

## «Gutes Bier muss einen Gout haben»

Auf der Suche nach dem Geheimnis des guten Bieres: Am zweiten Bierfestival auf der Warmbächli Brache erklären Berner Mikro-Bierbrauer, wann ihr Getränk gut ist.

---

Naomi Jones [09.06.2018](#)

---

### Artikel zum Thema

«Bier ist hip wie nie, das  
verdanken wir  
Kleinbrauereien»



**Interview** Thomas Amstutz ist Chef des Schweizer Bier-Marktführers Feldschlösschen. Im Interview verteidigt er seine Markenstrategie. [Mehr...](#)

Von Adrian Sulc [22.11.2017](#)

### Bier ganz von hier

Der Grossteil der Zutaten für Schweizer Bier muss heute importiert werden. Zwei Berner Brauereien haben nun Biere aus heimischem

1 | 7 Im Bierkiosk gibt es Jetons für das Zapfbier und Flaschen zum Mitnehmen als Souvenir. Bild: nj ([7 Bilder](#))



Was macht ein gutes Bier aus? «Das ist wie beim Essen», sagt Corinne Buff. Je nach Ort, Stimmung und Wetter sei ein anderes Bier gut. Die Geografin ist

freiwillige Helferin am Bierfestival Zapf und verkauft im Bierkiosk Jetons für offenes Bier und Flaschenbier zum Mitnehmen.

Am Samstag fand in Bern auf der Warmbächli-Brache das zweite Bierfestival statt. 13 Lokale Kleinbrauereien zapften hier ihr Bier. Nachmittags um zwei war der Platz gut besucht aber noch nicht gestossen voll. Im Vorjahr vermeldeten die Organisatoren rund 1200 Besucher und Besucherinnen. In diesem Jahr dürften es nicht viel weniger werden. Denn das Wetter ist heiss und ruft geradezu nach einem kühlen Getränk.

### **Der Organisator gibt das Geheimnis nicht preis**

«Ein Bier ist gut, wenn du ein zweites davon willst», erklärt Alex Chevalley. Er ist Präsident des Vereins Zapf und hat das Festival mitorganisiert. Die Braukunst hat er in der Brauerei Felsenau gelernt, wo er nach der Ausbildung zum Lebensmitteltechnologe arbeitete. Vor ein paar Jahren braute er mit Freunden das erste eigene Bier auf dem Balkon. Heute führt er zusammen mit zwei Compagnons die Brauerei Braukunst. Das Festival soll eine Plattform für Berner Micro- und Kleinbrauereien sein, wo sie sich austauschen und vorstellen können. «Denn Bern ist die Bierhauptstadt der Schweiz», sagt Chevalley. Mit über 20 Brauereien allein auf Stadtboden sei hier die grösste Brauereidichte überhaupt zu finden. Weshalb aber ausgerechnet Bern zur Bierstadt geworden ist, kann er nicht sagen.

Bier herzustellen ist einfach und braucht nur wenig Zubehör. Man kann es daheim in der Küche innerhalb eines Vormittags zubereiten. Die Zutaten sind Wasser, Weizen, Hefe, Hopfen und etwas Zucker. Ist der Sud in die Flaschen gefüllt, muss er noch ein paar Wochen gären, damit das Bier auch schön sprudelt und ein wenig berauscht. Genau das will Nicole Caspar bald tun. Die Lehrerin hat kürzlich einen Bierbraukurs besucht und ist nun Jüngstbrauerin. Am Festival präsentiert sie aber noch kein eigenes Bier.

### **Die jüngste und die kleinste Brauerei halten sich bedeckt**

Hopfen und Malz lanciert. [Mehr...](#)  
**ABO+** Von Adrian Sulc 13.11.2017

### **«Bier ist interessanter als Wein»**

Der Verein Zapf! will Bierfreunden lokale Brauerzeugnisse näherbringen. Dazu organisiert er ein Festival auf der Warmbächlibrache. [Mehr...](#)  
Von Martin Erdmann 11.05.2017

Deshalb ist die jüngste Biersorte auf dem Platz vermutlich das Stadtbach Bier. Es wird von Adrian Pasquinelli, Fabian Lütolf, Ilja Lutsenko, David Rohner und Oliver Gautschi auf der Engehalbinsel gegenüber dem Lorrainebad gebraut. Das erste Bier hätten sie im Stadtbachquartier gemacht, sagt Paquinelli. Daher der Name. «Ein Aarebier gab es schon.» Für die fünf Freunde ist das Brauen ein Hobby. Darum sei jedes Bier, das sie herstellten, ein wenig anders. «Wer unser Bier trinkt, muss experimentierfreudig sein.» Und wann ist ein Bier gut? «Wenn wir es gerne haben», sagen sowohl Pasquinelli, als auch Lütolf und Lutsenko, die gerade hinter dem Zapfhahn stehen.

«Ein Bier ist gut, wenn es schmeckt», sagt auch Francisco Macias. Seine Maca-Brauerei dürfte die kleinste am Festival der Mikrobrauereien sein. Mit seinem 20-Liter Kessel braut der gebürtige Spanier etwa 100 Liter Bier im Monat. Dieses verkauft er im Weissenbühlquartier im [Ida Café](#) seiner Freundin. Und natürlich findet das Bier auch im Freundeskreis Absatz. Sein Geld verdient der ehemalige Informatiker allerdings mit Wein. Er ist Sommelier und Vertreter von spanischen Weinen.

### **Die Besucherin hat endlich die Antwort**

Kein Brauer hat also die Frage nach dem Geheimnis des guten Bieres zufriedenstellend beantwortet. Vielleicht wissen wenigstens die Festivalbesucher besser Bescheid. Unter einem schattenspendenden Zeltdach sitzen Olivia Schmidiger und Philipp Haller. «An einem heissen Nachmittag wie diesem muss das Bier erfrischend sein», sagt Schmidiger. Gut gekühlt und würzig müsse es sein, damit es nach etwas schmecke. «Es muss einen Gout haben», sagt die junge Frau und stösst mit ihrem Begleiter an. Sie nimmt einen Schluck ihres Red Ale von Braukunst. «Perfekt», sagt sie. Das muss am Namen des Bieres liegen: Noemi. Denn Haller würde von seinem Weizenbier Leonie kein zweites holen. Er hat noch ein paar andere zur Auswahl. Zum Wohl! ([DerBund.ch/Newsnet](#))

Erstellt: 09.06.2018, 18:05 Uhr

**Ist dieser Artikel lesenswert?**

Ja

Nein