Heute mit 87 Stellenangeboten

nus revue

Avec cahier français

FOKUS 15/16

**Bier** | Seit zwei Monaten wird in Bargen Aare-Bier gebraut. Die Nachfrage in der Region ist gross.

htr

# «Der Reiz ist, alles selber zu machen»

■ Als Kind schon trieb sich Christian Schenkl in der Brauerei seiner Tante herum. Heute ist der 26-jährige Bayer Braumeister. Seit der Eröffnung der Kleinbrauerei in Bargen vor zwei Monaten hat er 40 000 Liter Aare-Bier hergestellt. Verkauft wird es in rund 30 Betrieben.

Rémy Kappeler

«Ich weiss, wie Bier schmecken muss», sagt Christian Schenkl. Er zapft sich aus einem Hähnchen der Abfüllanlage einen Becher Aare-Bier «Kellerfrisch» ab. «Und ich weiss vor allem, wie es nicht schmecken darf.» Schenkl hat die Braumeisterschule München absolviert und wurde dort auch in Sensorik unterrichtet. «Uns wurden mit Tests Geschmäcker gelehrt, die in einem Bier nicht vorkommen dürfen.» Treten sie doch auf, seien sie der Grund für einen tüchtigen Kater am nächsten Morgen. «Wie sagt ihr hier so schön? Gringweh!» Der Deutsche kostet still den Nachgeschmack. Hält den Becher gegen das Licht, um allfällige kleine Schwebeteilchen zu entdecken. Und scheint zufrieden. «Von einem guten Bier ertrage ich an einem Abend sechs Halbe, ohne am nächsten Morgen was zu spüren.»

### Das Naturbier ist weder pasteurisiert noch filtriert

Der 26-Jährige ist Braumeister des Zweimannbetriebs im bernischen Bargen. «Ich mache alles selber, vom Rohstoff bis zum Endprodukt», sagt er. Seit Ende August steht er in der Aare-Bier-Brauerei.

Schenkl ist aber schon im Mai aus dem deutschen Waldershof nach Bargen gezogen und war beim Einbau der Maschinen dabei. Das hat sich gelohnt, Schenkl kennt die Maschinen und ihre Schwächen von Grund auf, weiss, wie reagieren, wenn was klemmt.

Auch jetzt, wo es plötzlich im Hauptteil der Abfüllanlage scherbelt. Die Maschine steht still. Eine Flasche hat dem Druck nicht standgehalten. «Wahrscheinlich ein Produktionsfehler», erklärt er, öffnet die Plexiglasscheibe und entfernt sorgfältig die Scherben, bevor er die Maschine wieder startet.

Heute ist Abfülltag. Die Lagertanks sind voll, das Bier ist während der vierwöchigen Lagerung ausgereift. «Wir produzieren nur gerade so viel, wie wir absetzen können», erklärt Schenkl. Dies sei möglich, weil die Firma über eine eigene Abfüllanlage verfüge, was bei Kleinbrauereien eher die Ausnahme sei. Das wollen die Jungbrauer ausnützen: Ihr Produkt ist ein Naturbier, weder pasteurisiert noch filtriert, nicht allzu lange lagerfähig, schon gar nicht ungekühlt. Das «Spezialbier aus dem Seeland» bleibt deshalb maximal zwei Wochen im Kühlraum, bevor es der Geschäftsführer persönlich ausliefert.

*Fortsetzung auf Seite 16*

■ **Braumeister Christian Schenkl.** Der junge Bayer ist für die Qualität des Aare-Bieres aus Bargen verantwortlich. Foto: Rémy Kappeler

## Aare-Bier aus Bargen: Ein regionales Produkt für das lokale Gewerbe

■ Die Eröffnung der Brauerei Aare-Bier ist eine Flucht nach vorne: Da der Bund voraussichtlich in den nächsten Jahren die Subventionen für die Tierfutterproduktion streichen wird, musste Max Herrmann handeln. Seine Kartoffeltrocknungsanlage, übrigens die grösste in der Schweiz, droht unrentabel zu werden. Um das Familienunternehmen weiterführen zu können, baute der 59-jährige Bargener für «einen Betrag in Millionenhöhe» eine moderne Brauerei.

