

Region

Sie brauen Bier mit Schweizer Malz

Premiere in Burgdorf Lokale Biere sind gefragt. Doch meist stammt das, was drinsteckt, aus dem Ausland. Nun kommt das erste Bier mit Malz aus dem Mittelland auf den Markt.

Regina Schneeberger

Man lässt es sich während des Spiels der heimischen Fussballmannschaft die Kehle runterrinnen, stösst damit am Stadtfest an, und nach der Rückkehr aus der Ferne gönnt man sich im Garten erst mal eine Flasche und fühlt sich wieder richtig angekommen. Das lokale Bier steht für Heimat. Doch oftmals steckt gar nicht so viel Heimat drin. Reduziert man das Gebräu auf die Inhaltsstoffe, kommt meist eigentlich nur das Wasser aus der Region. Hopfen und Malz hingegen werden in der Regel aus dem Ausland importiert, aus Deutschland oder Frankreich etwa.

Das ist beim Bier, das an diesem Vormittag in der Produktionsstätte der Burgdorfer Gasthausbrauerei hergestellt wird, anders. «100 Prozent Schweizer Inhaltsstoffe» soll es dereinst auf der Etikette des neusten Burg-

«100 Prozent Schweizer Inhaltsstoffe» soll es dann auf der Etikette des neusten Burgdorfer Biers heissen.

dorfer Biers heissen. Gespannt blickt Braumeister Oliver Honsel in den grossen Tank. Die Maschine lässt die dickflüssige braune Masse, die sogenannte Maische, bei rund 70 Grad rotieren. «Ich bin schon etwas aufgeregt», sagt Honsel. Schliesslich findet hier eine Premiere statt. Erstmals wird mit Malz aus dem aargauischen Mörliken-Wildeggen Bier gebraut.

Dort eröffnete im vergangenen Herbst die Schweizer Mälzerei AG ihre Fabrikation. Dahinter steckt Unternehmer Christoph Nyfeler

als Hauptinvestor, dem unter anderem die Getränkehandelskette Vinazion gehört. Und die IG Mittellandmalz, eine Vereinigung aus lokalen Landwirten, Brauern, Brennern und der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften. Die Burgdorfer Gasthausbrauerei ist eines der Gründungsmitglieder.

Die Idee: im Mittelland angebaute Braugerste lokal zu Malz zu verarbeiten. In den vergangenen Jahrzehnten sei in der Schweiz nicht mehr im grösseren Stil vermälzt worden, sagt Daniel Spellmeyer. Er ist Produktionsleiter bei der Schweizer Mälzerei AG. Auch wurde hierzulande kaum Braugerste angepflanzt. Ohne Mälzerei habe es schlicht keine Abnehmer gegeben, so Spellmeyer.

«Ein lohnendes Geschäft»

Vor zehn Jahren dann die Wende: Die IG Mittellandmalz nahm Kontakt mit Landwirten auf, förderte den Anbau der Braugerste. Das sei für die Bauern ein lohnendes Geschäft, sie würden damit gute Preise erzielen, so Honsel. «Der Anbau ist aber auch anspruchsvoll.» Die Qualitätsanforderungen seien hoch, das Getreide müsse den richtigen Stärke- und Eiweissgehalt aufweisen. Sonst könne es nur noch zu einem deutlich tieferen Preis als Tierfutter verkauft werden. Mittlerweile sind über 160 Landwirte dabei.

In den vergangenen Jahren wurde die hiesige Braugerste nach der Ernte noch in Deutschland verarbeitet. Seit der Eröffnung der Mälzerei in Mörliken-Wildeggen sind die Transportwege nun deutlich kürzer.

