



CESARE GALLINA
von der Brauerei
Aare-Bier

AUF UND DAVON

Vancouver – ein
Kanada-Abenteuer

Seite 68

STIMMWUNDER

Naomi Lareine
im Interview

Seite 14

Bierfältige Schweiz

**Wo Hopfen und Malz zu Hause sind:
Zu Besuch bei der Brauerei in Ihrer Region**

ab Seite 18

Klein, aber fein

Ganz klein hat alles angefangen. Richtig gross ist die Brauerei Aare-Bier in Bagen noch immer nicht. Das will sie aber auch gar nicht. Wichtiger ist das Selbermachen.

TEXT FABIA BERNET FOTOS STÖH GRÜNIG

Cesare Gallina nimmt eine Probe des Bieres aus dem Lagertank.

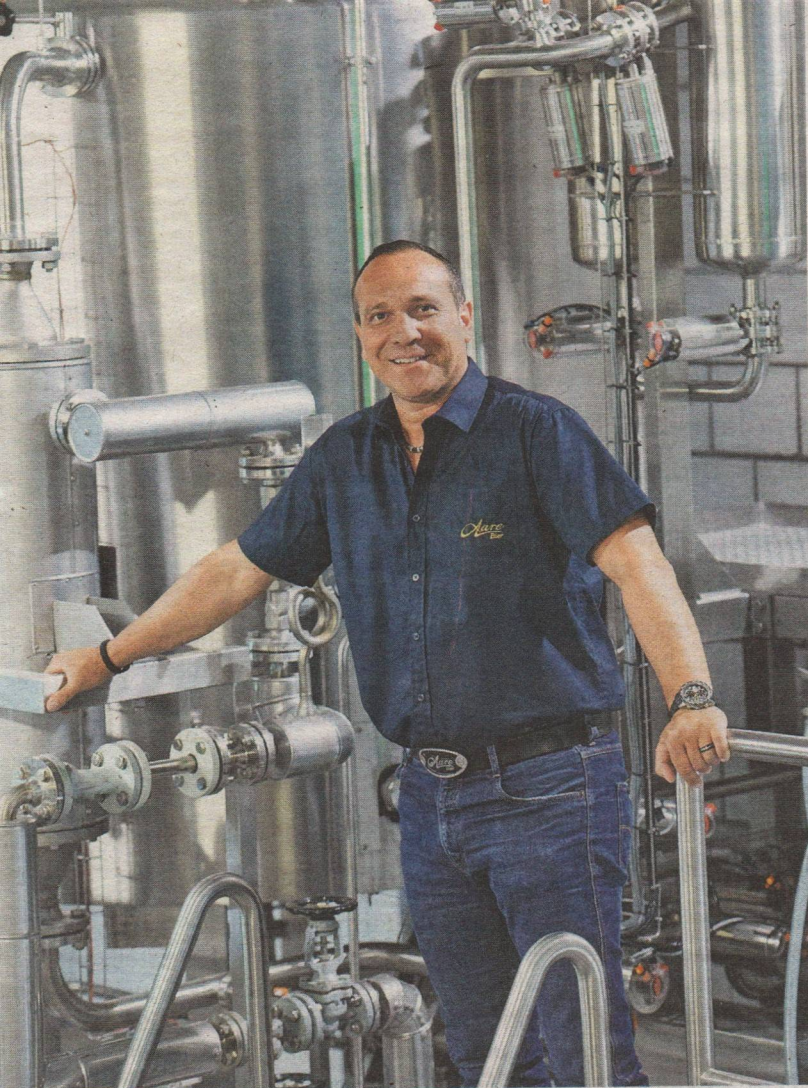


Cesare Gallina (48) sitzt in seinem Büro, auf dem Bürotisch stapeln sich die Unterlagen. Er schaut durchs Fenster zur Brauerei, schüttelt den Kopf und lacht. «Keine Ahnung, wie wir das geschafft haben.» Vor 17 Jahren stand die Brauerei, der das Aare-Bier entspringt, noch nicht da. Über vier Jahrzehnte lang hatte dort eine Trocknungsanlage Tierfutter produziert. 2004 war damit Schluss. Ein neuer Geschäftszweig musste her, fand Investor Max Herrmann (74). Eine Führung durch eine Brauerei brachte ihn auf die Idee, diesen Weg einzuschlagen.

