

Allgäuer Hausbrauer ist mit Biobier in aller Munde

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 in Ettensberg im Oberallgäu eine der kleinsten Hausbrauereien Bayerns.

Von dpa-Korrespondentin Birgit Klimke

„Es ist die südlichste Brauerei Deutschlands“, betont Klier. Erst vor sechs Jahren hat sich der gelernte Maschinenschlosser als Brauer selbstständig gemacht. Die Leidenschaft für dieses Handwerk entdeckte er aber schon viel früher. In einem 80-Liter-Waschkessel im Keller seines Elternhauses im 1100-Seelen-Dorf Ettensberg entstanden die ersten Liter „Klier-Bier“. „Das war herrlich. Es hat in der ganzen Straße nach frischer Maische gerochen.“

Dieser Duft hatte es Klier schon als Kind angetan. „Ich kam auf meinem Schulweg immer an einer Brauerei vorbei und war fasziniert.“ Die Männer mit ihren weißen Schürzen und der intensive Geruch nach Malz hätten bei ihm früh den Wunsch hervorgerufen, das Brauhandwerk zu lernen. Da in seinem Traumberuf aber zunächst keine Lehrstelle frei war, wurde Klier Schlosser. Sein eigentliches Ziel verlor er dabei nie aus den Augen. Und als 23-Jähriger begann er schließlich eine Umschulung zum Brauer und Mälzer.

Auch danach blieb für Klier das Brauen in eigenen Kesseln lange Zeit nur ein Nebenerwerb. „Das war sehr unbefriedigend“, sagt er. Denn sein Bier, das er nur nachts und am Wochenende brauen konnte, hatte sich inzwischen einen Namen gemacht. „Ich war ständig ausverkauft und kam mit dem Brauen nicht mehr nach.“

Im Jahr 2002 machte er sich endlich selbstständig und eröffnete im Keller seines Hauses die „Ettensberger Bier-Manufaktur“. Auf rund 100 Quadratmetern hat Klier alles unterre-



Markus Klier hat gut lachen: Das Lager ist bis unter die Decke mit sieben verschiedenen Malzsorten gefüllt, aus denen er mit Hilfe von museumsreifen Maschinen erfolgreich naturbelassenen Biogerstensaft braut. Foto: dpa

bracht, was er zum Brauen benötigt. Den meisten Raum nehmen die beiden Sudkessel und Gärgefäße sowie der Lagertank ein. Auch das Malzlager ist bis unter die Decke mit Säcken gefüllt. „Ich benutze sieben verschiedene

Malzsorten“, verrät er ein Detail seiner Rezeptur. Besonders stolz ist der Allgäuer auf seine museumsreifen Maschinen, die er selbst restauriert hat und die ihm heute viel Arbeit abnehmen. Dazu gehören ein Flaschenabfü-

ler (Baujahr 1961), eine Etikettiermaschine (Baujahr 1947) und eine Bürstenmaschine zur Flaschenreinigung, die aus den 50er Jahren stammt.

Bis vor wenigen Jahren musste sein Betrieb noch ohne diese Maschi-

nen auskommen. „Das war sehr mühsam“, erinnert sich Klier, wie er alle Flaschen per Hand ausgespült hat. Unterstützt wurde er von seinen fast 80-jährigen Eltern, die jede einzelne Flasche per Hand etikettierten. „Ohne meine Eltern hätte ich es nicht geschafft.“ So gar die Holzkisten, in denen er seine Bierflaschen verkaufte, waren am Anfang selbstgemacht. „Jede Holzkiste habe ich mit 144 Nägeln zusammengebaut.“

Etwa 30 000 Liter Bier füllt Klier pro Jahr in Flaschen ab. Damit zählt er nach Angaben des Bayerischen Brauerbundes zu den kleinsten Hausbrauereien in Bayern. Wie Geschäftsführer Walter König sagt, nimmt die Zahl der Haus- und Gasthausbrauereien seit den 80er Jahren stetig zu. „Viele Verbraucher schätzen das gastronomische Erlebnis und suchen beim Bier den Spezialitäten-Charakter.“ Etwa 70 Prozent der 627 Braustätten in Bayern zählen nach Königs Angaben zu diesem Sektor. Der traditionelle Schwerpunkt liege in Oberfranken sowie in der Oberpfalz.

Klier-Bräu wird direkt vermarktet

Klier hat saisonabhängig verschiedene Sorten im Angebot: helles Spezialbier, dunkles Weizen, Maibock, Doppelbock und Extrabier während der Grillsaison. Doch egal, für welches Gebäu sich sein Kunde entscheidet, abholen muss er die Halbliterflaschen mit Bügelverschluss bei Klier an der Haustür. Denn der Ettensberger betreibt reine Direktvermarktung. „Mir gefällt der persönliche Kontakt zu den Menschen, die mein Bier mögen.“

Die Klier-Kunden kommen schon lange nicht mehr nur aus dem Allgäu. Auch Bierliebhaber aus dem Münchner und Stuttgarter Raum und solche, die regelmäßig in der Region Urlaub machen, kaufen seinen Gerstensaft. „Der Gedanke, dass in Hamburg eine Kiste Klier-Bräu steht, macht mich stolz.“ Den Grund für den Erfolg seiner Produkte sieht Klier in der besonderen Note. „Es ist naturbelassen, unfiltriert und in Ruhe gereift. Das schmeckt man einfach.“