

Grosse Ausstellung auf 5500 m²**SALE**

EM-TAMPERE Polstergarnitur, Leder Moos, inkl. Relaxfunktionen statt Fr. 6882.– JETZT NUR FR. 3990.–

Auf 4 Etagen über das gesamte Sortiment viele weitere stark reduzierte Modelle.



EASTBORN MID Boxspringbett, Stoff: Ocean, 180 x 200 cm, inkl. Matratzen und Topper statt 4725.– JETZT NUR FR. 3290.–



Nola Wohnwand, Lack seidenmatt weiss, Breite 310 cm statt 3676.– JETZT NUR FR. 2275.–

PFÄFFIKON ZH AM PFÄFFIKERSEE

Schanzstr. 2 / Usterstr., Tel. 044 953 40 40
Über Autobahn A53 schnell erreichbar, viele Gratis-Parkplätze
Ausstellung geöffnet: Mo – Fr 9 – 19 Uhr, Sa 9 – 17 Uhr

Möbel Waeber

SPONSORED CONTENT: REWI-PODCAST

«Das Bier kann mit Schokoladenkuchen genossen werden»

Daniela Brauchli Bucher ist seit zwei Jahren stellvertretende Geschäftsführerin der Brauerei Uster AG. Die 34-Jährige über Starkbier und väterliche Fussstapfen.

Wie war es, als Sie vor zwei Jahren als Tochter des Geschäftsführers direkt zuoberst eingestiegen sind?

Wir sind ein kleines Unternehmen mit sechs Mitarbeitenden, darunter mein Vater Hanspeter Bucher und mein Bruder Stefan. Es kam und kommt gut an, dass die Jungen eingestiegen sind und die Brauerei Uster in die Zukunft führen. Da ich im Verkauf und Marketing tätig bin und mein Bruder für die Produktion verantwortlich ist, haben wir eine saubere Aufteilung.

Ist Ihr Vater gut im Loslassen?

Für mich ist es wichtig, dass er mich mit seiner jahrelangen Erfahrung in der Branche unterstützt. Meine Ausbildung zur diplomierten Biersommelière ist noch nicht lange her. Ich pflege bei uns derzeit den Einsatz der modernen Kommunikationsmittel. Früher gab es Instagram, Twitter oder Facebook noch nicht, heute sind sie relevant.

Wird Ihr Sohn, der momentan zehn Monate alt ist, einmal in

Ihre Fussstapfen treten? Oder ist es denkbar, dass der Familienbetrieb verkauft wird?

Genau, wir bereiten ihn bereits darauf vor (Lacht). Wir hoffen, dass die Familienlösung noch lange bestehen kann. Aber wir sind darauf angewiesen, wie sich der Markt entwickelt. Momentan spielt uns in die Hände, dass die Regionalität gefragt ist.

«Für uns ist der Standort Uster enorm wertvoll.»

Welche Sorte von Ihrem eigenen Bier bevorzugen Sie?

Das Usterbräu Dunkel. Ein sehr röstiges und malziges Bier. Be-

sonders wichtig: Es soll zwar im Kühlschrank gelagert – jedoch bei Zimmertemperatur genossen werden. Gut passend dazu kann ein Stück Schokoladenkuchen sein.

Ihr liebstes Bier von der Konkurrenz?

Da müssen wir über die Landesgrenze. Ich trinke gerne belgi-

sches Starkbier. Ich mag allgemein die dunklen, malzigen Biere lieber als die hopfig-bitteren. Das hat sich während meiner Ausbildung herauskristallisiert.

Verraten Sie die entscheidende Zutat für ein Bier?

Wasser. Der grösste Anteil im Bier macht das Wasser aus, weshalb es gar nicht so ungesund ist, wie häufig gesagt wird (Lacht). Es spielt eine Rolle, welchen Härtegrad das hinzugefügte Wasser hat.

In einem normalen Jahr produzieren Sie eine halbe Million Liter Bier. Wie läuft die Produktion während der Corona-Krise?

Drei Viertel unseres Umsatzes generieren wir in der Gastronomie. Als in dieser Branche vorübergehend die Lichter ausgemacht wurden, hatte das dieselben Auswirkungen auf uns. Entsprechend fiel weniger Arbeit an. Es galt, die Maschinen zu revidieren und die Biere in den Tanks zu betreuen, damit sie frisch blieben.

Während des Lockdown wurden die digitalen Aktivitäten in vielen Unternehmen gesteigert. Wie sah das bei Ihnen aus?

Auch wir können gewisse Büroarbeiten von daheim aus erledigen. Die Produktion findet allerdings ausschliesslich in der Brauerei statt. Auch Kundenkontakte sind vor Ort ergiebiger.

In welcher Region verkauft sich Uster Bräu am besten?

Wir decken den gesamten Kanton Zürich ab. Besonders absatzstark ist die Achse von Uster Richtung Stadt Zürich. Für uns ist der Standort Uster enorm wertvoll. Hier sind wir seit 1858 daheim. Wir positionieren un-

sere Brauerei auf der Flaschenetikette auch aus diesem Grund mit dem schönen nostalgischen Gebäude.

Interview: Daniel Sigel

www.braukultur.ch

ReWi-Podcast mit Daniela Brauchli Bucher

Auf dieser Seite lesen Sie einen Auszug des 20-minütigen Gesprächs mit Daniela Brauchli Bucher, stellvertretende Geschäftsführerin der Brauerei Uster. An der Brauereistrasse 16 in Uster werden zehn verschiedene Biersorten gebraut und abgefüllt. Unter anderem die Marken Usterbräu Original, Usterbräu Dunkel, Usterbräu Amber und Usterbräu Spezial. Gären und reifen tut der Gers-

tenaft im angrenzenden Felsenkeller. Das ganze Gespräch ist auf zueriost.ch/sendungen/rewi-podcast und auf Spotify zu hören.

Aktuelle Wirtschaftsthemen aus der Region finden Sie online auf zueriost.ch/wirtschaft. Wer selber Gesprächsgast sein will oder sein Feedback abgeben will, schreibt eine E-Mail an mike.gadient@zol.ch.



Ist das Ihr Name? Dann haben Sie gewonnen. Herzliche Gratulation!

Pierre Derron, 8607 Aathal-Seeegräben

Jede Woche gewinnt eine Abonnentin oder ein Abonnent des «Zürcher Oberländers»/«Anzeigers von Uster» einen attraktiven **Gutschein eines führenden Restaurants im Wert von Fr. 100.–.**

Als oben genannte/r Gewinner/in rufen Sie uns bitte innerhalb einer Woche an unter **Telefon 044 933 32 50.**

Wir wünschen Ihnen schon jetzt «en Guete»!

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, und es wird keine Korrespondenz geführt.

**STEAKHOUSE
ARGENTINA**

Schlossweg 4 | 8610 Uster | Telefon 044 940 90 90
Thurgauerstr. 36/38 | 8050 Zürich-Oerlikon | Telefon 043 299 90 60

Noch kein Abo? Jetzt bestellen: Telefon 044 933 32 33, abo@zol.ch oder zueriost.ch