DAS LIFESTYLE-MAGAZIN FÜR IHRE REGION

Nr. 2 | Mai, Juni & Juli 2016

MIS MAGAZIN

BIER

FRAUEN KÖNNEN ES AUCH

Charme

ROMANTISCHE GÄRTEN UND TERRASSEN

Leidenschaftliche SAMMLER

RAPPER «GREIS» LIEBT VINTAGE-SONNENBRILLEN

Im Sommer SAMMELN wir Sonnenschein, ausgelassene MOMENTE & frische Gedanken.

Seite 21

Liebevoll von Hand gefertigter Ring aus der neuen Kollektion von www.wiggles.ch

Seite 52

Obwohl stark gehopft, schmeckt «ä Hagu Hans» ausgewogen. Von der Brauerei «Mein Emmental».

Jagd auf SAMMLER-STÜCKE

Gesammelt statt erlegt: Der Mensch sammelt seit der Urzeit – einst Steine und Beeren, heute Sonnenbrillen, Bierdeckel oder Fingerhüte. Was ursprünglich das Überleben sicherte, ist jetzt unbändige Leidenschaft, die nimmer nachlässt.

TEXT DANIELA DAMBACH

«Ah, diese Silhouette! ... und der handgefertigte, vergoldete Rahmen mit geschraubter Edelstahl-Blende, wow ... », schwärmt er mit langgezogenem O, als würde er von einer Geliebten erzählen. Geliebt – das ist sie auch, die legendäre «Alpina». Sie hat aber nicht etwa zwei Beine, sondern zwei Bügel: Eine Pilotensonnenbrille, die in den 80er-Jahren auf Nasenrücken wie jenem von Stevie Wonder thronend Kultstatuts erlangte. Sie ist ein Tausendstel des Schatzes, den er in antiken Schiffskoffern aufbewahrt. Sorgfältig eingereiht, als wären es die Goldbarren der Nationalbank. «Sammeln ist obsessiv und deshalb wohl etwas Männliches», vermutet Grégoire Vuilleumier, besser bekannt als Rapper «Greis». Kaum ist der Satz ausgesprochen, korrigiert er sich. «Wahrscheinlich sammeln auch Frauen, aber im stillen Kämmerlein. Männer tragen ihre Besitztümer offen zur Schau, zumal sie einen grösseren Geltungsdrang haben», meint er und richtet seinen Blick auf die Sonnenbrillen, die vor ihm auf dem Tisch liegen – sechs seiner Lieblingsstücke.

Warum tragen Menschen bestimmte Dinge zusammen? Diese Frage ist nicht einfach zu beantworten, nicht einmal für jene, die selbst passionierte Sammler sind. Wie Greis, der uns mit seinem letzten Soloalbum «Hünd i parkierte Outos» genauso breite wie tiefsinnige Berner Rhymes in die Lauscher bellt und sich selbst als «Rap-Dinosaurier» bezeichnet. Von wegen Relikte: Wie beinahe jedes Kind sammelte er schon als bebrillter Dreikäsehoch und machte Dinosaurier-, Velo- oder Walfischphasen durch. Auch im erwachsenen Sammler steckt das begeisterungsfähige Kind, das sich vor der Vitrine selbstvergessen die Nase plattdrückt, ob den Begehrlichkeiten, die es zu ergattern gäbe.

«Es führt zu nichts»

Sammeln ist ein überraschend präsenter Urinstinkt, geht man davon aus, dass jeder Dritte eine Sammlung hegt. Es sind überwiegend Männer – die einstigen Jäger der Steinzeit! Grégoire wurde durch einen Zufallsfund zum Sonnenbrillen-Schatzsucher: In

einem Shop in New York fiel ihm ein ungewöhnliches Modell in die Hände. «Old School, Run DMC, eine Cazal», liess der Ladenbesitzer Stichworte fallen wie ein Baum überreife Früchte.
Obwohl dieses Modell eine Fälschung war, pikste die eckige Form Grégoires kulturelles Gedächtnis wach: Erinnerungen, zum Beispiel an seine Anfänge als Rapper, und die damit verreimten Emotionen. Durch diese Brillenmarke, die ihn reizte, weil er sie mit der Hiphop-Kultur verband, taten sich ihm weitere Galaxien im Vintage-Brillenuniversum auf. Er begann Modelle von anderen Labels wie Dior oder Alain Miki zu sammeln, allesamt aus der Zeit von 1979 bis 1991. Binnen neun Jahren ist seine Sammlung auf stolze 1000 Exemplare angewachsen. Nummer 1001 wird es nicht geben: Sobald er ein Design ergattert, das er mehr liebt als ein anderes, verkauft er eine Brille – mit bluttropfendem Sammlerherz, versteht sich. «Ich baue eine emotionale Beziehung zu den Objekten auf», so der Sonnenbrillenfreak. «Ob mir eine Brille steht, ist zweitrangig. Ausserdem sind manche Modelle untragbar. Die Welt braucht sie nicht, ich aber liebe sie!» Seine Sammlung zu betrachten, ist für ihn pure Erholung. Eine kontemplative Tätigkeit, bei der er stiller Zuschauer statt lauter Akteur ist. «Es führt zu nichts, ich ergötze mich an deren Ästhetik.» Nicht zuletzt dank der Sonnenbrillen sei seine Musik so entspannt.

