

LYSSER & AARBERGER

Jetzt alle 14 Tage

22./23. MÄRZ 2006 Woche 12 12. Jahrgang

WOCHE

BIER

Hofbräuhaus Bargaen

Das Seeland ist bald um ein Regionalprodukt reicher. Ab August wird in Bargaen Bier gebraut.

von
Martina
Ryser

Es ist noch nicht lange her, da brachte der Saunaclub «Kleopatras» neues Leben an die Bargaener Neuenburgstrasse. Nun soll bald auch eine Brauerei für fröhliche Stimmung in der Industriezone des Seeländer Bauernsorgen. «Aare Bier» heisst der neue Hopfentee aus dem Seeland.

Das Wasser stammt allerdings nicht von der Aare, sondern von der Quelle der Bargaener Schanze. «Die Aare fliesst hinter der Brauerei durch und ist ein idealer Name für ein regionales Produkt», sagt Cesare Gallina, Geschäftsführer des Brauereibetriebs und derzeitiger Betriebsleiter der Bargaener Trocknungsanlage. Ob das neue Bier auch in Flussschwindigkeit der Aare durch trockene Kehlen gespült wird? Ab August wird es die Gaumen der Bierkonsumenten gewinnen können.

Die Bieridee von Max Herrmann, Besitzer der Trocknungsanlage, blieb jejjendenfalls keine

Schnapsidee: Gallina folgte dem Einfall seines Chefs, streckte seine Fühler im Biergeschäft aus und klärte die Realisierbarkeit einer Kleinbrauerei ab. Das Pläneschmieden begann vor knapp zwei Jahren, heute fusst das Projekt – wenn auch noch nicht sichtbar – auf sicherem Boden.

Die Bauarbeiten auf der 825 Quadratmeter grossen Fläche sind in Gang. «Der lange Winter hat uns einen Strich durch die Rechnung gemacht», sagt Gallina. «Das Bier hätte bereits im Mai auf den Markt kommen sollen.»

Gallina, der ein dreimonatiges Praktikum in einer Basler Brauerei absolvierte («ich will schliesslich wissen, wovon ich spreche»), wird sich künftig um Betriebsleitung, Vertrieb und Marketing kümmern. Dass ein Braumeister aus Deutschland Gerstenmalz, Hefe, Hopfen und Wasser zum neuen Seeländer Hopfentee brauen wird, kommt nicht von ungefähr. «In

Deutschland existiert diese Berufsausbildung zum Brauer und Braumeister noch», sagt der Bargaener. In der Schweiz ist das Bierbrauen in der Berufsausbildung zum Lebensmitteltechnologen nur noch eine Fachrichtung. «Zudem wird die Bierkultur in Deutschland gepflegt», so Gallina. In Schweizer Restaurants hingegen sei nur die Weinkarte eine Selbstverständlichkeit.

Drei «Aare»-Biersorten will Gallina ab August über den Tresen schicken: «Amber», ein malzbetontes, bernsteinfarbenes Bier, «Kellerfrisch» ein helles, hopfenbetontes und das «Weizen», ein hefetrübes Weizenbier.

Brauereien, die über 40 000 Hektoliter jährlich produzieren, will der Bargaener nicht naheifern. «Mit einer Kapazität von bis zu 2000 Litern pro Sud gehören wir zu den Kleinen.» Über die Marktentwicklung mag er sich jetzt nicht den Kopf zerbrechen. «Wie der Name



Foto: Inel Schweizer

sagt: Wir verkaufen entlang der Aare», scherzt er. Man wolle sich vor allem im Seeland verankern.

Das «Aare Bier» ist ein echtes Naturbier, das nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut und weder durch Filtration behandelt noch pasteurisiert wird. Nach fünf- bis sechswöchiger Gärung und Lagerung wird es in nur zwei Wochen abgefüllt und vertrieben. Der Kleinbetrieb setzt mit einer aufwändigen Produktion auf Nachhaltigkeit, die Zutaten werden – mit Ausnahme von Malz – alle aus der Region bezogen.

Cesare Gallina. Er will Seeländerinnen und Seeländer auf den «Aare Bier»-Geschmack bringen.