

STELLENMARKT

AZ 2500 Biel
Nr. 196
Preis: Fr. 2.50

Bielener Tagblatt



Libyen

Wo ist Ghadhafi?

Die Rebellen haben Ghadhafis Anwesen erobert, den Oberst aber noch nicht gefunden. SEITE 2

Museum Neuhaus

Der Lärm in Bildern

In den 90er-Jahren wurde in Biel wacker abgerissen. Yvan Kohlers Kamera war stets dabei. SEITE 18

Micky Maus

Runder Geburtstag

Seit 60 Jahren gibt es Micky-Maus-Hefte in deutscher Sprache. SEITE 12

INHALT

Seit fünf Jahren Bier aus Bargaen

Die Brauerei Aare Bier feiert ihren fünften Geburtstag. Sie hat vom Trend zu regionalen Produkten profitiert und hat den Sprung zur Profitabilität geschafft. WIRTSCHAFT SEITE 5

Weiteres Wachstum bei Uhrenexporten

Auch im Juli wurden wieder mehr Uhren exportiert als im Vorjahr. Das Plus beträgt mehr als 20 Prozent, erst zweimal

Kantonspolizei gesteht Fehler ein

Alkoholgehalt 5 Prozent, Wachstum 25

Die Brauerei **Aare Bier** feiert am Wochenende ihren 5. Geburtstag. Sie hat die Skeptiker Lügen gestraft - mittlerweile ist das Unternehmen profitabel.

TOBIAS GRADEN

Cesare Gallina ist etwas heiser an diesem Tag. Am Tag vor dem Treffen hatte er 38,5 Grad Fieber, nun immer noch 38 Grad, er muss aufpassen, dass er die leichte Sommergrippe ohne Fehl-tage im Betrieb übersteht.

Gallina wirkt energiegelad und umtriebig wie je, eine Zwangspause im Bett könnte er jetzt gerade gar nicht gebrauchen. Sein Telefon klingelt allenthalben, «ja, die Musikgesellschaft spielt eine halbe Stunde lang, ja, gerne reserviere ich den Tisch», so geht das die ganze Zeit in diesen Tagen.

Die Betriebsamkeit des Geschäftsführers hat einen freudigen Grund: Am Wochenende feiert die Brauerei Aare Bier in Bargaen im Seeland mit einem grossen Fest die ersten fünf Jahre ihres Bestehens.



Das Team der Brauerei: (v.l.) Peter Mori, René Köhli, Cesare Gallina, Richard Krigovsky, Christian Schenkel und Max Herrmann. Bild: Tobias Anliker

25 Prozent Steigerung

Grund zum Feiern gibt es allemal. «Seit etwa einem Jahr ist die Brauerei selbsttragend», sagt Max Herrmann, der Besitzer des Betriebs, «ich bin sehr zufrieden.» Herrmann hat die Brauerei gegründet, weil sich das Ende der Subventionen für die Kartoffeltrocknungsanlage, die er betrieb, abzeichnete, diese somit kaum mehr profitabel zu betreiben sein würde und er sich also nach einem neuen Standbein umsah. Mittlerweile ist die alte Trocknungsanlage abgerissen und an ihrer Stelle eine an die Fenaco vermietete Halle erstellt, die modernere Anlage komplett an die Zuckerfabrik Aarberg fremdvermietet und die Kapazität der Brauerei seit Bestehen erweitert worden.

Im laufenden Jahr wird sie etwa 4000 Hektoliter Bier hergestellt haben. Damit gehört sie zwar noch lange zu den kleinen Brauereien des Landes - schon Egger in Worb ist laut Gallina zehnmal so gross -, verglichen mit den 3200 Hektolitern Ausstoss im Jahr 2010 verzeichnet sie aber eine deutliche Steigerung. Die kritische Grösse jedenfalls ist erreicht, ab etwa 3000 Hektolitern kann eine Brauerei in dieser Grösse profitabel wirtschaften. Damit hat Aare Bier auch die anfänglichen Skeptiker in der Branche Lügen gestraft, die das forsche Auftreten

von Cesare Gallina zu Beginn offenbar irritierte und die der Brauerei das Erreichen der Profitabilität nicht zugetraut haben.

Regionale Produkte gefragt

Der Aare Bier kommen die grossen Trends der letzten Jahre im Konsumentenverhalten in der Schweiz entgegen. Vermehrt werden in allen Lebensmittelbereichen regionale Produkte nachgefragt, was sich etwa auch an den entsprechenden Marketinganstrengungen der Grossverteilern ablesen lässt. Aare Bier ist denn auch mittlerweile in 24 Coop-Filialen im Seeland erhältlich, ebenso in den Läden der Landi Seeland AG. Selbst in Bern ist Aare Bier an mehreren Verkaufsstellen erhältlich.

