

# Bierexperte mit Hang zur Handarbeit

Eines der Lebensmittel, bei dem im Allgäu Wert auf höchste Qualität gelegt wird, ist das Bier. Im Oberallgäu befindet sich in Ettensberg, einem Ortsteil von Blaichach, eine der kleinsten Hausbrauereien in Bayern. Ein Besuch bei Markus Klier und seiner Frau Irina offenbart, wie sie den Gerstensaft umweltfreundlich in Handarbeit und mit viel Liebe zum Detail produzieren



Ober: Markus Klier schenkt unter anderem auf dem Wochenmarkt in Blaichach direkt aus – sein Bier ist auch beim dortigen Publikum eine Attraktion

Das Firmenschild »Klier Bier – Biermanufaktur Ettensberg« zeigt sofort: Hier packt der Chef noch selbst an, um aus Hopfen und Malz eines der beliebtesten Getränke der Deutschen werden zu lassen. »Wir sind zwar klein, dafür aber superehrlich, sauber und brauen ein Bier, das durch seinen Geschmack die Kunden zu Fans werden lässt.« Markus Klier, sympathischer und lebensfroher Bräu in Ettensberg im Oberallgäu, ist von den Produkten, die die südlichste Hausbrauerei Deutschlands verlassen, überzeugt: »Ein gutes und ehrliches Bier zu brauen, ist eine Charakter-sache.« So benötigt er auch nicht irgendein »Bio«-Siegel, denn seine Biere sind nicht nur nach dem Deutschen Reinheitsgebot gebraut, sondern beinhalten die besten Zutaten wie Hopfen aus Tettwang und Biomalz, von dem er für seine Biere sieben Sorten vorrätig hält. Seine Biere wie Weizen dunkel, Weizen hell oder das Zwickel sind rein, naturbelassen und enthalten alle Wirkstoffe und Vitamine, die das Bier so

gesund machen. Im Mai braut er dazu noch ein würziges, kräftiges Bockbier und im Herbst einen süßigen Doppelbock. Die Energie hierfür kommt aus der Sonne: Die Biermanufaktur ist die erste solarbetriebene Hausbrauerei Deutschlands.

## Erstes Brauen im Waschkessel

Nach Angaben des Bayerischen Brauerbundes betreibt Markus Klier nicht nur eine der kleinsten Brauereien Bayerns, sein Herstellungsbetrieb ist auch einer der südlichsten in ganz Deutschland. Als Schulbub in Immenstadt kam er jeden Tag an der Kaiser-Brauerei vorbei. Er war fasziniert von den Brauern in ihren weißen Schürzen und erinnert sich heute noch an den intensiven Geruch des Malzes. Da er in seinem Traumberuf jedoch keine Lehrstelle fand, machte Markus Klier zuerst eine Lehre als Maschinenschlosser beim Unternehmen BHS, was ihm später ungeahnt zugute kam. Neben seinem Beruf machte sich der heute 44-

Jährige mithilfe von umfangreicher Fachliteratur über das Brauwesen kundig. Mit 25 Jahren startete er sein neues Berufsziel bei der Zötl-Brauerei mit einer Ausbildung zum Brauer und Mälzer. Nach anschließenden Gesellenjahren in verschiedenen Brauereien besuchte Klier die Doemens Fachakademie für Brauwesen in Gräfelfing und erwarb dort den Titel des staatlich geprüften Produktionsleiters für Brauwesen und Getränketechnik sowie den Titel des Brau- und Mälzmeisters (HwK). Bereits zuvor hatte Markus Klier seiner Leidenschaft gefrönt: In der Waschküche seines Elternhauses produzierte er mit Hilfe der Eltern, die ihm auch später noch bis ins hohe Alter zur Seite standen, in einem 80-Liter-Waschkessel, das erste »Klier Bier«, das er auf Bügelflaschen abfüllte. Auch die Bierkisten waren Handarbeit – jede mit exakt 144 Nägeln zusammengebaut. Jede einzelne Flasche wurde von Hand etikettiert. Die anfänglich rund 250 Liter Bier, die Klier pro Monat braute, waren ruck-zuck ausverkauft.

