

KANTON BERN IRGENDS GIBT ES MEHR BRAUEREIEN

Im Bierkanton Nummer eins lebt die Vielfalt

Die Berner Brauereien

548 Brauereien sind schweizweit bei der Zollverwaltung registriert – allein 104 davon sind im Kanton Bern. Damit ist fast jede fünfte Brauerei im Kanton Bern zu Hause. Nebst 7 grösseren Kleinbrauereien gibt es hier vor allem viele Mikrobrauereien.



BIER IN BERN Der Boom hält an. Im Kanton Bern sind über 100 Brauereien gemeldet, so viel wie in keinem anderen Kanton. Die Vielfalt lebt – doch den Löwenanteil brauen ein paar wenige Grosse.

Das Wetter ist nicht mehr ganz so heiss – gut für die Brauer, denn bei allzu viel Hitze schwenken die Schweizer vermehrt auf alkoholfreie Getränke um. Nach den vergangenen Mineraleswasserwochen ist jetzt also wieder das Feiernobisli angesagt. Nicht nur gepusht wird leidenschaftlich. Immer mehr Berner brauen sich den Gertensstift selbst. Das schlägt sich in der Statistik der eidgenössischen Zollverwaltung nieder: 104 Berner Brauereien sind registriert – von schweizweit 548.

Eine Brauerei auf 10 000 Berner Bern ist also Bierkanton Nummer eins, mit solidem Vorsprung auf die Kantone Zürich (78 Brauereien) und Aargau (55). Auf 10 000 Berner kommt eine Brauerei. Vier Brauereien aus vier Regionen stellen wir vor (siehe rechts).

7 Berner Brauereien sind klein oder mittelgross (siehe Grafik oben). Alle anderen zählen zu den Mikrobrauereien, die weniger als 1000 Hektoliter Bier pro Jahr produzieren. «Der Wachstum bei den Klein- und Hausbrauereien ist unbegrenzt», sagt Patrick Richner von der Eidgenössischen Zollverwaltung. Im ersten Halbjahr haben sich 65 neue Schweizer Brauereien angemeldet. «Die einzelnen Betriebsaufgaben werden überkompensiert», sagt er.

Nicht alle, die ein Bierbraut in ihre Garage gestellt haben, gelten als Brauer. Wer im eigenen Haushalt höchstens 400 Liter für den Eigengebrauch braut, muss sich nicht eintragen, wer die Grenze überschreitet und/oder das Bier

BIER IN BERN Wie viele Brauereien gibt es im Kanton Bern? Welche Biere sind in Stadtbier-Restaurants erhältlich? Was kostet eine Stange? Wann wird am meisten Bier getrunken? In einer Serie beleuchtet diese Zeitung das Thema «Bier in Bern».

Die biere erschienenen Serienliste sowie eine Karte mit allen Brauereien finden Sie auf bier.bernerzeitung.ch

eins lebt die Vielfalt

- in hl
- 500 Danidriks Mikrobrauerei
- 320 Brauwerkstatt Jegenstorf GmbH
- 200 Haange Kuh Brauerei GmbH
- 95 Brauerei Wabräu GmbH
- 90 Brauerei Mein Emmental
- 60 Faex Kleinbrauerei
- 50 Chürpfe Brau
- 15 Mon Oeil bräu
- 15 Justitia Berner Bier
- 14 Hausbrauerei Franzu-Brau
- 11 Langnauer Brau
- 10 Strättlingenbräu
- 10 Haxli Schwändi Bräu
- 8 Hohgant
- 8 Braumanufaktur Schnack Bier
- 6 Brauerei Burg Brau
- 6 Bières & Co (Bières and Co)
- 4 Brauerei Lerchu-Bier
- 1 Goldbach-Bier
- 1 Sam's Bière Amicale

Diese Zeitung hat alle Mikrobrauereien angeschrieben. Knapp ein Drittel hat den Bierausstoss mitgeteilt.

1 Hektoliter entspricht 333 Stangen

Stadt Bern: Hier wird Bier inmitten der Gäste gebraut

Im Alten Tramdepot in Bern stehen direkt beim Eingang zum Restaurant zwei Braukessel. Das eigene Bier wird hier seit 1998 gebraut.