Die lokale Verarbeitung sei schon aus ökologischen Gründen sinnvoll, sagt Daniel Spellmeyer. Ausserdem wolle man die Bauern unterstützen und die Wertschöpfung in der Region generieren. 650 Tonnen Malz sollen in diesem Jahr produziert werden. Die Anla-



Hier entsteht das Bier mit Schweizer Malz: Oliver Honsel (links) und Daniel Spellmeyer nehmen eine Probe der Maische. Foto: Beat Mathys

gen haben eine Kapazität von 1500 Tonnen pro Jahr. Wird in den kommenden Jahren noch mehr Braugerste angebaut, kann sie ausgeschöpft werden.

Und doch werde Bier mit Schweizer Malz künftig wohl nicht die grosse Masse ausmachen, so Spellmeyer. Erst mal wird nur mit lokalen Brauereien zusammengearbeitet, neben dem Burgdorfer Bier sind das etwa das solothurnische Üffi-Bier oder das aargauische Erusbacher. Zwar hätten schon Grossbrauereien Interesse bekundet, so Spellmeyer. Spruchreif sei aber noch nichts.

Die Preisfrage

Für den Grossteil ihrer Produktion wird die Burgdorfer Gasthausbrauerei aber weiterhin Malz aus Deutschland importieren. Das sei auch eine Preisfrage, sagt Oliver Honsel. Klar ist also: Aus dem edlen Inhaltsstoff wird nur Spezialbier gebraut.

Wie an diesem Vormittag. Ein Bockbier soll es geben, ein helles, malzbetontes Bier, wie Honsel sagt. Läuft alles rund, kommt es Ende Februar in den Handel. Vorerst werden 6000 Liter hergestellt. Nur der Name ist noch nicht bekannt. «Da sind wir noch am Überlegen», so der Braumeister. Jetzt gerade beschäftigt ihn aber anderes. Er nimmt eine Probe der Maische, die im Becher fast so aussieht wie Frühstücksmüesli. Damit geht es nun ab ins Labor, den pH-Wert messen.

Noch stehen einige Produktionsschritte an. Noch muss das Bier gären. Das fertige Produkt kann erst in einigen Wochen verkostet werden. Stattdessen offeriert Honsel eine Kostprobe des Malzes. Dieses kann man nämlich essen, beispielsweise einen Salat mit den knusprigen Körnern verfeinern. Gesünder wärs wohl. Doch fürs Heimatgefühl braucht es dann doch noch ein kühles Blondes dazu.

BZ BERNER ZEITUNG
BZ LANGENTHALER TAGBLATT

Berner Zeitung
Zeitung im Espace Mittelland
HERAUSGEBERIN Tamedia Espace AG, Dammweg 9,
Postfach, 3001 Bern, Tel. 031 330 31 11
VERLEGER Pietro Supino

REDAKTION
Chefredaktion: Simon Bärtschi (smb), Chefredaktor
Gesamtredaktion und «Berner Zeitung», Regula Fuchs
(reg), Leiterin Kultur & Gesellschaft, Wolf Rökken (wrs),
Leiter Tagesleitung.

Ressortleiter: Bern: Chantal Desbiolles (cd), Marcello
Odermatt (mob), Stefan Schnyder (sny), Region:
Stephan Künzi (skk), Sandra Rutschli (sar), Kultur &
Gesellschaft: Regula Fuchs (reg), Michael Feller (mfe)
Stv., Desk/Interaktion: Florine Schönmann (flo),
Christian Zellweger (zcc), Stv.
Verlagsleiter: Robin Tanner

ADRESSE UND TELEFONNUMMER Hauptredaktion
3001 Bern, Dammweg 9/Postfach, Tel. 031 330 33 33
E-Mail: redaktion@bernerzeitung.ch
Zentrale: 031 330 31 11

Abo-Service: Für Fragen und Anliegen zu Ihrem Abo
wenden Sie sich am besten über eines der Online-Formulare
an uns: contact.bernerzeitung.ch, Telefonisch
erreichbar unter: Tel. 0844 844 466

Abonnementspreise: shop.bernerzeitung.ch
Inserate/Todesanzeigen: Goldbach Publishing AG,
Werdstrasse 21/Postfach, 8021 Zürich,
Tel. 031 330 33 10,
E-Mail: inserate@bernerzeitung.ch, www.adbox.ch
Internet: www.bernerzeitung.ch
E-Mail: online@bernerzeitung.ch

Gesamtauflage Berner Zeitung/Bund:
Ges. verbreitete Auflage 117'014 (WEMF 2021)
Copyright-Regelung: Vergleiche grosses Impressum in
der Montagsausgabe.

