

Die höchstgelegene Bierbrauerei der Schweiz setzt auf Braukunst, Qualität und Genuss

Wie aus einer Biervision Realität wurde

Seit die grossen Bierbrauereien der Schweiz fusioniert und zum grossen Teil ins Ausland verkauft wurden, blüht der Nischenmarkt. Dutzende regionaler Brauereien erleben mit ihren Produkten mit Charakter und persönlicher Note eine echte Renaissance und über 300 Klein- und Kleinstbrauereien tun es ihnen gleich. Nie zuvor war die Biervielfalt grösser als heute. Eine echte Perle finden wir in Monstein.

Das idyllische Dörfchen westlich von Davos mit knapp 200 Einwohnern liegt auf 1620 Metern über Meer und ist ein echtes Wanderparadies. Die Kehrseite der Medaille war bis vor einiger Zeit die Abwanderung. Das hat sich mittlerweile spürbar gebessert. Die Monsteiner sind nämlich stolz auf ihre Heimat. Das zeigt sehr eindrücklich der Verein Pro Monstein, der mit kreativen Ideen, Anlässen

und der Förderung einheimischer Arbeitsplätze eine sehr aktive Rolle spielt. In der regelmässig erscheinenden «Monsteiner Poscht» wird denn auch kräftig die Werbetrommel gerührt. «Natürlich aus Monstein» lautet die Devise und Gastgewerbe wie Produzenten örtlicher Spezialitäten zeigen sich von ihrer besten Seite. Dazu gehört insbesondere die BierVision Monstein AG.

Ein zündender Gedanke

Wie – ums Himmels Willen – kommt es aber jemandem in den Sinn, in alpiner Umgebung ausgerechnet eine Bierbrauerei zu gründen? – «Es war keine Bieridee», stellt VR-Präsident Hans Peter Hoffmann unmissverständlich fest, «bei einer fröhlichen Runde einer Handvoll Kollegen war es plötzlich soweit, der Entschluss





Patrick Christen

Treuhänder mit eidgenössischem Fachausweis

Er ist Geschäftsführer der Niederlassung Zug von Treuhand Marugg + Imsand AG und als Allrounder tätig in den Gebieten Steuerberatung, Wirtschaftsprüfung/Review, Rechnungswesen, Personaladministration sowie Unternehmensberatung. Schwerpunkte in seiner Arbeit bilden die Themen Mehrwertsteuer, Buchhaltung, Jahresabschluss und Steuern natürliche Personen.

Patrick Christen ist Mitglied des Verwaltungsrates der BierVision Monstein AG. Sein Leitmotiv ist gleichermassen Mission: «Optimaler Kundennutzen und zufriedene Kunden sind die höchsten Ziele, die ich stets vor Augen trage.»

patrick.christen@trmi.ch
www.trmi.ch

war gefallen: Es wird eine Bierbrauerei gegründet, und zwar eine, die sich den echten Biergenuss auf die Fahne geschrieben hat. Bier ist nämlich nicht nur einfach etwas gegen den Durst. Es ist vielmehr ein Qualitätsprodukt, das die Nase und den Gaumen erfreut. Es soll natürlich erfrischend sein, aber es muss auch eine spezielle Note aufweisen. Die Verschiedenartigkeit – blumig, herzhaft, kräftig, kernig oder samtig – ist das, was wahre Freude bereitet. Ein feines Bier suchen Kenner ebenso sorgfältig aus wie einen edlen Wein.»

Wer so begeistert über das Produkt aus Hopfen und Malz zu berichten weiss, hatte natürlich keinerlei Probleme, bald eine tüchtige Schar Gleichgesinnter um sich zu scharen. Im Oktober 2000 wurde die BierVision Monstein AG gegründet. Sie nahm am 6. Juni 2001 in einer stillgelegten Sennerei, einem 100-jährigen Gebäude, die erste Schaubrauerei Graubündens in Betrieb. Heute zählt das Unternehmen über 1100 Aktionäre aus der ganzen Welt (v.a. aus der Schweiz, aber auch z.B. aus Deutschland, Kanada, Australien etc.) und braut aus kristallklarem Bergquellwasser, Schweizer Hopfen und zu einem grossen Teil einheimischem Bio-Malz von Gran Alpin nach innovativ umgesetzter Tradition fünf verschiedene Spezialbiere.

