

# Wirtschaft



**Direktflug Zürich-Abu Dhabi**  
Investor Etihad eröffnet Darwin  
Airline neue Perspektiven. 10

## Bierbrauer ohne Lohn

Eveline und Stephan Locher betreiben in Langnau die Mikrobrauerei Mein Emmental. Ihr Lager ist fast immer leergekauft, sie beliefern Wirte und Globus Delicatessa – aber Geld wirft das Geschäft nicht ab.

### Adrian Sulc

Das Bier schmeckt frisch, hopfig-bitter und es riecht erstaunlich intensiv nach Zitrusfrüchten. «ä Säumer» heisst die Kreation, gebraut im Stil eines Indian Pale Ale. Doch weder Zitronen noch Orangen hats in diesem Bier – es besteht nur aus Hopfen und Malz. «Es ist sensationell, was es alles für Hopfensorten gibt», schwärmt Stephan Locher. Er sage den Leuten jeweils: «Vergesst das Lagerbier und lasst euch auf neue Aromen ein!»

Auch «äs Tüfeli» ist ein Bier, das herzlich wenig mit einem Lagerbier aus der Grossbrauerei zu tun hat: Leicht trüb, mit einem intensiven herben Geschmack, aber nicht bitter – und 7,6 Volumenprozent stark ist das Gebräu nach belgischer Art. «Ich möchte, dass Bier auf das Niveau von Wein kommt, dass man es degustiert und genießt – am besten aus dem Weinglas, damit sich das Aroma entfaltet.»

Nicht weniger als 20 selbst kreierte Biersorten listen Eveline und Stephan Locher auf ihrer Internetseite auf. Doch erhältlich sind längst nicht alle: «Was wir produzieren, geht meistens gleich weg», sagt Stephan Locher. «Wir könnten derzeit Tag und Nacht arbeiten, um die Nachfrage zu befriedigen.»

Doch das geht nicht, denn Locher verdient sein Geld als Grafiker. Die Brauanlage in einem alten Pferdestall in Langnau hat das Ehepaar nur gemietet. «Wir sind praktisch jeden Freitag und Samstag hier, doch im Moment sind wir froh, wenn wir mit dem Ertrag Miete, Zutaten und Flaschen bezahlen können», sagt Stephan Locher.

### Erste Versuche auf der Terrasse

Die Lochers betreiben eine sogenannte Mikrobrauerei – eine von über 50 im Kanton Bern. Mit dem Brauen angefangen haben die beiden erst vor zweieinhalb Jahren. Ein anderer Hobbybrauer hatte einige Zeit zuvor für ein Landwirtschaftsmaschinen-Treffen eine Ladung Bier versprochen. Doch dieses war so missraten, dass man notfallmässig Ersatzbier von einer professionellen Brauerei auftreiben musste. Der Grafiker Locher sollte damals nur eine selbst entworfene Etikette beisteuern – doch der Vorfall weckte das Interesse der Lochers am Bierbrauen. So kauften sie sich 2011 einen «Tischbrauer» und versuchten sich an einem Samstagnachmittag auf der heimischen Terrasse in Konolfingen an ihrem ersten Bier.

Das Produkt fand – auch dank der schmucken «Mein Emmental»-Etiketten und den urchigen Namen – rasch Anhänger im Bekanntenkreis der Lochers. «Bald war unsere Wohnung voll mit Brau-Ütensilien», erzählt Eveline Locher, «im Külschrank lagerten wir das Bier, in der Badewanne wuschen wir die leeren Flaschen wieder aus.» So machten sie sich auf die Suche nach einem Braulokal und stiessen auf besagten alten Rossstall samt Braueinrichtung, wo zuvor die Mikrobrauerei Aemme-Bräu beheimatet gewesen war. Zur Brauerei gehört auch eine eigene Quelle im Löffelgraben, wo das Wasser gefasst wird und direkt in den Stall fliesst.

### Von Hand gekleisterte Etiketten

Bald stieg die Nachfrage über den Bekanntenkreis hinaus. Dieses Jahr werden Lochers in den beiden 50-Liter-Braukesseln über 30 Hektoliter (3000 Liter) gebraut haben. Auch neben dem Brauen und Abfüllen des Biers fällt viel Arbeit an: Die gebrauchten Flaschen müssen ausgewaschen und die neuen wieder etikettiert werden – von Hand und mit Kleister.