Quer im Quartierladen

Wer Greis mit einem spektakulären Brillengestell erspähen will, passt ihm am besten vor der Migros ab: Damit die originalen Markierungen an den Innenbügeln durch Schweiss und Schmutz nicht verblassen, trägt er sie nur kurz, sei es zum Einkaufen. Seine Verfassung lässt sich indes von der Fassung ablesen. Ist er in sich gekehrt, maskiert er sich mit schlichten, gefälligen Sonnengläsern. Fühlt er sich heiter, setzt er sich ein ausgefallenes Modell auf die Nase – diese steckt er übrigens in jedes Optikergeschäft hinein. Konzerte an Montagen sind ihm zuwider, da die meisten Brillenläden geschlossen sind. Damit er durch >>>

«Die JAGD nach einer SONNENBRILLE erfüllt mich mehr, als sie zu BESITZEN.»

GRÉGOIRE VUILLEUMIER ALIAS «GREIS»

Der Berner Musiker sammelt seit 2007 nicht nur fabrikneue Vintage-Sonnenbrillen aus den Jahren 1979 bis 1991, sondern auch das Wissen dazu. Um an seine Objekte der Begierde zu gelangen, ist ihm kein Spaziergang zu weit.

>>> seine Jagdgebiete pirschen kann, verzichtet er gar auf die gemeinsame Anreise mit seinen Bandmitgliedern im Tourbus. Die schönste Beute macht er oft unverhofft. Auf einem Flohmarkt, 1000 Brillenbreiten vor seiner Haustür, wühlte er in einer Kiste ... und zog unter einem Dutzend anderer Brillen eine rare «Cartier Diabolo» aus dem zähen Staub. Rund, schwarz und mit Elementen, die so golden funken wie einer seiner Zähne. «Ich bin ausgeflippt vor Freude, das war einer der schönsten Momente in meinem Leben», erinnert er sich. Wer ihm durch die getönten Gläser in die Augen schaut, zweifelt keine Sekunde daran.

Von der Sammellust «angezapft»

Ebenso strahlend sind auch Rosmarie Büchlers Augen, wenn sie von ihrer Sammelleidenschaft erzählt. Bis zu jenem Tag im Jahr 1973, an dem sie bei einer Brauereiführung den Goldtrunk zum ersten Mal kostete, mochte sie gar kein Bier. Das geziemte sich sowieso nicht für eine Frau. Als hätte ihr jemand den Spleen in die Stange gemischt, «infizierte» sie sich an besagtem Tag mit dem «Sammler-Syndrom». Seit nunmehr 40 Jahren schart sie alles um sich, was mit Bier und insbesondere mit ihrer Lieblingsmarke «Feldschlösschen» zu tun hat. «Sammelei ist eine Krankheit, von der man nicht mehr loskommt. Das Sammlerherz setzt sich gegen den Verstand durch», scherzt die bald 80-Jährige. Zweimal ging sie mit ihrem Mann auf Tournee durch die Schweiz und sammelte bei den Brauereien Gläser ein. Heute schmücken rund 230 Gläser die vielen Vitrinen in ihrem Wohnzimmer. «Entweder ganz oder gar nicht», sagt Rosmarie, nicht ohne Pathos. Für sie als selbstständige Buchhalterin sei das Bier stets der perfekte Ausgleich zu den trockenen Zahlen gewesen. Zur Feier ihres 50. Geburtstags lieh sie eine Zapfanlage aus – und mochte sie eigentlich gar nicht zurückgeben, derart fasziniert war sie vom Bierausschenken. «Zapfen kann längst nicht jeder», ist sie überzeugt, «es braucht Fingerspitzengefühl und Wertschätzung gegenüber dem Getränk». Geht es um die perfekte Schaumkrone, kann ihr keiner

etwas vormachen. Um diese Kunst selbst zu erlernen, besuchte sie nicht etwa einen Kurs, sondern setzte sich öfters an eine Bar, um den Kellner beim Zapfen mit Adleraugen zu beobachten. Seit sie sich ihre eigene Zapfanlage angeschafft hat, schenkt sie für die halbe Nachbarschaft kühle Blonde aus, sei es zuhause in Bern oder auf dem Campingplatz am See, wo sie ihre Sommer verbringt. «Bier säuft man nicht, sondern geniesst es», sagt Rosmarie mit verschmitztem Lächeln. «Es freut mich, dass heute mehr Frauen den Mut haben, in einer Beiz ein Bierchen zu bestellen als früher.» Ihr Eifer ist mittlerweile weit herum bekannt, sodass viele ihr süffige Souvenirs oder gar Selbstgemachtes schenken, beispielsweise eine Holzuhr in Schlösschenform. Rosmarie ist vernarrt in die Brauereipferde, die einander scheinbar gleichen wie ein Huf dem anderen. Sind sie an der BEA, bringt sie ihnen täglich frische Rüebli. «Ich kenne jedes mit Namen», sagt sie stolz, «und sie kennen mich.» Rosmarie zeigt sie gerne her, die Stofftaschen, die sie mit grossformatigen Pferdeköpfen hat bedrucken lassen. Die limitierten Krawatten, bestickt oder bedruckt, die sie unter der Hand von Vertretern bekommen hat. Den Teppich mit dem Logo ihrer liebsten Brauerei, den sie in 200 Stunden Handarbeit geknüpft hat. Das Nachttischlämpchen aus einem Bierglas, gebastelt von einem Freund. Oder den dreieckigen Wimpel ihres Bierstammes, den sie im einstigen «Metropol» mit ihrem Mann gegründet hatte. Ihr Mann, das Restaurant und der Stamm – das alles ist nicht mehr, der Wimpel als Andenken in ihrem Minimuseum bleibt … «Das muss sein, sonst fühle ich mich nackt!», lacht Rosmarie und blickt auf ihre Handtasche, an der ein gelber Feldschlösschen-Anhänger baumelt.