Die ersten zwei Betriebsmonate scheinen die Investition zu bestätigen: «Wir haben 40 000 Liter Bier verkauft, allein am zweitägigen Eröffnungsfest gingen 6000 Liter über den Tresen», sagt Geschäftsführer Cesare Gallina, der Sohn von Herrmanns Lebenspartnerin. Vertrieben wird das Bier direkt und in Restaurants sowie im Getränkehandel. Jeden Freitag gibt es von 15 bis 18 Uhr einen Rampenverkauf, von 16 bis 24 Uhr läuft eine After-Work-Party in der betriebseigenen «Brauistube». Das Aare-Bier sei ein regionales Produkt für das lokale Gewerbe. «Die Leute gehen deswegen auch wieder in die regionalen Läden einkaufen», freut er sich.

Die Nachfrage nach dem fünfprozentigen Aare-Bier sei «in naher Umgebung» gross, sagt Gallina, trotz schweizweit rückläufigem Bierkonsum und 0,5-Promille-Grenze beim Autofahren. Noch ist unklar, ob ein tiefprozentiges Bier gebraut werden soll: «Die Leute organisieren sich, wenn sie in den Ausgang fahren. Sie bestimmen vorher, wer heimfährt und somit nur wenig trinkt», sagt Gallina. Auch stimmt ihn zuversichtlich, dass mit dem neuen Biersteuergesetz die kleinen Brauereien voraussichtlich weniger bezahlen müssen. Ziel ist laut Gallina, «zwei bis drei Prozent des Marktanteils im Seeland» zu ergattern. Maximal könnte die Brauerei jährlich 500 000 Liter Bier produzieren. *KAP*

www.aarebier.ch

# «Der Reiz ist, alles selber zu machen»

*Fortsetzung von Seite 15*

Zwei Stunden hat Schenkl die Anlage am Morgen geputzt und vorbereitet, jetzt fahren die Flaschen auf den Rollbändern hin und her. Von der Waschanlage zur Abfüllstation, wo sie wie im Karrussell im Kreis gedreht werden. Hier wird den Gebinden auch gleich der Deckel aufgesetzt. Die Maschine stösst regelmässig Luft aus, es zischt, Wasser spritzt, überflüssiges Bier läuft ab. Schenkl trägt Gummistiefel und Lederhose, damit er nicht nass wird, wenn er die Vorgänge überwacht und ab und zu eine Flasche zurechtrückt. 1800 Halbliterflaschen fahren in einer Stunde durch die Maschine. Zum Schluss werden die Flaschen etikettiert: Heute ist es das blaue Etikett des «Kellerfrisch«, an anderen Tagen sind es jene von «Amber» oder «Weizen».

### Malz, Hopfen und Hefe – was ein gutes Bier ausmacht

Nicht nur das regionale Bier, sondern auch das Seeland selber hat Schenkl unterdessen kennen gelernt: «Mir gefällt die Nähe zu Bern und zu den Bergen», sagt der Hobbyskifahrer. In seiner Freizeit kickt er beim SC Radelfingen. Das sei ein guter Ausgleich zu seinem «150-Prozent-Job». Brauer sei kein normaler Job, aber er könne sich nicht vorstellen, einen anderen Beruf auszuüben. Das Brauen sei «ein bisschen wie eine Kunst». Wenn das Malz in der Sudpfanne mit Wasser gemischt und gekocht werde, gelte es, Mengen-, Temperatur- und Zeitwerte exakt einzuhalten. «Das macht dann den Unterschied aus zwischen guten und weniger guten Bieren», sagt Schenkl.

