

Der Tausendste braut gegen den Strom

Pino Rubolino braut seit Anfang Jahr in seinem Keller in Neftenbach Bier. Seine Brauerei Hopfenfisch ist die tausendste im Land und steht für den ungebrochenen Boom von Kleinbrauereien.



Pino Rubolino aus Neftenbach, ehemaliger Mister Winterthur, kontrolliert den Gärprozess seines aktuellsten Suds. Bild: Madeleine Schoder

[Jonas Gabrieli](#)

Der 39-jährige Neftenbacher Pino Rubolino überlässt die Dinge nicht gerne dem Zufall. Fast schon pedantisch führt der studierte Automobilingenieur Buch über jedes Rezept, den Brauprozess und die Gärung in seiner Brauerei Hopfenfisch.

Sensoren messen zusätzlich die Temperatur in der Kochpfanne, in der Wasser und Malz erhitzt werden, eine Software zeichnet so ein minutiöses Protokoll über die Temperaturstufen während des Brauens auf. Je nach Bierstil sieht die Temperaturlinie auf der Zeitachse wie eine steigende Treppe aus, in denen die verschiedenen Zuckerarten aus dem Malz gelöst werden. «Nur ein Grad Unterschied kann den Geschmack des späteren Biers stark beeinflussen, in einem Fall wurde es deutlich trockener», sagt Rubolino.

Der Mister Winterthur von 1998 hat im letzten Herbst die tausendste Brauerei des Landes registrieren lassen. Dies, weil eine Biersteuer bereits ab einem jährlichen Ausstoss von 400 Litern fällig wird. Davon leben kann ein Brauer aber erst ab etwa 100000 Liter im Jahr. Das ist mit ein Grund, weshalb die Schweiz die höchste Brauereidichte der Welt aufweist.

Altes Hobby aufgeben

Rubolino, der Vollzeit arbeitet und zweifacher Familienvater ist, könnte mit der imposanten Anlage im Keller seines Hauses bis zu 12000 Liter pro Jahr brauen, viel für einen reinen Hobbybetrieb. Allein die Kochpfanne fasst 500 Liter. Viele Hobbybrauer könnten sich eine solche Anlage, die in diesem Ausmass gegen 150000 Franken kostet, wohl nicht leisten. Rubolino, der ein Versuchslabor für Ventile leitet, hat einen Teil der Anlage in Süditalien gekauft und den restlichen Umbau durch viel Eigenarbeit deutlich günstiger realisieren können, für 35000 Franken.



Das Brauen soll ein Hobby bleiben. Bild: mas

In den letzten Monaten hat er immer wieder Dinge angepasst, die noch nicht optimal sind. Mühsam ist momentan etwa noch das einzelne Abfüllen per Hand, bei dem ihn seine Frau unterstützt. «Ich habe bereits eine Lösung für eine neue Anlage im Kopf und will bald mit der Konstruktion beginnen.» Hier kommt Rubolinos altes Hobby zum Vorschein: «Während 22 Jahren habe ich immer in irgendeiner Garage rumgewerkelt.» Zuletzt hatte er in der Nähe des Bahnhofs Hegi einen alten BMW komplettrestauriert. Dieses Hobby mitsamt Garage gab er aber vor einem Jahr auf, auch weil seine Frau ihn lieber wieder etwas mehr in der Nähe haben wollte. Der Erlös lieferte ihm das Startkapital für seine Brauerei. Rubolino, Vater von zwei Kindern, will aber nicht von einem Verlust sprechen: «Ich kann jetzt zwar nicht mehr in der Garage rumwerkeln, aber dafür neue Geräte entwickeln.»

Von Neuseeland über Wald

Die vier Gärtanks mit je 625 Liter Fassungsvermögen in seinem Keller sind alle bereits gefüllt mit stark gehopftem Bier. «Ich bin ein bisschen ein Hopfenjunkie», sagt Rubolino.

«Mein Bier muss sich von der Massenproduktion abheben»Pino Rubolino, Hobbybrauer

Auf den Geschmack dieser kräftigeren, bitter-fruchtigen Biere kam Rubolino vor vierzehn Jahren. Damals war er als Austauschstudent für vier Monate in Neuseeland: «An jeder Ecke gab es dort kleinere Brauereien, der Boom war dort schon früher sichtbar.»



Der Hopfenfisch, das Logo von Rubolinos Bier. Bild: mas

Nach seiner Rückkehr besuchte er in Wald im Tösstal ein eintägiges Brauseminar bei der Firma SIOS und braute kurz darauf sein erstes eigenes Bier auf einer kleinen Anlage. Es gelang: «Meine Kollegen dachten, ich hätte eines aus dem Laden in die Flasche gefüllt.» Davon beflügelt, braute Rubolino immer weiter: «Insgesamt über hundert verschiedene Sorten.» Jene vier Sorten, die ihm am besten gefallen, hat er nun in das erste Sortiment seiner Brauerei aufgenommen. Sein Anspruch ist typisch für Hobbybrauer, die kulinarisch-ideologisch orientiert sind. «Mein Bier muss sich von der Massenproduktion abheben», sagt Rubolino. Sein Logo zeigt passenderweise einen Fisch, bestehend aus einer Hopfendolde, der gegen den Strom schwimmt. Zu kaufen gibt es sein Bier deshalb in Spezialitätenläden wie dem Winterthurer Hako Getränkehandel, dem Biercafé Cappuccino aber auch im Restaurant La Pergola ist es erhältlich.

Bereits ausgezeichnet

Dass sich der Hype um das sogenannte Craft Bier bald wieder einmal legt, glaubt Rubolino nicht: «Das Stück vom Bierkuchen, das sich die Klein- und Kleinstbrauereien teilen, wird Jahr für Jahr grösser.» Gemäss der Eidgenössischen Zollverwaltung hält der Boom tatsächlich an, aktuell sind 1081 aktive Brauereien registriert. Die Entwicklung entspreche etwa jener der vergangenen Jahre.

Allerdings ist es auch so: Die zwei grössten Brauereien, Heineken und Carlsberg, versorgen fast 70 Prozent der Schweizer Kehlen, laut dem Schweizerischen Brauereiverband decken rund 50 Brauereien 99 Prozent des Marktes ab.

«Ich will momentan nicht wachsen, sondern mein Bier und die Abläufe weiter verbessern.»

Es passt deshalb, dass das Bierbrauen für Rubolino Hobby bleiben soll. Er schätzt die familiäre Szene unter den Brauern, die sich gegenseitig unterstützen und Tipps geben. Er sagt denn auch: «Ich will momentan nicht wachsen, sondern mein Bier und die Abläufe weiter verbessern.» Für seinen ersten Sud am 19. Februar hatte der Neftenbacher noch 12 Stunden gebraucht, mittlerweile schafft er in dieser Zeit die doppelte Menge.

Bei den ersten Bieren lief vieles noch schief: «Bei einer Pumpe sprang der Schlauch weg, es gab eine Riesensauerei.» Einmal hockten auch die Haferflocken in der Maischepfanne an. «Zum Glück war es ein Stout, ein dunkles Bier, das auch ein bisschen rauchig schmecken darf.»

Trotzdem reichte Rubolino drei seiner Biere diesen Frühling an der SIOS-Trophy in Wald ein. Dort, wo er vor zehn Jahren sein erstes Brauseminar besucht hatte. Zwei davon belegten jeweils den zweiten Platz: «Damit hätte ich als Neuling nie gerechnet.»

Erstellt: 25.07.2019, 15:07 Uhr, Jonas Gabrieli, Landbote