



Cesare Gallina von der Brauerei Aare Bier (l.) und Landwirt Manfred Stutzmann verbindet eine langjährige Freundschaft.

Ein grosser Schluck Region

Die Braugerste vom Feld nebenan, das Wasser von der Dorfquelle und der Strom vom Dach: Das Swiss Pale Ale von der Brauerei Aare Bier aus dem Seeland ist durch und durch regional.

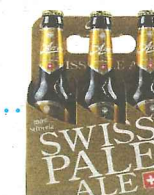
TEXT SARAH FERRER FOTO TOBIAS GERBER

Impressum: Coop, Region Bern, Postfach, 3001 Bern; Redaktion: Désirée Schmid (Leitung), Tel. 031 980 93 95, E-Mail: coopzeitung.be@coop.ch

AARE SWISS PALE ALE

Regionaler Biergenuss

Das Aare Swiss Pale Ale (Fr. 15.95/6 x 33 cl) der Brauerei Aare Bier wird ausschliesslich mit Schweizer Rohstoffen hergestellt und besticht mit seinem kräftig-blumigen Hopfenaroma. Das Spezialbier ist unfiltriert, kalt gehopft und enthält 4,8 % vol. alc. Erhältlich in zahlreichen Coop-Verkaufsstellen in der Region.



der dorfeigenen Quelle in Barga. Der Hopfen stammt aus Wolfwil. Und gar den Strom produziert die Brauerei Aare Bier selber – mit der Photovoltaikanlage auf dem Dach. «Wir wollen damit ein Zeichen im Sinne der Regionalität und Nachhaltigkeit setzen», betont Gallina.

Nur wenig Schweizer Braugerste

Dass das Aare Swiss Pale Ale Schweizer Malz enthält, ist alles andere als selbstverständlich: Zwar wurde bis Anfang des 19. Jahrhunderts in fast allen Schweizer Brauereien Malz hergestellt. Nach dem Zweiten Weltkrieg fing der internationale Handel mit Braugerste an und die kleinen Schweizer Betriebe verschwanden vom Markt. Daran hat sich bis heute nichts geändert: «Die Produktion von Malz ist für Landwirte wenig attraktiv», sagt Manfred Stutzmann. Zu tief seien die Preise, zu gross die Gefahr, dass ein Teil der Ernte als Tierfutter endet. Doch warum hat sich Stutzmann dennoch dem Malz verschrieben? «Ein Freundschaftsdienst», sagt er und klopft Gallina auf die Schulter. «Ich kenne Cesare von klein auf.» Deshalb habe er sich für die Pläne zu diesem Bier begeistern lassen. Und wer weiss: «Vielleicht trägt das Aare Swiss Pale Ale auch dazu bei, die Produktion von Schweizer Braugerste wieder zu fördern.»

Das Korn rieselt durch die Finger von Cesare Gallina (45). «Schau dir das schöne Malz an», sagt der Inhaber der Brauerei Aare Bier zum Landwirt Manfred Stutzmann (59). Die zwei Männer stehen auf dem Feld direkt hinter der Brauerei in Barga im Berner Seeland. Im Hintergrund thront der Chasseral. Vor exakt einem Jahr pflanzte Stutzmann auf den 65 Aren Land Braugerste an. Im Herbst fuhr er das Korn ein und liess es zu Malz verarbeiten. Knapp 3000 Kilogramm Schweizer Braugerste, die Grundlage für den neusten Streich der Brauerei Aare Bier: das Swiss Pale Ale. Ein Bier aus ausschliesslich Schweizer Rohstoffen. So kommt das Wasser aus

AKTUELL

Der Countdown zum Snowpenair läuft

Mundartrock, Souklänge und eindringliche Popsongs: Diesen Samstag, 7. April, erfolgt um 10.45 Uhr der Startschuss zum «Snowpenair». Die 21. Ausgabe des Open-Air-Festivals auf Kleine Scheidegg bietet ein vielseitiges Programm. Während die schottische Liedermacherin Amy Macdonald ihr neues Album «Under Stars» mit im Gepäck hat, dürfte Marc Sway das Publikum mit seinen südamerikanischen Klängen in Tanzstimmung versetzen. Mit dem Auftritt von Marc Trauffer kommen auch Mundartfans auf ihre Kosten. Vor Eiger, Mönch und Jungfrau gibt der Alpentainer Songs seines aktuellen Albums «Schnupf, Schnaps und Edelwyss» zum Besten. Einen Abstecher in die Welt des Raps macht Julian mit seinen Mundart-Hits. Doch damit noch nicht genug: Erstmals findet nach dem Snowpenair um 17 Uhr eine After-Party mit Musiker Daniel Kandlbauer aus Grindelwald und DJ Marlo aus Panama statt. Tickets gibt es unter www.snowpenair.ch (solange Vorrat). KAF

www.coop.ch/snowpenair

Outlet Schönbühl: Verkauf im April

Schnäppchen-Jäger aufgepasst: Im Schönbühl Center gibt es einen Outlet-Laden. Einkaufsfreudige finden dort Einzelstücke, Restposten und Liquidationen. Der Laden ist im April wie folgt geöffnet: Do, 5. April 2018, 9 – 19 Uhr Fr, 6. April 2018, 9 – 21 Uhr Sa, 7. April 2018, 8 – 17 Uhr KAF