

NEWSLETTER

24.12.2021

Avenue ID: 1411
Artikel: 1
Folgeseiten: 2

Print



21.12.2021

Berner Oberländer

Die Kuh darf auf keiner Flasche fehlen

01



Die Kuh darf auf keiner Flasche fehlen

Bier Wie drei Städter die Brauerei des Simmentaler Biers zu einer der erfolgreichsten im Kanton Bern gemacht haben.

Adrian Hopf-Sulc

Im Vorraum stapeln sich Ha-rassen mit abgefüllten Flaschen fast bis unter die Decke. In der Brauerei ist es noch enger: Dutzende Fässer warten darauf, abgefüllt zu werden. Am Boden liegen Schläuche und Kabel durcheinander, entlang der Wand reihen sich sieben riesige Stahltanks auf.

Das Simmentaler Bier ist beliebt: Seit ihrer Gründung 2014 hat die Brauerei an der Lenk Jahr für Jahr mehr produziert – auch in den beiden Corona-Jahren. Die Verkäufe über den eigenen Onlineshop hätten den Rückgang in der Gastronomie mehr als kompensiert, sagt Tristan Mathys. Und seit die Restaurants und Bars wieder geöffnet seien, habe man im Oberland, in der Region Bern und auch in Basel neue Lokale als Kunden gewinnen können, ergänzt David Ziörjen.

Etablierte Konkurrenten

Inzwischen ist die Simmentaler Braumanufaktur gemessen am Ausstoss die sechstgrösste von 200 Brauereien im Kanton Bern. Das ist ihr trotz starker Konkurrenz gelungen: Zuletzt wurden in der Schweiz Jahr für Jahr rund 100 Klein- und Kleinstbrauereien gegründet. Zwar brauen viele nur für den Freundeskreis oder für wenige Bars und bleiben Freizeitprojekte. Doch nicht wenige Brauereien versuchen ihr Glück auf dem Markt – und müssen sich dort mit den internationalen Bierkonzernen und mit etablierten regionalen Grössen wie Felsenau oder Rugenbräu messen. Weshalb gelingt das gerade der Brauerei im hintersten Simmen-

tal so gut?

Der in Moosseedorf aufgewachsene Tristan Mathys hat an der Fachhochschule Nordwestschweiz in Basel internationales Management studiert. Zusammen mit seinem aus Basel stammenden Studienkollegen Björn Thoma kam er bei Ferien in den USA auf die Idee, eine eigene Brauerei zu gründen.

Auf Youtube gelernt

Als Standort kam man rasch auf die Lenk. Mathys war dort als Skilehrer tätig und war Mitbesitzer einer lokalen Skischule. Von dort kannte er David Ziörjen, der zwar einen Lenker Namen trägt, selbst aber ebenfalls aus der Region Bern kommt. Als Skilehrer hatten die beiden einen guten Draht zu den Wirten – und machten bei ihnen eine Nachfrage nach einem lokalen Bier aus.

So brauten Mathys, Thoma und Ziörjen 2014 ihr erstes Simmentaler Bier: «Am Freitag fuhr ich von meiner damaligen Arbeitsstelle in Basel direkt hierhin, um zu brauen und Bier auszuliefern», erzählt Tristan Mathys, «am Montag ging es dann wieder ins Büro.» Das Wissen für die Bierherstellung haben sich die drei im Internet angeeignet, etwa mit Lernfilmen auf Youtube.

Nach zwei Jahren war die Nachfrage so gross, dass die drei Gründer Personal einstellen konnten. So wechselte etwa das Tipi, die grosse Lenker Après-Ski-Bar, beim Offenausschank auf Simmentaler Bier. Inzwischen beschäftigt die Brauerei zwei Braumeister, einen Brauer

und zehn weitere Angestellte. Mit ihrem soliden Lagerbier, dem leicht süsslichen Märzen und dem Mountain Pale Ale, einer milden Version des bitteren Bierstils India Pale Ale, treffen sie offenbar den Geschmack der Kundschaft. Dazu gibt es unter anderem ein Bier mit Mango und eines mit Hopfen, der im Saanenland angebaut wurde, sowie einen Cider aus regionalem Most.

