

# Bern



Ein Keller voller teurer Fässer: Blick ins Whiskylager von Rugenbräu. Foto: Raphael Moser

## Zwischen Handwerkskunst und Marketing-Gags

**Whisky aus Berner Brauereien** Viele Bierbrauer verkaufen auch eigene Spirituosen. Im Berner Oberland sitzt gar einer der grössten Schweizer Whiskyhersteller.

**Adrian Hopf-Sulc**

Whiskybrenner, das tönt vielleicht nach einem Traumjob. Aber es ist auch harte Arbeit: Über 400 Fässer Whisky lagern im Keller von Rugenbräu in Matten bei Interlaken. Und jedes von ihnen muss zweimal pro Jahr angezapft und degustiert werden.

Denn solange der Whisky im Holzfass reift, verändert er sich von Jahr zu Jahr. Er wird immer feiner – bis er seinen Höhepunkt erreicht und in Flaschen abgefüllt wird. «Man muss den genauen Zeitpunkt erwischen», sagt Philip Zollner.

Zollner fällt bei der Oberländer Brauerei diese Aufgabe zu, er leitet dort die Spirituosenherstellung. Rugenbräu hat das Brennen von Whisky und Gin zu einem wichtigen Standbein gemacht. Über 10 Prozent des Umsatzes erzielt die grösste Brauerei im Kanton Bern heute mit Spirituosen.

**Bis 1999 streng verboten**

Lange war die Herstellung von Schnaps aus Grundnahrungsmitteln hierzulande illegal. Erst 1999 fiel das Verbot von Getreideschnaps. 2008 stieg Rugenbräu in das Geschäft ein.

Whisky wird, salopp gesagt, aus halb fertigem Bier gebrannt, also aus vergorenem Gerstenmalz. So ist es naheliegend, dass sich die Schweizer Brauereien nach der Legalisierung für das Geschäft interessierten.

So sind denn auch die drei grossen Whiskyhersteller im Land die Brauerei Locher AG in Appenzell, Langatun im bernischen Aarwangen – hervorgegangen aus der Langenthaler Bierbrauer-Dynastie Baumberger – und eben Rugenbräu.

Auch für viele weitere Brauereien sind Spirituosen ein willkommener Zusatzverdienst. Acht der zehn grössten bernischen Brauereien haben sie im Ange-



Philip Zollner degustiert bei Rugenbräu.

bot. Aare Bier in Barmen hat seinen Old River Whisky, das Burgdorfer Bier seinen Burgdorfer Whisky, das Alte Tramdepot in Bern seinen Nun's Whisky.

**Ein Schnaps aus Bierresten**

Auch Bierbrand haben viele im Angebot, ein Schnaps, der aus fertigem Bier destilliert wird und entsprechend auch Hopfenaroma enthält. Die relativ junge Brauerei des Simmentaler Biers ist eben erst in das Geschäft mit dem Bierbrand eingestiegen. Die Brauerei an der Lenk deklariert den Schnaps quasi als Anti-Food-Waste-Produkt: Er wird aus Bier hergestellt, das nicht verkauft werden konnte oder das in nicht vollständig geleerten Fässern von der Gastronomie in die Brauerei zurückkam.

Ausser Rugenbräu und Jungfrau Bräu in Schwanden bei Brienz verfügt aber keine bernische

**Bourbon, Scotch, Whisky und Whiskey**

Eine Spirituose darf in der Schweiz als Whisky oder Whiskey bezeichnet werden, wenn sie aus einer Maische aus Getreide destilliert wurde, so legt es die Getränkeverordnung des Bundes fest. Und: «Das endgültige Destillat muss während mindestens drei Jahren in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 700 Litern gereift sein.»

In anderen Ländern gelten abweichende Regeln. Traditionell schreiben die Schotten **Whisky**

und die Iren und US-Amerikaner **Whiskey**. Die Bezeichnung **Scotch** steht schlicht für schottischen Whisky. **Bourbon** ist hingegen eine US-Variante des Whiskys, sie wird mehrheitlich aus Mais hergestellt. Als **Single Malt** wird ein Whisky bezeichnet, wenn er ausschliesslich aus Gerstenmalz (Malt) hergestellt und nicht mit anderen Whiskysorten gemischt wurde (Single). Ansonsten würde man von einem **Blend** (Verschnitt) sprechen. (sul)

ne Brauerei über eine eigene Brennanlage. So entstehen die meisten Brauerei-Spirituosen bei spezialisierten Destillieren. Doch viel wichtiger als eine eigene Brennerei sind gute Holzfässer – und gutes Storytelling. Für einen aromatischen Whisky, da ist man sich in der Branche einig, benötigt man Eichenfässer, in denen bereits einmal ein Bourbon-Whisky oder ein Sherry-Wein lagerte. Während der Lagerzeit prägen das Holz und die frühere Füllung des Fasses den Charakter des Whiskys.

