

«Wir wollen Biertrinker wachrütteln»

Ab morgen Samstag gibt es ein neues Berner Bier: Die **Brauerei Aare Bier** in Barga bei Aarberg feiert Eröffnung

Kleine Brauereien schiessen in der Schweiz wie Pilze aus dem Boden und versuchen den Grosskonzernen die Stirn zu bieten. Neustes Beispiel ist das Familienprojekt Aare Bier im seeländischen Barga.

RETO WISSMANN

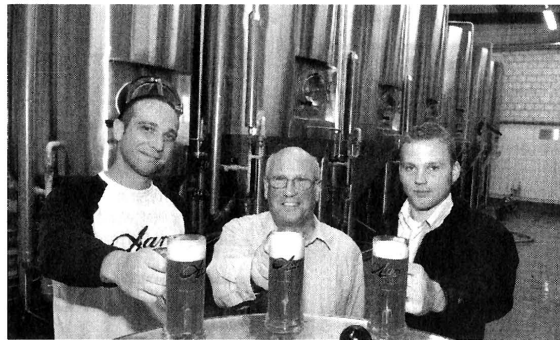
Seit über 40 Jahren betreibt die Familie Herrmann in Barga bei Aarberg eine Trocknungsanlage. Dort werden vor allem Über- und Ausschusskartoffeln zu Tierfutter verarbeitet. Doch die Kartoffelproduktion in der Schweiz geht zurück, die staatlichen Subventionen für die Überschussverwertung fließen nur noch die nächsten zwei Jahre. Max Herrmann suchte darum nach einem zusätzlichen Standbein und kam während einer Brauereiführung auf die Idee, selber Bier zu brauen.

Das war vor zwei Jahren. Heute steht auf dem Gelände der Trock-

nerie eine nigelnagelneue Brauerei. Ins Gebäude hat Herrmann rund eine Million Franken investiert, Brauerei und Abfüllanlagen haben weitere zwei Millionen gekostet. Doch der 58-jährige Besitzer mit Ostschweizer Wurzeln steht nicht selber hinter den Braukesseln. Geschäftsführer der Brauerei ist sein 33-jähriger Schwiegersohn Cesare Gallina, als Braumeister hat er Christian Schenk aus München engagiert und in der Braustube helfen Max Herrmanns Frau, Anita Gallina, und Cesare Gallinas Frau Angelika kräftig mit.

Weder filtriert noch stabilisiert

Was ab morgen Samstag aus den Lagertanks der Brauerei fliesst, ist ein mit Quellwasser von der Bargaer Schanze und nach deutschem Reinheitsgebot von 1516 gebrautes, natürtrübes Frischbier. Das malzbetonte, bernsteinfarbene Bier wird weder filtriert noch pasteurisiert oder stabilisiert. «Durch bleibt der ganze Geschmack erhalten», sagt der 26-jährige Brau-



Stolz auf ihr **Frischbier**: Geschäftsführer Cesare Gallina, Besitzer Max Herrmann und Braumeister Christian Schenk (v. l.). FRANZISKA SCHEIDEGGER

meister Schenk, der für die Rezepturen zuständig war. Der Nachteil: Das Bier muss kühl gelagert werden und ist nur rund drei Monate haltbar.

Doch genau darauf baut Gallina seine Marketingstrategie auf. So frisch, wie das Bier gebraut wird, soll es auch zum Konsumenten

kommen. Die Brauerei Aare Bier beschränkt sich daher auf die Belieferung von Restaurants, Festveranstaltungen und Privatpersonen im Umkreis von 25 Kilometern um Barga. Nach Marktanalysen ist Gallina überzeugt, dass damit die Brauerei, die über eine Kapazität von einer halben Million Liter pro

Jahr verfügt, rentabel betrieben werden kann. Zum Vergleich: Die Berner Felsenau-Brauerei produziert jährlich 800 000 Liter Bier.

Bierkonsum geht zurück

Obschon der Bierkonsum in der Schweiz in den letzten 30 Jahren von 78 auf 57 Liter pro Jahr und Kopf gesunken ist, werden fast monatlich neue Kleinbrauereien eröffnet. Unterdessen gibt es in der Schweiz rund 1000 Biersorten. Als Konkurrenz zu anderen Kleinbrauereien wie Seeland Bräu in Nidau, Felsenau in Bern oder Haldemann in Sugiez am Murtensee sieht sich Gallina nicht. «Wir wollen die Leute wachrütteln, damit sie nicht nur Industriebiere der Grossbrauereien trinken», sagt der Aare-Bier-Geschäftsführer. Die kleinen Brauereien könnten sich dabei gegenseitig unterstützen.

[i] **ERÖFFNUNGSFEST:** Am Samstag von 11 bis 3.30 Uhr und am Sonntag von 10 bis 18 Uhr an der Neuenburgstrasse 42 in Barga.