Die perfekte Schachtel

Man versuche gar nicht, preislich mit den Grossbrauereien wie Feldschlösschen mitzuhalten, sagt Mathys. «Aber wenn eine Beiz unser Bier ausschenkt, macht das die Stange 30 bis 40 Rappen teurer, das ist verkraftbar.»

Die drei Gründer überlassen das Brauhandwerk inzwischen den angestellten Profis: «Wir sind Unternehmer», sagt Mathys. So hört man die drei auch eher über neue Marketingideen spre-

«Wir betreiben einen riesigen Aufwand, damit das Kundenerlebnis gut ist.»

Björn Thoma

Unternehmer und Mitgründer der Simmentaler Braumanufaktur

chen als über spezielle Hopfen-sorten oder ausgefallene Bier-stile. So legt die Brauerei denn



auch ein Augenmerk auf diese Ideen: Das Logo mit der Silhouette einer Simmentaler Kuh prangt nicht nur auf jeder Flasche, sondern auch auf T-Shirts, Socken, Mützen und Magneten.

Ein grosses Augenmerk richten Mathys (34), Thoma (34) und Ziörjen (33) auf den Direktverkauf ihrer Produkte an Privatkunden. Sie pflegen den Auftritt der Brauerei in den sozialen Medien und unterhalten einen Memberclub mit mittlerweile 800 Mitgliedern. Die meisten Bestellungen werden von einer eigenen Chauffeurin ausgeliefert, «das stärkt die Kundenbindung», sagt Mathys. «Wir betreiben einen riesigen Aufwand, damit das Kundenerlebnis gut ist», sagt Björn Thoma. So habe man zum Beispiel lange an einer Kartonbox getüftelt, die sich für alle Verkaufskanäle eigne, optisch ansprechend sei und auch den Postversand gut überstehe.

Im Onlineshop verkaufen die drei auch Kombipakete von Bier und Simmentaler Wurst und Käse oder essbaren Insekten. Angeboten werden auch eine Fonduemischung, Essig und Pralines aus Simmentaler Bier. Und für Unternehmen gibt es das Angebot eines Feierabendbier-Kühlschranks, der stets nachgefüllt wird.

Bald wird neu gebaut

Die Brauerei an der Lenk liegt seit zwei Jahren etwas oberhalb des Dorfs, in einer früheren Werkstatt für Landmaschinen. Doch bereits haben die drei Unternehmer grössere Pläne: Sie konnten von der Gemeinde unbebautes Gewerbeland kaufen. Auf diesem wollen sie in den nächsten Jahren eine neue Brauerei bauen.

Ist das sinnvoll, so weit hinten im Simmental, fast 60 Kilometer von Thun und fast 90 Kilometer von Bern entfernt? «Wir wollen hier Arbeitsplätze schaffen und Steuern zahlen», sagt Tristan Mathys. Die weiten Wege mögen ein Nachteil sein, die Nähe zu den Bergen dafür ein Vorteil: «Anders als andere Brauereien müssen wir unser Wasser nicht aufbereiten – es ist hier so gut, dass wir direkt mit Leitungswasser brauen können.»

