



7 Brauerei Mein Emmental | Konolfingen, Langnau im Emmental

Was hat ein Landwirtschaftsfahrzeug der Marke «Schilter» mit Bierbrauen gemeinsam? Richtig – gar nichts. Doch die Anfrage an den Grafiker Stephan (Steffu) Locher, die Bieretikette für das jährlich in Emmenmatt im Emmental stattfindende Schiltertreffen zu gestalten, war der Auslöser, zusammen mit seiner Frau Eveline, das Brauhandwerk selber zu erlernen. Denn das damals zu etikettierende Bier war ungeniessbar und konnte nur durch die spontane Unterstützung der Burgdorfer Gasthausbrauerei noch rechtzeitig fertiggestellt werden. Seit rund einem Jahr brauen die Lochers zusammen mit Ursi Waldner nun ihre eigenen Biere.

Doch nur Bier in der eigenen Küche zu brauen, genügte den Ansprüchen der drei nicht. Seit dem 1. Januar 2012 brauen sie ihre vielfältige Bierauswahl in der Aemme-Brauerei, direkt gegenüber dem Bahnhof Langnau im Emmental, auf einer 100-Liter-Braxonia.

Die Überlegungen hinsichtlich des gewählten Labels «Mein Emmental» gehen ebenfalls viel weiter, als nur Biere mit den traumhaften Hügeln des Emmentals zu etikettieren: Die Marke soll künftig die regionalen Produkte aus dem Emmental hinaus in die weite Welt tragen.

Doch zurück zum Bier. Wo «Mein Emmental» draufsteht, soll auch «Mein Emmental» drin sein. Für die Zukunft werden Bauern gesucht, die bereit sind, im Emmental Braugerste anzubauen. Die Namen der Biere, wie äs Goudigs, äs Gattligs oder äs Fyschters sind originale Emmentaler Mundartbegriffe aus Grossmutter's Zeiten. Und was passt bestens zu feinen Emmentaler Bieren? Natürlich der gleichnamige Käse mit den maximal 4 cm grossen Löchern aus eben diesem Tal; ob Classic, Réserve, Extra, Höhlengereift, Bio oder Rahmtaler, alle schmecken fantastisch mit dem passenden «Mein Emmental»-Bier dazu.

Gründung 2011 | Inhaber, Brauer, Mitarbeitende Eveline und Stephan Locher, Ursi Waldner | **Ausstossmenge** 20–30 hl pro Jahr | **Produkte** äs Aperöli (Orangenschalen, Koriander, Summertroum (Honig, Zitrone), äs Goud (Lager hell), äs Goudigs (Spezial hell), äs Rot Baron (Amber), äs Gattligs (Märzen), äs Fyschters (Stout), äs Säumer (India Pale Ale), äs Tüfeli (belgisches Ale), ä Winterzouber (Ingwer, Zimt, Kardamon, Gewürznelken, Piment, Muskat, Orangenschalen)

Besuchte Brauereien der bier.region von Brienz bis Liebefeld

1 JungfrauBräu AG Derfliplatz 13, 3855 Schwanden bei Brienz, jungfraubraeu.ch 2 Rugenbräu AG Wagnerenstrasse 40, 3800 Matten-Interlaken, rugenbraeu.ch 3 Brauerei A. Egger AG Brauereiweg 3, 3076 Worb, eggerbier.ch 4 Brauverein Lindenmatte Aebnitweg 9, 3713 Reichenbach, lindenmatte-bier.ch 5 Thuner Homebrew Club Bostudenstrasse 3c, 3604 Thun, t-h-c.ch (Strättligen Bier, 3604 Thun, straettligenbier.ch; Frei's Bier, 3600 Thun; Haxli Schwändi Bräu, 3625 Heiligenschwendi, haxli.ch; Brauwerkstatt Egghubel, 3115 Gerzensee, egghubel.ch; Hausbrauerei Zulg, 3613 Steffisburg; McMax, 3600 Thun, mcmax.ch; Brauerei Stögu-Bier, 3600 Thun; Erder, 3000 Bern; Brauerei Stözi-Bräu, 3645 Gwatt; Walther's Farmeren, 3624 Goldiwil; BrewBrothers, 3627 Heimberg; Wirie-Bier, 3755 Horboden 6 Wabräu Dorfstrasse 50, 3084 Wabern, wabraeu.ch 7 Brauerei Mein Emmental Terrassenweg 10, 3510 Konolfingen (gebraut wird am Hohgantweg 2 in Langnau im Emmental), mein-emental.ch

Biere von Brienz bis Liebefeld im Test



Es degustierte
Peter Künzle

Beruf Leiter Finanzen und Liegenschaften
Arbeitsort Gemeinde Bassersdorf
Persönlich 35, glücklich verheiratet, Vater einer kleinen Prinzessin, sportbegeistert, liebt schwarzen Humor in der Art von Monty Python, entdeckt auf Reisen gerne lokale Biere, geniesst sehr gerne schottische Single Malt Whiskys sowie Weine aus der ganzen Welt, Genussmensch, zelebriert gerne gutes Essen, Grösse 177 Zentimeter, Gewicht variabel (je nachdem, wie vielen Genüssen er sich hingibt), Schuhgrösse 41, Haarfarbe braun (langsam wechselnd zu grau, sofern nicht schon vorher ausgefallen).