Die Welt auf der Fingerspitze

Palmen von Santa Monica auf dem Daumen, eine holländische Windmühle auf dem Zeigefinger oder heulende Wölfe aus Alaska am Mittelfinger: Renate Kaiser geht fast täglich auf Weltreise. Jedes Mal, wenn sie in ihren hölzernen Setzkästen kramt, befüllt mit lauter Fingerhüten. Die Kunstwerke auf zwei Zentimetern – teils so kreativ gestaltet, dass sie ihre Funktion nicht mehr erfüllen – haben es ihr angetan. Wo immer die zweifache Mutter hinreist, ein Fingerhut als Andenken >>>

«Die Sammel-LEIDEN-SCHAFT kommt von HERZEN, sie hebelt den VERSTAND aus.»

ROSMARIE BÜCHLER

Der Wimpel von Rosmaries ehemaligem Berner Bierstamm.

Pins in allen Variationen von ihrer Lieblingsbrauerei.

Biersouvenirs machen sie selig: Seit Rosmarie Büchler mit 40 Jahren auf den Biergeschmack gekommen ist, sammelt sie Gläser, Pins und allerhand Bieriges. Die gebürtige Belperin besitzt sogar eine eigene Zapfanlage.

Eine Erinnerung an ihre Jugendzeit, als sie für TV-Star «Sandokan» schwärmte.

Renate hätte nie gedacht, dass sie sogar in Israel einen Fingerhut ergattert!

Der Fingerhut, mit dem ihre Sammlung begonnen hat …

Souvenir aus Schottland: Renate ist entzückt von den dort heimischen Hochlandrindern.

Einer ihrer Liebsten in der Sammlung, weil er das Symbol ihrer «schönen Heimat» trägt.

leich in zwei Sammlungen: Renate
lt auch alles, was grün ist, wie Frösche.

Renate Kaiser hat das Sammeln im Blut: Jeder ihrer 403 Fingerhüte, die sie in 20 Jahren gesammelt hat, ist akribisch in einem Verzeichnis erfasst und nach Ländern sortiert.

>>> gehört dazu wie die ID ins Portemonnaie. Ihre Sammellust wurde angestochen, als sie anlässlich ihres 30. Geburtstags mit der ganzen Familie das Disneyland Paris besuchte und dort einen Mickey-Mouse-Fingerhut erstand. «Das Souvenir hat mich wohl angesprochen, weil Nähen mein Hobby ist. Ironischerweise verwende ich dazu gar nie einen Fingerhut», sucht sie eine Erklärung, wofür es eigentlich keine gibt. 403 Fingerhüte nennt sie ihr Eigen, mittlerweile vergrössert sich die Sammlung wie von selbst – ob Familie, Freunde oder Bekannte, alle helfen tüchtig mit, Renates Fimmel zu kultivieren, indem sie ihr Fingerhüte von überallher mitbringen. «Mit Freude überreichen sie mir nach den Ferien hübsch verpackte Präsente, dabei ahne ich von vornherein, was drin ist», lacht sie. Ist ihre Sammlung je komplett? «Nein, wie könnte sie! Ausserdem sind Fingerhüte praktisch zum Sammeln, sie passen in jede Hosentasche.» Sie steckt sich ein Porzellanhütchen an den Ringfinger, bemalt mit einem knallgrünen Frosch. «Dieses Exemplar vereint gleich zwei meiner Leidenschaften: Ich sammle nämlich auch noch alles, was grün ist!», bekennt die Belperin fröhlich.

«Jeder geliebte Gegenstand ist der Mittelpunkt eines Paradieses», meinte schon der Schriftsteller Novalis. Auch wenn «Uneingeweihte» den Sammlern unterstellen mögen, sie seien bloss verzweifelte Bewahrer von Vergänglichem, Sammler sind glückliche Menschen – solange sie sammeln.

ab Fr. 2995.–

BARBECUE MIT «BRUNO»
Die Stahlblech-Kreation ist Ofen, Design-Objekt und Grillstelle in einem. In zwei Grössen und mit Zubehör (z. B. Bratspiess oder Grusstopf) erhältlich. Metall + Handwerk, Sägegasse 2, Münsingen, www.metallundhandwerk.ch

hot

SCH-SCHARF!
Hausgemachter Apfelsenf und fruchtig-scharfe «Hot Mango»-Sauce von Ruth's Delikatessen, Thunstrasse 10a, Allmendingen b. Bern.

Sie suchen ein lauschiges Plätzchen zum Grillieren?

www.schweizerfamilie.ch/unterwegs/feuerstellen

FUNKTIONAL WIE EIN GROSSER
Klein im Format und leistungsstark: Der Gasgrill «Weber Q 1200» ist bei jedem Ausflug dabei! In neuen Sommerfarben erhältlich bei Steiner Wichtrach Haustechnik, Hängertstr. 3, Wichtrach.

