





Beat Kuhn

Bier ist der Schweizer Bierkanton. Denn mit gut 100 stehen hier mehr Brauereien als in jedem anderen Kanton. Und mit 20 bei der Eidgenössischen Zollverwaltung registrierten Brauereien ist auch die Region gut vertreten (siehe Infobox). In der ganzen Schweiz sind regionale Biere Nischenprodukte, die weniger als ein Prozent des Konsums ausmachen, und die allermeisten der heutigen 552 Brauer sind Amateure, die das Brauen als Hobby betreiben (siehe Zweittext). Das ist auch in der Region nicht anders.

#### Auf dem Bio-Trip I: Seeland Bräu Nidau

Das erste regionale Bier nach der Auflösung des Bierkartells 1991 (siehe Zweittext) kam von der Brauerei Seeland Bräu in Nidau. Diese wurde 1999 gegründet, «damit im Seeland nach fast 100-jährigem Unterbruch wieder Bier gebraut wird», so Gründer und Inhaber Hansruedi Suter. Sein Bier ist nach Angaben von Braumeister Tobias Kieser, der in Alleinregie für die Produktion zuständig ist, beliebter denn je: «Seit 2010 hatten wir beim Bierabsatz einen Zuwachs um 85 Prozent». 1300 Hektoliter hat Kieser letztes Jahr gebraut. Das naturtrübe Bio-Bier gibt es in verschiedenen Geschmacksrichtungen, unter anderem Abeille (mit Honig), Spéciale (mit Hanf), Sureau (mit Holunder) und Ginger (mit Ingwer). Zu kaufen gibt es die Biere primär im Bistro des Hotels Lago Lodge, wo sie auch gebraut werden, im Offenausschank oder zum Mitnehmen in Flaschen oder Fässchen.

#### Auf dem Bio-Trip II: Chrüpf Bräu Oberwil

Angemeldet hat Noel Leibundgut die Brauerei mit seinem Chrüpf Bier in Oberwil per 1. Januar 2014. Er habe einen Bierbrau-Kurs gemacht und anschliessend mit den Gerätschaften eines Freundes sein erstes Bier gebraut, sagt er. «Dieses schmeckte so gut und war so schnell getrunken, dass ich noch ein zweites Bier braute. Und auch dieses war wieder schnell getrunken.» So habe er sich entschieden, selber Tanks, Pfannen und Brenner zu kaufen, «damit ich die tüchtigen Biertrinker in der Familie auch beliefern konnte». Dies sei der Startschuss zu seiner «kleinen Braukarriere» gewesen. 40 bis 50 Hektoliter im Jahr würden er und zwei Freunde heute produzieren, gibt Leibundgut an. Erhältlich sei das Chrüpf Bräu bei «Otti's Biohofladen» in Oberwil.

#### Auf dem Bio-Trip III: Matzu-Bräu Matzwil

Nicht nur das Bier, sondern auch die Idee zum Bier musste bei Philipp Wanner vom Bio-Hof in Matzwil bei Detligen, Gemeinde Radelifingen, lange reifen: «2011 bei einer Velotour durch ein bayerisches Hopfengebiet war für mich dann aber der richtige Moment gekommen, um mit dem Brauen zu beginnen». Sein Matzu-Bräu ist ein Bio-Bier. Bio-zertifizierten Hopfen gebe es schon in der Schweiz, sagt er, alle anderen Bio-Rohstoffe beziehe er im Moment noch aus Deutschland. «Mein oberstes Ziel ist es, in Zusammenarbeit mit anderen Bio-Bauern der Region Schweizer Brau-Gerste und -Weizen anbauen und verarbeiten zu können, damit aus dem Matzu-Bier ein echtes Matzwiler Bier wird», so Wanner. Matzu-Bräu ist als Weissbier und als Helles erhältlich, weitere Sorten sollen noch hinzukommen. Gebraut wird es nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516, «also ohne jegliche Zusätze und mit Flaschenvergärung».

