

Bieler braut wieder sein eigenes Bier

Vor bald **hundert Jahren** wurde der letzte Schluck Bieler Bier getrunken. Heute spendiert der Bieler Daniel Trignani eine neue Runde. Mit «Bier-Bienne» bringt er unserer Stadt ihr eigenes Bier zurück.

MIRIAM LENZ

Die Melange aus Deutsch und Französisch hat lange genug gegärt und gereift. Endlich dürfen die durstigen Kehlen «Bier-Bienne» – Biels erstes eigenes Bier seit fast hundert Jahren – kosten. «Es ist ein Bier zu Ehren der Zweisprachigkeit», sagt sein Brauer, der Bieler «Pooc»- und Bierladenbetreiber Daniel Trignani. Doch mehr dazu plus tard.

In erster Linie kommt heute ein Bier auf den Markt, das genau so geworden ist, wie es sich sein «Erfinder» gewünscht hat: «speziell, vollmundig, herb und trotzdem süffig, günstig, aber nicht billig».

Die ersten Meinungen

Das neue Bieler Bier wird mit drei verschiedenen Hopfen, unterschiedlichen Malzsorten und einer Reinzuchtheffe gebraut. Damit die Bieler Bierliebhaber wissen, was sie sich künftig hinter die Binsen giessen, haben Christoph Uhl und Daniel von Allmen, beide Mitarbeiter des Bierladens «Bier-Bienne», das neue Hopfengetränk degustiert. Für alle anderen sollen die neuen Flaschen jedoch bis zum morgi-



Vom neuen Produkt begeistert: die Bier-Profis. Bild: Anita Vozza

«Bier-Bienne»-Degustation

Wer zu den ersten «Bier-Bienne»-Trinkern gehören will, kann sich **heute** ab 16 Uhr den ersten Schluck genehmigen. Degustiert wird im «Pooc» an der Rechbergerstrasse in Biel. (ml)

gen Einweihungstag verschlossen bleiben.

«Ein Genuss für jeden Bierliebhaber, der sich von der normalen

Blondbiertrinkkultur abheben möchte», lautet das Urteil von Daniel von Allmen. «Bier-Bienne ist ein leicht fruchtiges, trockenes Spezialbier.» Auch Christoph Uhl verliert sich im Fachsimpeln. «Der erste Schluck ist spritzig und blumig», sagt der Fachmann. Der Abgang hingegen sei bitter und sehr lang anhaltend. Alles in allem betitelt er das bernsteinfarbene Bier als ein «runder, abgestimmter Appetitanreger mit kräftigem Schaum.»

Keine Konkurrenz

«Bier-Bienne» wird in der kürzlich eröffneten Aarebrauerei in

Bargen produziert. «So können wir Synergien nutzen», sagt Daniel Trignani über die Zusammenarbeit mit dem Aare-Bier-Hersteller. Ausserdem stehe seine Bieridee in keiner Konkurrenz zum restlichen Angebot der Region.

Bereits interessieren sich verschiedene Gastronomiebetriebe für «Bier-Bienne» – im Bieler Restaurant «L'Ecluse» kann man es sogar schon heute bestellen. Vorerst ist «Bier-Bienne» nur in Flaschen, schon bald aber auch im Offenausschank erhältlich.

Die neue Zweisprachigkeit

Mit «Bier-Bienne» ist ab heute Abend aber nicht nur ein neuer Gerstensaft, sondern auch eine neue Sprache in aller Munde. Ob mit oder ohne schwere Zunge – wer seine Meinung über die Stadt Biel künftig öffentlich kundtun will, kann bienne-deutsche Kolumnen verfassen. Wie eine Kravatte werden diese regelmässigen den «Bier-Bienne»-Hals zieren.

Die Sprache ist so simpel wie ihr Name sagt. Es handelt sich um eine schlichte und willkürliche combinaison aus deutschen und französischen mots. «Das ist meiner Meinung nach echter Bilinguismus», sagt Trignani. Thomas Gfeller, Leiter Stadtmarketing, Jessi Brustolin, Gitarrist von «Treekillaz», und Patricia Verdecchia, Sozialarbeiterin in Biel, gehen mit ihm einig. Ihre bienne-deutschen Kolumnen werden die ersten Grundlagen für sinnvolle Biergespräche sein.