FLEISCH MIT EINEM HAUCH BIERAROMA

Für viele Feinschmecker gibt es nichts Besseres als ein kühles Helles zum Steak. Die Fleischspezialität von Ueli und Barbara Fankhauser vereint diese beliebte Kombination an Aromen: das Beer-Beef. Im Emmentaler Trub geniessen ihre Limousin-Rinder zweimal täglich eine borstig-behagliche Massage mit Jungbier aus der Brauerei Egger in Worb. Wahrlich ein Geheimtipp für glänzend gepflegtes Fell! Zudem stehen Biernebenprodukte auf ihrem Fütterungsplan. Bereits vor Jahren begann Barbaras Bruder, Peter Baumgartner, mit der Aufzucht erster Bier-Rinder, fasziniert vom Vorbild japanischer Kobe-Rinderzüchter, die ihre Vierbeiner mit Reiswein verwöhnen. Als wäre es zum Dank für die täglichen Wellness-Behandlungen, schenken die Emmentaler Rinder herrlich zartes Fleisch, dem man jede Streicheleinheit anschmeckt. www.beer-beef.ch

FLEISCH AM KNOCHEN:

Zur Delikatesse herangereift

In ausgewählten Metzgereien von Coop bergen Reifeschränke einen besonders saftigen Schatz: Natürlich am Knochen gereiftes Rindfleisch. Bei einer konstanten Luftfeuchtigkeit von 80 Prozent und zwei Grad Lufttemperatur reifen die edlen Stücke, wie T-Bone-Steak, Entrecôte, Filet, Côte de Bœuf oder Clubsteak, drei bis fünf Wochen lang – denn wunderbarer Geschmack will Weile haben! Das Schweizer Fleisch aus artgerechter Haltung entwickelt einen kräftigen Geschmack, ausserdem ist es an Zartheit kaum zu übertreffen. Um Sie auf den Geschmack zu bringen, führt Coop in verschiedene Filialen Degustationen durch. Bestimmt verrät Ihnen der Chefmetzger auch den einen oder anderen Gourmet-Tipp … Das knochengereifte Fleisch direkt aus dem Reifeschrank ist in den Coop-Verkaufsstellen Thun Strättligen Markt, Heimberg Center, Wankdorf Center und Muri erhältlich.
www.coop.ch

Geschult in Sensorik und Ausschanktechnik: Die international diplomierte Bier-Sommelière Anna Rohrbach berät Gäste bei der Bierwahl.

Bier, ganz FEMININ

Sie sind so etwas wie die Schaumkronen der neuen femininen Bierkultur: Anna Rohrbach schärft als Bier-Sommelière ihre Sinne für Gehopftes und Eveline Locher braut das «Wyberbier» gleich selbst.

DAMENWAHL
Das leicht gehopfte «Wyberbier» von der Brauerei «Mein Emmental» kitzelt mit Noten von frischem Ingwer und Orange die weiblichen Gaumen – aber nicht nur!

Bierliebhaber aus der ganzen Region pilgern am Feierabend zur «Predigt» von Anna Rohrbach, wobei es nicht um Wasser und Wein, sondern um Wasser, Hopfen und Malz geht. Sie arbeitet als Bier-Sommelière in der Bier-Bar «Erzbierschof» im Berner Liebefeld. Die Mission: Den Biergenuss zelebrieren, mit einer variierenden, erlesenen Sortenvielfalt. Ein Gast steht an der Theke und fragt nach einem «frisch-fruchtigen» Bier. Anna weiss, wonach er dürstet und gibt ihm einen Schluck zum Probieren, ehe sie den Kelch mit dem Gerstensaft befüllt. Sie selbst hat in ihrer Ausbildung zur Bier-Sommelière das Biertrinken professionell erlernt. «Ich bin nichts weiter als eine Bier-Beraterin», erklärt Anna den (noch) exotischen Job und legt einen Bierdeckel auf den Tisch. «Liebe dein Nächstes wie dich selbst» steht darauf – und «Manchmal auch Scherzbierschof». Die Entstehung des jungen Berufes geht einher mit der steigenden Wertschätzung des goldgelben Kulturgetränks, denn Bier ist nicht gleich Bier: Noten von Tabak bis Lavendel erobern ungeahnte Aromalandschaften, wo einst die Geschmackswüste ödete. «Tasting», das beim Wein längst zum guten Ton gehört, findet vermehrt auch beim Bier Anklang.

Prost mit einem kühlen Pinken!

Anna zapft ein Bier, dessen Farbe an Sirup erinnert: Ein belgisches «Framboise», verfeinert mit frischen Himbeeren – eine Rarität, wie so vieles bei «Erzbierschof». Die Auswahl an Bieren im Offenausschank ändert sich, sobald ein Fass leer ist. Die aktuellen Füllstände sind auf der Webseite ersichtlich. «Dieses Bier ist das beste Beispiel, um Geschlechterklischees zu zerschlagen: ganze Horden von ‹gestandenen› Männern bestellen es!», erzählt sie und hebt das Glas in die Luft. Nebst Farbe, Schaumkonsistenz und Geruch beurteilt

