

coop
Coopzeitung

FOOBY
TRADITIONELLES
NEU ENTDECKT
SEITE 56

**VIKTOR
RÖTHLIN**
GROSSES
LAUF-INTERVIEW
SEITE 100

**GENUSSLAND
SCHWEIZ**

Das Feinste aus
Stadt und Land.
32 Seiten Reportagen
und Rezepte.

Unser Bier von hier

**PROST
SCHWEIZ**

SEITE 14

Aare
Bier

Braumeister
Christian Schenk
von der Aarebier in
Bargen.



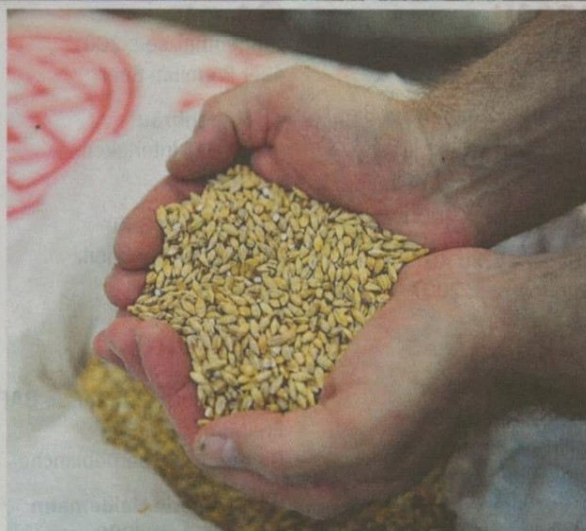
Bayern in Bargaen

BRAUKUNST IM SEELAND

◆ **Aare Bier** Gerste, Hefe, Hopfen, Wasser – sonst nichts: Der Gerstensaft aus dem Seeland genügt selbst dem bayerischen Reinheitsgebot. Dem Braumeister sei Dank. ———. MARKUS KOHLER



Christian Schenkl entnimmt mit dem Spindelzylinder eine Probe, um das Gärungsstadium festzustellen (oben rechts). Beim «Handmonitoring» wird die Brauerste stichprobenartig auf Glanz, Geruch, Geschmack, Form und Verunreinigungen wie etwa Grashalme überprüft (rechts).



Hier ist die Schweiz so weit und breit wie kaum sonstwo: Ein Gletscher hat in der Eiszeit die flache Ebene des «Grossen Mooses» im Seeland geschaffen. Vor ein paar Hundert Jahren Schwemmgebiet und Moor, ist es heute eine besonders fruchtbare Ebene, auf dem der Gemüseanbau boomt. Auch in Barga BE, einem Dorf in einer Aarebiegung, nicht weit von Murten- und Bielersee entfernt, spriessen auf den Feldern Kartoffeln, Rübli, Zwiebeln und Co. um die Wette. Alles Gemüse also?

Nein! Vor 12 Jahren haben nämlich ein paar wackere Leute aus der Gegend damit angefangen, etwas Neues aufzuziehen. Sie brauen Bier. Genauer gesagt:

Aarebier. Beinahe seit Anfang dabei ist Christian Schenkl, der damals 25-jährig in einer bayerischen Brauerei als frischgebackener Braumeister beschäftigt war. Als der den Anruf eines Kollegen aus seiner Meisterklasse erhält, stellt dies sein Leben auf den Kopf.

«Es war kein Traum von mir, fernab der Heimat zu arbeiten – im Gegenteil.» Dennoch entscheidet sich der junge Mann für Aarebier im Schweizer Seeland. «Beim Aufbau einer komplett neuen Brauerei in einem anderen Land mitzuhelfen – das war schon ein Wagnis», sagt er. «Aber ich wusste: So eine Chance gibts nur einmal im Leben. Wer nicht wagt, der nicht gewinnt.» Und Schenkl zog nach Barga.

Das war im Jahr 2005. Heute wohnt Christian Schenkl immer noch in der Gegend, nicht mehr auf dem Gelände der Brauerei wie zu Beginn, sondern in einem Haus in Aareberg, ganz in der Nähe. Er hat sich früh im Fussballclub engagiert, sich in eine Schweizerin – eine Kollegin des Chefs – verliebt, sie geheiratet und eine Familie gegründet.

Vom Gärungstank in die Flasche

Neben der Familie ist seine Leidenschaft auch nach zwölf Jahren noch immer der goldgelbe Gerstensaft. «Ich kann einfach nicht ohne!» Doch was ist beim Aarebier anders? «Wir brauen ein Spezialbier, das so frisch wie möglich in die Regale kommt», sagt Schenkl. «Übrigens nach dem strengen bayerischen Reinheitsgebot: Wir geben nichts dazu, wir nehmen nichts weg. Unser Bier besteht nur aus Hefe, Hopfen, Brauerste und Wasser!» Und er gerät richtiggehend ins Schwärmen: «Es ist nicht pasteurisiert und filtriert, es kommt unbehandelt vom Gärungstank direkt in die Flasche – wo findet man das sonst?»

Das pure Verfahren hat zwar Folgen für die Haltbarkeit: «Unser Aarebier ist nicht wie die Biere der Grossbrauereien ewig haltbar, sondern nur etwa fünf bis sechs Monate», so der Braumeister. Dafür leidet der Geschmack nicht: «Unser Bier ist schmeckt frisch, die Hefe zeigt noch eine leichte Note.» Das Filtrieren, das andernorts angewendet werde, nehme dem Bier oft Geschmack. So wieso: «Nicht wir machen das Bier, sondern die Hefe tut das. Wir sorgen nur dafür, dass die Hefe die ideale Grundlage und beste Bedingungen bekommt.» So bescheiden Christian Schenkl ist, so sehr gibt ihm und seinen Mitstreitern der Erfolg recht. Aarebier wächst von Jahr zu Jahr kontinuierlich. Das Wagnis, das Schenkl vor zwölf Jahren einging, hat sich für den Braumeister aus Bayern also gelohnt. ●