Geburtshelfer und Betreuer

Früh mit dabei als Aktionär war der Heimwehdavoser Hans Marugg, und Patrick Christen, Chef der Niederlassung Zug von Treuhand Marugg + Imsand, Brig, sitzt seit anderthalb Jahren als Mitglied im Verwaltungsrat. «Das bereitet mir unheimlich Spass», betont er,

«während dieser 18 Monate konnten wir von Marugg + Imsand mit unsern Dienstleistungen einen Beitrag zur Weiterentwicklung leisten. Es freut mich umheimlich, dass aus der Gründungsidee heute ein Betrieb geworden ist, der mit einem kleinen Team einen echten Markennamen geschaffen hat.»

Aus der Vision ist eine Realität geworden, allerdings befindet sich das Unternehmen erst im Pubertätsalter. Hans Peter Hoffmann berichtet aus der Bier-Geschichte: «Zuerst galt es natürlich, rasch einen gehörigen Kreis von Aktionären zu bilden, denn uns war klar: Die recht ansehnlichen Investitionen wollten wir seriös finanzieren und uns auch für Rückschläge wappnen, die immer wieder eintreten können.»

Das ist gelungen. Mittlerweile steht das Aktienkapital bei gut 1,6 Mio. Franken, eben wurden neue Lagertanks installiert und die Abfüllanlage automatisiert. «Wir sind schön gewachsen», erklärt Geschäftsführer Carlo Wasescha, der als Lebensmittelingenieur im 50%-Pensum die BierVision führt und mit gleichem Anteil als stellvertretender Geschäftsführer/Projektleiter in der Molkerei Davos arbeitet.

«Allerdings waren die letzten beiden Sommer etwas harziger als erwartet. Im regionalen Gastgewerbe, einem der Hauptabnehmer des Gerstensaftes, blieb ein Teil der regelmässigen deutschen Gäste aus. Der dahinsiechende Euro sorgte für weniger durstige Kehlen. Deshalb reagieren wir mit günstigeren Einwegflaschen, rationalisieren weiter und kurbeln das Marketing an. Dabei bleiben wir – unserm Betriebsalter gemäss – jung, unkonventionell und sind immer für eine Überraschung bereit.»



Ein gesundes Paket Natur

«Nit lugg lah, gwünnt», heisst die Devise und bei einem genüsslichen Schluck Monsteiner Bier vertiefen wir uns in die Fülle des Angebots. Bereits als echter Augenschmaus präsentieren sich die schönen traditionellen Flaschen der Monsteiner Biersorten:

- **Bio Mungga-Bier:** helles, obergäriges Gerstenbier mit kernigem, leichtem Geschmack – ein idealer Begleiter für Fisch, Meeresfrüchte oder eine gluschtige Käseplatte
- **Huusbier:** Blondes, untergäriges Bier, die Hausmarke aus Monstein, aber vom Aroma her alles andere als alltäglich, nämlich fein und samtig und daher für Fisch, Geflügel und helles Fleisch, kalt oder warm, bestens geeignet
- **WätterGuoge-Bier:** ein auffallendes dunkles, amberfarbenes Bier, das ein wenig an gewisse irische Spezialitäten erinnert, aber mit dem leicht rauchigen, walnussartigen Abgang einen echten berglerischen Akzent setzt. Der Geschmack ist erwartungsgemäss kräftig. Statt der üblichen 9°C Serviertemperatur sollte man hier 11°C anpeilen. Der Bordeaux unter den Monsteiner Bieren passt hervorragend zu gebratenem oder geräuchertem Fisch, rotem Fleisch, Wild, Truthahn oder würzigem Käse.
- **Bio SteinBock-Bier:** Das spezielle Herstellungsverfahren mit Bergquellwasser, mit Bündner Biogerste von Gran Alpin und mit Schweizer Aromahopfen verleiht diesem

Bier die dunkle Farbe und den typischen Geschmack. Das kräftige SteinBock-Bier ist ein naturtrübes, untergäriges Gerstenbier mit 6,5% vol. Empfohlene Trinktemperatur 15° C.

- Als fünfte Sorte präsentieren die kreativen alpinen Brauer im Sommer schliesslich noch ein handfestes **Weizenbier**, das jeden Bayern in Verückung bringt.

Motor für weitere Visionen

Im gemütlichen Keller der Brauerei lässt sich gut degustieren. Dabei fällt das Auge auf wei-

tere Leckereien aus der Landschaft Davos, die den Raum appetitanregend füllen. Käse und Trockenfleisch, die mit Treber – einem Nebenprodukt des Brauprozesses – veredelt sind, kuschliges Brot und Truffes der absoluten Sonderklasse tragen wacker dazu bei, dass die Zeit verrinnt wie nie. Wer das Schlaraffenland so richtig genossen hat, wäre ein Kostverächter, würde er nicht zum Abschied noch ein ganz spezielles Glas mit geistigem Inhalt geniessen.

