Vielseitigkeit als Erfolgsrezept:

Zu Gast im Gilde-Tombola Gewinnerbetrieb Mounge



Beim Wettbewerb der Gilde-GV gewann der Walliser Gastronom Christian Frank Imhof eine Gourmet-Reportage - diese nutzte er für einen fulminanten Auftritt auf dem Flugplatz in Raron und um sein Briger Bier zu präsentieren.



Er ist Hotelier, Gastronom, Fluglehrer. Und er braut Bier: rund 800 Hektoliter pro Jahr. Die Hälfte davon geht in seinen Betrieben über die Theke, die andere in den Detailhandel. Mit einem Bier gewann er den zweiten Platz eines schweizweiten Wettbewerbs. Die Rede ist von Christian Frank Imhof, ein Walliser, genau genommen ein Natischer. Das Brauhandwerk hat er via Fernuni erlernt. Und auch sonst ist er ein Überflieger: umtriebig, gesellig und ein Glückspilz – diese Reportage haben er und seine Frau Norma Gemmet bei einer Tombola der Gilde-GV gewonnen.

Text: Sabine Born | Bilder: Rolf Neeser und zVg.

Auf dem Flugplatz in Raron landet eine blaue Antonov AN-2, ein sowjetischer Doppeldecker, gestartet in Grenchen. Im Cockpit die beiden Piloten Niko Koch, Flugplatzchef in Grenchen, und Christoph Dubler. Mit an Bord sieben Passagiere im Belle-Époque-Look. Sie haben ein Päckli gebucht: Grenchen – Raron retour inklusive kulinarischem Boxenstopp, der es in sich hat. Auf dem Flugplatz in Raron erwartet die Passagiere eine opulent gedeckte Tafel, weisse Tischdecke, wertvolles Geschirr, kristallklare Weingläser, antike Holzstühle. Eine Blitzidee von Christian Imhof, «die man eigentlich zu einem ganzjährigen Angebot ausbauen könnte».

Ebenfalls auf dem Tisch: die drei Könige Kaspar, Melchior, Balthasar (in Form von Bierflaschen). Man kennt sie als die drei Weisen aus der Weihnachtsgeschichte oder als Zwiebeltürme vom Briger Stockalperschloss, benannt von und nach Kaspar Jodok Stockalper (1609-1691). Das Bier auf der Festtafel stammt aus Imhofs BrigerBierBrauerei, die an eine







Tradition anknüpft, die schon zu Stockalpers Zeiten bestand. Briger Bier, vor Ort gebraut. Das Eis zur Kühlung stammte damals vom Kaltwassergletscher am Simplon. Das funktionierte natürlich nur, weil die Gletscher viel grösser waren als heute. Mit Bittprozessionen versuchte man gar, das Vordringen der Eismassen zu bremsen. Heute bittet man eher um das Gegenteil.

Briger Bier hat Geschichte

Wann in Brig letztmals ein Braukessel angefeuert wurde, ist nicht bekannt. Heute wird jedenfalls wieder gebraut, allerdings in Naters, um genau zu sein. 2017 liess Christian Imhof sein Bier noch in einer bayrischen Partnerbrauerei herstellen. «Seit Ende 2020 brauen wir unser Bier selbst», sagt er. Denn die Coronazeit brachte neben zahlreichen Einschränkungen vor allem eines: Zeit, sich Neuem zu widmen. «Wir hatten die Nase voll von kommerziellen Bieren und kaum Neuheiten auf dem Markt.» Gleichzeitig stiess Imhof im Unterwallis immer wieder auf innovative Kleinbrauereien. Und auch bei der Kundschaft beobachtete er eine wachsende Lust auf Abwechslung und neue Geschmackserlebnisse.

Also absolvierte Christian Frank Imhof einen Online-Braukurs an der Technischen Universität München (TUM) und braute Tag und Nacht, um das Gelernte in währschaftes Bier umzusetzen. Ein begeisterter Quereinsteiger mit einem inzwischen beachtlichen Sortiment von sieben bis acht Sorten. Zum Standardprogramm gehören Melchior, das Lager (sanft und würzig), Balthasar, das klassische Pale Ale (fruchtig bis exotisch) und Kaspar, das Brown Ale (kräftig und herb). Bei Imhof stehen die Namen allerdings nicht für die Heiligen Drei Könige, sondern für die drei weisen Affen. Gemeint sind die drei Kollegen,

«Seit Ende 2020 brauen wir unser Bier selbst. Wir hatten die Nase voll von kommerziellen Bieren und kaum Neuheiten auf dem Markt.»

Christian Frank Imhof, Gastgeber, Fluglehrer, Bierbrauer.



Christian Frank Imhof und seine Frau Norma Gemmet führen in Naters die Boutique-Hotels Adaastra und Adhhoc, das Restaurant Palazzo Patatüt und die Bar Joker.

«Die Mindestbestellmenge beträgt 500 Flaschen und wir haben viel Luft nach oben: Wir könnten zehnmal mehr produzieren.»

Christian Frank Imhof, Gastgeber, Fluglehrer, Bierbrauer.

die die Brauerei einst gegründet hatten. Wobei zwei wieder abgesprungen sind und Imhof das Zepter im

die die Brauerei einst gegründet hatten. Wobei zwei wieder abgesprungen sind und Imhof das Zepter im Alleingang übernommen und zwei Mitarbeitende angestellt hat: Johann, den Analytiker, und Ferhad, den Brauer, ein Syrer, der keinen Alkohol trinkt, aber umso besser braut.

