

3. AARBURGER BRAUTAGE VOM SAMSTAG, 8. UND SONNTAG, 9. JUNI IN DER MUSIGBURG IN AARBURG

Rosenbier statt Einheitspfütze

SONJA FURTER

Obergärig, ungefiltert, «napftrüeb», Amber oder Pale Ale. Die Aarburger Brautage am vergangenen Wochenende standen ganz im Zeichen des Biers. «Passionsfrucht als Geschmacksnote ist der Trend», stellte Brauerin Linda Winz fest. In die Gläser der Besucher plätscherten unter anderem eine Frühlingskreation mit Himbeergeschmack, ein Rauchbier mit Specknote oder gar ein Hochzeitsbier aus Rosenblättern. Die unterschiedlichsten Hopfenkreationen wurden auf der Zunge gekostet, bewertet, verglichen und favorisiert. Sechs Brauereien aus der Region waren mit ihren selbst gemachten Bieren vor Ort. «Der Anlass will Bieren abseits der grossen Marken eine Plattform und ein Publikum bieten», so

Ronald Url von der Musigburg. Vor drei Jahren hat er den Anlass ins Leben gerufen. Besucher Rene Kuhn fand deutliche Worte: «Ich schätze selbst gemachtes, spezielles Bier. Ich will keine Einheitspfützen trinken.» Liebhaber des Getränks aus Hopfen, Malz und Wasser kamen an den Brautagen auf ihre Kosten. Auf einer grossen Leinwand wurde zudem am Sonntag das Fussballspiel Schweiz-England übertragen und an den Tischen trafen sich alte Bekannte auf einen Schwatz. Auch neue Freundschaften wurden geschlossen. Die Besucher Flurina Toscano und Thomas Schürmann waren am Samstag zusammen ins Gespräch gekommen. Am Sonntag stiessen sie auf ihre Begegnung an. Und was wäre Pfingsten ohne ein «Vater unser»? Nur, dass dies an den Brautagen «Bier unser» lautete. www.musigburg.ch



Um den **KARTOFFELN** die Stärke zu nehmen, wurden sie nach dem Drehen durch die Schneidemaschine in kaltem Wasser gewaschen. Und dann ab in die Fritteuse.



«Ich habe einen Crash Kurs gemacht im Zapfen», verriet **DIANA FRIEDLEIN** aus Oftringen. Die Serviceangestellte tischte an den Brautagen unter anderem ein Hochzeitsbier mit Rosengeschmack auf.

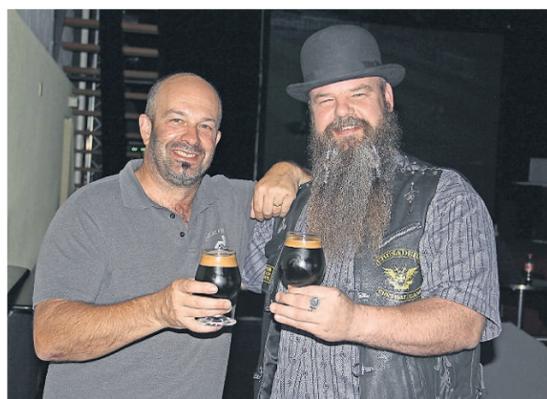


Für die Kinder **LEA** (5) und **RAFAEL** (3) der Familie **GERHARD** aus Reiden gab es Capri-Sonne und Sirup zu trinken. Mutter **CHANTAL** und Vater **HANS-JÖRG** verrieten: «Im Sommer geniessen wir gerne mal ein Bier. Meistens ist es ein Feldschlösschen. Wir wollen darum an den Brautagen neue Geschmäcker entdecken.»

Von Hand in Flaschen abgefüllt: (v.l.) **SELINA CHRISTOFFEL** und **CYRILL WINZ** aus Däniken sowie **LINDA WINZ** aus Lostorf von «Braui 47 Grad nord» vergleichen ein handgemachtes Bier mit einem selbst gebackenen Brot. «Leidenschaft fürs Produkt und eine saubere Arbeitsweise sind grundlegend für ein gutes Bier.»



«Bier ist ein Kulturgut», waren sich die Geschwister (v.l.) **ANDREA** und **ALEXANDER REUSCH** aus Rothrist und Kollege **PATRICK PEYER** einig, während sie sich zu-prosteten. «Wir mögen gerne Bier. Da bietet sich so ein Anlass wie die Aarburger Brautage an.»



Als Spielwiese der Kreativität bezeichnet **BEAT RUF** (l.) von der Kleinbrauerei «Storchenbräu» in Brittnau die Bierherstellung, während **RENE KUHN** aus Mühlethal meint: «Ich mag spezielles Bier lieber als Einheitspfützen.»



Bier unser: **FLURINA TOSCANO** aus Olten und **THOMAS SCHÜRMMANN** aus Boningen kosteten die unterschiedlichsten Geschmacksnuancen vom hopfigen Getränk auf der Zunge: «S Zähni und s Nüni usem Sortiment sind en Entdeckig gsi.»



RONALD URL aus Aarburg ist Geschäftsführer der Musigburg und Organisator der Brautage. «Handgemachte Biere haben eine ganz andere Würze als Biere aus Grossbrauereien. Dieser Anlass will Hopfenkreationen abseits des Verkaufsregals eine Plattform bieten.»

«Ein kühles Bier gibt es erst nach getaner Arbeit». Der **TAMBOUREN-VEREIN ROTHTRIST** frittierte Kartoffelchips gegen den kleinen Hunger. (v.l.) Präsident **SANDRO WANNER** aus Hägendorf, **ANDREAS KÄRCH** und **HANS-RUDOLF MUGGLI** aus Rothrist und **MARTIN BUSER** aus Strengelbach.