In der Brauerei wird nämlich auch noch der feine Monsteiner Single Malt produziert, ein besonders mundiger hat eine achtjährige Reife im Eichenfass hinter sich und rinnt mit fruchtigem Abgang seidenweich die Kehle hinunter. Am besten unternimmt man jetzt noch einen Verdauungsspaziergang, bevor man in ein weiches Bett im benachbarten Hotel «Ducan» sinkt und nochmals kurz an die gesunde Bergluft denkt, die ein währschaffter Motor für köstliche Visionen ist.

Echt und unverwechselbar

Patrick Christen strahlt mit dem VR-Präsidenten und dem Geschäftsführer um die Wette. «Da ist etwas entstanden, auf das die Initianten stolz sein dürfen», stellt der Leiter des Sitzes Zug von Treuhand Marugg + Imsand fest. Er wird die künftige Entwicklung als Spezialist in den Bereichen Treuhand und Steuern weiter mitlenken.



Man spürt es: Solche Aufgaben faszinieren den Berater, weil es «eben handfeste Produkte sind, die hier mit viel Liebe zum Detail hergestellt werden. Ausserdem ist es motivierend, mit dem Geschäftsführer und dem Verwaltungsrat zusammen Unternehmensentwicklung, Finanz- und Investitionsplanung zu betreiben, weil immer deutlich zu spüren ist, dass hier alle felsenfest hinter der Vision stehen, die immer mehr eine eindeutige Realität geworden ist.»

Konsequent wird in Monstein gebraut, auf das neomodische Filtern wird verzichtet; alle Sorten, welche die kupfernen Braukessel verlassen, werden natürrüb angeboten – die beiden Bio- und Pro Montagna-zertifizierten Mungga- und SteinBock-Bier auch in über 300 Coop-Filialen in der ganzen Schweiz, auf Monsteiner Bier muss man also auch ausserhalb der Region Davos nicht verzichten. Der unnachahmliche Geschmack und das besondere Aroma der Monsteiner Biere lassen sich nicht in Kürze beschreiben. Aber in einem Punkt treffen sich alle Sorten: Sie sind grundehrliche Braukunst.

Ein guter Grund zum Feiern

Das fünfköpfige Team der BierVison Monstein AG wird weiter hart, aber vor allem kreativ und mit Freude an der Weiterentwicklung der Marke arbeiten. Die finanzielle wie technische Basis ist solid, darauf lässt sich aufbauen. Und vor allem einmal im Jahr besonders tüchtig anstossen. Mitten im Sommer nämlich trifft sich ein Grossteil der Aktionäre im Dorf, wo zur Generalversammlung geladen wird und wo gleichzeitig das Dorffest stattfindet. Da wird denn auch gleich die Dividende vor Ort abgeholt, die in Form von 2 Litern Monsteiner Bier besteht.

In der alpinen Brauerei wird es hervorragend verstanden, Tradition und Moderne zu verknüpfen. So kommt echte Braukunst zu Ehren und eine sorgfältige Markenpflege und intensives Marketing sorgen für eine willkommene Verbreitung der Qualitätsprodukte bis weit hinunter ins Unterland. Zum Glück: Hopfen und Malz, Gott erhalt's!



Globale Machtverschiebungen in Wirtschaft und Politik

Wohin steuert Europa, was tut die Schweiz?

Europa Forum Luzern
KKL Luzern

5. und 6. November 2012
www.europa-forum-luzern.ch

Adam Daniel Rotfeld
Aussenminister der Republik Polen a.D.

Constantin Cronenberg
CEO, BP Schweiz

Lars-Hendrik Röller
Wirtschafts- und Finanzpolitischer Berater, Bundeskanzleramt

Volker Perthes
Direktor der Stiftung Wissenschaft und Politik (SWP), Berlin

Jürgen Tinggren
CEO, Schindler

Ken Wu
Botschafter der Volksrepublik China in der Schweiz

Hauptpartner	Partner of Excellence	Partner	Medienpartner	Netzwerkpartner
		BP economicsuisse Kanton Zürich, Fachstelle für grenzüberschreitende Zusammenarbeit	Schindler Schweizerische Exportrisikoversicherung SERV Vontobel	British Swiss Chamber of Commerce Handelskammer Deutschland Schweiz Joint Chambers of Commerce Swiss Chinese Chamber of Commerce
		Schmeisser monat		Medical Cluster Nebs Scienceindustries VSUD
		eHebdo		
		money		