#### Das Erfolgreichste: Aare Bier Barga

Der mit Abstand grösste Anbieter aus der Region ist die Brauerei Aare Bier, die seit 2006 in Barga produziert. «Das ist eine lange Geschichte», antwortet Cesare Gallina auf die Frage, wie denn alles begonnen habe. Er hat die Geschichte der Firma von Anfang an hautnah miterlebt, zunächst als Mitbegründer und Geschäftsführer, seit 2013 als Besitzer. Zunächst sei die Idee zu der Firmengründung «eine Bier-Idee» gewesen, sagt er heute. Doch dann hätten sein Mitstreiter und er ernst gemacht: «Nach Marketing-Situationsanalysen und vielen Umfragen wagten wir es, eine Brauerei mit einem Produktionsvolumen von 4000 Hektolitern pro Jahr zu gründen». Wer wagt, gewinnt – das Ganze wurde eine Erfolgsstory: Im ersten Jahr wurden 1400 Hektoliter hergestellt, zwei Jahre waren es bereits 2000 und 2010 sogar schon 3000. 2011 dann wurde die

Menge von 4000 erreicht, und die Produktionskapazität musste erhöht werden. Letztes Jahr betrug der Ausstoss 5700 Hektoliter – also gut das Vierfache des ersten Jahres. Damit ist die Aare Bier heute die Nummer fünf im Kanton. Neben dem Kellerfrisch produziert die Firma das das Amber und das Weizen.

#### Extern gebraut: Bier Bienne in Biel

Ein Spezialfall ist das Bier Bienne, das Hausbier des gleichnamigen Ladens in der Uhrenstadt, das es auch schon seit fast zehn Jahren gibt. Mangels eigener Brauerei lässt Hausherr Daniel Trignani nämlich extern brauen, bei Aare Bier. Er betont, dass es sich dabei nicht um «ein Etikettenbier» handle: «Wir sind die Macher, Inhaber und auch Rezeptfinder». Externes Brauen nenne man Gipsy Brewing, erklärt er. «Das gibt es schon fast so lange, wie es Bier gibt.» Die drei Sorten heissen ganz einfach Eins, Zwei und Drei. Das Eins sei in «die Bierbibel 1001 Beers» aufgenommen worden, sagt er stolz, und das Zwei sei 2011 «von namhaften Braumeistern und Biersommeliers» zum besten Hellen der Schweiz gekürt worden. Auf dem Flaschenhals des Drei prangt eine Zeichnung des Kopfes von Trignani, auf dem er ein Käppi mit der Aufschrift Pooc trägt. Dies weil ihm auch die Bar Pooc nebenan gehört. Für deren Namen hat er einfach «Coop» umgedreht, denn früher war das Ganze eine Filiale des Grossverteilers. Über dem Eingang hängen die Buchstaben des Original-Logos – einfach in umgekehrter Reihenfolge.

#### Klein, aber fein: Chicco und Paetilius

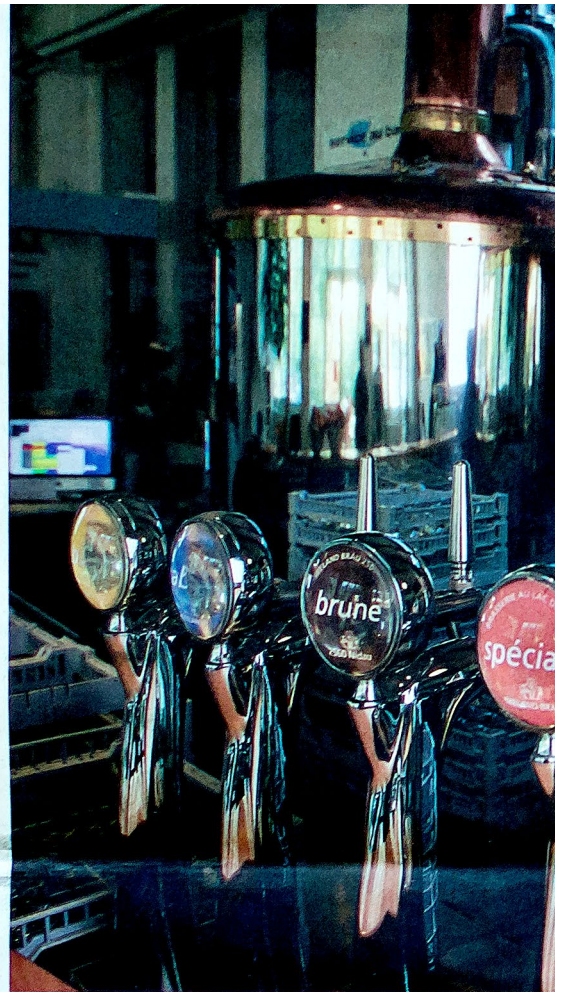
Patrick Domenig war bis vor zwei Jahren «blosser Heimbrauer», wie er sagt. Heute verkauft der Nidauer sein Chicco-Bräu dagegen grundsätzlich an jedermann. Pro Jahr stellt er etwa 15 bis 20 Hektoliter her. Darum bezeichnet er seinen Betrieb bloss als «Nano-Brauerei», der zudem nicht über ein öffentliches Lokal verfüge. Das Geschäft läuft gut: «Bier kann man bei mir im Moment nur mit viel Glück erwerben, wir sind kontinuierlich ausverkauft.»