Nach wie vor werden alle Verkaufsstellen selber beliefert, an drei Tagen pro Woche wird das Bier ausgefahren. Diese regionale Fokussierung will das Unternehmen auch bei zunehmender Nachfrage nicht aufgeben. «Das Aare Bier aus Bargaen braucht im Tessin nicht», sagt Cesare Gallina, «wir propagieren ja gerade die regionale Herkunft, und es macht keinen Sinn, Wasser in der ganzen Schweiz herumzukurieren.»

Gerne aber will Gallina noch weitere Marktanteile im Seeland gewinnen. Die Maximalkapazität

Das Fest

Freitag, 26.8.:
• 16 Uhr: Festbeginn, bis 3 Uhr nachts mit DJ Surfin' Löblers

Samstag, 27.8.:
• 12 Uhr: Festbeginn
• 13.30 Uhr: Live-Flaschenabfüllung
• 16 Uhr: Tomazobi
• 21 Uhr: QL (letztes Konzert mit Stämpf)
• bis 3 Uhr nachts: DJ Surfin' Löblers

Sonntag, 28.8.:
• 11 Uhr: Festbeginn
• 11.30 Uhr: Konzerte der Musikgesellschaften Kappelen-Werd, Bargaen und Lyss
• 13.30 Uhr: Live-Flaschenabfüllung
• 17 Uhr: Festende

Ort: Brauerei Aare Bier, Bargaen. Freier Eintritt, Bus, Zeltplatz, Gumpischloss. (tg)

LINK: www.aarebier.ch

der Brauerei beträgt im jetzigen Ausbaustand etwa 6000 Hektoliter pro Jahr, sollte dereinst ein weiterer Ausbau nötig sein, besitzt man noch Landreserven

gleich neben dem bestehenden Gebäude.

Rekordzahl an Brauereien

Den Biermarkt in der Schweiz prägen zurzeit zwei gegenläufige Tendenzen. Einerseits wird in der Schweiz so viel ausländisches Bier verkauft wie noch nie. Gemäss Alois Gmür, dem Präsidenten der Interessengemeinschaft unabhängiger Klein- und Mittelbrauereien, handelt es sich dabei vor allem um billiges Dosenbier, das in Discountern verkauft wird. Andererseits zählt die Schweiz dank des erwähnten Trends zu lokalen Produkten so viele Brauereien wie noch nie, zurzeit sind es gut 320. «Beinahe jede Woche wird eine neue gegründet», sagt Gmür, der selber als Braumeister und Mitbesitzer bei der Brauerei Rosengarten in Einsiedeln tätig ist.

Die allermeisten der Neugründungen sind allerdings sogenannte Mikrobrauereien mit einem Ausstoss von unter 1000 Hektolitern pro Jahr. Ihr Anteil am Gesamtmarkt beträgt gerade mal ein Prozent. Den Löwenanteil im Markt besetzen denn auch die beiden Grosskonzerne Carlsberg und Heineken (58 Prozent). 21 Prozent entfallen auf Importbiere, acht Prozent auf Klein- und Mittelbrauereien, zwölf Prozent auf überregionale Brauereien.

Vom Boom der Kleinbrauereien

profitiert auch Aare Bier: Gut ein Viertel des Umsatzes von etwa einer Million Franken entfällt auf die Lohnbrauerei. Aare Bier leistet für Kleinmarken sozusagen Entwicklungshilfe, indem sie Biere nach ihren Rezepten braut. Zurzeit sind dies Lozärner Bier, Braukultur AG in Uster, Churer Stadtbier und das Bier Biemme. Der Ustermer Betrieb hat nach dieser Testphase selber eine Brauerei aufgebaut und wird ab nächstem Jahr sein Bier selber herstellen.

«Sehr aktiver Betrieb»

Derzeit kann die Brauerei in Bargaen etwa 420 Stellenprozent finanzieren. Nächstes Ziel ist, eine Arbeitskraft für die Administration anzustellen. In der Einschätzung von Alois Gmür hat Aare Bier jedenfalls Zukunft: «Es ist ein sehr aktiver Betrieb, der sicher weiterbestehen wird.»

Geschäftsführer Gallina hat trotz erfolgreicher Aufbauarbeit noch nicht genug. Zwar habe er durchaus schon Angebote anderer Unternehmen gehabt, «aber mir gehts hier gut», sagt er lächelnd. Eher sei davon auszugehen, dass er zum Teilhaber werde. Sagts und telefoniert schon wieder: Ueli Stettler von der «Chappele Chäsi» gibt grünes Licht für den neuen Aare-Bier-Käse. Es sollte gerade noch reichen mit der Auslieferung aufs Fest hin.