In jeder Ausgabe degustiert eine bekannte oder noch unbekannte Schweizer Persönlichkeit die Biervielfalt der jeweiligen *bier.region* und äussert seine ganz persönliche Meinung dazu. Jede vorgestellte Brauerei der *bier.region* stellt dafür eines ihrer Biere zur Verfügung.



Äs Fyschters
Brauerei Mein Emmental

Beschrieb. Es ist ein sehr dunkles, kräftiges Bier mit leichtem Schokoladenaroma. Die Hopfenmenge gibt dem Bier einen starken Charakter. Ein Genuss für Bierliebhaber dunkler, kräftig gehopfter Biere.

Degustation. Dunkler Schaum, tiefschwarze Farbe, dezent in der Nase, ansprechend erfrischend im Gaumen, willkommene Bittere, leicht süsslich, Noten von Caramel.

Alkoholgehalt 5,8 Vol.
Stil Stout
Brauart untergärig

mein-emental.ch



Alpenperle
Rugenbräu AG

Beschrieb. Das mild gehopfte Premiumbier mit Maisanteil für Genieser und Damen, die ein extrafeines Bier geniessen möchten.

Degustation. Sehr helle Farbe, leicht bitter, Maisanteil kaum wahrnehmbar, flacher Abgang, süffig, passend für einen lauen Sommerabend.

Alkoholgehalt 4,8 Vol.
Stil Spezial hell (mit Maisanteil)
Brauart untergärig

rugenbraeu.ch



Silberhorn Weisses
Jungfraubräu AG

Beschrieb. Strahlendes, eindruckliches, spritziges und süffiges Weizenbier, elegant wie die weisse Linie am Silberhorn im Jungfraumassiv. Handgebrautes, naturtrübes, helles Weizenbier gebraut mit Bergquellwasser aus dem Berner Oberland.

Degustation. Angenehm feinporiger Schaum, verfügt über die klassische Weizenwürbe, schmeckt dezent nach Banane, ausgezeichnetes Weizenbier.

Alkoholgehalt 5,4 Vol.
Stil Weizen
Brauart obergärig

jungfraubraeu.ch



Soleil
Brauerei A. Egger AG

Beschrieb. Das Egger Solarbier ist ein leichtes und trotzdem vollmundiges Spezialbier. Produziert mit 100 Prozent Werber Solarenergie. Nicht pasteurisiert.

Degustation. Intensiv goldene Farbe, spannend im Geruch, zu hoher Kohlensäuregehalt, seltensamer Beigeschmack, flacher Abgang, Empfehlung: sehr kalt geniessen.

Alkoholgehalt 5,2 Vol.
Stil Spezial hell
Brauart untergärig

eggerbier.ch



Royal Alster Stout
Strättligen Bier (Thuner Homebrew Club)

Beschrieb. Das Imperial Stout ist ein starkes, dunkles Stout. Da es ursprünglich im 18. Jahrhundert von England aus an die russische Kaiserin Katharina II geliefert wurde, wird dieses Bier oft auch «Russian Imperial Stout» genannt.

Degustation. Klassisch undurchdringliches Schwarz, süssliche Note, leicht bitter, angenehm rund, für Liebhaber von Guinness zu zurückhaltend, aber empfehlenswert, um diesen Bierstil zu entdecken.

Alkoholgehalt 7,5 Vol.
Stil Stout
Brauart obergärig

t-h-c.ch



Dunkel
Brauverein Lindenmatte

Beschrieb. Ein Bier für Altbier-Kenner. Die tief kupferbraune Farbe stammt von kräftig geröstetem Malz. Noble Hopfensorten verleihen ein einzigartiges Aroma.

Degustation. Leicht rötlicher Farbstich, erinnert im Gaumen entfernt an Sägespäne, herb im Abgang.

Alkoholgehalt 4,9 Vol.
Stil Spezial dunkel
Brauart untergärig

lindenmatte-bier.ch



Helles
Wabräu

Beschrieb. Helles, prickelndes Bier mit einem edlen Hopfenbouquet, gebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516. Mit Aromahopfen verfeinert und untergärig vergoren.

