

BümplizWoche

Die Lokalzeitung von Bern-West

Bümpliz, Bethlehem, Oberbottigen, Riedbach, Frauenkappelen, Hinterkappelen, Thörlihaus, Wangental

Nr. 03 • 93. Jahrgang • Dienstag, 11. Februar 2020 • 23 760 Exemplare

PP 3018 Bümpliz



Küchen & Bäder

MAXX

Jurastrasse 2a, 3472 Kirchberg Alchenfluh
Tel. 034 420 40 00 | sparsen@kuechen-maxx.ch

Reparaturatelier für mechanische Uhren

• Neuenburger Pendulen
• Regulatoren und Standuhren
• Taschenuhren etc

KLAUS HÖFER

UHRMACHER UND OPTIKERMEISTER

KELTENSTRASSE 104 3018 BÜMPLIZ
TELEFON 031 991 80 80
www.klaushofer.ch

3+5

SEIT 2018 HAT BÜMPLIZ SEINE EIGENEN BIERE

BrauBar Bümpliz – die Chemie stimmt

Nach zwei Jahren und über 4500 ausgeschenkten Litern ist es Zeit geworden, dem Treffpunkt der Bümplizer Bierfreunde einen Besuch abzustatten.

Wie kommen die zwei Chemiker Nils Graf und Res Hauser sowie

Apotheker Peter Konkel dazu, eigene Biere zu brauen und sich dabei noch von Sprachforscher Peter Anliker (Bild oben) helfen zu lassen?

Und was zieht jeden Donnerstag- und Freitagabend die Gäste in den Gewölbekeller im Bienzgut an der

Bernstrasse 77, vis-à-vis der Post, wo diese Biere ausgeschenkt werden?

Erfahren Sie mehr über die Hintergründe der noch jungen Erfolgsgeschichte des Bümplizer Bar- und Braualtags.

INTERVIEW Thomas Gysi musste sein Unternehmen, die Gysi AG Chocolatier Suisse, in die Nachlassstundung führen. Der Bümplizer spricht über seine Mitarbeitenden und die persönlichen Perspektiven.

7

PORTRÄT Der neue Dorfladen in Frauenkappelen ist eine Attraktion. Die Philosophie basiert auf den drei Gs: «gabe», «guet», «gmuetlech». Co-Präsidentin Anne Bernasconi zieht eine erste Bilanz.

9

SPORT Treffsicher: Die Sportschützen Thörlihaus zielen bei Redaktionsschluss in der Kategorie Gewehr 10 m Elite schweizweit am genauesten. Präsident Beat Müller erklärt das Geheimnis der Scharfschützen.

19

Weindegustation
Theater National Bern

Freitag, 21. Februar 2020
15 bis 21 Uhr

Eintritt frei!

CASA LUSITANIA

Weinkultur aus Portugal

Familie Aragão, casalusitania.ch

LEIDENSCHAFT FÜR GUTES SELBSTGEBRAUTES BIER

In Bümpliz braut sich was zusammen...

Off steht hinter grossen Ideen eine Frau. Mit «Schatz, ich möchte eine Bar eröffnen!» gab Leyla Gül den entscheidenden Anstoss zur Gründung der Braubar.

Nils Graf war damals mit «Schatz» gemeint. Und schnell war beiden klar: Es soll eine Art Bar sein, die ins Umfeld von Bümpliz passt und von dessen Einwohnerinnen und Einwohnern getragen wird. Vor allem sollte an diesem Ort selbstgebrautes Bier ausgeschrieben werden. Sie machten sich auf die Suche nach Mitstreiterinnen und Mitstreitern, denn als Eltern von jungen Kindern konnten sie das verlockende Projekt nicht alleine stemmen. Am Bernfest in Bümpliz entwickelten sie 2016 im Freundeskreis das Projekt der Genossenschaft BraubarBümpliz und machten sich dann auf die Suche nach weiteren Enthusiasten.

Chemiker haben die Formel im Griff

Mit dabei war der Braumeister Fran Lopez. Er gab mit seinem Fachwissen die entscheidenden Impulse für den Aufbau einer Bierproduktion. Wegen beruflichen und familiären Verpflichtungen musste er sich später aus dem Projekt zurückziehen. Seine Nachfolger hat er aber gut «angelernt» und auch seine Rezepturen sind bis heute übernommen worden.

Dafür verantwortlich sind jetzt der ehemalige Chemielaborant Nils Graf, der pensionierte Chemiker Res Hauser, der Apotheker Peter Konkell und Peter Anliker, ein pensionierter Sprachwissenschaftler. Unverzichtbar ist aber auch der «Betriebsmechaniker» Ueli Beyeler, der die verschiedenen Biersorten in die liebevoll gestalteten Flaschen abfüllt und immer zur Stelle ist, wenn seine Hilfe nötig ist.

Eine illustre Runde also, die leidenschaftlich bei der Sache ist. Gefragt nach den Geheimnissen ihrer Braukunst, fällt die Antwort der Chemiker-Crew ziemlich wissenschaftlich aus. Von Thermo- und Gärdynamik, Os-

mose und weiteren Fachbegriffen ist die Rede. Auch haben ihre Berufe sie daran gewöhnt, absolute Hygiene einzuhalten und jeden Schritt beim Brauen minutiös zu protokollieren. Das tönt zwar technisch, aber der mitbeteiligte Sprachforscher Anliker bringt auf den Punkt, worauf es ihnen allen wirklich ankommt: «Bier ist pure Lebensenergie!»

