

Micro-brasserie ici...

Les meilleures bières du pays ?

Cela fait bien quatre ans et demi que j'habite à Berne, et pourtant, il y a à peine six mois que j'ai découvert qu'il y avait une perle parmi les micro-brasseries... littéralement sous mon nez, à cinq minutes à vélo de mon travail !

La Bäre-Bräu est un des secrets les mieux gardés de la ville fédérale : cachée dans l'arrière-cour d'un immeuble au pied du Monbijoubücke, à cinq minutes à pied du Palais Fédéral, il vaut mieux s'y faire emmener que de devoir trouver son chemin tout seul. L'écriteau à l'entrée de la cour fait à peine 20 centimètres de côté. Mais, que voulez-vous, les bonnes choses se méritent !

A l'origine, il s'agissait d'un magasin de fournitures pour brasseurs amateurs, le Braui-Lade. Il est d'ailleurs toujours possible d'y acheter matériel et ingrédients pour faire sa propre bière : kits de démarrage, cuves, malts, houblons...

De brasseurs amateurs, les choses sont devenues au fil du temps plus sérieuses, avec une installation allemande Braxonia commandée par ordinateur (mais modifiée pour plus de fiabilité), deux chambres froides pour la garde, puis un bar complètement équipé.

Bref, en plus d'un magasin, le lieu est maintenant un véritable brewpub, le Pro-Bier-Bar, avec billard et fléchettes à l'étage ! L'ambiance est généralement assez tranquille, mais chaleureuse, et l'on se sent tout de suite à l'aise (même les Romands : comble du luxe, Markus parle un français excellent !)



Microbrauerei hier...

Die besten Biere des Landes ?

Nun lebe ich viereinhalb Jahre in Bern und es sind gerade 6 Monate, seit ich eine Perle unter den Microbrauereien entdeckt habe, buchstäblich vor meiner Nase, fünf Minuten Velo von meiner Arbeit entfernt.

Das Bäre-Bräu ist eines der bestgehüteten Geheimnisse der Bundesstadt: versteckt in einem Hinterhof am Fusse der Monbijoubücke, fünf Minuten Fussweg vom Bundeshaus entfernt. Man sollte sich besser hinführen lassen, als den Weg selber finden zu müssen. Das Schild am Eingang des Hinterhofes ist gerade 20 cm gross...

Aber was soll's, die guten Sachen müssen verdient werden!

Ursprünglich handelt es sich um ein Fachgeschäft für Hausbrauer – „Der Braui-Lade“.

Es ist übrigens noch immer möglich, dort Material und Zutaten zu kaufen, um sein eigenes Bier zu brauen: Starter-Kits, Pfannen, Malz, Hopfen...

Vom Amateurbrauen wandelte sich das Ganze im Laufe der Zeit zur ersten Brauerei, mit der Installation einer deutschen, computergesteuerten Braxonia (aber modifiziert für mehr Funktionssicherheit), 2 Kühlräume für die Lagerung und eine Bar ergänzen die Ausstattung. Kurz gesagt, aus dem Laden ist jetzt ein echtes Brewpub geworden, die Pro-Bier-Bar, mit Billard und Dart eine Etage höher. Die Ambiance ist eher ruhig aber gemütlich und

Gerstenkurier Nr. 26 — Herbst 2001

man fühlt sich sofort wie zu Hause (sogar die Romands sind glücklich, dass Markus ein gutes Französisch spricht).

Und das Bier? In 2 Worten: „Exzellent und abwechslungsreich“! Wenn ich alle 2 bis 4 Wochen vorbeischaue, gibt es immer etwas neues zu probieren, der Erfindergeist von Markus Bühler, dem Brauer, scheint grenzenlos. Es stimmt dass er aus der „Pfannenbrigade“ stammt, einer Pioniergruppe die als Amateure vor ca 10 Jahren begann und die man heute noch findet, u.a. in Fribourg (Brasserie Artisanale de Fribourg) und in Saignelégier (BFM).

Die Standard-Biere von Markus fordern schon eher den Schweizergaumen:

Das „Ur-Weizen“ ist ein Bier, nach deutscher Art, aus dunklem Weizenmalz gebraut, „Z'Hälle“ ist ein Blondes mit etwas Weizen und einer angenehmen Hopfenbittere im Abgang, und besonders das „Bernensis“ ist eine Gaumenfreude, ein Pale Ale nach Englischer Art, komplex gehopft, fruchtig, trocken, bitter

Und noch dutzende von Spezialitäten folgen je nach Saison und Inspiration aus der 60-Liter-Braxonia.

