

■ Burgdorfer Gasthausbrauerei

Das Bockbier heisst Gretli

Anstich der neuen Saisonspezialität

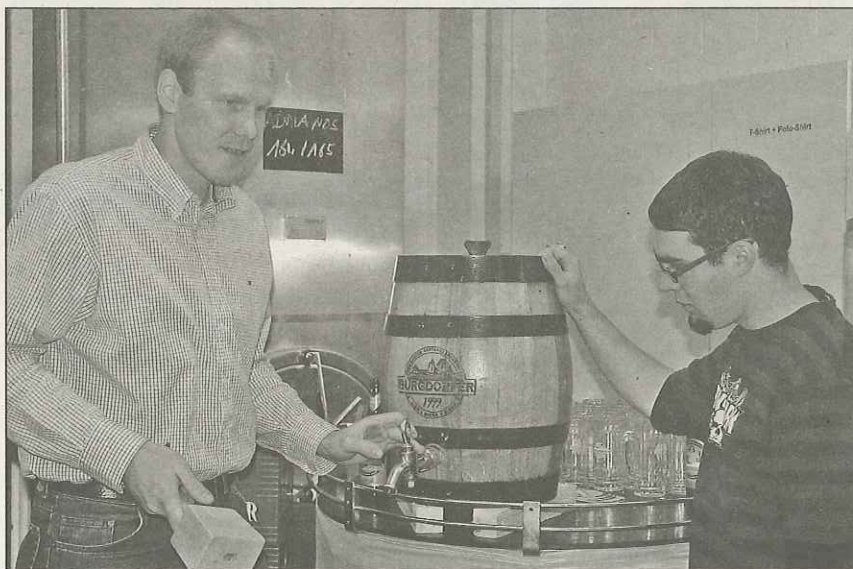
Das Bockbier der Burgdorfer Gasthausbrauerei präsentiert sich (im Gegensatz zum Weizenbier, das im Frühling stets in der gleichen Form neu aufgelegt wird) immer wieder in einer neuen Spielart. Am vergangenen Freitag haben die Brauer die Öffentlichkeit eingeladen, um das Geheimnis um Aussehen, Namen und vor allem Geschmack der Saisonspezialität zu lüften. Rund 100 Personen feierten in der Abfüllanlage am Firmensitz an der Wynigenstrasse einen gelungenen und fröhlichen Anstich und verkosteten dabei das neue Bockbier ausgiebig: Der Pro-Kopf-Konsum lag bei rund einem Liter Bier.

Nach dem Herzog im vergangenen Jahr heisst das Bockbier heuer nun Gretli. Verwaltungsratspräsident Res Zbinden erläuterte den etwas überraschenden Namen: «Mit dem Gretli verneigen wir uns vor Goethes Faust und insbesondere einem in der Szene vor dem Tor nachzulesenden Zitat: «Nach Burgdorf kommt herauf, gewiss dort findet ihr/ die schönsten Mädchen und das beste

Bier.» Diese grosse Erkenntnis möchten wir mit dem an Gretchen angelehnten Namen würdigen».

Das Gretli, nach einem von Braumeister Joachim Kilian eigens entworfenen Rezept gebraut, geizt denn auch nicht mit Reizen: Drei Sorten Hopfen sorgen für eine verführerische Note. Das ausgeprägt malzige und leicht nussige Aroma ist auf die Beigabe von Wiener Malz zurückzuführen, das Burgdorfer Brauer schon zu Zeiten Goethes verwendet haben. Die Farbe des Biers lehnt sich an die auf dem Etikett der Halbliterflasche abgebildete Herzdame an (mit der die Serie der Jassmotive ihre Fortsetzung findet): Sie ist, dank dem erstmals verwendeten Melanoidinmalz, leicht rötlich und goldig bernsteinen. Nach einem speziellen Darrprozess enthält dieses spezielle Malz besonders viele Dextrine, die dem Bier seinen eigenen kernigen Geschmack geben. Das Burgdorfer Gretli ist ab sofort bis ins Frühjahr an den meisten der üblichen Bezugsquellen erhältlich.

Stefan Herrmann



Braumeister Joachim Kilian (links) und der neu eingestellte Brauer Jonas Blank stechen das erste Fass Bockbier an.

Bild: Steffi Rehkate

im Übergangsbereich die verbesserungsvorhaben aufzuzeigen. Einsatzleiter waren sich einer Mehrheitlich gelungenen das Funktionieren der Abläufe erfolgreich u

■ Apfelfest

Glusch

Zwei Tage lang s

Seit jeher ist der Apfel trüchsig. Man denke an den Apfel von Adam und die legendären Apfelschnittenhelden Wilhelm Tell, die süsse und beliebte Burgdorf Geschichte aus erfolgreicher am Apfelfest im Schloss Burgstrasse 67.

Die Idee zu diesem Apfelfest hatte Urban Thoma von Chrigu's Becken Christian Friedli sowie Chrigu's Beckerstubmen mit den neben Schlossblick-Geschäften laden Floristerie Sommer und Studer – ein buntes Apfelfest auf die Becher in grossen Schichtung machten. Bunte Ballone mit schon von weitem an ben im Schlossblick zeigte die Entstehung gewährte Einblicke leben. Und mittels narischer Köstlichkeiten Besucher den Apfel Vielfalt geniessen.

Äpfel zum Essen un

Begünstigt von heur Wetter stand das Li auf dem Programm Air-Backstubendemo kochen. Die hier wurde umgehend u