Auch im Solothurnischen wird gebraut. Das Paetilius Bräu des Bettlachers Peter Reinhard ist diesem zufolge «nach dem vermutlichen Namensgeber der Gemeinde benannt». 2006 hat Reinhard seine Produktion gestartet. Die Idee dazu hatte er allerdings schon in den 90er-Jahren gehabt, als ein Bekannter von ihm mit Bierbrauen angefangen hatte. 2005 habe er dann ein Buch über das Selber-Brauen gelesen. «Und mit Hilfe des Buches und meiner lieben Frau braue ich nun rund 50 Liter pro Jahr.» Er braut nur für den eigenen Konsum und zum Verschenken. «Denn angesichts der entsprechenden Gesetzgebung im Kanton Solothurn wäre es nicht rentabel, wenn ich es verkaufen würde.» Den nötigen Hopfen zieht er im eigenen Garten. Über 20 Biersorten hat er im Laufe der Jahre schon ausprobiert, zum Beispiel Schoggi-Bier, Rauchbier, Roggenbier oder Altbier.

#### Via Website: Granicum, Hundsbräu, Knüxx

Nicht erreichbar war die wesentlich grössere Brauerei im Solothurnischen, die einen antiken Namen hat: Granicum, benannt nach dem lateinischen Namen von Grenchen, der sich vom lateinischen «grana» ableitet, was «Korn» bedeutet. Weiter ist auf der Website nachzulesen, dass sich Besitzer Toni Löttscher 2005 entschieden hat, in der ehemaligen Molkerei Löttscher auf Bier umzustellen – «mit viel Erfolg». Erlern hat er sein neues Metier in Braukursen, bei anderen Brauereien, auf Studienreisen und mithilfe von Fachliteratur. «Für mich ist das Brauen nicht einfach ein Beruf, sondern eine Passion», schreibt Löttscher. Sein Motto lautet: «Denk global, trink Lokal». Am liebsten in seinem «gemütlichen Steinkeller».

Auch die Brauerei Kruse in Meisnberg hat wenigstens eine Website. 2007 seien sie auf die Idee gekommen, aus ihrem Hobby «etwas mehr zu machen», schreiben Daniel und Susanne Kruse dort. Zwar gebe es heutzutage sehr viele verschiedene Biere, «aber es ist doch immer wieder interessant, ein neues Bier zu kosten». Und auf der Website der Brauerei Knüxx in Lengnau ist zu lesen, dass Bea Guex und Marcel Knoll 2005 einen Braukurs besucht haben. «Damals wurde unser Interesse am Bierbrauen geweckt», schreiben die beiden. Nach dem Besuch der «Solothurner Biertage 2006» habe für sie dann fest-



Herr der Sudkessel: Braumeister Tobias Kieser produziert das Nidauer Seeland Bräu, das ä

## Da ist Hopfen nicht verloren

Bier In den letzten 25 Jahren ist die Zahl der Brauereien. In der Region sind 20 angesiedelt. Die meisten sind a



Aus Barga I: das Kellerfrisch von Aare Bier.

Aus Barga II: das Amber von Aare Bier.

Aus Barga III: das Weizen von Aare Bier.