sie selbstverständlich den Geschmack. Geht es darum, diesen treffend zu beschreiben, gibt es keine Tabus: «Was der Weinsommelier als animalische Note bezeichnet, nennen wir unverblümt Miststock oder Pferdeschweiss.» Ein weiterer Unterschied ist, dass der Biersommelier kein Spuckgefäss neben sich stellt: Er trinkt das Bier bei der Verkostung, weil manche Sorten erst in der Kehle einen weiteren Gout entfalten. Bier war für Anna übrigens keine Liebe auf den ersten Schluck: Das erste Helle kostete sie einige Überwindung. Heute hebt sie leidenschaftlich gern ein kühles Blondes, beispielsweise ein fruchtig-bitteres Pale Ale. «Ein gutes Bier gehört ins Glas, sonst gehen 70% des Geschmacksbouquets verloren», empfiehlt die 31-Jährige. «Einen edlen Tropfen Wein trinkt auch niemand direkt ab der Flasche!» Anna hat sich zwar mal im Bierbrauen versucht, geschmeckt hat es allerdings nicht. Erfahrung mit ungeniessbarem Gebräu hat auch Eveline Locher, was aber lange Jahre zurückliegt.

Emmentals Biermeisterin und ihr «Köbu»

Für ein Dorffest kam sie gemeinsam mit ihrem Mann Stephan auf die Schnapsidee, ein eigenes Bier zu brauen. Der Versuch misslang zwar, jedoch war das Interesse für den «Hopfentee» angerührt und gab den Ausschlag, dass sie sich weiter mit dem Brauwesen beschäftigten. «Andere besuchen einen Backkurs, ich einen Braukurs – die Zutaten sind ja dieselben», sagt Eveline Locher. Ihr Mann tat es ihr gleich und so unternahm das Paar alsbald erste Brauexperimente auf der heimischen Terrasse in Konolfingen. Ihre Tüftelei blieb nicht unbemerkt, sodass sich immer mehr Leute für das Bräu aus der Nachbarschaft interessierten. Als sich die Flaschen im Wohnzimmer türmten und die Küche allmählich wie eine Gärkammer aussah – und vor allem roch, entschieden sich Lochers, ihre bierige Leidenschaft mit einem eigenen kleinen Braulokal zu stillen. «Es macht Freude, Bier nach ganz eigenen Vorstellungen zu produzieren und Neues auszuprobieren» so die dreifache Mutter. Mittlerweile umfasst das Angebot von «Mein Emmental» rund 30 Sorten, wovon jeweils fünf bis acht im Online-Shop verfügbar sind. «ä Röbu», «ä Böbu» und «ä Köbu» sind drei Braulinge aus ihrem Kessel. Ebenso wie «es Gattligs» und «ä Chätzer», benannt nach urigen Emmentaler Ausdrücken. Auch ein «Wyberbier» fehlt nicht im Harass, besonders süffig mit Orange und Ingwer. Eveline Locher stellt die Biere aus regionalen Zutaten mittels Flaschengärung her, weshalb jedes ein Unikat ist. Als Frau bewegt sie sich allein unter männlichen Braukollegen, was sie aber nie als Nachteil empfunden hat. «Im Gegenteil: Als Frau falle ich auf und komme sofort ins Gespräch!» In ihren Seminaren bringt sie den Leuten das Bier näher, insbesondere den Frauen. «Viele stellen gleich zu Beginn klar, dass sie überhaupt kein Bier trinken, zeigen sich dann aber aufgeschlossen, doch das eine oder andere zu kosten. Männer hingegen sind festgefahrener und bleiben bei ihrem Standardbier.» Früher bevorzugte sie mild-fruchtige, heute herbe, bittere Biere mit schönem Hopfen. «Oder ein dunkles Bier, zuhause vor dem knisternden Kamin – wohltemperiert auf rund 14 Grad, denn ein gutes Bier ist auch warm fein», schwärmt sie, während sich in ihrem kreativen Kopf bereits die nächste Bieridee zusammenbraut …

Rezept Idee

Eveline Lochers BIERMARINADE

Zutaten
(für 300 g Fleisch)
250 ml dunkles Bier (z. B. «Hagu Hans» von «Mein Emmental»)
2 EL Öl
1 Knoblauchzehe
1 TL Oregano
1 TL grobes Meersalz (z. B. «Fleur de Sel»)
1/2 TL Pfeffer
1/4 TL Cayennepfeffer

Zubereitung
Den Knoblauch pressen und mit den übrigen Zutaten in einer Schüssel mischen. Das Fleisch, z. B. Beefsteak, dazugeben und mindestens zwei Stunden im Kühlschrank marinieren (im Idealfall über Nacht). Das marinierte Fleisch auf dem Grill garen.

Weitere kreative Bierrezepte, wie z. B. für Bierbrot, finden Sie auf www.mein-emmental.ch

Bierproduktion in Frauenhand: Sorgfältig stellt Eveline Locher Bier mit verschiedensten Geschmacksnuancen her und füllt es in Bügelflaschen ab.

Gutschein

SWISS fun RENT
BIKE & EQUIPMENT

für eine E-Bike Tagesmiete nach Ihrer Wahl

gültig bis 31.12.2016

- ☑ Stromer, Flyer, Brose, Yamaha, GoSuissDrive und Bosch Service Center
- ☑ Testpark mit über sechzig E-Bikes
- ☑ Vergleichsmöglichkeiten mit anderen Marken
- ☑ fundierte Beratung, verlässliche Nachbetreuung
- ☑ Lager für Direktverkauf ohne Lieferfristen
- ☑ Miete wird beim Kauf angerechnet
- ☑ umfangreiches Zubehör vor Ort
- ☑ Occasionsmarkt
- ☑ Eintauschmöglichkeit

Swiss Fun Rent GmbH
powered by stromvelo.ch
Glättemühleweg 15
3612 Steffisburg
031/ 782 10 82
www.swissfunrent.com

SPECIALIZED
+STROMER–
FLYER
Innovation in Mobility
BOSCH
IBEX
HAIBIKE
BERGAMONT bicycles
SCOTT

➤ Samstag 28. Mai - Tag der offenen Tür - Ausstellungsrabatte und Unterhaltung

!! Samstag 28. Mai 2016 !!

