

MURI, KÖNIZ, NIEDERSCHERLI UND SEELAND

Bier aus der Waschküche

Es staunt die Nachwelt: Als Bierkonzerne die lokalen Brauereien beerdigt hatten, begannen Dutzende Bierfreunde dem Schicksal zum Trotz Kleinbrauereien aufzubauen. Über das Glück leidenschaftlicher Jungbrauer.

In einer schönen Nacht packte Jürg Kohler aus Muri sein Brauereigerät und fuhr tief in den Berner Bremgartenwald. Der Kalender versprach Vollmond. Mitten im Holz, neben dem sagenumwobenen Glasbrunnen, stellte Kohler den grossen Topf auf den Gasheizer und das Gärfass ins Laub. Der Brunnen sei ein Kraftort, behauptet der Volksmund, und das Wasser darin kein gewöhnliches. Deshalb mischte Kohler Malz und Hopfen mit dem Nass aus der Quelle. So dampfte bald Vollmond-Glasbrunnen-Bremgartenwald-Bier gegen die schwarzen Baumkronen.

Kohler braut normalerweise zu Hause – aus Platznot in der Waschküche. Doch die Liebe zum Ungewöhnlichen haben die Brauer der jüngsten Generation halt im Blut. Und schafften so,



Urs Baumann

Vielleicht die kleinste Brauerei der Welt: Jürg Kohler aus Muri braut 40 bis 60 Liter Bier pro Monat und verkauft es an Quartierfesten.

was vor wenigen Jahren keiner für möglich hielt: Auf den Gräbern der alten Brauereien bereiteten sie die Renaissance der Braukultur vor, eine kleine Revolution gegen das Einheitskonzernbier von Feldschlösschen.

Um die Wette gebraut

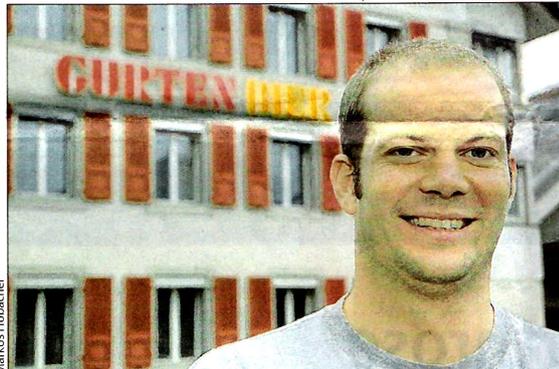
Das Unerwartete kommt unverhofft. Bis Ende der 80er-Jahre ging den meisten Bierbrauereien die Luft aus – der Gurten-Brauerei, Hürlimann, Wardeck, der Steinhölzli-Brauerei, der Langenthaler Brauerei. Bierriesen wie Feldschlösschen hatten die Kleinen trockengelegt. 1990 zählte der Bund noch gerade mal 30 Braustätten, die Biersteuer zahlten. Das Ende des Regionalbiers schien besiegelt. Was dann geschah, verblüffte selbst Andreas Kehrl, den Verwalter der eidgenössischen Biersteuer. In Schöpfen, verwaisten Fabrikarealen, Restaurantkellern und stillgelegten Käsereien begannen die Bierfreunde, um die Wette zu brauen.

Neu: Land der 1000 Biere

Allein in der Region Bern schossen mehr als ein Dutzend Brauereien aus dem Boden: In Niederscherli zapfen zwei Jungbrauer Scherlibräu; in Oberdiessbach entstand Waldnerbräu; im Krauchthal gärt die Hardeggperle; in Meikirch braut Hanspeter Grossenbacher Grobibräu. Dazu kommt die Brauerei im alten Berner Tramdepot. In Nidau und Burgdorf servieren zwei weitere Wirte ihren eigenen Hopfen. Sogar auf dem Areal der alten Gurten-Brauerei versuchen zwei Bierfreunde, die alte Tradition wieder aufleben zu lassen. Im seeländischen Bauerndorf Bargaen wird derzeit gar eine kleine Brauereifabrik gebaut (siehe Text links). Innert eines Jahrzehnts wuchs die Zahl der Brauereien von 30 auf 200 an. Und die Zahl der heimischen Biersorten war noch nie so hoch: Sie stieg laut Biersteuerverwalter Kehrl von 200 auf über 1000.

Die Schaumalchemisten

Noch frönen viele der jungen Brauer ihrer Leidenschaft nur nach Feierabend. Einige wollen



Der Kehrsatzer Andreas Wittwer will wieder Bier vom Gurten: Im stillgelegten Gurten-Areal hat er eine neue Brauereianlage eingerichtet.

nichts anderes. «Würde ich das Hobby zum Beruf machen, müsste ich mich kommerziellen Zwängen unterziehen», sagt zum Beispiel Jürg Kohler. Er pröble lieber an «nicht mehrheitsfähigen Bieren». So mischte er seinen Malzbrühen schon allerlei bei – Ingwer, Koreander. Und er setzte auf Rezepte, die andere gar für unbrauchbar hielt: Er habe schon Malz durch caramelsierten Malzzucker ersetzt: «Das ist, wie wenn man ein Cake aus reinem Gewürz backen

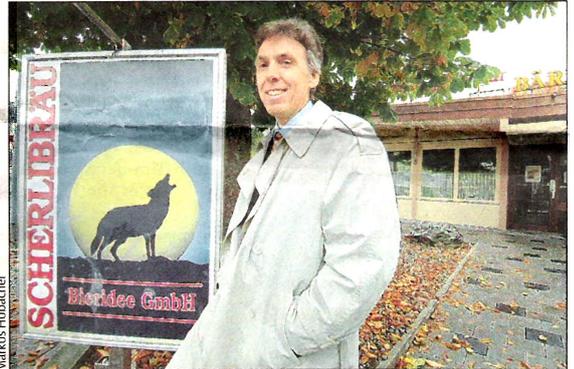
würde.» Ihn habe doch nur interessiert, wie weit man gehen könne. 40 Liter braut Kohler alle 30 Tage, verschenkt es an Freunde und verkauft es an Dorffesten.