Diese Fässer zu bekommen, ist wegen der grossen Nachfrage schwierig. Ein Fass kostet schnell einmal über 1000 Franken, und oft sind auch gute Beziehungen zum Lieferanten nötig.

Und dann muss rund um den Whisky eine gute Geschichte erzählt werden. Das beginnt bei den oft historischen Lagerkellern der Brauereien, die sich hervorragend für die Whiskylagerung samt Führungen und Degustationen eignen. Das Storytelling setzt sich fort bei Namen und Etiketten, die viel Tradition und Historie versprühen und gerne auch Assoziationen zum schottischen Ursprung des Whiskys hervorrufen.

Und dann gibt es noch die ganz ausgefallenen Geschichten, die man sich bei Rugenbräu ger-

ne ausdenkt. So hat das Unternehmen auf dem Jungfrauoch neun Whiskyfässer eingelagert, drei weitere im Tropenhaus in Frutigen, und zuletzt wurde eines per Helikopter im Hinterstocensee am Stockhorn versenkt.

Während eine Classic-Flasche des Swiss Mountain Whisky von Rugenbräu gegen 90 Franken kostet, lassen sich die Spezialeditionen gut und gerne zum doppelten Preis verkaufen. Und: Sie bringen Rugenbräu ins Gespräch.

**Lob für die Schweizer**

Doch was bringt es dem Whisky qualitativ, wenn er nach einigen Jahren im Felsenkeller noch ein Jahr auf dem Jungfrauoch verbringt? «Da passiert wegen der Kälte wohl nicht mehr viel», sagt Arthur Nägele, österreichisch-schweizerischer Whiskyexperte. Denn das Holzfass müsse atmen können.

Interessanter sei hingegen der Whisky aus dem Tropenhaus, wo wegen des feuchtwarmen Klimas mehr passiere als im Lagerkeller. Ganz generell windet Nägele den Whiskys der Schweizer Hersteller ein Kränzchen: «Die Produkte sind qualitativ hochstehend.»

Trotzdem kämen die Schweizer Whiskys nicht bei allen gut an, denn sie schmecken halt anders als die bekannten schottischen, weniger schwer und rauchig. «Es ist ein anderes Land, es sind andere Rohstoffe.»

Bleibt noch die Frage, wie der Rugenbräu-Whisky aus dem 500-Liter-Fass im Bergsee munden wird? Auch Brenner Philip Zollner weiss nicht, was ihm im Fass erwartet, wenn es in einigen Jahren wieder hervorgeholt wird. «Es ist für uns ein Überraschungsprojekt.»

Und Whiskyexperte Arthur Nägele meint zum versenkten Fass: «Es ist eigentlich wurst, was dabei rauskommt – denn die Whiskysammler werden sich sowieso eine Flasche kaufen.»

## Der Durst lässt nach

**Brauereien im Kanton Bern** Erstmals seit Jahren ist die Zahl der bernischen Bierhersteller gesunken.

Der Kanton Bern ist die Schweizer Bierhochburg. Nicht mengenmässig, denn Grossbrauereien wie jene von Feldschlösschen im aargauischen Rheinfelden oder jene der Heineken-Tochter Eichhof in Luzern gibt es hier nicht.

Aber mit 201 Brauereien ist Bern der Kanton mit den meisten Herstellern. Allerdings ist diese Zahl erstmals seit Beginn des Bierbooms Ende der Nullerjahre wieder gesunken: Vor Jahresfrist waren es noch 5 bernische Brauereien mehr.

