

10 Jahre Wabräu!

Jeden Freitag pilgern Waberer und auswärtige Bierfreunde auf das Areal der alten Gurtenbrauerei, um bei einem feinen, handgebrauten Bier in einmalig pittoresker Umgebung und gemütlicher Atmosphäre gesellig das wohlverdiente Wochenende einzuläuten.

Etwas länger als zehn Jahre ist es nun her, dass Andreas Wittwer aus dem Unmut über das Fehlen einer Brauerei auf einem Brauerei-Areal heraus, mit Freunden zu tüfteln begann und erste Bierbrauer-suche anstellte. Das Gebräu mundete, man professionalisierte sich Schritt für Schritt. Weitere freiwillige Helfer traten hinzu. Und irgendwann lag es auf der Hand, dass der Genuss des selbstgebrauten Biers unbedingt einem grösseren Publikum ermöglicht werden sollte. Anfang November 2006 wurde der Frytig-Schoppe geboren. Auch für mich ist der wöchentliche Anlass im Wabräu zu einer unverzichtbaren Freitag-Abend-Beschäftigung geworden. Ich schätze den Besuchermix aus Handwerkern, Geschäftsinhabern und deren Mitarbeitenden, Bundesämterangestellten. Aus Anwohnern jeden Alters der auf dem Areal neu erstellten Wohnungen.

Auf dem Hof und in der Natur des Gurtenfusses spielen Kinder. Häufig prasselt gemütlich ein Feuer in einer riesigen Schale, umringt von einer Sandsteinblock-Sitzarena. Es werden Freundschaften gepflegt und neue begründet, köstlich ofenwarme, hausgebackene Bretzel und Weisswürste verzehrt, gelacht, diskutiert, und natürlich viel feines Bier getrunken.

Für einmal erklimme ich heute den Hoger dienstagsabends und treffe beim alten Waschhüsli im versteckten hinteren Teil des Gurtenareals auf einige Mitglieder des Brauereiteams. Emsiges Treiben herrscht: Es wird Bier-Nachschub gebraut, Fässer werden ausgewaschen, die Brauwirtschaft und ihre Umgebung instand gehalten und stetig verschönert. Es plätschert, scheidet und klappert. Der betörende Geruch von Malz und Hopfen liegt in der Luft.

Ich schnappe mir Roland Maron, das jüngste Mitglied des Brauereiteams und OK-Chef des Anfang November stattfindenden Jubiläumsfestes:



Bild zvg



Roland Maron

Role, wann und wie bist du zum Wabräu gestossen?

Es ist ungefähr dreieinhalb Jahre her, dass ich als Gast hier war und mich bei Nadine (einem Team-Mitglied) beklagte, dass der WC-Spülkasten rinnt. Sie meinte dann, dass sie stets froh wären um Leute, welche sich genau solcher Arbeiten annehmen. Ich bin darauf ein paar Dienstage zum «Schnupperarbeiten» gekommen, um zu sehen, was es alles zu tun gibt und um die anderen Leute kennen zu lernen. Irgendwann war ich dann Teil des Teams. Übrigens, wie man sieht, ist das Problem mit dem defekten Spülkasten inzwischen mehr als behoben!



Dienstag ist in dem Fall euer Arbeitstag?

Ja, nebst unzähligen individuellen und unregelmässigen Einsätzen jedes einzelnen Team-Mitglieds treffen wir uns jeden Dienstag, um die diversen anfallenden Arbeiten zu erledigen. Das sind beispielsweise Instandhaltungsarbeiten im, am und ums Haus oder an den Gerätschaften. Dauerbrenner jedoch sind das Um- und Abfüllen des Biers, das Waschen der Kegs, das Bewirtschaften des Lagers. Meistens sind wir zu viert. Wir treffen uns jeweils nach Feierabend, essen kurz was zusammen und machen uns dann an die Arbeit.



Das Wabräu wird bislang rein als Hobby betrieben – all die Arbeit ist Fronarbeit. Fasst ihr eine professionelle Zukunft ins Auge?

Ich denke, wir dürfen uns als professionellen Hobbybetrieb bezeichnen. Wir wollen nicht gewinnorientiert wirtschaften müssen, um echte Löhne und Vollzeitstellen bezahlen zu können. Wabräu ist ein Hobby von uns allen, es ist ein «Dürfen», nicht ein «Müssen». Wohl deshalb ist auch jeder einzelne bereit, soviel Energie ins Wabräu zu investieren. Das jetzige Konzept des Hobbybetriebs

und der Gasthausbrauerei, dass man das Bier an Ort und Stelle trinken kann, wo es gemacht wird, das entspricht uns allen sehr. Das wollen wir uns erhalten.

Wie bringst du Arbeit, Familie und das freiwillige Engagement für die Brauerei unter einen Hut?

Es funktioniert dadurch, dass es ein sehr grosses Hobby ist und ich ihm dementsprechend einen grossen Stellenwert einräume. Und es funktioniert auch deshalb, weil meine «Familie» hier ebenfalls als Helferin engagiert ist, und darum Verständnis für die Einsätze aufbringen kann.