Nachdem die Malzkörner ausgesiebt worden sind, wird der Hopfen zugefügt. Der Brauer greift in einen Papiersack und zieht eine Handvoll grüner Granulatstückchen hervor: die Zutat, die das Bier bitter macht. Erst ganz am Schluss, im Lagertank, wird die Hefe dazugemischt. Sie leitet dann den Gärprozess und damit die Produktion von Alkohol und Kohlesäure ein. 2000 Liter kann in einem Sud produziert werden. «Wenn wir den Heizkessel aber aufheizen, machen wir mindestens einen Doppelsud», sagt Schenkl.

### Besitzer und Geschäftsführer helfen beim Abfüllen

Wenn schliesslich abgefüllt wird, braucht Schenkl Unterstützung: Der Inhaber der Brauerei – Max Herrmann führt auf demselben Gelände eine Kartoffeltrocknungsanlage – verpackt die fertigen Flaschen in die Harassen. Ein Mitarbeiter der Trocknungsanlage stellt die leeren Flaschen in die Waschanlage. Auch Geschäftsführer Cesare Gallina schaut herein und packt mit an.

Die beiden lassen es sich nicht nehmen, sich ab und zu vom Wissen des Braumeisters ein Stück abzuschneiden. Breitwillig erklärt Schenkl, welche Temperatur zur Lagerung des Biers richtig ist. Und er fachsimpelt mit ihnen über das Bier, das gerade abgefüllt wird. Schenkl spricht aus Erfahrung: Schon als Kind verbrachte er seine Freizeit in der Brauerei seiner Tante. Nach einer dreijährigen Lehre als Bierbrauer arbeitete er zwei Jahre in einem etwa viermal so grossen Betrieb, bevor er zum Meister wurde. Der leidenschaftliche Biertrinker fühlt sich im Kleinbetrieb wohl: «Der Reiz an meinem Job ist, dass ich alles selber machen muss», sagt er. «Ich wollte wissen, ob ich dazu fähig bin. Darum bin ich hierher gekommen.»

■ **Brauerei-Besitzer Max Hermann.** Er baute die moderne Brauerei in Bargen, weil seine Kartoffeltrocknungsanlage künftig vermutlich weniger rentieren wird.

■ **Geschäftsführer Cesare Gallina.** Er freut sich über die grosse Nachfrage nach dem Aare-Bier in der Region.

Fotos: Rémy Kappeler

KURZ UND BÜNDIG

## Neues Bier mit wenig Kalorien

■ Feldschlösschen hat ein neues Bier lanciert, das 60 Prozent weniger Kohlenhydrate und mit 27 kcal pro Deziliter rund 30 Prozent weniger Kalorien enthält als ein herkömmliches Lagerbier. Es wird seit Anfang November unter der Bezeichnung «Feldschlösschen Gold» vertrieben. Gemäss Umfragen ernährten sich 75 Prozent der Bevölkerung bewusst. Die Fortschritte im Brauwesen hätten es Feldschlösschen ermöglicht, die höheren ernährungstechnischen Ansprüchen der Konsumenten zu erfüllen, heisst es in Rheinfelden, wo das neue Produkt gebraut wird. Trotz schrumpfendem Biermarkt zielt Feldschlösschen höhere Umsatz- und Marktanteilzahlen an. Innovationen wie «Feldschlösschen Gold» sollen dazu beitragen. *RD*

## Glutenfreies Bier für Allergiker

■ Coop stellt für die 0,5 bis 1,0 Prozent der Bevölkerung, die unter Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) leiden, das glutenfreie «Free From Beer» her. Bier wird normalerweise auf Basis von Gerstenmalz hergestellt, welches das Getreideeiweiss Gluten enthält. Das «Free From Beer» wird mit den gemälzten, aber glutenfreien Getreidesorten Hirse, Mais und Buchweizen gebraut. Dank einem aufwendigen Brauverfahren schmecke das glutenfreie Bier praktisch wie ein normales Lagerbier, schreibt Coop. *RD*