«Herrgöttli», welch eine VIELFALT!

«Eine Stange!» – «für mich auch!», heisst es am Stammtisch. Dabei lohnt es sich, genauer «hinzukosten», was im Glas perlt.

Für Bierkenner ist es eine Art Unsitte, in der Beiz das Gefäss – Stange, «Hergöttli» oder Mass – zu bestellen, zählt doch dessen goldflüssiger Inhalt. Streift man durch die Regalreihen in Supermärkten wie Coop, bekommt man nicht nur Durst, sondern eine Ahnung von der riesigen Biervielfalt; hunderte verschiedenste Sorten stehen hier zur Auswahl.

Viele halten ihrem «Lieblingsbräu» die Treue, dennoch ist ein Schluck über den eigenen Glasrand gefällig: Im Bierland Schweiz gibt es mittlerweile über 500 Brauereien, 88 davon im Kanton Bern. Die Hauptstadtregion trägt den (Pionier-) Geist in sich: Im 17. Jahrhundert war hier die erste gewerbsmässige Schweizer Brauerei ansässig. Auch seit den Anfängen der Brauerei Felsenau im Jahr 1881 floss viel Wasser die Aare herunter. Ihr Flaggschiff, das 1997 lancierte «Bärner Müntschi», trinkt man weitherum mit Handkuss. Ein malziger Jüngling dagegen ist die Brauerei «BrewDog», 2007 von zwei Freunden im Whiskyland Schottland gegründet.

Ihr fruchtiges «Punk IPA» (India Pale Ale), der Rockstar auf der Bühne der Blonden, erlangte Weltruhm. Anfänglich verkauften James und Martin ihre Biere aus dem Kofferraum eines alten Lieferwagens. Mittlerweile prunkt das «Punk IPA» mit wilder Etikette in allen grösseren Coop-Verkaufsstellen in den Regalen.

KLOSTERBIER: Seit 1240 gibt es das strohgelbe, belgische Bier mit leichter Süsse.

HAUPTSTADT-BIER: Leicht gehopftes, trübes Vollbier von der Brauerei Felsenau.

PREMIUM-BIER: «Alpenperle» heisst das milde Bier mit Maisanteil von Rugenbräu in Interlaken.

REFERENZ-PILS: Als solches betitelt Biersommelier-Weltmeister Oliver Wesseloh das «Tannenzäpfle» von Rothaus Bräu.

Diese und andere Bier-Highlights aus aller Welt finden Sie in der Coop-Filiale in Ihrer Nähe.

LADYS, *an die Humpen!*

In der imposantesten Brauerei der Schweiz greifen zarte Frauenhände nach den Humpen: Immer mehr Frauen freunden sich mit dem kühlen Blonden an. Eine Art Rückeroberung: Denn einst war Bier Frauensache.

Fr. 22.50

LADYLIKE ANSTOSSEN
Die hochwertigen, spülmaschinenfesten Kristallgläser von «Ritzenhoff» sind in verschiedenen farbenfrohen Designs erhältlich bei Steiner Wichtrach Haustechnik AG. www.steiner-ht.ch

foto-star.ch

Mit der Frage «Wusstet ihr, dass nicht Männer, sondern Frauen das erste Bier gebraut haben?» lud der Verein «Moneypenny Society», ein Business-Netzwerk für Assistentinnen, zum Augenschein und Gaumentest bei Feldschlösschen ein. Wer hätte das gedacht? Bier, ein Frauentrunk! Die Neugier lockte zahlreiche Moneypennys aus Bern und Zürich nach Rheinfelden zum Rundgang, geführt von Jenny Blatter – ihres Zeichens Bier-Sommelière (und nicht minder leidenschaftliches «Schlossfräulein» vom Feldschlösschen). «Biertrinken ist Kopfsache», stellte sie gleich zu Beginn klar. Männer trinken Bier, Frauen Prosecco – so das Klischee, das sich so tief in die Köpfe eingebrannt hat, dass es gar auf der Zunge zu spüren zu sein scheint: Viele Frauen sind davon überzeugt, gar kein Bier zu mögen. Die Moneypennys wurden bei der Degustation «von Frau zu Frau» eines Besseren belehrt: Die Biervielfalt der Brauerei, deren Geschichte bis zum Stichtag des 8. Februar 1876 zurückgeht, hält für jeden Gaumen etwas Erfrischendes bereit. Wer die Bitterkeit scheut, erliegt dem goldenen Malzgetränk wohl, wenn eine Note Mango mitprickelt, wie bei der neusten Kreation «Eve Mango Margarita». Es wurde ausschliesslich von Frauen entwickelt.