Das vollständige Impressum finden Sie auf
bernerzeitung.ch/impressum

Ein Mitglied des



Ein Angebot von Tamedia

Gasthof Löwen wird Opfer der Corona-Krise

Beizensterben in Grosshöchstetten Ende April läuft der Vertrag mit dem Löwen-Pächter aus. Besitzer Michael Elsaesser will die Landgaststätte vermieten.

Einst hatte man in Grosshöchstetten die Qual der Wahl. Man musste sich entscheiden, in welchem traditionellen Emmentaler Landgasthof man einkehren wollte – ob im Sternen, dem Löwen, der Sonne oder im Restaurant Pintli.

Heute steht der Gasthof zur Sonne zum Verkauf. Im Landgasthof Sternen werden nur noch Hotelgäste bedient. Ein Cateringunternehmen will die Küche neuerdings für Hochzeiten, Geburtstage und andere Feste öffnen.

Und jetzt sind also auch die Tage des Landgasthofs Löwen gezählt. «Der Pachtvertrag mit Bruno Kolb läuft Ende April aus», sagt Löwen-Besitzer Michael Elsaesser. Man habe in gegenseitigem Einverständnis beschlossen, ihn nicht mehr zu erneuern. Denn der Wirt leide finanziell stark unter der Corona-Krise.

2015 liess Elsaesser das Lokal renovieren, «mit viel Liebe», wie er sagt. Zum Restaurant gehört auch ein grosser Gewölbekeller. «Wer will, kann das Lokal ab Mai



Im Jahr 2015 haben Michael und Caroline Elsaesser den Gasthof Löwen saniert. Nun sucht Elsaesser einen neuen Mieter. Es muss nicht zwingend ein Wirt oder eine Wirtin sein. Foto: Urs Baumann

«Es wird schwierig, jemanden zu finden, der das Lokal als Restaurant nutzen wird.»

Michael Elsaesser
Besitzer Landgasthaus Löwen
Grosshöchstetten

mieten», sagt Elsaesser. Aber ihm ist bewusst: «Es wird schwierig, jemanden zu finden, der es als Restaurant nutzen wird.»

Für den Besitzer ist daher nicht ausgeschlossen, dass er die Räume künftig für andere Zwecke vermieten wird. Über dem Restaurant befinden sich Wohnungen. Drei Studios, die derzeit über das Restaurant vermietet werden, sollen künftig über Airbnb gebucht werden können.

Susanne Graf

Nachrichten

Rollstuhlfahrerin von Auto erfasst

Boll Eine Rollstuhlfahrerin ist gestern im Ortszentrum von einem Auto erfasst und verletzt worden. Der Unfall ereignete sich, als die Frau einen Fussgängerstreifen auf der Worbstrasse queren wollte. Mit der Ambulanz wurde sie ins Spital gebracht. Die Polizei hat Ermittlungen zum Unfallhergang aufgenommen. (sda)

Wir gratulieren

Dürrenroth Heute Freitag feiert **Hans Burkhalter**, Oberwaldstrasse 27, seinen 85. Geburtstag. (pd)

Gondiswil/Eriswil Ebenfalls heute Freitag feiert **Werner Schär** im Altersheim Leimatt seinen 93. Geburtstag. (pd)

Langnau Irena Tschan-Senn, Dahlia Oberfeld, Oberfeldstrasse 7, feiert heute ihren 90. Geburtstag. (pd)

Wir gratulieren den Jubilaren und der Jubilarin herzlich und wünschen alles Gute.