Die Braubar – ein Bümplizer Treffpunkt

Das Verschwinden traditionsreicher Bümplizer Wirtschaften bereitet Sorge um den gesellschaftlichen Zusammenhalt in der Gemeinde. Jüngstes Beispiel ist die «Schüdere», die bald einer Überbauung weichen muss. Die noch junge Braubar – als Genossenschaft organisiert – gibt hier erfolgreich Gegensteuer. Sie will aber keine Konkurrenz zu den noch bestehenden Beizen bilden, sondern eine Ergänzung sein.

Die Suche nach einem geeigneten Lokal war nicht einfach, aber mit dem stimmungsvollen Keller im Herzen des Ortes konnte die Braubar einen Glückstreffer landen. An jedem Donnerstag- und Freitagabend findet sich hier ein bunt gemischtes Publikum ein. Einzelpersonen, Paare, Kollegen und Clubs werden von der lockeren Atmosphäre angezogen und geniessen ihr Bier. Quer über Tische und Tresen hinweg tauscht man sich aus und lernt dabei weit mehr als nur neue Biere kennen. Am besonderen Ambiente haben auch die allesamt unentgeltlich arbeitenden aktiven Genossenschaftlerinnen und Genossenschaftler, der achtköpfige Vorstand und die Barcrew mit rund 30 Mitgliedern entscheidenden Anteil. Dass sie alle mit Herzblut dabei sind, ist spürbar.

Vielfalt des Mikrobrauens

Fünf eigene Biersorten werden direkt im Lokal hergestellt. Wer auf das Besondere aus ist, sollte einmal das Sauerbier probieren.

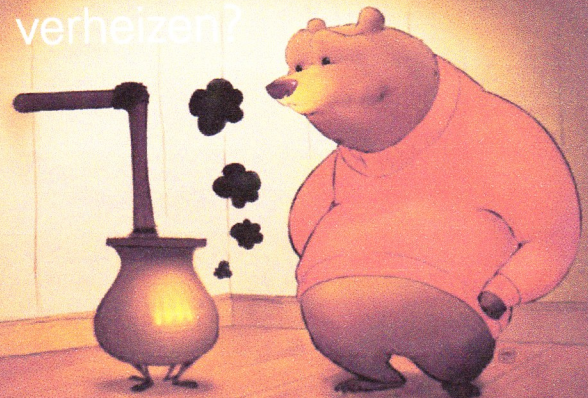
Fortsetzung Seite 5



«Professor» Res Hauser in der Brauküche.

ENERGIEBERATUNG STADT BERN

Wie bekomme ich warm, ohne Kohle zu verheizen?



Sie fragen – wir antworten:
031 300 29 29

energieberatungstadtbern.ch



Braumeister **Peter Konkler**, **Res Hauser**, «Mechaniker» **Ueli Beyeler**, Braumeister **Peter Anliker** und **Nils Graf** im Herzen von Bümpliz (von links). Foto: RB

Diese Spezialität hat zwar zu recht ihre Fans, aber den meisten anderen wird das ordinäre Lager dann doch mehr munden.

Der eigentliche Brauvorgang dauert etwa sieben Stunden und pro Woche werden so 50 Liter von jeweils einer Sorte produziert. Das reicht für den Eigenbedarf, denn ein Verkauf über den Tresen hinaus ist nicht vorgesehen.

Sollte das hausgemachte Angebot doch einmal kleiner sein als der Durst der Gäste, dann ist das kein Problem. Auch zahlreiche «fremde» Biere aus regionalen Mikrobrauereien stehen in der Braubar Bümpliz zur Auswahl. Und zweimal im Jahr erhält sie Besuch von einem «Stör-Brauer» aus Worb, der sogar sein eigenes Wasser mitbringt. Nebst dem Bier werden in der Braubar auch Wein und andere «Sachen» ausge-

schickt. Eine solche Bestellung wird mit einem Heben der Augenbrauen «belohnt».

Schliesslich befinden wir uns hier im kleinen Bierparadies und deshalb werden auch nur Apéroplättchen serviert, die zum Hauptgetränk des Lokals passen.

Und wie geht es weiter?
«Läuft es weiterhin so wie bisher, sind wir mehr als zufrieden»,

lautet die Antwort auf die entsprechende Frage.

«Einzig eine Braumeisterin fehlt uns noch. Ein Frauenbier, gebraut von einer Frau, daran arbeiten wir...».

JT/RB

Öffnungszeiten BrauBar:
Donnerstag und Freitag
jeweils 17–23 Uhr

Hopfen und Malz – Gott erhalt's

Bier gehört zu den ältesten alkoholischen Getränken der Menschheit. Vor über 3000 Jahren schätzten es schon die Sumerer, Babylonier und Ägypter. Später kamen die Gallier, Germanen und viele weitere dazu. Im Mittelalter verbesserten Mönche den Geschmack durch Zugabe von Hopfen, und so gebraut geniessen wir es heute noch.

Im 17. Jahrhundert erteilte Bern als erster Schweizer Kanton eine Bewilligung zur gewerbmässigen

Herstellung von Bier. Alkoholhaltiges Bier unterliegt der Biersteuer. Für Kleinbrauereien kommt ein ermässigtter Steuersatz zum Tragen. Bei der Eidgenössischen Zollverwaltung sind aktuell 1423 steuerpflichtige Inlandbrauereien aufgeführt.

Seit zwei Jahren sorgen die Spezialitäten aus Bümpliz dafür, dass die lange und vielfältige Tradition des Brauens um ein paar lohnende Facetten erweitert wird.

RB