Mit einem jährlichen Ausstoss von 2500 bis 2800 Hektolitern Bier ist die Gasthausbrauerei Alten Tramdepot beim Biergenossen der schweizweit grössten Brauerei im Kanton. Anders als bei den fünf grösseren Mitstreitern gibt es das Tramdepot-Bier aber nicht in kleinen Flaschen, sondern nur in Zweiliterflaschen und Partyfässern und im Offenausschank in mehreren Restaurants. Erhältlich ist es im Tramdepot sowie in der Brasserie 11 und im Lirum Lager. Ausserdem braut das Tramdepot auch Bier für die Käser (Restaurant und Bar) in Murten, für das Klosterli-Weincafé und für Einstein Kaffee.

Im Alten Tramdepot stehen die grossen Braukessel beim Eingang zum Restaurant. Wie ist es, hier zu arbeiten? «Das ist meine

Bühne», sagt Brauer Matthias Koschare. Der Sachse arbeitet seit acht Jahren im Betrieb. Was dem Brauer besonders gefällt: Hier wird nicht in einem Keller gebraut, sondern man kann mit den Gästen kommunizieren und Fragen rund ums Bier beantworten.

20 bis 24 Biere pro Jahr Das Tramdepot ist eine Erfolgsgeschichte. Als Vorbild diente dem Berner Restaurant Ende der 1990er-Jahre das bekannte Wiener Lokal «7Sterndrö», in dem ebenfalls inmitten der Gäste gebraut wird. Seit vierzehn Jahren ist der Bierausstoss im Tramdepot gestiegen, «vor allem das letzte Jahr war top», sagt Inhaber Thomas Baumann. Im Angebot stehen drei verschiedene Biere: das Helle, das Märzen und ein Weizenbier. «Hitzu kommen alle zwei Wochen 1600 Liter eines speziell gebrauten Bierts», sagt Baumann (weitere Infos: www.altes-tramdepot.ch).



Brauer mit Publikum: Im Alten Tramdepot stehen die Braukessel direkt beim Eingang zum Restaurant. Andrej Wöhr

Emmental: Burgdorfer Bier auf Expansionskurs

Vor drei Jahren zügelte die Burgdorfer Gasthausbrauerei ins frühere Kornhaus. Damit konnte der Bierausstoss verdoppelt werden.

Gegen 2000 Aktionäre besuchen im letzten Mai die GV der Burgdorfer Gasthausbrauerei AG. Für die GV, an der der Sitzungsgeld in flüssiger Form ausbezahlt wird, wird jeweils extra ein grosser Festtag aufgestellt. An der letzten GV konnte der Verwaltungsrat von einem guten Geschäftsjahr berichten: 7000 Hektoliter oder 11 Prozent mehr Ausstoss als im Vorjahr. Zunahme des Absatzes um 100 000 auf 870 000 Flaschen – inzwischen wird 60 Prozent des Bierts in Flaschen ausgedrückt. Steigerung des Gesamtumsatzes um 8 Prozent auf rund 2,3 Millionen Franken. Jahresgewinn bei 300 000 Franken.

Im Sortiment sind das Helle und das Aarmé. Hinzu kommt im Sommer jeweils ein Weizen-

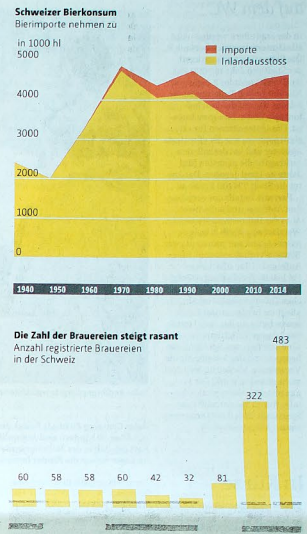
bier und seit drei Jahren ein Spezialbier. Schliesslich gibt es jeweils im Winter ein weiteres Spezialbier.

Kapazität verdoppelt Seit vier Jahren ist der gebürtige Mannheimer Oliver Honsel Braumeister. «Es macht grossen Spass, immer wieder an neuen Biere zu tüfteln», sagt er. «Wir wollen weg vom Mainstream und den Bierliebhabern neue und spezielle Biere präsentieren.»

2012 zügelte die Brauerei vom alten Schützenhaus in Burgdorf in das ehemalige Kornhaus. «Damit konnten wir die Kapazität verdoppeln», sagt Honsel. Am neuen Standort könne man in angenehmer Atmosphäre viel effizienter arbeiten. Kritisiert wird beim «Burdler» immer wieder, dass nur Halbliterflaschen im Handel erhältlich sind. Das könnte sich aber schon bald ändern. Allerdings will sich Honsel zu diesen Gerüchten nicht äussern. ehi



Grossandang: An die Generalversammlung, hier im letzten Mai, kommen jeweils gegen 2000 Aktionäre. Daniel Fuchs



Seeland: Bier seit 9 Jahren

Innert kurzer Zeit hat sich das Aare-Bier aus Barga im Seeland zur Nummer Fünf im Kanton Bern gemauert.