Ich hatte auch die Gelegenheit diverse Spezialitäten zu versuchen, wie z.b. ein „Zwickel“ (helles Lager, jung, unfiltriert), ein Altbier (eine obergärige deutsche Spezialität), ein Rauchbier, ein Wacholderbräu, ein Stout, ein Spez, amberfarbiges Lager mit Cascade

Et les bières ? En deux mots : excellentes, et variées ! En passant toutes les deux à quatre semaines, il y a toujours quelque chose de nouveau à essayer, l'inventivité de Markus Bühler, le brasseur, semblant sans fin. Il est vrai qu'il est issu de la Saucepan Brigade (« brigade des casseroles »), une bande de pionniers ayant démarré en amateurs il y a une dizaine d'années et qu'on retrouve aussi aujourd'hui, entre autres, à Fribourg (Brasserie Artisanale de Fribourg) et Saignelégier (BFM).

Les bières « de base » de Markus sont déjà plutôt



Markus Bühler en plein travail...

typées, pour des palais Suisses : l'Ur-Weizen, bière au froment foncée, de style alle-

mand, la Z'Hälle, blonde avec un ajout de blé et passablement de houblons en embuscade à la sortie, et surtout la Bernensis, une splendide pale ale de style anglais, débordante de houblon, fruitée, sèche, amère...

S'y ajoutent des dizaines de spécialités, au fil des saisons et de l'inspiration, à coups de 60 litres, capacité de la Braxonia.

J'ai ainsi eu l'occasion de goûter des choses aussi diverses qu'une Zwickel (lager blonde non filtrée), une Altbier (ale rousse allemande), une bière fumée, une bière au genièvre, une stout, une Spez, lager ambrée dopée au Cascade (houblon américain très floral), une dubbel et une IPA mûries à froid etc. Le bar offre en plus quelques bières en bouteille, des alcools et des cocktails à la bière. La qualité est toujours au rendez-vous, Markus ne mettant pas en vente une bière qui n'est pas prête. Il n'est par exemple pas rare que ses bières

Courrier de l'Orge n° 26— Automne 2001

fortes aient passé 9 à 12 mois en chambre froide pour arriver à pleine maturité. La rentabilité est une préoccupation secondaire, l'affaire restant amateur ans le sens noble du terme, concentrée sur la beauté du geste et le plaisir du palais ! Ce n'est donc pas un hasard si certains prétendent qu'il s'agit là des meilleures bières du pays...

A noter que, si l'on s'y prend assez à l'avance, il est tout à fait possible de commander une bière spéciale pour un événement, mariage, anniversaire etc., voire de la brasser soi-même sur place ! Les heures d'ouvertures sont réduites (jeudi et vendredi soir, samedi toute la journée), mais il



Le cœur de la Bäre-Bräu : une Braxonia modifiée

vaut vraiment la peine de s'arranger pour se trouver à Berne quand c'est ouvert. Et si vous venez un jeudi, n'oubliez pas vos bouteilles à faire remplir pour le week-end ! [LM]



Les badges et T-shirts du Braui-Lade vous le disent clairement : « Breuvage quelconque : non merci ! Brassez votre bière ! »

(américanischer blumiger Hopfen) gehopft, ein Dubble und ein kalt gereiftes IPA, usw.

Die Bar offeriert weiter einige Flaschenbiere, Schnäpse und Biercocktails.

Die Qualität ist immer top. Markus verkauft kein Bier das nicht bereit ist. Es ist z.b. nicht selten, dass ihre Starkbiere 9 – 12 Monate im Kühlraum lagern, um die volle Reife zu erlangen. Die Rentabilität steht zum Teil an zweiter Stelle, amateurhaft, aber im edlen Sinne des Begriffes, konzentriert auf die Schönheit des Treibens und auf die Gaumenfreude!

Es ist also kein Zufall, wenn Gewisse behaupten, es handle sich da um die besten Biere des Landes...

Merke, wenn man sich frühzeitig entschliesst, ist es ohne weiteres möglich ein Bier auf Bestellung für ein spezielles Fest, wie Hochzeit oder Geburtstag brauen zu lassen oder zuzusehen wie es vor Ort gebraut wird.

Die Öffnungszeiten sind beschränkt (Donnerstag/Freitag abend, Samstag ganzer Tag), aber es lohnt sich wirklich, sich zu diesen Zeiten dort in Bern einzufinden.

Und wenn sie an einem Donnerstag kommen, vergessen Sie nicht Ihre Flaschen zum Auffüllen fürs Wochenende mitzunehmen. [LM/BB]

**Braui-Lade / Bäre-Bräu, Sandrainstrasse 10,
3001 Berne, Tel. 0878 88 78 68
<http://www.bieridee.ch>
<http://www.brauilade.ch>**