

expresso

1. Mai 2007

Die meistgelesene Branchenzeitung

Nr. 18

Ausgabe: Deutsche Schweiz/Tessin

Fr. 2.70

Abonnement 041 418 22 22, Fax 041 412 03 72

122. Jahrgang

Inserate 041 418 24 44, Fax 041 418 24 45, Adligenswilerstr. 29/27, 6002 Luzern

Red./Verlag 041 418 24 40 E-Mail: info@expresso.ch www.expresso.ch

Schwerpunkt-
Thema:

**BIERE UND
SOMMERDRINKS**

Seite 23
**STELLEN
ANZEIGER**

AZA 6002 Luzern

POSTCODE 1

DEPUIS 1760
CHAMPAGNE
Lanson
EXTRA DRY

Lanson International Suisse Sàrl
Rue de Rive 8
C.P. 3370
1211 Genève
tél. 022 311 27 27 • fax 022 311 27 28

WM-Teilnehmerin: Julia und ihre Sommerdrinks



FOTO: ERNST KÄNCHEL

Die künftige Berufs-WM-Teilnehmerin Julia Scussel hat für «eXpresso» soeben ihre vier Lieblingsdrinks gemixt. Kein Wunder, lehnt sie sich an der Bar des Parkhotels Waldhaus in Flims für einen kurzen Moment zurück. Sie lächelt und blickt

voller Stolz auf ihre Cocktail-Variationen. «Morgenrot», «Cauma», «Alpenglühen» und «Bergwiese» heissen die Sommerdrinks. Wie sie entstanden sind und was Julia sich von der WM Mitte November 2007 in Japan erhofft, lesen Sie auf den Seiten **14 – 17**



Interview zur neuen
Kochlehre 10–11



Kleine Brauereien
im Vormarsch 12–13

Paris Hilton

Bescheidenheit ist sicher nicht die Sache der Hotelierin. «Ich wäre eine gute Präsidentin der USA», glaubt Hilton. Bislang machte sie zwar vor allem als Skandalnudel von sich reden, aber «gut» ist eh relativ. Und attraktiver als der jetzige Präsident George W. Bush ist sie allemal.



ISSN 1661-2175



9 771661 217007

Küchenhilfe
par excellence:
anliker – das
Original!



www.gaufrettes.ch

BRUNNER AG, Kloten, Tel. 044 814 17 44

Geschirr- und Gläserspüler
GEHRIG
Der Schweizer Meister.
Gastgewerbe

F. Gehrig AG • 6275 Ballwil
www.gehrig-washer.ch
Tel. 041 449 77 77





Die Mitarbeitercrew der Brauerei Aare-Bier (v.l.): Braumeister Christian Schenkl, René Köhli, Besitzer Max Herrmann und Geschäftsführer Cesare Gallina. Sie posieren in T-Shirts aus dem Merchandising-Sortiment vor der Abfüllanlage.

Guter Start: Quereinsteiger brauen erfolgreich Spezialbier

In den letzten Jahren haben Grossbrauereien einige traditionelle Bierhersteller einverleibt. Nun gibts einen Gegentrend: Immer mehr kleine Brauereien entstehen und haben mit ihren Spezialbieren

grossen Erfolg bei den Konsumenten. Eine von ihnen ist die Brauerei Aare-Bier aus dem bernischen Bagen. Sie ist noch kein Jahr alt und hat bereits drei Auszeichnungen für ihre Spezialbiere eingeehmt.

Den August 2006 wird Cesare Gallina nie mehr vergessen: In diesem Monat kam alles aufs Mal. Beruflich und privat. Er heiratete, kurz bevor er zum ersten Mal Vater wurde. Fast zeitgleich eröffnete er als Geschäftsführer die Brauerei Aare-Bier in Bagen. «Das war ein verrückter Monat», erinnert er sich.

Ein Monat, der unter einem guten Stern stand: Der Nachwuchs

gedeiht, die Ehe läuft prächtig. Und auch der Betrieb schreibt erste Erfolge. Mehr noch:

An den Solothurner Biertagen erhielt die Brauerei Aare-Bier insgesamt drei Medaillen.

Das «Weizen» ist mit Silber und das «Kellerfrisch» gleich mit zwei Bronzemedailles ausgezeichnet worden

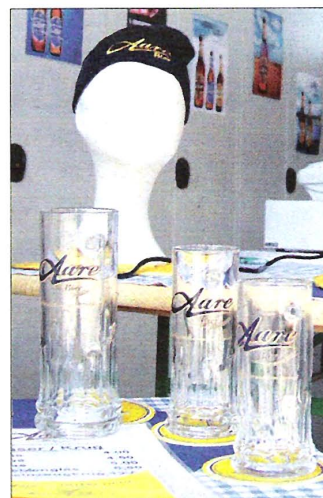
(siehe Kasten rechts). «Das ist ein phänomenales Ergebnis», sagt Gallina, der bei der Rezeptur der Siegerbiere mitgewirkt hat. «Wir stellen insgesamt drei Spezialbiere her und zwei davon kommen gleich in die Ränge. Das ist sensationell.»

