

Leidenschaft fürs Experiment

Zufälligerweise kam Richy Bozzini zum Bier. Seit 2015 leitet er im Tessin die Brauerei Birra Bozz, ein kleiner Familienbetrieb mit überraschend vielfältigem Angebot.

«Fab Four» heissen sie, die vier beliebtesten Bozz-Biere – wie der Spitzname der Beatles. Das sind ein Helles, ein Weizen, ein Rotes und ein Dunkles. «Die Bezeichnung passt auch zu unserer Produktionsphilosophie», sagt Richy Bozzini, Leiter der Brauerei. «Um möglichst natürliche Biere anzubieten, verzichten wir bei der Produktion auf Pasteurisierung und Filtration.» Man lege zudem Wert auf hochwertige Zutaten, die meisten seien in Bioqualität. Bozz-Biere werden ohne künstliche Hilfsmittel hergestellt. So vielfältig Beatles-Songs klingen, so unterschiedlich schmecken die handgebrauten Biere aus dem Hause Bozz. Vom Swiss Kölsch bis zum Quittenbier produzieren die Tessiner über 20 verschiedene Biersorten. Sogar ein Bier mit Kaffeearoma ist im Angebot.

«Unsere Spezialität ist unser vielfältiges Angebot.»

Selber angeeignetes Brauhandwerk

Nach seinem Abschluss an der Handelsschule Bellinzona entschied sich Richy Bozzini für den Zivildienst. Darauf ging er ins Ausland, um Deutsch und Englisch zu lernen. Ein paar Monate arbeitete er bei einer Versicherung und in einem Spital. Mit Bier hatte er bis dahin noch nicht viel zu tun.

Ein wahrer Bierliebhaber war Richys Bruder Alan, der laufend neue Biersorten verkostete. Auf den Rat eines Freundes hat er Anfang 2012 erstmals selber Bier gebraut. Es schmeckte, sein Enthusiasmus war gezündet. Alan entschied, nochmals Bier zu brauen. Und nochmals. Mit neuen Rezepten. In den darauffolgenden Monaten experimentierte er mit Produktionsprozessen und Zutaten und eignete sich ein grosses Wissen an. Freunde und Bekannte waren begeistert von seinem Brauhandwerk. Nach der Diagnose einer schweren Krankheit kaufte sich Alan die erste Brauereianlage, um sich abzulenken. Im Mai 2012 entstand, im hauseigenen Garten gebraut, die erste «Birra Bozz».

Holunder oder Kürbis?

Ein Jahr später überzeugte Alan seinen Bruder Richy, sich an der Professionalisierung seiner Leidenschaft zu beteiligen. Leider konnten die beiden Brüder nicht lange zusammenarbeiten. Trotzdem hat Richy in der kurzen Zeit einiges mitgenommen. Neben den von seinem Bruder notierten Rezep-

ten war das Wichtigste die Passion für Bier – «die Hauptzutat unserer Biere», wie Richy betont.

«Unsere Spezialität ist unser vielfältiges Angebot.» Richy sagt, dass er nicht an ein klassisches Rezept gebunden sei. Neben den Fab Four und den klassischen Bieren produziert er eine Auswahl an Bieren mit Zutaten wie Holunder, Honig, Hanf oder Kürbis. Ob süss, bitter, fruchtig oder blumig, jeder finde sein liebstes Bozz-Bier. Seit 2015 leitet Richy den Betrieb in Gerra Piano bei Locarno. Seine Mutter, sein Vater und seine Schwester unterstützen ihn dabei.



Auch in 0,5-Liter-Flaschen mit Bügelverschluss

Wegen der vielen Biersorten entschied man sich für die klassischen 33-Zentiliter-«Longneck»-Flaschen. Diese unterscheiden sich äusserlich nur durch ihre Etikette. Ein Teil der jährlich 25 000 produzierten Flaschen sind wiederverwendbare 0,5-Liter-Flaschen mit Bügelverschluss. «Somit haben unsere Kunden eine noch ökologischere Wahl», sagt Richy. Die leeren Flaschen nimmt die Brauerei wieder zurück, lässt sie von einem lokalen Partnerunternehmen waschen und nutzt sie weiter.

Was kommt als Nächstes? Er habe kein grosses Ziel vor Augen. «Wir wollen einfach so weitermachen wie bis anhin, mit dem gleichen Enthusiasmus.» Qualität kommt bei Birra Bozz vor Quantität.

*Richy Bozzini:
«Die wichtigste
Zutat im Bier?
Die Leidenschaft.»*