Klier-Bier wurde wegen seines unnachahmlichen Geschmacks und seiner Frische bald zum Geheimtipp. Beim ersten Ettensberger Bierfest, von Markus Klier ins Leben gerufen, ging der Bräu zum ersten Mal an die Öffentlichkeit. Bis heute gehen 98 Prozent seiner Produktion an Privatkunden. Darunter sind viele Gäste, die im Allgäu-Urlaub sein Bier entdeckt haben. Zur Erinnerung oder als Mitbringsel für Freunde hat Klier-Bier den Weg bis nach Finnland und Südfrankreich gefunden. Dass heute auch die Generation der unter 30-Jährigen sein Bier entdeckt und zum Trend erhoben hat, freut den Oberallgäuer Bräu ganz besonders.

## Maschinenpark für Oldtimerfans

Im Jahr 2002 machte sich Markus Klier mit seiner »Biermanufaktur« in Ettensberg selbstständig. Damals wie heute ist der überwiegende Teil der Produktion Handarbeit. Inzwischen kamen jedoch einige museumsreife Maschinen

Ober links: Handarbeiter Klier setzt die Malsche an. Darunter: einer der Kessel, in dem das Gebräu aus Ettensberg entsteht. Oben rechts: Irina und Markus Klier. Darunter: die »rollende Theke«, des Allgäuers, eine Piaggio Ape



Ganz oben: das Gebäude der Biermanufaktur Ettensberg von Markus Klier. Darunter: Das Ehepaar Klier arbeitet Hand in Hand für den Cerstensaft aus dem Allgäu. Oben rechts prüft der Bräu, ob das Malz, das bei ihm in den Kessel kommt, von höchster Qualität ist

## Kurz und wichtig

Klier Bier  
Biermanufaktur Ettensberg  
Reuteweg 23a  
87544 Blaichach-  
Ettensberg  
Tel. 08321/608657  
E-Mail: info@klier-bier.de  
www.klier-bier.de

hinzü, die ihm die Arbeit erleichtern. Hier kam ihm seine Berufsausbildung als Maschinenschlosser zugute. Markus Klier hat alle Maschinen zerlegt, repariert, gereinigt, neu lackiert oder – wo nötig – feuerverzinkt, sodass sie sich wieder eines Top-Zustandes erfreuen. Hierzu gehören ein Flaschenabfüller, Baujahr 1961, eine Etikettiermaschine aus dem Jahr 1947 und ein Weichrad sowie eine Bürstenmaschine aus den 1950er-Jahren, die 1300 Flaschen pro Stunde schaffen. Diese müssen dabei alle von Hand eingelegt werden. Klier kennt seine Maschinen bis aufs kleinste Schraubchen und gilt mittlerweile bei Kollegen als Fachmann für alte Braumaschinen. Seine beste und gleichzeitig auch vertrauteste Mitarbeiterin ist seine charmante Frau Irina, die Markus Klier 2008 heiratete. Die 31-jährige Irina Klier, die in St. Petersburg geboren wurde, studierte an der Universität Moskau Internationale Beziehungen, was sie im Lauf ihres Berufes nach Deutschland führte. Sie teilt die Begeisterung

ihres Mannes für das Brauereihandwerk und unterstützt ihn nicht nur im Büro, sondern packt zu, wo immer es gerade notwendig ist. Durch ihre gewinnende Art ist sie die beste Werbebotschafterin der Biermanufaktur.

## Nur limitiert erhältlich

Etwa 30.000 Liter Bier füllt Klier pro Jahr in Halbliterflaschen mit Bügelverschluss ab, wobei jede Flasche bis zu acht Mal in die Hand genommen werden muss. Da Markus Klier keine Massenproduktion betreibt, ist sein Bier nur in wenigen Gaststätten erhältlich. Klier-Bier gibt es in einigen Hütten und Sennalpen wie der Derb-Alpe in Blaichach oder der Ziegelbachhütte bei Oberstdorf, der Alpe Obere Kalle bei Immenstadt, der Alpe Schönesreuth in Trielblings über dem großen Alpsee, der Jagdhütte in Kranzegg sowie im Alpenresort Haubers, außerdem in einigen Gaststätten im Kleinwalsertal und im »Leporello« in Bad Hindelang am Hahn. Annette Müller