Der benachbarte Chäs-Chäller Saloon schenkt das Bier heute aus, ebenso ein Restaurant in Thun und das Café Apfelgold in der Berner Länggasse. Eben hat auch der Berner Globus Delicatessa drei Biersorten von Lochers in das Sortiment aufgenommen. Doch am beliebtesten ist immer noch der «Fabrikverkauf» in Langnau – jeweils am Wochenende, wenn das Paar am Brauen ist.

Trotz der Nachfrage bleiben die Preise moderat: Sie starten bei 3.50 Franken für 3-Deziliter-Flaschen und en-



Sie brauen «ä Uflät», «äs Wyberbier» oder «äs Tüfeli»: Die Bierkultur liegt Eveline und Stephan Locher am Herzen. Foto: Adrian Moser

den bei 5 Franken für aufwendigere Sorten in der Halbliterflasche. Wenn Gruppen aus Zürich nach Langnau an ein Brauseminar kämen, staunten diese über die tiefen Preise für das handgebraute Bier, sagt Eveline Locher. «Aber wir möchten ein Bier für alle machen, auch für die Emmentaler.» Da könne man die Preise nicht beliebig erhöhen. Auch ihr Mann betont, dass es darum gehe, «dass eine Bierkultur entsteht».

### Schmitte-Brauer machen es vor

Dass es möglich ist, sich als Mikrobrauer selbstständig zu machen, zeigt etwa das Beispiel des Schmitte-Biers in Jegenstorf: Dort eröffnete Toni Bühlmann letztes Jahr in einer alten Schmiede eine Brauerei samt Lokal. Das Projekt sei als Hobby geplant gewesen, sagt Bühlmann, doch bald hätten er und Braumeister Daniel Hemmann gemerkt, dass sie sich mit der Brauerei selbstständig machen könnten.

Abnehmer des Schmitte-Biers sind Gasthöfe in der Region, darunter der Bären in Münchenbuchsee, ein lokaler Getränkeliieferant und die Jegenstorfer Voi-Filiale. Viel Bier verkaufen Bühlmann und Hemmann auch über die Gasse, wenn die Brauwirtschaft am Freitagabend und am Samstagmittag geöffnet ist. Bereits haben die Jegenstorfer Brauer ihre Anlage ausgebaut – und können so pro Jahr bis zu 420 Hektoliter brauen.

### Experimente im Backofen

«Wir rechnen uns schon aus, wie es wäre, vom Brauen zu leben», sagt die 45-jährige Eveline Locher, doch unmittelbar ist es für sie und ihren 50-jährigen Ehemann kein Ziel. «Wir bauen noch unsere Marke «Mein Emmental» auf», sagt Stephan Locher. Er hat viel vor: ein Bier, das zu 100 Prozent aus dem Emmental kommt. Dafür liess er bei einem

lokalen Biobauer Braugerste anbauen und pflanzte in Konolfingen Hopfenstauden. Das Problem dabei ist das Mälzen, die Verarbeitung von Gerste zu Malz. Das muss im Ausland gemacht werden, für seine kleine Menge findet Locher aber keine Mälzerei. Also experimentiert er mit der Emmentaler Braugerste zu Hause im Backofen.

Weiter hatten die beiden die Idee, auch Fleischprodukte unter dem eigenen Label zu verkaufen – spruchreif sei aber noch nichts. Derzeit gärt in den kleinen Tanks in der Langnauer Brauerei «ä Winterzouber»: ein Weihnachtsbier mit acht Gewürzen. Parallel dazu lassen Lochers in einem Tank ein Bier mit Himbeeren gären – in der Art eines belgischen Framboise-Biers. Auch hier setzen sich die beiden Mikrobrauer nicht unter Druck. Sie kündigen die Kreation auf ihrer Website so an: «Das git äs türs Bier – wes guet chunnt!»

Das Braujahr 2012/13

## Bier-Importe setzen Schweizer Grossbrauer unter Druck

Bereits ein Viertel des in der Schweiz getrunkenen Biers kommt aus dem Ausland. Doch auch lokale Brauer sehen sich im Aufschwung.

Bei Billig-Dosenbier aus Deutschland kann auch der Schweizer Brauereise Feldschlösschen preislich nicht mithalten. Die zum dänischen Carlsberg-Konzern gehörende Feldschlösschen-Gruppe sowie der Schweizer Heineken-Ableger dominieren mit einem gemeinsamen Marktanteil von knapp 60 Prozent zwar den hiesigen Biermarkt. Doch sie sind es auch, welche die steigenden Importe zu spüren bekommen. Besonders in den letzten Jahren, in denen der Bierkonsum in der Schweiz gesunken ist.