Gallina, der bei der Trocknungsanlage als Geschäftsführer tätig war, übernahm dieselbe Funktion erneut beim Aare-Bier. Er stellte sich also vor Läden im Dorf, befragte Passanten, was sie von einem lokalen Bier halten würden. Der Markt wurde analysiert, Statistiken betrachtet. Gallina absolvierte gar eine Stage bei einer grossen Brauerei, um tiefer in die Materie abzutauchen.

Alles selber machen

Zu dritt waren sie zu Beginn. Geschäftsführer, Investor und Braumeister Christian Schenkl (41), der bis heute an Bord geblieben ist. «Wir haben alles selbst gemacht: das Büro, das Brauen, Abfüllen und Ausliefern», erinnert sich



Ganz schön viel Chromstahl und ein stolzer Geschäftsführer: Die Anlagen der Brauerei Aare-Bier sind topmodern.

Gallina. Eine Heidenarbeit, von der er sich retrospektiv fragt, wie das möglich gewesen sei. Mittlerweile sind es acht Mitarbeitende. Noch heute sprechen die Leute ihn auf seine Leidenschaft für das Unternehmen an. «Sie sagen dann: «Heilandonner, das Herzbluet!», erzählt er.

Tatsächlich merkt man Gallina die pure Freude an der eigenen Brauerei in Barga BE an. Begeistert schaut er auf eine Handy-App, die ihm ständig die Leistung seiner Solarpanels auf dem Brauereidach anzeigt. Bis zu 70 Prozent der benötigten Energie kann er davon fürs Brauen abzwacken. Diese Nachhaltigkeit und auch das Selbermachen sind wichtige Eckpfeiler seiner Arbeit. So wird das Bier nicht nur mit frischem Quellwasser der «Bargenschanze» gebraut, sondern es wird auch vor Ort mit der eigenen Anlage in Flaschen gefüllt. Das Falten der Kartonboxen für die Dosen-Sixpacks bezeichnet Gallina als «Teambuildingsevent», bei dem man sich austauschen kann.

Fünf unterschiedliche Biere entstammen der Brauerei in Barga. Allesamt sind sie weder filtriert noch stabilisiert. Das Amber-Bier überzeugt mit vier verschiedenen Malzsorten und mit drei Aromahopfen. Das Kellerfrisch ist Gallinas Liebling, das Swiss Pale Ale besteht komplett aus Berner Malz und Schweizer Hopfen. Das Weizenbier stellen die Brauer aus Gerstenmalz, karamellisiertem Weizenmalz und mildem Aromahopfen her. Die neueste Kreation aus dem Hause Aare-Bier ist alkoholfrei.

Ungefähr 550 000 Liter sind es, welche die Brauerei Aare-Bier jährlich produziert. Fünf bis sechs Wochen lang lagert das Bier jeweils, einmal abgefüllt lagert es dann auf dem Areal für ungefähr zwei Wochen, bevor es dieselben Mitarbeitenden, die schon beim ganzen Prozess dabei waren, ausliefern. Alle packen mit an, so wie zu Beginn, als die besondere Brauereigeschichte ihren Anfang nahm. ●



AARE-BIER

Frisch und malzig

Das Amber-Bier hat eine rot-kupferne Farbe. Es wird mit Trinkwasser aus der Schanzengrube mit vier Malzsorten gebraut und mit drei unterschiedlichen Aromahopfen veredelt. Durch das Caramelmalz erhält das Amber seinen vollmundigen Geschmack.

Amber-Bier, Fr. 11.10/6 x 33 cl, erhältlich in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region.