Unter anderem haben die Brau AG Langenthal, Herstellerin des 49er-Biers, und die Sauerbier-Herstellerin Blackwell in Burgdorf die Produktion gestoppt. Die in Liebhaberkreisen viel gelobte Blackwell stellte den Betrieb aus finanziellen Gründen ein. Die Brauerei in Langenthal musste gar Konkurs anmelden. Paletten übrig gebliebener Biere und die Brauanlage wurden in den vergangenen Monaten vom Konkursamt versteigert.

Längst nicht allen Bierherstellern geht es so schlecht. Aber die Realität ist, dass trotz dem langjährigen Craftbiertrend die verkaufte Biermenge in der Schweiz seit Jahren gegen unten tendiert. Auch im Ende September zu Ende gegangenen Braujahr – der traditionellen Messgrösse der Branche – wurden 2,5 Prozent weniger Bier verkauft. Das teilte der Schweizer Brauerei-Verband am Dienstag mit.

**Der Stammtisch stirbt aus**

Das spüren auch die grossen Brauereien im Kanton Bern. «Der Biermarkt ist ein Verdrängungsgeschäft», sagt Rugenbräu-Chef Remo Kobluk. Die Oberländer Brauerei – es ist die grösste im Kanton – musste laut Kobluk ei-

**Die 10 grössten Brauereien im Kanton Bern**

Produktion in Liter Bier im Braujahr von Oktober 2022 bis September 2023

**Rugenbräu, Matten b. Interlaken\***  
4'000'000

**Felsenau, Bern**  
2'600'000

**Egger, Worb**  
1'700'000

**Burgdorfer Bier, Burgdorf**  
714'700

**Aare Bier, Barmen**  
608'000

**Altes Tramdepot, Bern**  
277'500

**Simmentaler Bier, Lenk**  
262'000

**Jungfrau Bräu, Schwanden b. Brienz\***  
200'000

**Thun Bier, Thun**  
184'800

**Berner Lohnbrauerei, Bern**  
120'000

\* Schätzung

Grafik: sul, mru / Quelle: Brauereien

nen «leichten Rückgang» hinnehmen.

Er führt das darauf zurück, dass 2023 wieder mehr Schweizerinnen und Schweizer im Ausland Ferien gemacht haben als in den Vorjahren. Dazu komme, dass die ganz heissen Sommertage, von denen es dieses Jahr viele gab, dem Bierkonsum eher abträglich seien.

Bei der zweitgrössten Brauerei, Felsenau in Bern, stagnierte der Bierabsatz. Inhaber Bernard Fuhrer führt das unter anderem auf den nass-kalten Frühling 2023 zurück.



Die Brau AG Langenthal musste im Frühling Konkurs anmelden. Foto: Raphael Moser (Archiv)

Wenig geholfen hat der Branche die Fussball-Weltmeisterschaft in Katar, die in das vergangene Braujahr fiel: Die winterliche WM kurbelte den Bierdurst kaum an. Dazu kommt, dass die Schweizerinnen und vor allem die Schweizer ihr Bier «selektiver konsumieren» als früher, wie der Brauerei-Verband schreibt. «Die traditionelle Stammtischkultur stirbt langsam aus.»

**Es wird weiter investiert**

Also mehr Qualität statt Quantität? Nicht nur. Denn die Inflation und steigende Krankenkassenprämien drücken laut dem Brauerei-Verband auf die Konsumentenstimmung – und damit auch auf den Bierkonsum.

Das erlebt auch Toni Bühlmann so. Er braut in der alten Schmiede von Jegenstorf das Schmitte-Bier. Es wird jeden Freitagabend in der professionell betriebenen Ein-Mann-Brauerei ausgeschenkt. Das laufe gut, sagt Bühlmann. Doch beim Flaschenverkauf «sind die Leute zurückhaltender geworden». Mit Supermarktpreisen kann Bühlmann nicht mithalten: Das mit vergleichsweise viel Handarbeit hergestellte Schmitte-Bier kostet 5 Franken pro Flasche.

Doch trotz Verdrängungskampf wird in der Branche weiter investiert. So lässt die Brauerei Felsenau demnächst zusätzliche Lagertanks in ihren alten Felsenkeller einbauen. Und die Brauerei Egger in Worb plant derzeit eine vollständig neue Brauerei ausserhalb des Dorfzentrums: Ende nächsten Jahres will Egger den in die Jahre gekommenen Standort verlassen und die neue Brauerei in Betrieb nehmen, wie Geschäftsführer Rolf Probst sagt.

**Adrian Hopf-Sulc**