Vor der Kulisse der Kupferkessel erklärte Jenny Blatter, dass im Mittelalter vor allem die Frauen für das Bierbrauen zuständig waren, als Teil der Hausarbeit, wie etwa das Brotbacken – zwei Tätigkeiten, die jahrhundertelang eng verknüpft waren. Jede Frau braute zuhause ihr eigenes Bier und lud ihre Nachbarinnen zum Bierkränzchen ein, sie tunkten Brotwürfel ins Bier. Der Vorläufer von «Kaffee und Kuchen» nahm sein jähes Ende, als die Männer das Bierwesen an sich rissen – und später bierbrauende Frauen gar als «Bierhexen» verurteilten; die letzte endete in der Schweiz 1782 auf dem Scheiterhaufen. Dabei war die halluzinogene Wirkung ihrer Gebräue nicht auf Zaubersprüche, sondern auf Experimente mit Zutaten wie Tollkirschen zurückzuführen. Für «ein Gesundheitsrisiko» hielt hingegen Hildegard von Bingen, «einen Tag ohne Bier» zu verleben: Die heilige Benediktinerin und Naturforscherin (1098 bis 1179) beschrieb als erste, wie sich Hopfen auf die Gesundheit auswirkt. Jeden Tag muss es wohl kaum sein, aber wer weiss, vielleicht lädt die eine oder andere Moneypenny ihre Freundinnen bald zu einem sommerlichen Bierkränzchen ein?

Vom Gerstenkorn ins Glas: Die «Moneypennys» überzeugen sich selbst von der Qualität der Rohstoffe, wie der speziellen Braugerste.

FÜR BIER-KÖNIGINNEN

Die moderne Art der «Kronjuwelen»: Aus gebrauchten Kronkorken fertigt die Berner Künstlerin Franziska Witt-Glauser alias «Fran the Cat» Schmuckstücke. Die individuellen Ringe, Ohrhänger und Colliers verkauft sie auf Märkten.

franthecat@gmail.com

Wer sind die «Moneypennys»?

Sie alle haben das Prädikat «HHH»: «Hipp», humorvoll und hocheffizient! Die Rede ist von den Assistentinnen und Geschäftsfrauen, die sich in der «Moneypenny Society» vereinen. Die Gemeinschaften in Bern und Zürich dienen dazu, Erfahrungen auszutauschen (z. B. über Herren wie Mr. Bond), Netzwerke aufzubauen und nicht zuletzt gemütliche Stunden unter Frauen zu verbringen, sei es mit einem feinen Cocktail – gerührt statt geschüttelt! Infos, Termine und Mitgliedschaft: www.moneypennysociety.ch

Hier verkehrt der BIERLIEBHABER

Wo einst Trams standen, brodelt das Herz des «Alten Tramdepots»: Mitten im Restaurant gärt drei bis vier Mal pro Woche unfiltriertes, naturbelassenes Tram-Bier. Neu gibt es fünf Biere im Offenausschank, davon zwei Spezialbiere. Bei der einmaligen Aussicht auf die Altstadt und den schmackhaften Speisen geht der Satz «Noch ein Märzen, bitte!» leicht über die lächelnden Lippen.

Altes Tramdepot, Grosser Muristalden 8, Bern, www.altestramdepot.ch

HEUTE MIT HEU!
Christian Hirsig, aufgewachsen in Belp, hat mit «Blacknose» das erste «Mountain Pale Ale» mit Heu der Zermatter Schwarznasenschafe lanciert. www.biershop-wittich.ch

EINEN TOAST AUF DAS «TREBRO»!
Fünf Studenten der Hochschule für Agronomie-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften in Zollikofen backen knusperfeines Brot aus Treber, dem reichhaltigen Nebenprodukt der Bierherstellung. Weitere Infos: infotrebro@gmail.com

App-Tipp

Mit der App «Bier-Quiz», entwickelt von Biersommeliers, beschäftigen Sie sich nicht nur am Stammtisch, sondern auch an der Bushaltestelle mit Bier: Über 1000 Fragen stellen Ihr Wissen auf die Probe! Für iOS und Android

Die Berner Rösterei seit 1922.

Als Familienunternehmen stehen wir seit der Gründung im Jahr 1922 für nachhaltigen und qualitativ hochwertigen Kaffee. Bern ist für uns Heimat und Standort unserer Rösterei, von hier aus findet unser Kaffee den Weg zurück in die ganze Welt.

BLASERCAFÉ SUISSE

Erhältlich bei uns an der Güterstrasse 6 in Bern oder online: www.blasercafe.ch/shop

Ihr Termin für Freitagabend

2006 lud das kleine Team von der Brauerei «Wabräu» erstmals zum «Frytig-Schoppe». Mittlerweile ist das alte Waschhaus der Gurtenbrauerei jeden Freitag der «Place to Be(er)», um das Wochenende mit handgebrautem Bier, Brezeln und Weisswürsten einzuläuten.

