die Nummer 1, Bösigers Etablissement die schön symmetrische Zahl 303.

## **Null Energie vom Netz**

Die Anlage an der Pestalozzistrasse ist nicht nur klein, sondern auch umweltfreundlich: Es handelt sich um eine eigentliche Nullenergiebrauerei, denn den Strom bezieht sie seit neuestem zu 100 Prozent von einer Fotovoltaikanlage auf dem Dach von Bösigers Wohnhaus. Sogar für die Kühlzelle im Keller reicht der Solarstrom aus – und für den ganzen Haushalt dazu. Zudem verwendet der Brauer für das Ansetzen eines neuen Sudes das Kühlwasser, das sich beim Heruntertemperieren des Vorgängersudes stark erwärmt hat; so lässt sich noch einmal Energie sparen.

Hopfen, Malz, Hefe, Gärtemperatur, CO<sub>2</sub>, Zucker, Druckhaushalt, obergärig, untergärig: Wer Ulrich Bösiger zuhört, merkt bald einmal, dass hier jemand spricht, der sich in der Materie auskennt. In den 13 Jahren, in denen er nun sein

Eigenbräu herstellt, hat er sich ein beträchtliches Wissen und einiges an Erfahrung zugelegt. Heute stellt er unter dem Label UHB («Üelus Homebrew») 40 Sorten her, darunter auch Spezialitäten wie Ingwerbier, Hanfblütenbier, Haferbier oder Reisbier.

Womit Bösiger nichts am Hut hat, ist das Lagerbier, wie es hierzulande zumeist getrunken wird. «Langweilig», lautet sein Verdikt. Er selber schwört auf das Ale, das bei höherer Temperatur vergorene englische Bier. Dieses ist – je nach Sorte – milder und süsser als ein Lager, kann aber auch herber und deftiger sein. «Meine Biere sind für alle, die vom Lager genug haben», sagt Bösiger kurz und bündig.

Sein Ausstoss beträgt zwischen 3000 bis 6000 Liter im Jahr. Getrunken wird die Marke UHB an privaten Partys, bei den regelmässigen Treffen der Bierfreunde Burgdorf, von Laufkundschaft und zuweilen auch in einem der Burgdorfer Restaurants. Auf Werbung ist Bösiger kaum mehr angewiesen. Unter Liebhabern des vergorenen Gerstensafts gilt er seit längerem als Geheimtipp – auch wenn er nicht voll-, sondern semiprofessionell braut. Hauptberuflich arbeitet er zu 80 Prozent als Senior System Engineer bei der Swisscom. Den freien Tag nutzt er zum grossen Teil fürs Brauen, aber auch für die Durchführung von Braukursen und Bierevents.

## **Am Anfang war das Internet**

Bösigers Biergeschichte begann vor 13 Jahren mit einem Ausrüstungssatz für Heimbrauer, auf den er im Internet gestossen war. Er wollte es einfach mal selber probieren – «und dann gab es daraus leider ein so unverschämt gutes Bier, dass ich gleich dabei geblieben bin», wie er lachend erzählt. Zuerst braute er bei sich im Haus, aber dann wurde es wegen steigender Nachfrage eng. Vor drei Jahren wick er in den Garten aus, wo er ein Holzhaus aufstellte – Burgdorfs kleinste Bierbrauerei war geboren. (Berner Zeitung)

Erstellt: 24.06.2011, 09:19 Uhr