

# DIE VERSTECKTE BRAUEREI VON RUSSIKON

**RUSSIKON** In einem Russiker Keller braut Francesco Galetti das Chesselbräu-Bier – obwohl er kein grosser Biertrinker ist. Fasziniert ist er vor allem vom Brauprozess.

Francesco Galetti fasst einen grossen weissen Plastiksack und kippt den Inhalt in einen mit Wasser gefüllten silbernen Kessel. «Das ist das Malz, die Seele des Biers», sagt er, während immer mehr des gemahlten Getreides ins Wasser rieselt.

Galettis Brauerei erreicht man über den Hintereingang eines Mehrfamilienblocks in Russikon. Man durchquert einen Fahrradraum, stolpert über einen Plastikschlitten und geht durch Kellergänge mit fahlem Licht, bevor man vor der Tür steht, an der das «Chesselbräu»-Schild hängt.

## BRAUEREI IM GEMEINSCHAFTSRAUM

Der Raum dahinter ist etwa so gross wie ein kleines Wohnzimmer. Und ist auch ähnlich eingerichtet. In der einen Ecke steht ein Sofa mit einem Plüschschwein darauf, daneben stehen viele Harasse, ein Kühlschrank, in der Mitte ein langer Tisch, und in der gegenüberliegenden Ecke ein Herd. Im Hintergrund spielt das Radio.

Der Brauraum sei eigentlich der Gemeinschaftsraum des Wohnblocks gewesen, wurde aber kaum genutzt, sagt Galetti. «Für mich ist er super, ich brauche fliessend Wasser, Strom, den Herd und weil ich Kurse anbiete auch ein WC.» Das alles habe es hier, so Galetti, der am linken Ohr einen Diamantohrering trägt und die wenigen Haare zurückgegelt hat.

## «BRAUEN ENTSPANNT»

Er hat sich 2014 hier eingerichtet, nachdem er zwei Bierbraukurse besucht und zuhause mit einem 20-Liter-Sudtopf experimentiert hatte. «Ich war schnell fasziniert von der extremen Biervielfalt, die man mit relativ geringen Variationen erreichen kann.» Er wiegt einen Beutel mit vakuumiertem Hopfen in der Hand. «Das hier ist zum Beispiel Wai-Iti, ein fruchtiger Aromahopfen aus Neuseeland. Damit werde ich demnächst einen Versuchssud aufsetzen.»

20 bis 70 Liter Bier produziert Galetti im Monat. Ungefähr jedes zweite Wochenende verbringt er in seiner Nano-Brauerei. Unter der Woche arbeitet er als «hundskom-muner» Verkäufer. «Das Bier-



«Feldschlösschen kommt mir nicht in den Kühlschrank.» Francesco Galetti produziert in Russikon 20 bis 70 Liter Bier im Monat. Foto: Xenia Klaus

brauen ist ein Hobby.» Und soll es auch bleiben. Zum Beruf machen will er es nicht: «Brauen entspannt mich und macht Spass. Ich will nicht müssen», so Galetti.

## INGWERBIER UND HONEY PORTER

Den Spass am Brauen will er auch anderen vermitteln: Auf Anfrage kann man im umfunktionierten Gemeinschaftsraum einen Kurs besuchen. Am liebsten unterrichtet Galetti Gruppen von vier bis sechs Leuten. «Dann haben alle etwas zu tun, ohne dass es ein Stress wird.» Mit den Kursteilnehmern benutzt er den 20-Liter-Kessel, der auf dem Herd steht. Den silbernen 50-Liter-Topf verwendet er für seine bewährten Biere. Er hat deren sechs im Angebot auf der «Chesselbräu»-Website, darunter ein Ingwerbier und eines, das sich Honey Porter nennt. «Damit habe ich bei der «Sios Trophy» den zweiten Platz erreicht», sagt Galetti, während er eine grosse Kelle in die Hand nimmt. An der Sios-Trophy treten Kleinbrauer mit ihren Bieren gegeneinander an.

An Lager hat er momentan keines seiner Biere. «Aber das kommt bald wieder, die Zeit ist einfach knapp.» Zu sehr vereinnahmen ihn seine Experimente. Für diese weicht er ebenfalls auf den 20-Liter Kessel aus. «Ich muss ja nicht gleich 50 Liter in den Sand setzen.» Im Gärtopf lagert gerade eines dieser Experimente: Ein Marroni-Bier. «Damit bin ich gescheitert, man schmeckt die Marroni kaum.» Der Geschmack sei im Alkohol ertrunken.

Wenn er in fünf Jahren pensioniert wird, will er sich mehr Zeit fürs Brauen nehmen. Auch im Hinblick auf den Ruhestand hat er die Brauerei gegründet. «Ich hatte etwas Angst, dass mir dann langweilig wird. Ich muss etwas machen.» Dann wolle er auch sein Sortiment weiter ausbauen.

## EIN BRAUER, DER DAS BIER NICHT MAG

Aus dem aufgesetzten Sud soll ein «Chessel Ale» werden, ein «stark gehopftes amerikanisches Pale Ale», so Galetti. «Viele meiner Freunde mögen das am liebsten.» Er rührt das Malz mit der grossen Kelle. Die Masse ist schon recht dick, das Mischen geht nur langsam voran. «Das Rühren ist wichtig, das Malz muss regelmässig im Malzrohr verteilt sein, damit es dann auch gut vom Wasser durchspült werden kann.»

Das sei sein Lieblichkeitsschritt im Prozess. Das Produzieren des Bieres bereite ihm aber sowieso deut-

lich mehr Spass als das Konsumieren. «Ich bin kein grosser Biertrinker», sagt Galetti und zuckt entschuldigend mit den Schultern. Seine Produkte schmecken ihm zwar durchaus. «Aber literweise will ich selbst das nicht trinken.» Wenn er «fremdes» Bier kaufe, dann von anderen kleinen Brauereien. «Feldschlösschen kommt mir nicht in den Kühlschrank. Das schmeckt mir wirklich nicht.»

Wenn ihm das Bier eines anderen Brauers doch einmal sehr mundet, versucht er es nachzubrauen. Sonderlich erfolgreich sei er damit aber meist nicht. Denn dann wird die Vielfalt zur Krux: «Kleinste Abweichungen in der Rezeptur verursachen grosse Geschmacksunterschiede», sagt Galetti, nimmt die Kelle aus dem Topf und setzt den Deckel drauf. «Jetzt muss ich erst einmal warten.»

XENIA KLAUS

Weitere Informationen unter [WWW.CHELSELBRAEU.CH](http://WWW.CHELSELBRAEU.CH)

ANZEIGE



Infoabend rund um die Geburt  
Dienstag, 6. März 2018, 19.30 Uhr

SPITALUSTER

Nächste Infoabende: 10.04./29.05./03.07.2018  
Mehr unter [www.spitaluster.ch/infoabend](http://www.spitaluster.ch/infoabend)