Rund 57 Liter Bier hat jede in der Schweiz lebende Person im vergangenen Braujahr (Oktober 2012 bis September 2013) statistisch gesehen getrunken. Das ist ein Minus von fast 1 Prozent. Während allerdings die Importe zunehmen, ist die Produktion der Schweizer Brauereien um gar 4 Prozent gesunken.

Wie eine «Bund»-Umfrage unter den Brauereien im Kanton Bern ergibt, müssen diese jedoch keine Rückgänge in diesem Ausmass beklagen. Rugenbräu, der grösste bernische Brauer, leidet unter dem Rückgang der europäischen Touristen im Oberland. Diese trinken deutlich mehr Bier als die wachsende Gruppe der asiatischen und arabischen Besucher.

Während die Umsätze von Egger in Worb stabil geblieben sind, verzeichnet die Stadtberner Brauerei Felsenau ein zweistelliges Wachstum. «Wir profitieren vom Trend zur Regionalität und mit dem «Bärner Müntsch» haben wir eine äusserst starke Marke», sagt Felsenau-Chef Stefan Simon. Sowohl der Absatz über Coop wie auch jener in der Gastronomie wachse. Ähnlich tönt es bei den kleineren Brauereien im Kanton Bern, etwa in Burgdorf, Barmen und Biel.

Insgesamt zählt der Kanton Bern 66 Brauereien, landesweit sind es 403, wie die Eidgenössische Zollverwaltung in ihrem Verzeichnis festhält. Doch die allermeisten davon sind Mikrobrauereien. Denn wer im Jahr mehr als 400 Liter Bier braut, muss sich registrieren. So kommen auch Hobbybrauer auf die Liste, deren Bier nie in einem Lokal ausgedient wird. Einer der 66 Berner auf der Liste, das Braucafé am Berner Breitenrainplatz, startet erst 2014. (sul)

### Die bernischen Bierbrauer

|                                | Hektoliter<br>2012/13* | CH-Markt-<br>anteil in % |
|--------------------------------|------------------------|--------------------------|
| Rugenbräu, Matten              | 40 000                 | 0,9                      |
| Egger, Worb                    | 27 000                 | 0,6                      |
| Felsenau, Bern                 | 20 000                 | 0,4                      |
| Gasthausbrauerei, Burgdorf     | 5780                   | 0,1                      |
| Aare Bier, Barmen              | 4700                   | 0,1                      |
| Altes Tramdepot, Bern          | 2180                   | <0,1                     |
| Brauer Napf, Walterswil        | 1100                   | <0,1                     |
| Seeland Bräu, Biel             | 1050                   | <0,1                     |
| Hasli Bier, Langenthal         | 1000                   | <0,1                     |
| Jungfrau Bräu, Schwanden       | 250                    | <0,1                     |
| Schmitte-Bier, Jegenstorf      | 250                    | <0,1                     |
| Alle Schweizer Brauer          | 3 385 976              | 73,9                     |
| Importierte Biere              | 1 193 768              | 26,1                     |
| <b>Biermarkt Schweiz total</b> | <b>4 579 744</b>       | <b>100,0</b>             |

\* 1.10.2012 bis 30.9.2013; 1 Hektoliter = 100 Liter. Zum Teil Rundungswerte.

### Lokale Mikrobrauereien

Neben den grösseren Brauereien im Kanton Bern (siehe links) verkaufen auch einige Mikrobrauer ihr Bier. Eine Auswahl:

- Brauerei Hohgant in Schangnau: eigene Brauwirtschaft (www.brauerei-hohgant.ch).
- Brauwerkstatt Egghubel in Gerzensee: Verkauf vor Ort (www.egghubel.ch).
- Hardeggerperle aus Krauchthal: erhältlich in den Restaurants Hirschen und Laufenbad in Krauchthal (www.hardeggerperle.ch).
- Scherlibräu aus Niederscherli: erhältlich im Restaurant Bären in Köniz sowie in der Landi Niederscherli (www.scherlibraeu.ch).
- UHB (Üelus Homebrew) aus Burgdorf: im Restaurant Bistro in Burgdorf und sporadisch in der Erzbischöf-Bierbar im Liebefeld erhältlich (www.uelus-homebrew.ch).
- Wabräu in Wabern: Ausschank jeweils am Freitagabend (www.wabraeu.ch).
- Im Haupttext erwähnt sind zudem Mein Emmental (www.mein-emental.ch) und das Schmitte-Bier (www.schmitte-bier.ch).