Vom «Schwarzen Wolf»

Mit einer grösseren Kelle rühren Heinz Engi und Thomas Schneiter aus Niederscherli in ihrer Malzbrühe. Sie sind die Erfinder des Scherlibräu, produzieren 500 Liter Hopfengetränk im Monat und beliefern heute bereits den «Bären» Köniz und zwei Dorfläden. Ihre Braustätte: die ehemalige Käserei in Mittelhäusern. Anzahl Biersorten: zwölf. Ihre Spezialität ist der «Schwarze Wolf», ein Bier, das noch dunkler ist als das irische Guinness. Der Weg zum Berufsbrauer liegt jedoch fern. Engi hält fest: «Wollten wir voll ins Geschäft einsteigen, müssten wir eine halbe Million in unsere Anlage investieren.»

Ebenfalls startbereit fürs Biergeschäft im Nebenamt ist der neue Brauer im Gurten-Areal. Mit seinen Maschinen könnte der Bauführer Thomas Wittwer gar 800 Liter im Monat herstellen. Allerdings ist seine Bleibe unsicher: «Wir haben bis jetzt keine Garantie, dass wir langfristig auf dem Areal bleiben können», sagt Wittwer. Zurzeit wartet der Gurten-Brauer auf eine Signal des Arealbesitzers: «Bevor er uns zusagt, macht es keinen Sinn, dass wir Abnehmer suchen.»

MISCHA AEBI



Heinz Engi aus Niederscherli ist Mitbegründer von Scherlibräu. Seine Brauerei beliefert den Könizer «Bären» und zwei Dorfläden.

Neue Seeland-Brauerei: Konkurrenz für Felsenau?

Auch die alten Brauereien Felsenau und Egger spüren Aufwind. Jetzt bekommen sie aber Konkurrenz aus dem Seeland.

Auch jene beiden Bierproduzenten in der Region, die das Brauereisterben der 90er-Jahre überlebten, verspürten den darauffolgenden Boom hin zum Lokalbier: Die Brauerei Egger aus Worb konnte ihren Bierabsatz nach der Schliessung der Gurten-Brauerei nahezu verdoppeln. Ähnlich gings der Berner Brauerei Felsenau. Sehr bald werden die beiden nun aber regionale Konkurrenz aus dem Seeland bekommen. Im kleinen Bauerndorf Bargaen will nämlich Max Herrmann, Inhaber der Kartoffeltrocknungsanlage, nächstes Jahr eine kommerzielle Brauerei mit anfänglich drei bis vier Mitarbeitern eröffnen. Im November soll der Spatenstich für die 50 Meter lange Fabrikhalle erfolgen.

Wollen das Seeland erobern

Mit dem neuen Bier will Geschäftsführer Cesare Gallina Restaurants, Läden, Getränkeabholdienste, Feste und Vereine im Seeland bedienen. Eine Marktanalyse habe ergeben,

dass ein neues regionales Bier im Seeland sehr willkommen sei. Eine der Besonderheiten am neuen «Aarebier»: Es soll ein «frisches Bier» sein, will heissen unfiltriert, unpasteurisiert und nur aus «hochwertigen Rohstoffen».

Starten wollen die Bargaener Brauer mit zwei Sorten: mit einem halbdunklen und einem hellen namens «Kellerfrisch». Gallina hat ein dreimonatiges Praktikum in einer Brauerei gemacht. Dennoch will er für die Produktion einen professionellen Braumeister anstellen. Ziel des Bargaener Brauers: «Wir möchten uns auf dem seeländischen Biermarkt als Spezialität etablieren.» In der «Aarebier»-Brauerei kann pro Tag 2000 Liter Bier produziert werden. Neben der Brauerei will Gallina eine Probierstube einrichten, die freitagabends offen ist.

Zukunft: Vorteil für Kleine

Demnächst kommt eine Bundesverordnung den kleineren Brauereien entgegen: Der Bund will ihnen bis zu 40 Prozent Rabatt auf der Biersteuer geben. Die kleinsten Gasthausbrauereien, aber auch Felsenau, Egger und die neue aus Bargaen werden davon profitieren. MA

BIER
Hopfen und Malz

Bier wird aus Hopfen, Malz, Hefe und Wasser und allenfalls diversen Zusätzen hergestellt. Malz entsteht, indem man Weizen, Gersten oder andere Getreidekörner keimen lässt. So wird die Getreidestärke wasserlöslich gemacht. Malz ist abgesehen vom Wasser der Hauptbierbestandteil. Hopfen macht das Bier bitter und dient der Konservierung. Die Hefepilze vergären dann einen Teil des Stärkezuckers in Alkohol. **ma**

Informationen zu regionalen Bieren, Hausbrauereien und Bierrezepten: www.hausbrauer.ch oder www.sios.ch