



**Geschäftsführer Cesare Gallina** will mit dem in Barga gebrauten Aarebier vor allem einen Nischenmarkt in der Region beliefern. Nur so könne die Qualität gewährleistet werden.

Bild: Ueli Känzig

## «Fresh in Time» ins Bierglas

Wer keine Lust auf die gleichförmigen **Biere** der grossen Hersteller hat, wird seit einem halben Jahr in Barga fündig. Die Brauerei Aare Bier will Nischen ausfüllen.

### UELI KÄNZIG

Vor einem halben Jahr hat in Barga die Brauerei Aare Bier ihre ersten Flaschen abgefüllt. Seither hat sich der Vorgang tausendfach wiederholt. Und über Nachfrage kann sich das Team von Inhaber Max Herrmann nicht beklagen. «Wir wollen aber lieber mit kleineren Mengen arbeiten und dafür die Qualität garantieren», sagt Geschäftsführer Cesare Gallina. Damit kann auch das Leitmotiv des Unternehmens «Fresh in Time» umgesetzt werden.

### Kein Bier zum Lagern

«Unser Bier wird nicht pasteurisiert, nicht filtriert und enthält keine Konservierungsstoffe. Es soll

bei uns wie auch beim Zwischenhändler nur kurz gelagert werden, damit es so frisch wie möglich beim Endkunden ankommt», erklärt Gallina. Dass es nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut wird, sei Ehrensache. Ein wichtiger Aspekt ist, dass durch die schonende Verarbeitung der Rohstoffe, die Vitamine, Spurenelemente und Mineralien im Bier enthalten bleiben. Spätestens zwei Wochen nach dem Abfülldatum soll das Bier am Verkaufspunkt sein. Um die Qualität zu garantieren, arbeitet das Unternehmen auch nur mit kleineren Läden in der Region zusammen. Der Kühlraum der Brauerei bietet zwar Platz für etwa 10 000 Liter Bier, doch dürfte er kaum je gänzlich gefüllt sein.

Die Rohstoffe kommen wenn möglich aus der Region. Das Wasser stammt von der Schanzquelle im Dorf und 50 Prozent des Hopfens vom Biohof Schlatthof im solothurnischen Wolfwil. Der Rest ist Spezialhopfen aus dem Bayrischen, welcher in dieser Qualität in der Schweiz nicht zu finden ist. Auch das Malz stammt aus der Bierhochburg, da es in der

Schweiz keine Mälzerei mehr gibt. Dafür werden die Reste in der Region weiterverarbeitet. Ein Teil des Malztrebers wird von der Bäckerei Roggen zur Herstellung eines Spezialbrottes verwendet. Den Rest verfüttert «unser Nachbar» seinem Vieh und übrig gebliebenes Bier wird in Kallnach bei Matter Lugnbühl zu Schnaps destilliert. «Wir wollen möglichst nachhaltig und Ressourcen sparend produzieren», sagt Gallina.

### Drei Biere im Angebot

Die Kapazitäten der Brauerei wirken auf den ersten Blick imposant: In den Tankkesseln (wo das Bier gärt und reift) haben maximal 52 000 Liter Platz, das Sudhaus fasst 2000 Liter, was eine Jahresproduktion von 500 000 Litern möglich macht. Mittelfristig will Cesare Gallina drei bis vier Prozent des lokalen Biermarktes mit Aarebier abdecken. Derzeit sind es sogar etwas mehr, «die Neugier über das neue Produkt wird aber leicht abnehmen», ist sich Gallina sicher.

Seit dem Produktionsstart hat das Unternehmen schon 80 000 Liter Bier verkauft. Als Favorit der

Seeländer hat sich dabei das bernsteinfarbene und malzbetonte «Amber» entpuppt, «das auch bei den Frauen sehr gut ankommt», wie Gallina sagt. Daneben werden in Barga noch das helle, naturtrübe «Kellerfrisch» sowie ein Weizenbier gebraut. Mit diesem will die Brauerei in erster Linie die Bierliebhaber gewinnen. «Wir haben erst gerade an einem Wettbewerb für die Biertage Solothurn damit eine Silbermedaille gewonnen und mit dem Kellerfrisch Bronze.

### Brauerei Aare Bier

Inhaber: Max Herrmann

Geschäftsführer:

Cesare Gallina

Braumeister:

Christian Schenkel

Im Angebot sind:

**Amber:** bernsteinfarbig, eher Malzbetont, weniger bitter.

**Kellerfrisch:** naturtrüb und hell, Hopfenbetontes Spezialbier.

**Weizen:** einziges regionales Weizenbier, das über den Detailhandel abgesetzt wird.

LINK: [www.aarebier.ch](http://www.aarebier.ch)