

Limmattaler Zeitung

URDORF

Heute gibts Urdorfer Bier: Die Greenhouse Brewery lädt zum Rampenverkauf

von Manuel Reisinger - Limmattaler Zeitung • 26.10.2019 um 04:00 Uhr



Das Team der Greenhouse Brewery: Roland und Martin Hofmann (hinten, v.l.), mit Chantal Hofmann-Maier und Bea Hofmann (vorne, v.l.).

© zvg

Seit 2017 ist die Greenhouse Brewery aus Urdorf eine anerkannte Kleinbrauerei. Heute Samstag führt sie einen Rampenverkauf durch.

Das Limmattal hat eine lebendige Brauerszene. Das beweist auch

die Greenhouse Brewery aus Urdorf: Seit 2017 ist der Betrieb der Familie Hofmann eine anerkannte Kleinbrauerei. Um das handgemachte Bier unter die Leute zu bringen, veranstaltet das vierköpfige Team heute Samstag einen Rampenverkauf. Zwischen 11 und 18 Uhr wird beim Lager an der Birmensdorferstrasse 142 in Urdorf das Bier des Betriebs angeboten.

Doch es gibt nicht nur Bier: Am Rampenverkauf werden auch selbst gemachte Paella und Naschereien für die Kleinen angeboten. «Der Rampenverkauf ist ein Anlass für die gesamte Familie. Man kann etwas trinken, etwas essen und mit uns über Bier fachsimpeln», sagt Chantal Hofmann-Maier, die für die Administration der Greenhouse Brewery zuständig ist. Es ist bereits der dritte Rampenverkauf im Lager - und der letzte vor der Winterpause.

Gebraut wird im Keller des grünen Hauses

Die Idee zum eigenen Bier hatten Hofmann-Maier und ihr Mann Roland auf einer USA-Reise. «In Amerika gibt es so viele grossartige Biersorten. Das hat uns inspiriert, selbst Bier zu brauen», sagt Hofmann-Maier. 2015 holte Roland Hofmann seine Geschwister Martin und Bea ins Boot. Ein richtiger Familienbetrieb also. Im Keller von Chantal Hofmann-Maiers Elternhaus brauten sie ihr erstes Bier. Da es sehr gut ankam, entschieden sie sich dazu, eine Brauerei zu gründen.

«Roland und Martin sind für das Brauen zuständig, Bea und ich für die Administration und die Eventorganisation», sagt die zweifache Mutter. Es fehlte nur noch ein passender Name für die Brauerei. «Wir sassen gerade im Garten und machten uns Gedanken zum Namen. Da schaute ich unser grünes Haus an und schlug Greenhouse Brewery vor.» Die Idee überzeugte alle auf Anhieb. Und so war die Greenhouse Brewery geboren.

Schon bald reichte die 50-Liter-Brauanlage nicht mehr, weshalb eine zweite 50-Liter-Anlage angeschafft wurde. «Wir möchten auch

weiterhin wachsen.» Doch die Brauerei bleibt vorerst ein Hobby: Da die beiden Brüder Vollzeit arbeiten, können sie sich nur am Wochenende um das Bierbrauen kümmern. «Bier herzustellen dauert sehr lange. Sie sind jeweils den ganzen Sonntag im Keller», sagt die 35-Jährige. Doch nicht nur das Bier wird selbst hergestellt: Bei der Greenhouse Brewery wird auch von Hand abgefüllt und etikettiert. Und auch um das Marketing und den Verkauf über die Website kümmern sie sich selbst. Zudem sei geplant, einmal pro Woche direkt vom Lager zu verkaufen.

Sie versuchen sich an neuen Rezepten

Mittlerweile hat die Greenhouse Brewery mehrere Biersorten im Sortiment. Neben Lager, Amber und IPA wird beim Rampenverkauf erstmals die Biersorte «Dark» angeboten, die mit einer leichten Kaffeenote versehen wurde. «Wir probieren immer wieder neue Rezepte aus», sagt Hofmann-Maier. Zudem finden sich im Lager noch einige Flaschen Orangenbier. «Das Orangenbier schmeckt leicht nach Orange, ohne dabei süß zu sein. Ich kann süsse Biere nicht ausstehen», sagt die Urdorferin und lacht. Ein Bier müsse schliesslich nach Bier schmecken.

Hofmann-Maier freut sich auf den Rampenverkauf. Es bedeutet ihr viel, wenn das eigene Bier den Leuten schmeckt. Auch freut sie sich auf neue Gesichter. Unter anderem habe sich ein Bierliebhaber aus München bei ihr gemeldet: «Er hat mir gesagt, dass er vorbeikommen wird, da er gerade auf der Durchreise sei. Ich weiss nicht, wie er auf uns aufmerksam wurde.»

Wer den letzten Rampenverkauf vor dem Winter verpasst, kann das Team der Greenhouse Brewery am 7. Dezember am Urdorfer Adventsmarkt besuchen. Wie bereits letztes Jahr wird die Kleinbrauerei dort einen Stand betreiben.