

## BURGISTEIN

# Gantrisch-Bier aus Kochers Kochtopf



Bevor sie den Durst löschen können, wartet auf Vater Hans und Sohn Roger Kocher viel Arbeit: Roger Kocher schrotet das Malz mit der Mühle (unten links, Mitte). Die Bierwürze wird abgeläuert. Später wird das Bier abgefüllt, und die Flaschen werden etikettiert.

Bilder Iris Andermatt

Seit drei Jahren brauen Hans und Roger Kocher ihr eigenes Bier. Gantrisch-Bier nennen sie es, verkauft wird es vor allem direkt aus der Brauerei in Burgistein-Station. Den Erlös investieren Kochers jeweils wieder in ihr Hobby.

Über der Bartheke hängt ein Strassenschild: «Corona St. 55 E». Daneben die Embleme von Biermarken wie Murphy's, Irish Red, Foster's. Und ein Schild mit der Aufschrift: «Einheitspfütze nein danke». Weiter unten Urkunden für prämierte Biere, ausgestellt auf die Brauer Hans und Roger Kocher.

Wie jeden Samstagvormittag steht Hans Kocher (57) hinter der Bar in seiner Brauerei in Burgistein-Station und zapft Bier. Ins Glas fliesst die Eigenmarke: Gantrisch-Bier von Kocher-Bräu. In den Variationen Trucker, Weizen, Lager Hell, Ur-Alt, Dinkel-Traum. An der Theke sitzen

Gäste, angereist aus der nahen Umgebung, aus dem Emmental, gar aus Deutschland. Harassenweise bringen sie die Flaschen zurück, bestellen neues Bier, setzen sich zu einem kurzen Schwatz. Hans Kocher erzählt von einem Holländer, der vor einer Woche vorbeigekommen sei. «Er sagte, er sei Biertester bei Heineken.»

Roger Kocher (33), Hans' Sohn, rührt derweil in einem Sud, der in den Töpfen auf drei Gasplatten vor sich hinköchelt. Dort entsteht das Weizenbier. «Im Sommer brauen wir jeden Samstag. Im Winter nicht, da braucht es weniger Bier», sagt Hans Kocher. Dafür haben die Hobbybrauer dann die Gelegenheit, andere mit ihrer Begeisterung anzustecken: In Gruppenworkshops zeigen sie, wie ihre Kreationen entstehen. Degustation inbegriffen.

### Seit drei Jahren am Tüfteln

Bereits um sechs Uhr beginnen die beiden Hobbybrauer – hauptberuflich sind sie Lastwa-

genfahrer – mit der Arbeit (siehe Text rechts). «Es gibt schon Grundrezepte dafür, wie man Bier braut», sagt Hans Kocher, «aber man muss selber ausprobieren, um ein richtig leckeres Getränk hinzubringen.»

Vater und Sohn tüfteln seit drei Jahren an ihren Biersorten. «Ich hatte schon lange darüber nachgedacht, Hobbybrauer zu werden», sagt Hans Kocher. Schliesslich aber handelte Sohn Roger und kaufte ein Bierbrauer-Set. Hans Kocher zieht die Dose melasseartigen Fertigmalzextrakts unter der Theke hervor. «Damit also haben wir begonnen. Da muss man nur noch Wasser hinzugeben und das Ganze gären lassen.» Ein Art Instantbier also. «Weder Fisch noch Vogel», sagt Hans Kocher, sichtlich wenig begeistert.

Daraufhin besuchten die beiden einen Bierbrauerkurs im Alten Tramdepot in Bern. Und begannen, selber «richtig» in Hans Kochers Keller oder in der Küche von Roger Kochers Partnerin im Restaurant Schlüssel in Wiedlis-

bach zu brauen. «Das war mühsam, weil wir immer alles wieder wegräumen mussten», so Hans Kocher. In Burgistein-Station haben sie nun einen Raum gemietet, selber mit Platten ausgelegt, einen eigenen Dampfzug konstruiert. Die neueste Anschaffung: eine Abwaschmaschine für die Henkelbierflaschen. Was sie aus dem Bierverkauf einnehmen, wird wieder in die Brauerei investiert.