Und dabei ist es reiner Zufall, dass es die Brauerei Aare-Bier überhaupt gibt. Max Herrmann, Besitzer von Grundstück und Infrastruktur

der Brauerei Aare-Bier, kam bei einem Besuch in Davos auf die Idee. «Als ich in der Monstein-Brauerei stand, wusste ich: Das ist es», erinnert sich Herrmann. In Bagen betreibt er eine Trocknungsanlage, in der Ausschussware aus dem Kartoffelmarkt zu Tierfutter verarbeitet wird. Aber: «Die Landwirtschaft ist rückläufig, wir suchten nach einem zweiten Standbein», so Herrmann.



Besitzer Max Herrmann (links) und Geschäftsführer Cesare Gallina helfen beim Abfüllen. Im Schnitt werden pro Stunde 2700 Flaschen Bier abgefüllt, etikettiert und in Harassen abgepackt.



Merchandising-Artikel ergänzen das Biersortiment.



Die Braustube kann für private Anlässe gemietet werden. Die Miete ist 250 Franken. Wer dazu die Getränke bezieht, erhält eine Preisreduktion.



Alexandra Leisi übergibt Cesare Gallina die Silbermedaille für sein Weizenbier. In der Mitte der Organisator der Biertage, Alex Künzle.

Mit der Brauerei Aare-Bier scheint er die richtige Wahl getroffen zu haben. Max Herrmann, der lieber im Hintergrund bleibt, hat mit Cesare Gallina ein ideales Aushängeschild gefunden und ihn mit dem Aufbau der Biermarke beauftragt.

Cesare Gallina ist alles andere als Bierbrauer. Der gelernte Elektromonteur, der sich zurzeit in Betriebswirtschaft weiterbildet, hat sich während zwei Jahren in insgesamt 16 Brauereien das nötige Fachwissen angeeignet. Am längsten war er bei der Brauerei Unser Bier in Basel, wo er ein mehrmonatiges Praktikum absolvierte.

In seinen Lehr- und Wanderjahren hat er sich auf diese Weise Fachkompetenz angeeignet. Zusammen mit Bierbrauer Christian Schenk hat er die Rezepturen für die drei Biere Kellerfrisch, Weizen und Amber kreiert. Dabei haben die beiden die Grundmischung mit den eigen-

en Geschmacksempfindungen kombiniert.

«Unsere Biere entsprechen dem Schweizer Geschmack, weil sie nicht zu bitter sind»,

ist Cesare Gallina überzeugt. Das zeigt der Erfolg: In den ersten acht

Monaten sind bereits 100 000 Liter Bier abgesetzt worden, entweder via Rampenverkauf oder Direktlieferungen an Restaurants. Das sind 20 Prozent mehr als Gallina budgetiert hat. Gekrönt wird dieser Erfolg nun mit den beiden in Solothurn ausgezeichneten Bieren.

ruth.marending@gastroneus.ch

Diese zwei Biere haben drei Medaillen geholt



Aare-Bier «Kellerfrisch»

Das «Kellerfrisch» hat zwei Bronzemedailles gewonnen in den Kategorien Spezialbier und Lager unfiltriert. Es ist ein schlankes, hopfenbetontes Spezialbier. Erhältlich in Flaschen zu 33 cl (Fr. 1.60) und 50 cl (Fr. 1.80) ab Rampe.



Aare-Bier «Weizen»

Das «Weizen» hat in der Kategorie Weizen Silber geholt. Es ist ein obergäriges, naturtrübes mit Weizenmalz gebrautes Weissbier. Durch die obergärige Hefe erhält es einen blumigen Geschmack. Erhältlich in Flaschen zu 50 cl (Fr. 2.-) ab Rampe.

Aare-Bier: Facts & Figures

Standort: im Berner Seeland

Besitzer: Max Herrmann

Geschäftsführer: Cesare Gallina

Mitarbeiter: vier, einer davon gelernter Braumeister

Rampenverkauf: jeden Freitag von 15 bis 18 Uhr

Braustube: offen jeden Freitag von 16 bis 24 Uhr

Braumenge: rund 6000 Liter pro Woche

Absatz: 45 Prozent «Kellerfrisch», 45 Prozent «Amber», 10 Prozent «Weizen»

Investitionen: rund dreieinhalb Millionen Franken

Kontakt: Brauerei Aare-Bier, Neuenburgstrasse 42, 3282 Bagen, Telefon 032 391 00 22, E-Mail: info@aarebier.ch