Welches ist dein persönliches Lieblingswabräu aus dem Standard-Sortiment?

Ich mag ja alle Biere sehr gern. Es kommt aufs Wetter, die Saison und auf meine Lust an. Aber das Helle ist das, welches ich am meisten vernichte. Was ich sehr gern hab, ist als letztes Bier am Freitag ein IPA (India Pale Ale) vor dem Heimweg.

Was darf man als Gast vom Jubiläumsfest im November erwarten?

Wir werden zwei Tage festen, hier auf dem Areal. Am Freitag starten wir mit einem erweiterten Frytig-Schoppe, sprich, wir erwarten mehr Leute, haben ein grösseres Essensangebot und werden unser gesamtes Biersortiment am Zapfhahn haben. Natürlich inklusive unserem Jubiläumsbier! Für's Ambiente gibt es Live Musik. Zusätzlich bieten wir unseren Gästen Bierdegustationen, Brauereiführungen und Führungen durchs extra für das Jubiläum aufgebaute Museum im alten Felsenkeller an. Dort zeigen wir diverse Exponate aus der Zeit der Gurtenbrauerei; natürlich aber auch Erinnerungsstücke unserer eigenen Geschichte.

Am Samstag feiern wir in ähnlichem Rahmen weiter, verlagern jedoch den Standort in einen grossen Festsaal im mittleren Bereich des Gurtenareals.

Sind auch Kinder willkommen?

Selbstverständlich sind auch Kinder willkommen! Nebst einer Spielecke bauen wir auf dem Areal eine Röllelibahn auf. Ausserdem steht den Kindern eine eigene Sirupbar zur Verfügung.

Herzlichen Dank, Role, dass du meine Neugier gestillt hast. Ich bin gespannt auf das Fest und freue mich riesig auf den 4. und 5. November!

Jubiläumsfest

Fr 4. November: Jubiläumsfest von 17 Uhr bis Mitternacht, mit Jubiläumsbier, feinem Essen, Livemusik (freut euch auf Kel Amrûn www.kelamrun.ch) und Museum im Felsenkeller.

Sa.5. November: Start im grossen Saal des Gurtenareals schon um 13 Uhr. Mit Führungen und Bier-Degustation. Livemusik: Adi Halter, The Noses und weitere, Spanferkel und Menus vom Gasthof Maygut und dem Sahlihuus.

Alle Infos auf www.wabräu.ch

Bilder und Text Eva Schär

Simon Berger – Möbelwerkstatt

Simon Berger liebt das Material Holz. Er lernte Möbelschreiner in den Lehrwerkstätten Bern, bildete sich später weiter zum Möbelrestaurator. Als Schreiner arbeitete er in verschiedenen Betrieben. Kurz vor seinem Dreissigsten beschloss er allerdings: «Jetzt muss sich noch was ändern! Ich mache mich selbstständig.»

In Andres Hubers Werkstatt für antike Möbel an der Waberer Dorfstrasse ergab sich die Gelegenheit. Simon Berger konnte zunächst in Untermiete, später in Werkstattgemeinschaft ein eigenes Geschäft aufbauen. Vor 16 Jahren zogen die beiden Schreiner dann um ins Gurtenareal. Hier erleben sie seit 2000 die «ewige Baustelle» live. Aber sie geniessen den mutigen Mix aus Wohnen und Arbeiten im Areal sehr: «Die Atmosphäre hier am Fusse des Gurten ist einfach genial! Alle kennen sich und helfen sich auch öfters gegenseitig!»

Aufgewachsen ist Simon Berger in Bern. Heute lebt er unweit von Wabern im Weissenbühl. Zur Arbeit kommt er mit dem Velo, früh bergauf, abends rasant den Abhang hinunter.

In der geräumigen Werkstatt riecht es angenehm nach Wachs, Öl und natürlich nach Holz. Gerade entsteht hier ein Billardtisch, ein Biedermeiertisch wartet auf eine neue Oberflächenbehandlung und eine prachtvoll Louis-Seize-Kommode auf die Auslieferung zurück zum Kunden.

Das Büro - eingerichtet mit Tisch und Stühlen - ist gleichzeitig auch Pausenraum und Garderobe. An der Wand prangt übrigens eine goldene Schallplatte, denn Simon Berger spielte früher mal kurz bei Patent Ochsner am Schlagzeug. Vor der Werkstatt steht eine Sitzgruppe mit Blick auf die Wabräu und auf die beeindruckenden Felsen des Steinbruchs. Viel Holz lagert in und um die Werkstatt: «Unseren Rohstoff beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz. Für die



Restaurierungen begeben sich immer wieder auf Suche nach altem Holz, denn da kann ich ja kein neues Holz nehmen.»

Simon Berbers Liebe zum Material Holz ist gross. Sein Wissen über den Werkstoff ist immens. Ich könnte stundenlang zuhören, was er alles über Holz erzählen kann. In