### Wie wärs mit Maisbier?

In sechs Wochen etwa wird das frisch gebaute Weizenbier in der Brauerei und im Restaurant Schlüssel in Wiedlisbach verkauft. Abgefüllt und etikettiert ebenfalls von Hans und Roger Kocher. «Davon leben könnten wir nicht», sagt der Vater. Doch die beiden geben sich mit Leidenschaft ihrem Hobby hin. Nebst den fünf Standardsorten brauen sie immer wieder Saisonbiere oder tüfteln an neuen Kreationen. Zurzeit etwa an einem Maisbier. SANDRA RUTSCHI • www.gantrisch-bier.ch

## Vom Malz zum Bier

### Vom Malzschroten bis zum Gärenlassen: Roger und Hans Kocher machen an ihrem Bier alles selber, in Handarbeit.

Frühmorgens um sechs beginnt für Hans und Roger Kocher die Brauarbeit: Roger Kocher lässt fürs Weizenbier ein Gemisch aus Pilsner- und Weizenmalz durch die hauseigene Mühle rattern. Das geschrotete Malz wird dann eingemaischt: in 47 Grad warmem Wasser aufgeheizt, dann stehen gelassen, noch weiter aufgeheizt, wieder stehen gelassen. Etwa zwei bis drei Stunden dauert dieser Prozess. So wird der Zucker aus dem Malz herausgelöst, der dann im Gärungsprozess zu Alkohol wird.

Mit Iod prüft Roger Kocher den Zuckergehalt in der Maische. Verfärbt sich die Flüssigkeit nicht mehr, kann er sie

abfliessen – oder, in der Bierbrauersprache: abläuern – lassen.

Süss riecht und schmeckt der Saft, der aus dem Hahnen in einen weiteren Topf fliesst. Was zurückbleibt, ist der Malzkuchen: das aufgeweichte Getreide, aus dem nun der Zucker gelöst ist. Der Kuchen wird später an Schafe verfüttert. Der Sud – auch Bierwürze genannt – kommt erneut in Kochers Kochtopf. Diesmal vermischt mit Hopfen, in Form von grünen Pellets.

Diese Bierwürze wird abgekühlt, die Hefe dazugemischt. «Bei Weizenbier bringt sie den Geschmack von Nägeli, Bananen, Muskat, Vanille mit sich», erklärt Hans Kocher. Nun beginnt der Gärprozess: erst fünf bis acht Tage bei etwa 20 Grad, dann vier bis neun Wochen unter Druck und bei 4 Grad. 160 Liter Bier entstehen so jeden Samstag. SAR

## In Kürze

### MÜNSINGEN

#### Informatik wird erneuert

Am Donnerstag und Freitag wird die gesamte Informatikplattform der Gemeindeverwaltung Münsingen erneuert. Die Schalter der Abteilungen sind gemäss den geltenden Öffnungszeiten besetzt. Die Umstellung der Informatikplattform könne jedoch zum Ausfall einzelner Dienstleistungen führen, teilt die Gemeindeverwaltung mit. mgt

## GRATULATION

### RIGGISBERG ANNA TRACHSEL 92-JÄHRIG

Im Altersheim feiert heute Anna Trachsel ihren 92. Geburtstag. Wir gratulieren ganz herzlich. ahr

## LESERBRIEF

### «Die Machtballung sticht ins Auge»

AUSGABE VOM 10. JULI KÖNIZ: «DER UMBAU SOLL SANFT AUSFALLEN»

Der Gemeinderat von Köniz wird auf den 1. Januar 2010 von sieben auf fünf Mitglieder reduziert. Auf den gleichen Zeitpunkt hin muss auch die Verwaltung entsprechend angepasst werden. Der Gemeinderat hat kürzlich einen ersten Vorschlag dazu veröffentlicht. Der Umbau solle sanft ausfallen, unterstrich Gemeindepräsident Luc Mentha (SP). Lassen die Zielvorgaben keine grösseren Änderungen zu?

