

# Biobier aus der Hausbrauerei

Allgäuer betreibt seit sechs Jahren eine Bier-Manufaktur

**Ettensberg.** Wenn Markus Klier über seine Arbeit spricht, ist sein Enthusiasmus nicht zu bremsen. „Es ist ein Geschenk Gottes, dass man aus Naturprodukten etwas so Wunderbares herstellen kann.“ Die Rede ist von Bier, genauer gesagt Biobier. Der 40-jährige betreibt im 1100-Seelen-Dorf Ettensberg im Oberallgäu eine der kleinsten Hausbrauereien Bayerns.

Erst vor sechs Jahren hat sich der gelernte Maschinenschlosser als Brauer selbstständig gemacht und im Keller seines Hauses die „Ettensberger Bier-Manufaktur“ eröffnet. Auf rund 100 Quadratmetern hat Klier alles untergebracht, was er zum Brauen benötigt. Etwa 30 000 Liter Bier füllt er pro Jahr in Flaschen ab. Nach Angaben des Bayerischen Brauerbundes nimmt die Zahl der Haus- und Gasthausbrauereien seit den 80er Jahren stetig zu.

Klier hat saisonabhängig verschiedene Sorten im Angebot: helles Spezialbier, dunkles Weizen,



**Markus Klier ist Bierbrauer mit Leib und Seele.** „Es ist ein Geschenk Gottes“, sagt der Allgäuer. – Foto: dpa

Maibock, Doppelbock und Extra-  
bier während der Grillsaison.  
Doch egal, für welches Bier sich  
sein Kunde entscheidet, abholen  
muss er die Halbliter-Flaschen mit  
Bügelverschluss bei Klier an der  
Haustür. Die Kunden kommen

schon lange nicht mehr nur aus  
dem Allgäu. Den Grund für den Er-  
folg seines Gerstensaftes sieht  
Klier in der besonderen Note. „Er  
ist naturbelassen, unfiltriert und in  
Ruhe gereift. Das schmeckt man  
einfach.“ – lby