

coop

COOPZEITUNG

**BIER
SPEZIAL**



WEEKEND

REZEPT

**Pfirsich-
Mohnkuchen
von Fooby**

42

1. AUGUST-RÄTSEL

**Parlez Sie
Italiano?**

73

Bier von hier

**Prost
Schweiz!**

**Hell, dunkel, mit oder ohne:
So wird in Ihrer Region
gebraut. Die Reportage**

26

**Das eigene Bier schmeckt
besonders gut: Cesare Gallina,
Geschäftsführer der
Aare Bier AG in Barga BE.**

AUS IHRER REGION

Mit Mut und Machergeist

Das klassische Fürebeibier wird seltener, alkoholfreie Sorten boomen. Das verlangt Offenheit und Effizienz. Die beweist Cesare Gallina in seiner Brauerei in Barga.

Text **Yaël Jakob** Fotos **Joel Schweizer**

Es war einmal nichts als ein grünes Feld. Heute steht hier in Barga BE die Aare Bier AG. Hinter den Lagerhallen der Brauerei und den Äckern schlägt die Aare verborgen ihren Bogen.

«Vor 20 Jahren hat alles angefangen, da haben wir das erste Bier gebraut», sagt Cesare Gallina (52). Er ist Gründer und Geschäftsführer des Unternehmens. «Vom Biertrinker über die Bieridee kam ich zur eigenen Brauerei», fährt er amüsiert fort. Ursprünglich hatte Gallina nämlich nichts mit Bierbrauen am Hut.

Von Kartoffeln zum Bier

Als gelernter Elektriker hat Cesare Gallina viele Jahre in einer Firma gearbeitet, die eine Trocknungsanlage für Kartoffeln betrieb und aus Ernteüberschüssen Tierfutter herstellte. «Die Arbeit war interessant, doch manchmal denke ich, das war in einem anderen

Leben», erzählt er. Mit seinem BWL-Studium Anfang der Nullerjahre begann ein neues Kapitel. Als Abschlussarbeit erarbeitete er ein Konzept für eine lokale Brauerei. Seine Begeisterung war so gross, dass er das Konzept nicht auf dem Papier belies. «Obwohl ich keine fixen Verträge hatte, startete ich mit dem Trocknungsanlagebetreiber den Bau der Brauerei.» Manchmal müsse man einfach etwas wagen.

Heute werden in Barga jährlich rund 500 000 Liter Bier produziert. Cesare Gallina beschäftigt acht Leute, abgedeckt werden 500 Stellenprozent. «Wir sind ein eingeschworenes Team», sagt der Geschäftsführer. «Eifach mache» sei auch nach 20 Jahren noch das Motto der Brauerei. Viele Mitarbeitende sind fast seit Beginn bei der Aare Bier AG. «Es ist unglaublich: Christian ist seit 20 Jahren hier, René seit 19 und Pese seit 18!», zählt er stolz auf. Überhaupt wirkt die Brauerei wie eine Familie. «Wer eine Brauerei gründet oder so viele Jahre Teil davon ist, wird irgendwann selbst zur Brauerei», meint er schmunzelnd.

Dass die Bierbranche heute nicht mehr dieselbe ist wie vor 20 Jahren, spürt aber auch die Aare Bier AG. «Das typische Fürebeibier ist Schnee von gestern», sagt Gallina offen. Früher sind viele Leute regelmässig in die Beiz gegangen und haben dort mehrere Biere getrunken. Heute wird bewusster konsumiert. Junge Menschen gehen seltener in den Ausgang, generell nimmt der Alkoholkonsum ab. «Das merkt man natürlich auch beim Bier.» Trotzdem klingt Gallina nicht resigniert, vielmehr pragmatisch. «Wir arbeiten effizient und sind immer offen für Veränderungen.»

Prost ohne Promille

Zwei der sechs Biere aus Barga kommen fast ohne Alkohol daher: das Aare Bier alkoholfrei und das Rosso zero. «Die Nachfrage steigt seit Jahren», so der Geschäftsführer. Für ihn sind alkoholfreie Biere längst kein Nischenprodukt mehr. Ganz ohne Alkohol geht es technisch allerdings nicht. Rund 0,2 Prozent Restalkohol bleiben im Bier zurück. Damit möglichst wenig davon entsteht, wird mit einer speziellen Hefe ge-



Aare Bier alkoholfrei
Fr. 7.60/4 × 33 cl
Erhältlich in ausgewählten
Coop-Supermärkten der Region.

EMPFEHLUNG

Vom einzelnen Malzkorn bis zum frisch gebrauten Bier: Cesare Gallina überprüft jeden Schritt der Produktion.



arbeitet. Zudem wird die Gärung frühzeitig gestoppt. Danach muss schnell gehandelt werden: Das Bier wird direkt pasteurisiert, damit die Hefe nicht nachträglich weiterarbeitet und Alkohol bildet.

Vom Brauen bis zum Abfüllen vergehen bei den alkoholfreien Sorten lediglich zwei Wochen. Trotz des Tempos kommt der Geschmack nicht zu kurz. «Sie schmecken sogar eingeschweissten Biertrinkern», sagt Gallina. Das Malz für das Aare Bier alkoholfrei stammt übrigens zu 100 Prozent aus der Schweiz – genauer gesagt aus dem Aargau. Für den Geschäftsführer passt das zur Philosophie der Brauerei: regional, bodenständig und unkompliziert.

Im August feiert die Aare Bier AG ihr 20-Jahr-Jubiläum. Ein Fest in der Brauerei ist bereits geplant, allerdings bewusst ohne grosses Tamtam. Wer trotzdem einmal vorbeischauchen möchte, kann das jeweils am Freitag ab 16 Uhr tun: Dann öffnet das kleine Beizli der Brauerei seine Türen. Auf diese Weise bekommt das Fürebeibier bei Cesare Gallina doch noch einmal seine Chance – ob mit oder ohne Alkohol. ■



Die Aare Bier AG in Barga feiert dieses Jahr ihr 20-jähriges Jubiläum.

FOTO HEINER H. SCHMITT

21 SE

21 SE