

An der Ackerstrasse wird Bier gebraut

Seit acht Jahren braut Thomas Hüsler Bier. Was klein begann, wurde gross und grösser. Nun will er in Uster eine Brauerei einrichten.

Von Eduard Gautschi

Uster. – 30 Jahre, nachdem in der Brauerei Uster der letzte Sud Bier angesetzt wurde, soll Uster wieder eine Brauerei erhalten. Sie wird nicht den Ausstoss haben, den die 1977 geschlossene Brauerei hatte, aber für den Direktverkauf und die Belieferung einiger Restaurants mit einem naturtrüben Spezialbier – genauer einem Kölsch Namens Hüslerbräu blond – sollte es schon reichen, hofft Thomas Hüsler.

Mitte November will er seine Brauerei in Betrieb nehmen. Er hat lange suchen müssen, bis er einen passenden Raum in Uster fand. Hier zu produzieren, war sein lange gehegter Wunsch. Da er nicht fündig

wurde, braut er seit Juni in der Bleiche in Wald. Was dabei herauskommt, kann man zurzeit an der Uster Messe am Stand der Tipitime GmbH selber testen.

Trend zu Spezialbier

Doch nun hats mit dem Standort Uster doch noch geklappt. Im ehemaligen Kompressorenraum der Supermatic an der Ackerstrasse 46 stehen 80 Quadratmeter für die Brauerei zur Verfügung. Dass Hüsler den Schritt von der privaten, eher hobby-mässigen Bierbrauerei zur industriellen Kleinbrauerei macht, hat einen einfachen Grund: Sein Bier ist begehrt und deshalb oft ausverkauft. Mit der Inbetriebnahme der professionellen Brauerei macht Hüsler einen Quantensprung – vom 100 Liter zum 500 Liter Kessel. «Spezialbiere erfreuen sich zunehmender Beliebtheit», sagt Hüsler. Diesem Trend will er mit saisonalen Spezialbieren Rechnung tragen. Sei das mit einem Märzenbier, einem Maibock oder zum Ende der Saison mit einem Herbstbier, das vom Geschmack her

durchaus auch an den Advent mit seinem würzigen Gebäck erinnern darf. «Möglichkeiten gibt es viele», ist sich Hüsler sicher.

Um der Bevölkerung die Bierkultur der näher zu bringen – er denkt da eher an die Herstellung als nur ans Biertrinken – will Hüsler auch Braukurse und Bierseminare in der eigenen Brauerei durchführen. Dass es nicht einfach sein wird, in die Kartelle der Grossbrauereien einzudringen und Bier auch an Restaurants zu liefern, ist Hüsler klar. Einen Abnehmer hat er jedoch schon jetzt auf sicher: Auf dem Zeughausareal wird im Dezember durch die Tipitime GmbH eine Zeughausbar eingerichtet, und dort soll auf jeden Fall auch Hüslerbier ausgeschenkt werden. Dem Wiederaufstieg Usters als traditionelle Stadt der Bierherstellung steht offenbar nichts mehr im Wege. Hüsler ist ja nicht der einzige Bierbrauer in Uster. Auch der 16-jährige Andy Pfister ist ins Biergeschäft eingestiegen und stellt in Vaters Molkerei monatlich rund 300 Liter Ustermer Schlossbräu her.

www.hueslerbraeu.ch