Brauerei Wabräu, Wabern, www.wabraeu.ch

Ohne Training zum Sixpack

Judith Frank ist eine Griller- und Chiller-Verstehe-rin: Aus ausgedienten Markisenstoffen und Gürteln näht sie in ihrem Berner Wohnzimmer allerhand Nützliches wie Velo-Biertaschen, unentbehrlich für den nächsten Halt am See oder im Wald. Bei ihr gilt: Jede Naht ein Unikat!

www.stärn.li

BIERLIEBE AUF…

… das erste Paket! Ab sofort ist die letzte des Kalenders eine besondere Woche: Dann beliefert Raphael Kunz seine Abonnenten mit Biersorten, die nicht «von der Stange» sind! «Bierliebe» präsentiert die Biervielfalt der über 570 Schweizer Brauereien und überrascht mit unbekannten Sorten. Vielleicht entdecken Sie Ihr neues Lieblingsbier?

www.bierliebe.ch

Fr. 31.90

DAS WANDERN IST DES BIERTRINKERS LUST!
Aus ihren beiden Passionen, Wandern und gutes Bier, machte Monika Saxer einen erfrischenden Wanderführer: Sie stellt 54 Touren vor, die alle bei einer lokalen Brauerei enden. «Bierwandern» ist erhältlich bei Thalia.

… REINE HOPFSACHE!
Die erste Hopfenlimo der Welt mit blumig-fruchtigem Hopfenaroma ist eine Erfindung des Münchners Jonas Seidl. «Hopfen kann viel mehr», dachte sich der Brauingenieur und Wassersommelier. Mit dem alkoholfreien «Hopster» feiern Sie ohne Kater danach. Hopf sei Dank! Online bestellen unter www.waedenswiler.ch

SCHLEMMEN AUF DER STRASSE
26 FOOD-TRUCKS!

KÜCHE AUS ASIEN, AFRIKA, EUROPA, LATEIN- UND NORDAMERIKA.

EST. 2016
Food-Truck Happening Thun

FREITAG BIS SONNTAG 10. BIS 12. JUNI 2016
AAREFELDPLATZ BEIM BAHNHOF THUN

BUSKERS - COOLE DRINKS
FESTIVALZELT - EINTRITT FREI

www.food-truck-happening.ch

Michael Eggers Favorit: Das süssliche «Albertus dunkel» mit dunklem Malz harmoniert mit Käse oder Süssgebäcken.

Zwei Brüder WIE HOPFEN & MALZ

Einst war das Sudhaus ihr Spielplatz, heute halten sie die lokale Bierkultur bei Stange: Die Gebrüder Michael und Marcel führen die Brauerei Egger fortan in 6. Generation.

Schon als kleiner Knirps half Michael Egger in der Brauerei seiner Eltern aus – pro Schuljahr und Stunde gab es einen Franken Sackgeld. «Ich habe genau ausgerechnet, wie lange ich arbeiten muss, um mein liebstes Schleckzeug am Kiosk zu kaufen», erinnert er sich. Kalkuliert er heute, geht es um nicht weniger als rund 2,5 Millionen Liter Bier – das entspricht der jährlichen Produktion, für die er verantwortlich ist. Dieses Jahr übernimmt er gemeinsam mit seinem älteren Bruder Marcel die Führung der über 150-jährigen Brauerei, ihr Vater Max zieht sich aus dem Geschäft zurück. Allerdings kamen beide Brüder über Umwege, die gar über die Landesgrenzen hinaus führten, in die Unternehmung. «Unsere Eltern haben nie eine Erwartungshaltung eingenommen, was die Weiterführung der Brauerei angeht», betont Marcel Egger, gelernter Huf- und Fahrzeugschmied. Eine glückliche Fügung ist es allemal, dass die Worber Brauerei weiterhin fest in Familienhand bleibt; in der Bierbranche je länger je mehr eine Seltenheit.

Einige Jahre führte Marcel Egger seinen eigenen Reitstall in Estavayer. Als er sich nach einem Unfall nicht mehr in den geliebten Pferdesattel schwingen konnte, tauschte er zeitweilig den eigenen Stall gegen den elterlichen Schreibtisch – und «blieb hängen», wie er es beschreibt. Michael Egger erlernte nach der Schule das Brauerhandwerk in Interlaken – doch in seinem Kopf zischte die Abenteuerlust. Nicht als Brauer, aber als Bauarbeiter oder Postbote verdiente er das nötige Geld, um ein Chalet zu mieten und tagein, tagaus Ski zu fahren – ein halbes Jahr lang. Ähnlich wie bei seinem Bruder gab auch bei ihm ein Sportunfall den Ausschlag, zu seinen Wurzeln zurückzukehren. Nachdem er die Braumeisterschule in München absolviert hat, übernahm er die Produktionsleitung bei Egger Bier. Für ihn war es eine frohe Botschaft, dass Marcel ebenfalls in die Firma einsteigt: Die beiden Brüder ergänzen sich wie Hopfen und Malz. «Die Aufgabenteilung ist klar – insbesondere weil ich gar kein Bier brauen kann», witzelt Marcel. «Vom Rohstoff bis zum Abfüllen ist es Michaels Job, danach meiner», ergänzt er und stützt beide Ellenbogen auf dem schweren Holztisch auf. Hier, im vierten Stock des Hauptgebäudes, schäumt das Team – bestehend aus Vertretern aller Arbeitsbereiche – Ideen und Konzepte auf, welche durchaus abweichen von jenen, die ihr Vater verfolgte. Ein Generationenwechsel bringe zwangsläufig Änderungen mit sich, doch der Sinn und Geist bleibe bestehen, sind sich beide Brüder einig. Gemeinsam «gären» sie das Erbe weiter, mit frischen Ideen im Kessel und zugleich mit Tradition im Gedächtnis, in Erinnerung an ihren Ururgrossvater Gottfried, der 1863 am selben Flecklein Erde das allererste Egger-Bier zapfte.