Tages-Anzeiger ZÜRICH

Hopfen und Malz sind nicht verloren – das Usterbräu kommt wieder

Von Eduard Gautschi. Aktualisiert um 21:50 Uhr

Vor 31 Jahren wurde in der Brauerei Uster das letzte Usterbräu gebraut. Der Betrieb wurde verkauft und geschlossen. Nun wird die Wiedergeburt des Usterbräus gefeiert.

Bernsteinfarben und gut gehopft. Das neue Usterbräu.

Links

Brauerei Uster

Die offizielle Lancierung von Usterbräu Export findet zusammen mit der Einführung des Oberländerbräus Original Hell am Freitag, 17. April, statt. Degustieren kann man die beiden Biere zwischen 18 und 20 Uhr in der Villa am Aabach in Uster. «Das Amt des Taufgötti für die beiden Biere übernimmt der Ustermer Stadtpräsident Martin Bornhauser», freut sich Thomas Hüsler, Inhaber und Geschäftsführer der Brauerei Uster, die das beliebte Hüsler Bier braut. Dass die Biertaufe in der Villa am Aabach stattfindet, ist kein Zufall, wird die Villa doch auch heute noch als Villa Bartenstein bezeichnet. Die Familie Bartenstein übernahm die Ustermer Brauerei 1906 und wohnte in der neben dem Sudhaus liegenden Villa.

Dass der Name Usterbräu des einst in der ganzen Region beliebten, mehrfach international ausgezeichneten Gerstensafts wieder verwendet werden kann, dafür ist Thomas Hüsler verantwortlich. Der Ustermer Sekundarlehrer und Hobbybrauer hat sich die Markenrechte für Usterbräu gesichert. «Das hat nicht einmal etwas gekostet», freut sich Hüsler.

Gebraut wird im Kanton Bern

Dass am Freitag gleich zwei Biere von zwei verschiedenen Bierbrauern lanciert werden, liegt daran, dass die beiden zusammenarbeiten. Als die Braukultur AG, die das Goldküstenbräu und das Oberländerbräu spezial Amber in Regie herstellen lässt, eine Gasthausrauerei in Bubikonplante, nahm Hüsler mit den Bubiker Brauern Kontakt auf. Daraus entwickelte sich eine Zusammenarbeit, die nun dazu führt, dass die Braukultur ihr drittes Bier, das Oberländer Original Hell, zusammen mit Hüslers Usterbräu dem Publikum vorstellt.

Bernsteinfarbenes, gut gehopftes Bier

Bei der Zusammenarbeit der beiden Brauereien profitiert Hüsler von der Produktions-, Logistik- und Vertriebsstruktur der Braukultur. Sie verfügt auch über die exklusiven Vertriebsrechte und nimmt Usterbräu Export in ihr Sortiment auf. Das neu Usterbräu ist ein bernsteinfarbenes, gut gehopftes Bier. Der Hopfen gibt dem Bier seine Bitterkeit, seine Eleganz, den frisch-herben Geschmack. Er bewirkt, dass das Bier auch wie Bier schmeckt. Ausserdem sorgt er für die Haltbarkeit des Getränks und ist an der Schaumbildung beteiligt. Gebraut wird das Usterbräu Export in der Brauerei Aarebier im bernischen Bargen, wo auch die Braukultur ihre Biere brauen lässt.

Die Bezeichnung «Export» ist eine Sortenbezeichnung, die darauf hinweist, dass diese Sorte früher für den Export bestimmt war. Es musste länger haltbar sein und wurde – um Transportkosten zu sparen – konzentrierter versandt und erst am Bestimmungsort mit Wasser verdünnt. Da viele Biertrinker den stärkeren Geschmack und den höheren Alkoholgehalt schätzten, wurde das Bier auch unverdünnt getrunken und schliesslich auch für den heimischen Markt produziert. Die neue Etikette für das auferstandene Bier aus Uster wurde vom Ustermer Grafiker Robert Hess (Künstlerduo Köfer/Hess, Kulturpreisträger der Stadt Uster 2005) gestaltet. Hess hat sich dabei absichtlich an das Erscheinungsbild der ursprünglichen Etikette des Usterbräus angelehnt, die neue wirkt aber etwas klarer und moderner.

Mehr Nachrichten und Hintergründe vom Oberland gibt es täglich im Regionalbund des Tages-Anzeigers. Schreiben Sie direkt an oberland@tages-anzeiger.ch

(Tages-Anzeiger)

Erstellt: 14.04.2009, 20:27 Uhr

© Tamedia AG