

Aus Liebe zum Brauen

Die Zunft zu Rebmessern sammelt Geld für eine neue Braustube, in der das «Bärenbräu» hergestellt werden soll. Das Crowdfunding läuft noch bis zum 28. Juli.

Caspar Reimer

Männerfreundschaft und Bier - das gehört traditionell doch irgendwie zusammen. Dieser Gedanke könnte jenem kommen, der den sechs Zunftbrüdern beim Bierbrauen zuschaut: Es herrscht eine fachmännisch versierte, aber auch irgendetwas beschwingte Stimmung. Mit grosser Sorgfalt und viel Liebe zum Detail wird jeder Schritt - vom Maischen des Getreides über die Messung der Dichte bis zum Abfüllen der Fässer und Flaschen - ausgeführt.

Regelmässig treffen sich Jürg Feigenwinter, Beda Flury, Fredi Kilchherr, Guido Schneider, Mischa Schneider und Däni Reber der Zunft zu Rebmessern in den Räumlichkeiten des Heimatmuseums, um das Zunftbier Bärenbräu herzustellen. Das Getränk, das es in vier verschiedenen Geschmacksrichtungen gibt, kann in Reinach bereits auf eine treue Fangemeinde zählen: «Letztes Jahr haben wir über 1600 Liter Bier gebraut und abgefüllt», erzählt Jürg Feigenwinter. Nun soll das Bärenbräu eine eigene Braustube bekommen: «Bisher waren unsere Utensilien an den verschiedenen Orten im Heimatmuseum verteilt, was nicht sehr effizient ist. Die grosse Nachfrage hat uns auf die Idee gebracht, das Bier in Zukunft in einer gut und zweckmässig eingerichteten Braustube zu brauen», erzählt er weiter.

Mit der neuen Braustube wird nicht nur die Arbeit der Biermacher einfacher: «Wir tragen damit auch zur Belebung des



Vier verschiedene Geschmacksrichtungen: (v. l.) Beda Flury, Fredi Kilchherr, Mischa Schneider, Guido Schneider, Daniel Räber und Jürg Feigenwinter haben letztes Jahr 1600 Liter «Bärenbräu» gebraut.

FOTO: CASPAR REIMER

Heimatmuseums bei.» Dieses stellt für die Braustube die ehemalige Korberei im Nebengebäude zur Verfügung. «Daneben befindet sich der gedeckte Innenhof mit Tischen und Stühlen, wo später Besucherinnen und Besucher vom Heimatmuseum dem Brauen zuschauen und ein Bier geniessen können.»

installationen müssen erneuert oder angepasst werden. Auf insgesamt 90 000 Franken sind die Umbauten und die Instandsetzungen budgetiert: 30 000 Franken werden aus dem Erlös des Reinacher Kalenders, 20 000 Franken über die Zunft zu Rebmessern finanziert. Für den restlichen Betrag sammeln die Zunftbrüder über ein Crowdfunding der Plattform lokalhelden.ch Spenden und haben schon 35 000 Franken eingenommen: «Noch fehlen rund

5000 Franken.» Am 28. Juli endet die Spendenaktion. «Mit unserem Crowdfunding wollen wir eine möglichst breite Bevölkerung und eine grosse Fangemeinde erreichen», erzählt Feigenwinter.

Das Bier soll in Reinach breit abgestützt sein. Je nach Höhe des gespendeten Betrags warten auf den Unterstützer verschiedene Geschenke: Bei einer Spende von 50 Franken gibt es bereits eine Hel denurkunde, wer 1000 Franken spendet, Fortsetzung auf Seite 2

Aus Liebe zum Brauen

Fortsetzung von Seite 1
wird zum VIP-Sponsor. Für das Crowdfunding und als Investor der Braustube wurde der Verein Bärenbräu gegründet - in einer weiteren Phase möchte das Bärenbräu-Team der breiten Bevölkerung für einen bescheidenen Jahresbeitrag eine Gönnermitgliedschaft ermöglichen.

Tradition wiederbelebt

Bereits in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurde in Reinach Bier gebraut, und die Marke Bärenbräu tauchte schon ab 1900 auf - damals hergestellt von der Brauerei Gebrüder Weissenberger & Cie. Das Gebäude, in dem das Bier hergestellt wurde, lag am Ort der heutigen Gemeindeverwaltung, wo im Untergeschoss der alte Gewölbekeller noch an diese Zeit erinnert, denn dort wurden in der Vergangenheit Bier und Material gelagert.

Nach zweimaligem Brand wurde das Brauen eingestellt und das Areal der Brauerei im Jahr 1912 verkauft. «Von da an wurde in Reinach lange kein Bier mehr gebraut», führt Feigenwinter weiter aus. Während der letzten zwei Jahrzehnte schossen jedoch kleine Bierbrauereien in der ganzen Schweiz wie Pilze aus dem Boden. Für den Altmeister der Zunft, Guido Schneider, ein Grund, das Brauen wieder aufleben zu lassen. Zuerst sicherte er beim Eidgenössischen Institut für geistiges Eigentum den Markeneintrag Bärenbräu auf den Namen der Zunft zu Rebmessern und gründete zusammen mit Beda Flury und Fredi Kilchherr das Zunftbier Bärenbräu.

Es soll ein Hobby bleiben

Alle sechs Männer, die das heutige Bärenbräu-Team bilden, sind leidenschaftliche Bierbrauer. Sowohl Jürg Feigenwinter als auch Beda Flury stellen neben dem Bärenbräu noch ein anderes Bier her. Flury, der für sein Kirchgass-Bier bekannt ist, hat die Leidenschaft zum Bierbrauen übers Kochen entdeckt. Und Feigenwinter, der mit seinem Sohn das «5 o'clock brewing» braut, ist ein Experte auf dem Gebiet des Bierbrauens, weil er beruflich mit mehreren in der ganzen Schweiz bekannten Brauereien zu tun hat. Die neue Braustube bedeute aber nicht, dass Bärenbräu als Marke expandieren möchte: «Es ist ein Hobby, und das soll auch so bleiben.»

Unter www.lokalhelden.ch/braustube finden Sie weitere Informationen.