Dabei wäre der Zeitpunkt für eine grundlegende Überprüfung von Aufgaben und Organisation der Verwaltung nie besser gewesen als jetzt. Ohne nähere Angaben ist es für Aussenstehende

recht schwierig, diesen ersten Entwurf zu würdigen. Dennoch: Die Machtballung bei der Präsidiendirektion (unter anderem Finanzen und Personal) sticht ins Auge (Gewaltenteilung?). In vielen bernischen Städten und grösseren Gemeinden hat sich die Bildung einer eigenständigen Finanzdirektion bestens bewährt. Eine solche wäre auch in Köniz zu begrüssen.

Es ist sehr zu hoffen, dass das Gemeindeparlament den vorgelegten Entwurf einer Neugliederung unvoreingenommen prüfen wird und etwas mehr Mut beweist, im Sinne von «Neues wagen und gestalten – Bewährtes erhalten.»

HERMANN NIKLES SPIEGEL

## WIR TRAUERN

### WICHTRACH ERWIN MAURER

Im Weiler Wil in Wichtrach starb Erwin Maurer-Hasler im Alter von 67 Jahren an den Folgen einer schweren Krankheit. Er wuchs zusammen mit einer Schwester im elterlichen Hof auf. Nach Abschluss eines Welschlandjahres, einer Handelsschule und der Lehr- und Ausbildungszeit zum Landwirt bewirtschaftete er zunächst mit seinem Cousin Werner das Heimet in Wil. Nach Umzug des Cousins in den Erlacherhof konnte er dessen Hofanteil kaufen. 1972 heiratete er Margrit Hasler aus Mühledorf. Ihnen wurden eine Tochter und ein Sohn geschenkt. In der Öffentlichkeit diente Erwin Maurer in verschiedenen Ämtern. So auch als Abgeordneter der Steuerungsverwaltung des Kantons Bern. Vor sechs Jahren übergab der nun Verstorbene den Hof

seinem Sohn Roland. Fortan gönnte er sich zusammen mit seiner Frau verschiedene Reisli und freute sich an seinen Grosskindern. Daneben half er gerne auf dem Hof weiter. Kurz vor Weihnachten des letzten Jahres erkrankte er. Trotz intensiver ärztlicher Behandlung ging seine Hoffnung auf eine Heilung nicht in Erfüllung. eml

### WATTENWIL MATHILDE GAUDERON

Im Dezember 1991 zog Mathilde Gauderon, von Wabern kommend, in die Lischen. Sie hatte ein Grossteil ihres Lebens in der Stadtnähe verbracht, doch mit ihrer Leidenschaft für die Natur, das Wandern und das Wasser war ihr neuer Wohnort geradezu ideal. Mathilde Gauderon wurde am 13. Juni 1927 als Tochter des Kasimir Bernhard Gauderon und der Rosa Badert-

scher in Ostermundigen geboren und wuchs auch dort auf. In den vorgerückten Jahren ist es ihr nie langweilig geworden. Mit Handarbeit daheim und im «Nähkreis Farbenpoesie» konnte sie viel Befriedigung und Gemeinschaft finden. Für sie als Wandersfrau war es ein harter Schicksalsschlag, als sie vor acht Jahren eine Beinamputation hinnehmen musste. Trotzdem meisterte sie noch den Haushalt, ein Ausdruck dafür, dass sie positiv eingestellt war und sich nach vorne orientierte. Den Geist hielt sie durch Lesen, Heimatfilme und Kreuzworträtsel fit. Als «Gotti» war sie bei ihren Angehörigen sehr geschätzt und in der Verwandtschaft gut eingebettet. Am 8. Juni ist sie still eingeschlafen, und am Tag vor ihrem 81. Geburtstag hat nun ihre Beerdigung stattgefunden. egs