2006 wurde das erste Aare-Bier gebraut. Das war der Anfang einer Erfolgsgeschichte. Bereits ein Jahr später wurden in Barga 160 000 Liter gebraut. Nach 5 Jahren betrug der Ausstoss bereits 400 000 Liter. «Wir haben uns stark verankert im Seeland, ja fast im ganzen Kanton Bern», hiess es damals am Jubiläumsfest. Was dem Aare-Bier bis heute

entgegenkommt: Das Seeländer Bier ist in der Region Bern bei Coop in 24 Filialen erhältlich. Ausserdem bieten vermehrt auch Restaurants das Bier im Offenausschank an.

2013 hat Cesare Gallina die Brauerei übernommen. Er war bereits bei der Gründung vor bald 10 Jahren Geschäftsführer. Heute ist seine Brauerei die Nummer fünf im Kanton Bern mit einem Ausstoss von 570 000 Litern Bier. Im Sortiment sind neben Flaschen- und Offenbier auch selbst kühlende Fässer. ehi

Oberargau: Bier als Hobby

Drei Freunde aus Niederriz betreiben eine Brauerei als Freizeitbeschäftigung. Das Bier trinken sie selber oder verkaufen es Privatpersonen.

«Ich und ein guter Freund, Peter Strahm, starten mit einem Kupferkessel und einem Gasbrenner», erzählt Brauereihelfer Markus Ammann. In der Kleinbrauerei Onzerbräu wird einmal monatlich im Keller von Ammann gebraut. An diesem Tag entstehen in sieben Stunden etwa 55 Liter Bier. Ammann, der als Gruppenleiter in einer Heizungs-firma arbeitet, ist immer dabei. Strahm, der hauptberuflich als Schreiner tätig ist, und auch Marco Graf, von Ammann als «Helfer in der Note» bezeichnet, unterstützen ihn bei der Arbeit.

Auf je gerechnet ergibt dies etwa 660 Liter, was 2014 jedoch massiv überboten wurde. Knapp wurde die 1000-Liter-Marke nicht erreicht. «Wir haben 2014 so Cox gegeben, dass der Hobby-

faktor beinahe verloren ging», erklärt Ammann.

Alles Handarbeit In der Kleinbrauerei wird alles von Hand und selbst gemacht. Vom Flaschenabfüllen bis zum Etikettenaufkleben. Ihr Engagement brachte den Hobbybrauergar Anfragen von Restaurants ein, die das Bier gerne in ihr Sortiment aufgenommen hätten. Da dies jedoch einen massiven Mehraufwand bedeutet hätte, haben Ammann und Strahm die Angebote ausgeschlagen.

Das gebaute Bier trinken sie selber oder verkaufen es an Private. «Es hat, solange es hat», sagt Ammann. Meistens werden Ger-Kartons oder nur einzelne Flaschen gekauft. «Unsere Vision ist, das alles etwas grösser wird. 2500 Liter in einem Jahr wären top», Ammann erklärt, aber auch, dass für die Erfüllung seiner Vision grössere Anschaffungen nötig wären, die momentan finanziell nicht drinlägen. Jonas M. Bärli

Seeland: Bier seit 9 Jahren

Innert kurzer Zeit hat sich das Aare-Bier aus Barga im Seeland zur Nummer fünf im Kanton Bern gemauert.

2006 wurde das erste Aare-Bier gebraut. Das war der Anfang einer Erfolgsgeschichte. Bereits ein Jahr später wurden in Barga 160 000 Liter gebraut. Nach 5 Jahren betrug der Ausstoss bereits 400 000 Liter. «Wir haben uns stark verankert im Seeland, ja fast im ganzen Kanton Bern», hiess es damals am Jubiläumsfest. Was dem Aare-Bier bis heute

entgegenkommt: Das Seeländer Bier ist in der Region Bern bei Coop in 24 Filialen erhältlich. Ausserdem bieten vermehrt auch Restaurants das Bier im Offenausschank an.

2013 hat Cesare Gallina die Brauerei übernommen. Er war bereits bei der Gründung vor bald 10 Jahren Geschäftsführer. Heute ist seine Brauerei die Nummer fünf im Kanton Bern mit einem Ausstoss von 570 000 Litern Bier. Im Sortiment sind neben Flaschen- und Offenbier auch selbst kühlende Fässer. ehi