Besuch der Öufi Brauerei in Solothurn

Unter dem Motto „Brauerei statt Weinkeller“ konnten sich am Freitag, 6. Juni 2025 vierundzwanzig Mitglieder von Alex Künzle zeigen lassen, dass die Herstellung eines guten Bieres Know-How und Herzblut voraussetzt wie das Können eines Winzers.

Text und Bilder: Maurice Thomet



Alex Künzle bei der Präsentation

Geschichte & Gründer

Die Öufi Brauerei wurde am 11.11.2000 gegründet. Der Name spielt auf die Solothurner Stadtzahl „elf“ („öufi“) an, passend zum Gründungsdatum.

Initiator war Alex Künzle, zuvor Verkaufsleiter bei Valser Mineralwasser, der mit knapp 50 Jahren den Entschluss fasste, eine eigene Brauerei zu gründen – seine Frau und Familie überzeugte er damit völlig.

Anfangs wurden nur wenige Sorten produziert: Lager Hell, Dunkel (Orbi) und Weizen. Die Flaschenabfüllung erfolgte extern bei Karbacher in Trimbach oder Felsenau.

Infrastruktur & Gebäude

2015 erfolgte der umfassende Ausbau an der Fabrikstrasse in Solothurn, inklusive 30 hl Sudhaus, Flaschenabfüllanlage (bis 4000 Flaschen/Stunde) und Gär- und Lagertanks mit Kapazitäten bis zu 120 hl – ein Investitionsvolumen von rund 1,5–3 Mio. Franken.

Seitdem sind alle Öufi-Biere „Made in Solothurn“. Statt extern gebrautem Bier mit Berner Wasser setzt man nun auf regionales, osmotisch enthärtetes Solothurner Leitungswasser für den Brauvorgang (5–8 Härtegrade).

Die Anlage ermöglicht heute eine Jahreskapazität von bis zu 6000 hl, langfristig bis etwa 12 000 hl möglich. Die bisherige kleine Braustube wird weiter für über 40 Spezial- und Saisonbiere pro Jahr genutzt.

Zusätzlich entstand ein Veranstaltungsraum («Schalander») und eine Braui Beiz mit Biergarten – Treffpunkt für Gäste, Verkostungen und Events.

Inhaber & Team

Die BK Bier-Kultur AG ist das wirtschaftliche Dach, Gründungsaktionär war Alex Künzle. Heute gehören auch seine Familie und sieben Aktionäre dazu.

Seit Februar 2024 hat Alex die operative Leitung der Brauerei in die zweite Generation übergeben: Moritz ist Braumeister, unterstützt von Bruder Florian. Das Geschwisterpaar Louise und Moritz führen heute den Betrieb gemeinsam.

Im Team sind weiterhin Braumeister Thomas Füller, Buchhaltung von Sophie Künzle, Events & Ökonomie durch Dominik Schütz, Aussendienst durch Christian Gaugler, Fahrer Kim Zanon und Leitung der Beiz durch Valeria Gargaro.

Gebäude & Standort

Die Öufi Brauerei befindet sich an der Fabrikstrasse in Solothurn. Das sanierte Industriegelände wurde in Kooperation mit der Eigentümerin Sasolim AG umgebaut. Der Brauereitrakt befindet sich neben der historischen Beiz – heute eine formschöne Kombination aus Industriearchitektur und Gastronomie.

Die moderne Braustube und die Hochbehälter aus Edelstahl sowie der einladende Schalander-Raum schaffen eine ansprechende,



Die DiVino-Teilnehmenden nach der Führung beim gemütlichen Höck

funktionale Infrastruktur für Produktion, Events und Besucherführungen.

Produkte & Sortiment

Besonders stolz ist man auf die drei klassischen Stamm-Biere, die ganzjährig im Handel und in der Beiz erhältlich sind:

- Öufi Helles (alk. 4.7 %, Stammwürze 11 %)
- Öufi Weizen (ober- obergärig, 5.2 %, 12.5 %)
- Öufi Orbi (dunkles Bier mit Caramel-, Münchner- und Röstmalz, 5.0 %, 12.5 %).

Saison- und Spezialbiere: Jährlich entstehen etwa 27 bis über 40 verschiedene Biere, darunter Fruchtbiere und kreative Interpretationen – im Ausschank in der Beiz, im Shop oder bei Veranstaltungen.

Öufi Südfuess ist ein regionales Spezialbier mit in Altreu gezogener Gerste und Hopfen aus Wolfwil – mit dem IG-Mittellandmalz-Label, ca. 5.2 % alk., 12.8 % Stammwürze.

Öufi Urbi (strohgelbes Pils mit Hallertauer Mittelfrüh, 4.9 %, 11.3 %) und Bio-Suisse Rotbier (rötlich, samtiger Abgang, 5.1 %, 12 %) gehören ebenfalls zum Sortiment.

Zudem produziert die Brauerei Öufi Whisky: seit 2001 destilliert, jahrzehntelang gereift (elf Jahre Reifezeit), mittlerweile eigene Jahrgänge im Sortiment

Fazit

Die Öufi Brauerei verbindet regionale Verwurzelung mit moderner Kleinbrauerei-Tradition. Von der Gründung durch Alex Künzle im Jahr 2000 über den Ausbau der Infrastruktur 2015 bis hin zur Generationenübergabe 2024 – das Familienunternehmen steht für Qualität, Vielfalt und Lokalkultur.

Die Infrastruktur in Solothurn macht heute das gesamte Bierhandwerk unter einem Dach möglich: Sudhaus, Abfüllung, Beiz und Eventräume. Sowohl klassische Biere wie Lager, Weizen und Orbi als auch innovative Spezialsorten und der hauseigene Whisky zeigen die Kreativität und Bodenständigkeit des Betriebs.

Mit über 40 Bierspezialitäten pro



Jahr, Führungen, Braukursen und Events sowie einer starken lokalen Identität ist die Öufi Brauerei heute ein wichtiger Bestandteil der Solothurner Kultur- und Gastronomieszene.

Herzlichen Dank an Martin Graf und Rita Schär für den perfekt organisiertem Event, der uns Weinliebhabern zeigte, dass neben Rebensaft auch andere flüssige Köstlichkeiten unseren Gaumen erfreuen können!



Die Infrastruktur der Brauerei im Gebäude an der Fabrikstrasse in Solothurn