Degustation. Fantastischer Schaum, klassisch goldene Farbe, riecht nach Tannenwald, stark hopfig im Gaumen, erinnert fern an Weizenbier, im Abgang leicht enttäuschend.

Alkoholgehalt 5 Vol.
Stil Lager hell
Brauart untergärig

wabraeu.ch

Für Sie entdeckt

Restaurants, Bars und Clubs der *bier.region*



Erzbierschofbar, Liebfeld

Acht Biere vom Fass und über 200 weitere aus der Flasche, zudem Longdrinks und Cocktails auf Bierbasis; der Bier-Sommelier Anton (Toni) Flückiger betreibt mit viel Herzblut und unerschöpflichem Fachwissen ein Paradies für Bierliebhaber. Laufend werden Bier-Degustationen, Konzerte, Lesungen und Themenabende angeboten. Wer einmal einen der begehrten Plätze im Bier-Himmel ergattert hat, wird die Erzbierschofbar bis an sein Lebensende nur noch, um das überflüssige Wasser der Kanalisation zu übergeben, freiwillig verlassen.

Öffnungszeiten Dienstag bis Samstag, 16 bis 00.30 Uhr **Adresse** Könizstrasse 276, Liebfeld, bar.erzbierschof.ch

Restaurant «Braui», Worb

Direkt bei der Brauerei Egger lassen sich im Restaurant «Braui» die verschiedenen Egger-Biere zu leckeren Gerichten, die das Team rund um Herr und Frau Amacher frisch zubereitet, geniessen; ob nach der Arbeit in der lebendigen Gaststube, im rustikalen Rossstall oder zu einem gepflegten Abendessen im lichtdurchfluteten Wintergarten. Im Gewölbekeller, der «Braui-Bar», wird freitags und samstags das Zwickelbier direkt und frisch aus dem Lagerkeller der Brauerei ausgeschenkt. Von April bis Ende September kann man sein Bier auch im ruhigen und gemütlichen Biergarten geniessen.

Öffnungszeiten Dienstag bis Samstag, 9 bis 23.30 Uhr, «Braui-Bar» im Gewölbekeller: freitags und samstags ab 20 Uhr **Adresse** Brauerelweg 2, Worb



Chäs-Chäller Saloon, Langnau im Emmental

Versteckt im Untergeschoss einer alten Scheune, direkt gegenüber dem Bahnhof Langnau, ist der Chäs-Chäller Saloon zu finden; ein Planwagen aus dem «Wilden Westen» weist den Weg. Hier können Winnetou, Old Shatterhand, Sam Hawkens und Nscho-ttschi neben Country-Konzerten die grosse Vielfalt der feinen «Mein Emmental»-Biere geniessen, die im Gebäude nebenan, der Aemme-Brauerei, von Eveline und Stefan Locher frisch produziert werden. Natürlich dürfen dies auch alle anderen Bierliebhaberinnen und -liebhaber.

Öffnungszeiten Freitag und Samstag, ab 20 Uhr **Adresse** Hohgantweg 2, Langnau im Emmental, chaes-chaeller-saloon.ch



Ideen rund ums Bier

Produkte der Brauereien aus der bier.region

«Mein Emmental»-Tschäppu

Ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter, mit oder ohne Haare, Frau oder Mann, ganz egal – der Tschäppu von «Mein Emmental» krönt Ihr Haupt.

CHF 25.– | mein-emmental.ch



Swiss Highland Single Malt Whisky «Classic»

Die Whisky-Rarität aus dem Berner Oberland. Ein Genuss für jeden Whisky-Liebhaber und alle Freunde des Berner Oberlandes. Aussergewöhnlich und einzigartig wie die Landschaft, in welcher er heranreift. Ein reich strukturierter Whisky voller jugendlicher Kraft, ein einmaliges Erlebnis.

CHF 129.– (70 cl) | rugenbraeu.ch



WC-Häuschen

Vom Präsidenten des Brauvereins Lindenmatte, Roland Kehl (gelernter Schreiner), selbst entworfen und gebaut, ist dies die perfekte Verpackung, um eine feine Flasche Bier zu verschenken.

CHF 39.– | lindenmatte-bier.ch



«Fleur de Bière d'Interlaken»

Aus speziell gebrautem untergärigem Starkbier entsteht durch zweifaches Destillieren in der klassischen «Pot Still»-Brennblase aus Kupfer der Bierbrand «Fleur de Bière d'Interlaken». Aus 1000 Liter Bockbier werden so rund 100 Liter Bierbrand.

CHF 49.– (35 cl) | rugenbraeu.ch



Leiterwagen

Wem sechs zu verschenkende Flaschen Bier zu schwer sind, der kann sie im Leiterwagen ohne Kraftaufwand vor des Gastgebers Tür rollen und hat sie erst noch attraktiv verpackt.

CHF 79.– | lindenmatte-bier.ch