Zum Standardsortiment gehört auch das Sobrii (erfrischend alkoholfrei), das angesichts des sinkenden Alkoholkonsums immer beliebter wird. Sein Herzstück: Eine wilde Hefe, die den Zucker langsam in Alkohol umwandelt. Nach der Hefezugabe wird der Alkoholgehalt täglich gemessen. Sobald er rund 0,4 Volumenprozent erreicht, wird die Gärung durch Kühlung gestoppt und das Bier abgefüllt und pasteurisiert, jeweils in Chargen von 100 Flaschen.

Daneben entstehen wechselnde Spezialitäten. Aktuell zum Beispiel der Tangamus, bernsteinfarben, vollmundig, mit einer herrlich feinporigen Schaumkrone. Gebraut mit Tango-Hopfen, einer neuen Sorte, üppig, krankheits- und klimatolerant, aus der Hallertau bei München, einem weltweit bekannten Hopfenanbaugebiet. Oder das Imperial Stout Gubernator: Damit gewann Imhof bei der Glug-Challenge 2025, einem Wettbewerb für Schweizer Getränkeproduzenten, den zweiten Platz. Eine beachtliche Leistung, angesichts seiner doch erst relativen kurzen Brauerfahrung.

Klein, flexibel, ausbaufähig

Von den jährlich 600 bis 800 Hektolitern Bier fliesst rund die Hälfte in Imhofs eigene Betriebe. Den Rest vertreibt er regional über Denner, Volg und Landi sowie schweizweit per Paketversand. «Wir produzieren pro Tag zwei Suden à je 1000 Liter. Je nach Stammwürze wird anschliessend Wasser zugegeben, sodass die Tagesproduktion bis zu 2500 Liter erreicht. Als Kleinbrauer ist Christian Imhof flexibel. So liefert er beispielsweise Bier mit individuellen Etiketten, etwa für Geburtstage, und arbeitet aktuell an Bierlieferungen für die Hexenköche auf der Belalp sowie die Karate-Schweizermeisterschaften.



«Die Mindestbestellmenge beträgt 500 Flaschen und wir haben viel Luft nach oben: Wir könnten zehnmal mehr produzieren.» Bei grösseren Anlässen haben Kleinbrauer wie Imhof allerdings kaum eine Chance. «Helfen könnte höchstens ein Zusammenschluss mehrerer Kleinbrauer, um gemeinsam die nötige Schlagkraft zu entwickeln.» Ideen hat Imhof viele, der übrigens mehr kann als Bier brauen. Zum Beispiel Fliegen. Er ist Fluglehrer und Präsident der Fluggruppe Oberwallis, in erster Linie aber Hotelier und Gastronom.

Nach einem Wirtschaftsstudium absolvierte er die Hotelfachschule Lausanne, arbeitete zwei Jahre als Fluglehrer in Amerika, und zwei weitere Jahre in der Hotellerie in Mexiko. Seine Betriebe führt er mit seiner Frau, Norma Gemmet, fröhlich, charmant, aufgestellt. Sie stammt aus einer Briger Gastronomenfamilie und wirtet nun zusammen mit ihrem Mann in Naters, dem grössten Dorf des Wallis übrigens, das eigentlich längst eine Stadt ist, dieses Privileg aber weiterhin seiner Nachbarin Brig überlässt.

Gastgeber aus Tradition

Aber zurück nach Naters: Christian Imhof und Norma Gemmet führen hier das Boutique-Hotel adaastra mit 35 Doppelzimmern, das adhhoc hotel mit 25 Zimmern, das Restaurant Palazzo Patatüt mit 70 Plätzen im Innenbereich, 50 auf der Terrasse und weiteren 180 im Saal sowie die Bar & Pub Joker. Zusammen treten die Betriebe unter dem Namen Mounge auf. Die Gäste verteilen sich zu etwa gleichen Teilen auf Ferien- und Geschäftsreisende sowie Gruppen.







Mit dem selbst gebrauten Briger Bier sorgen Christian Frank Imhof und Norma Gemmet auch im Bierglas für regionalen Genuss.

Das Palazzo Patatüt setzt auf Fine Dining und ist seit vier Jahren Gilde-Partner. Die Bar Joker lockt mit hauseigenen Bierspezialitäten, einem erlesenen Speiseangebot und kann für Events – auf Wunsch inklusive Brauereiführung – gebucht werden. Auch Nachhaltigkeit wird im Mounge grossgeschrieben: Das Adaastra wird über das lokale Fernwärmenetz mit Erdwärme beheizt. Eine Photovoltaikanlage auf dem Dach produziert Strom. Zudem nutzt das Gebäude die Abwärme hauseigener Elektrogeräte.

Das adaastra hiess früher übrigens Touring. Es wurde 1961 erbaut und zunächst von Christian Imhofs Grossmutter, später von seiner Mutter geführt. Das heutige Adhhoc Hotel, ehemals Rhodania, kam später dazu. Entstanden sind zwei Boutique-Hotels, schick, zweckmässig und unweit mehrerer Schneesportgebiete hervorragend gelegen. Auch das Langlaufparadies Goms ist nicht weit entfernt. Im Sommer ist Naters zudem idealer Ausgangspunkt, um die Walliser Alpen gleich beidseitig zu erkunden. Kurz gesagt: Im Tal zu übernachten, hat durchaus seine Vorteile.

www.mounge.ch; www.brigerbierbrauerei.ch