### Kurz

#### Beschäftigung Zürich hat knapp mehr Stellen in der Industrie als Bern

Mit 86 000 Beschäftigten in der industriellen Produktion bleibt der Kanton Bern zusammen mit Zürich der grösste Industriekanton der Schweiz. Dies zeigen die neusten Zahlen der Unternehmensstruktur des Bundesamts für Statistik (BFS) für das Jahr 2011. Bei der letzten Erhebung 2008 betrug die Beschäftigtenzahl in der Industrie noch etwas mehr als 90 000, seither verzeichneten insbesondere der Maschinenbau, die Metallindustrie und das Papier- und Druckgewerbe einen Rückgang. Neue Arbeitsplätze entstanden in der Nahrungsmittel- und der Pharmaindustrie. Umgerechnet in Vollzeitstellen bietet die bernische Industrie 78 338 Arbeitsplätze. Nachdem der Kanton Bern 2008 rund 1200 Beschäftigte mehr als Zürich aufwies, liegt Zürich in der Erhebung 2011 mit 78 807 Vollzeitstellen minim vor Bern. Der Anteil der Industrie an der Gesamtbeschäftigung betrug im Kanton Bern 16,3 Prozent und in Zürich 10,3 Prozent. (bwi)

#### Digitalfernsehen Zurückspulen nun auch bei der Cablecom

Ab sofort können auch die Kunden von UPC Cablecom Fernsehsendungen anhaken sowie vor- und zurückspulen. Voraussetzung ist ein Abonnement Classic oder Comfort samt der entsprechenden Horizon- oder Mediabox. Andere TV-Anbieter wie Quickline, Swisscom, Sunrise, Wilma und Zattoo bieten die entsprechenden Funktion bereits an. (bwi)

#### Patente Urteil unterstützt Apple im Streit mit Samsung

Der seit Jahren andauernde Patentkrieg der beiden Smartphone-Hersteller Apple und Samsung nimmt wieder Fahrt auf. Ein Urteil eines US-Berufungsgerichts erhöht die Chance des iPhone-Herstellers, doch noch ein dauerhaftes Verkaufsverbot bestimmter Samsung-Produkte durchzusetzen. Die Richter ordneten an, dass sich die untere Instanz noch einmal mit dem entsprechenden Antrag des kalifornischen Unternehmens befassen muss. Apple wirft Marktführer Samsung vor, seine iPhone- und iPad-Serien zu kopieren. (Reuters)

#### USA Investoren machten Bogen um US-Wertpapiere

Ausländische Investoren haben sich im September wegen des Haushaltsstreits in grossem Stil von US-Wertpapieren getrennt. Sie verkauften Papiere im Wert von 106,8 Milliarden Dollar, teilte das Finanzministerium am Montag mit. Eine grössere Summe hatten sie zuletzt im Februar 2009 während der Finanzkrise abgestossen. Da die Investoren aber nicht mit einer Staatspleite rechneten, stockten sie ihre Bestände an US-Staatsanleihen mit längerer Laufzeit um 25,5 Milliarden Dollar auf. China als grösster ausländischer Gläubiger der USA hob seinen Bestand bereits den vierten Monat in Folge an. (Reuters)

#### Banken Goldman Sachs entschuldigt sich für Spanien-Kritik

Die US-Investmentbank Goldman Sachs hatte vor einem Jahr den Spaniern einen guten Rat erteilt: Spanien solle sofort unter den EU-Rettungsschirm kriechen, weil der Risikoaufschlag für spanische Staatsanleihen auf 650 Basispunkte geschnitten sei. Nur so könne das südliche Land seine gigantischen Finanzprobleme in den Griff bekommen. Nun geben die Amerikaner zu, dass sie sich bei ihrer Beurteilung von Spanien vor einem Jahr getäuscht haben, und gestehen Fehler ein. In einer Analyse mit dem Titel «Mea culpa oder mea maxima culpa» geben sich die Analysten vom entschlossenen Reformkurs der konservativen Regierung von Premier Mariano Rajoy «beeindruckt». Spanien hatte letzten Freitag den Rettungsschirm offiziell verlassen, nachdem das Land anstatt der zur Verfügung gestellten 100 Milliarden Euro «nur» 41,3 Milliarden Euro in Anspruch genommen hatte. (bwi)