

coop

COOPZEITUNG

GESUNDHEIT

**Kein Stich:
Was gegen Mücken
wirklich hilft**

82

WEEKEND

UNTERWÄGS

**Der Glöckner von
Notre-Dame
auf der Thuner
Seebühne**

96



Bier-Spezialität

**Prost aus
der Region**

Das beste Bier von hier:

Zu Besuch bei der Brauerei aus
Ihrer Nähe. Und: Das passt am
besten zum Lieblings-Bier

20

Das Stadtwächter-Bier «Irma»
der Brauerei Aarau AG.

PORTRÄT

Wächter über den Aarauer Durst

Jedes der Stadtwächter-Biere hat einen historischen Bezug zur Stadt Aarau. Historisch ist auch die Gründung der Brauerei Aarau AG: genau 100 Jahre nach der Schliessung der letzten Stadtbrauerei. Verantwortlich für die Stadtwächter ist Braumeister Christian Dierken.

Text **Fabian Kern** Fotos **Daniel Desborough**

Es waren einmal fünf Stadtwächter, die sich, über Jahrhunderte verteilt, voller Entschlossenheit für das Wohl der Stadt Aarau einsetzten. Da ist zum Beispiel Konrad, der im Jahr 1283 die Stadtrechtsurkunde von Luzern nach Aarau brachte und das wertvolle Dokument gegen Wegelagerer verteidigte. Oder die junge Stadtwächterin Irma, die im Jahr 1896 einem ganz bestimmten Kantonsschüler den Denkanstoss für die Relativitätstheorie gegeben haben soll. Der Wahrheitsgehalt in diesen Anekdoten auf den Rücketiketten der Flaschen ist zweitrangig, denn es sind schöne Geschichten, die die Liebe zur Stadt und zum Bier belegen. Entscheidend ist schlussendlich aber der Inhalt dieser Flaschen. Und dafür ist «Oberwächter» Christian Dierken (41) verantwortlich.

Der diplomierte Braumeister kam schon früh mit Bier in Berührung. In seiner Heimat in Nieder-

sachsen (D) konnte er sogar überhaupt nicht ausweichen. «Ich bin in Jever zur Schule gegangen», erzählt Christian Dierken. «In den Pausen ist mir fast die Luft weggeblieben, so stark war der Brauerei-Geruch in der Stadt.» Vielleicht ist das der Grund, warum der junge Christian nach der Schule nicht direkt an die Brauschule ging, sondern erst mal zur See fuhr. Erst danach besann er sich auf seine Stärken, die er selbst als «Essen und Trinken» benennt. «Koch wäre die Alternative gewesen, aber die Arbeitszeiten schreckten mich ab», verrät Dierken. Und so begann er mit 25 Jahren die Ausbildung zum Brauer und Mälzer.

Der Reiz einer neuen Brauerei

Dass es Christian Dierken nach verschiedenen Stationen in die Aargauer Hauptstadt verschlug, ist einer simplen Stellenausschreibung geschuldet – und neun jungen Aarauern, die fanden, 100 Jahre Durst seien genug. Unter diesem Motto lancierten sie ein Crowdfunding, das ihnen 2018 ermöglichte, genau ein Jahrhundert nach der Schliessung der letzten Aarauer Brauerei die Brauerei Aarau AG zu gründen. Die Pandemie verzögerte dann den Start noch ein wenig, aber im März 2022 waren die Stadtwächter schliesslich bereit für die durstige Bevölkerung.

Mit ihnen an Bord war Christian Dierken. Ihn sprach die Stellenausschreibung sofort an: «Einerseits war ich in meinem damaligen Job nicht mehr ganz zufrieden und andererseits ist eine neue Brauerei sehr interessant.» Die Möglichkeiten, sich selbst von Beginn an einzubringen und die Prozesse sowie die Ausrüstung mitbestimmen zu können, seien reizvoll. Und so starteten die Stadtwächter mit vier Rezepten, die der Braumeister ständig verbessert und weiterentwickelt. «Das ist ein laufender Prozess», erklärt Dierken. Neben den heute fünf ganzjährigen Sorten – das helle «Konrad» und das Golden Ale «Irma» sind bei Coop erhältlich – und diversen saisonalen Bieren braut er auch noch drei bis vier Brau-Editionen pro Jahr. Dabei lässt



Das Malz für die Stadtwächter-Biere kommt vorwiegend aus Bamberg (D), aber auch aus der Schweiz.



**Stadtwächter Irma
Golden Ale**

Fr. 19.80/6 x 33 cl

Erhältlich in ausgewählten
Coop-Supermärkten der Region

EMPFEHLUNG

Mehr zum Thema Bier
ab Seite 24. →

**Die ständige Qualitätskontrolle
seiner Biere ist ein wichtiger
Arbeitsschritt für Christian Dierken.**

der Deutsche seiner Kreativität freien Lauf: Dieses Jahr brachte er etwa das «Coffee Stout» und das «Rhabarber Sour» heraus.

Das Ziel ist mehr

Und so sind die Stadtwächter drei Jahre nach dem Start ganz zufrieden. In den elf Stahltanks in ihrer Brauerei in der Telli gären zurzeit zehn Biere bis zur Reife, bald soll auch noch ein alkoholfreies folgen. «Irma» verweilt vier Wochen lang im Lager, «Konrad» sechs Wochen. Die Zehn-Hektoliter-Anlage ist mit aktuell 850 Hektolitern Bier pro Jahr noch nicht ganz am Limit. «Ziel wäre, im Jahr 2026 auf 1000 Hektoliter zu kommen», sagt Christian Dierken, der in einem 80-Prozent-Pensum angestellt ist.

Die Ziele gehen dem Braumeister vorerst also nicht aus. Neben der Steigerung der Menge liegt ihm aber vor allem die Qualität am Herzen. «Ich möchte unsere Biere konstant verbessern, an ihnen tüfteln und feilen», erklärt Dierken. Denn der Durst der Aarauer nach heimischem Bier ist noch lange nicht gestillt. ■

