

Das Bier aus Bargins Brauerei boomt

SEELAND Das Aarebier ist beliebt: 400 000 Liter produziert die Brauerei in Bargin pro Jahr. Am Wochenende feiert der Betrieb seinen fünften Geburtstag. Geschäftsführer Cesare Gallina verrät seine nächste «Schnapsidee».

Frisch verheiratet, die Frau hochschwanger, die Brauerei zur Eröffnung bereit: So präsentierte sich die Situation von Cesare Gallina, Geschäftsführer der Brauerei Aarebier, vor genau fünf Jahren. «Was machst du für den Rest deines Lebens noch?», fragten ihn damals seine Freunde. Denn Gallina hatte sich innert kürzester Zeit in der Geschäfts- und Familienwelt neu positioniert.

Seither ist nicht nur Tochter Laura gewachsen. Die Aarebier-Brauerei steigerte ihre Produktion von 150 000 auf 400 000 Liter pro Jahr. Cesare Gallina stellte zum Kernteam von drei Leuten drei neue Mitarbeiter ein, schaffte neue Lagertanks an und erhöhte kontinuierlich den Umsatz. Mit seinen drei Biersorten Amber, Kellerfrisch und Weizen heimste Gallina verschiedene Medaillen ein. Das Aarebier geht in 134 Betrieben rund um Murten, Grenchen und Bern über den Ladentisch, Coop und Landi wurden zu Geschäftspartnern. Kurz: Aus der «Bieridee» ist ein



Geschäftsführer Cesare Gallina: «Geografisch wollen wir nicht wachsen. Aber der prozentuale Marktanteil muss noch zunehmen.» Im Hintergrund die 12 000-Liter-Tanks in der Brauerei Aarebier in Bargin.

Stefan Anderegga

gut funktionierendes Unternehmen entstanden.

Mehr aus der Region

Das ist ein erfreulicher Rückblick. «Diese fünf Jahre gingen sehr rasch vorbei, und wir sind gut auf Kurs», sagt Gallina, der die Seeländer Brauerei mit Investor Max Herrmann gegründet hatte. «Beste Rohstoffe, raffiniertes

Marketing und gute Mitarbeiter»: Für Gallina einige der Gründe für den Erfolg. Vom Konzept des «Biers für die Region» ist die Brauerei nicht abgewichen. Das Wasser stammt aus der dorfeigenen Quelle, die Abnehmer aus der Region, der Hopfensaft wird weder pasteurisiert noch filtriert. «Das hebt unser Bier von den Grossbrauereien ab.» Für

Gallinas Geschäftsidee spricht auch der Trend: Die Leute seien wieder vermehrt an regionalen Produkten interessiert. «Zudem etabliert sich langsam eine Art Feinschmeckerszene, ähnlich wie beim Wein», weiss der Bierbrauer. Es gebe ja mittlerweile ganz viele kleine Brauereien.

Das «Bier für die Region» soll nun zum «beliebtesten Bier im

Seeland» werden. Doch gross wachsen will Cesare Gallina dann doch nicht – jedenfalls nicht geografisch. «Unseren Radius von 30 Kilometern werden wir beibehalten. Der prozentuale Marktanteil jedoch muss noch zunehmen.» Von den 400 000 Litern werden 100 000 Liter fremdes Bier für andere Betriebe produziert: Das sogenannte Lohnbrauen macht einen Viertel von Gallinas Umsatz aus. Und von den anderen 300 000 Litern bleiben 90 Prozent im Seeland.

Geheimnis im Keller

Mit Saus, Brau und Bier wird am Wochenende der 5. Geburtstag der Brauerei Aarebier gefeiert. Während sich die Oberfläche des 850 Quadratmeter grossen Geländes im Industriegebiet von Bargin langsam zur Festhütte wandelt, hütet Gallina im Keller unten still ein Geheimnis. Dort nämlich reift die nächste «Schnapsidee»: Nächstes Jahr will der Seeländer seinen eigenen Whisky auf den Markt bringen. «Es braucht die gleichen Zutaten wie fürs Bier – man muss nur den Hopfen weglassen.»

Simone Lippuner

Jubiläumsparty: Freitag, 26. 8., bis Sonntag, 28. 8. Festzelt mit Grill und Musik. Eintritt frei. Infos auf www.aarebier.ch.