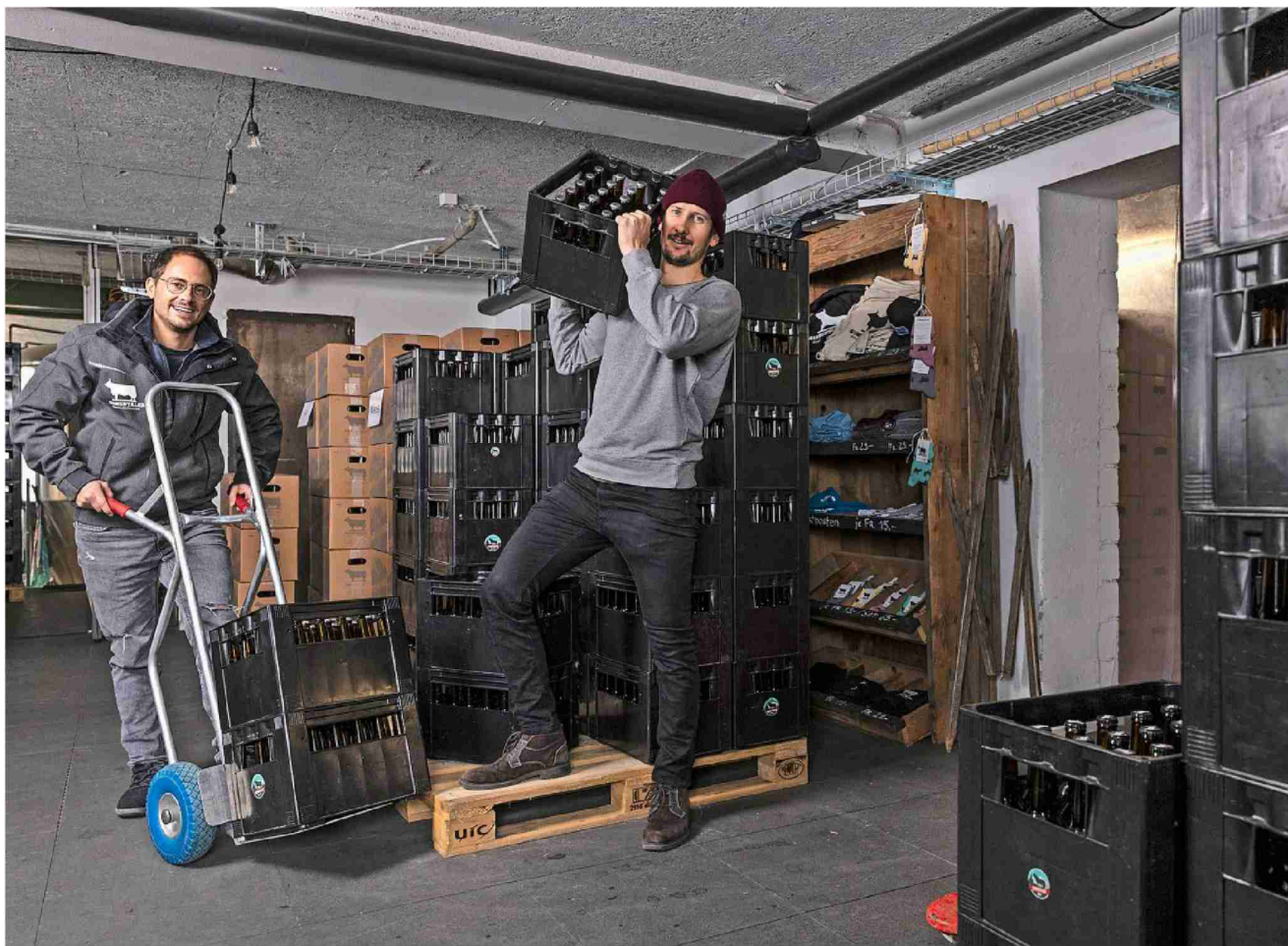
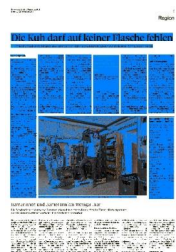
Das sind die 20 grössten Brauereien im Kanton Bern

Produktion in Liter im Bierjahr von Okt. 2020 bis Sept. 2021

Rugenbräu, Matten bei Interlaken*	3'700'000
Felsenau, Bern	2'000'000
Egger, Worb*	1'250'000
Burgdorfer Bier, Burgdorf	696'400
Aare Bier, Bargaen	490'000
Simmentaler Bier, Lenk	262'100
Altes Tramdepot, Bern	218'800
Seeland Bräu, Biel	177'700
Thun Bier, Thun	173'600
Brasserie BLZ, Orvin	150'000
Jungfrau Bräu, Schwanden*	150'000
Mein Emmental, Zollbrück	74'000
Brau AG Langenthal*	70'000
Brauerei Napf, Walterswil*	70'000
La Marmotte, Biel	64'400
Haarige Kuh, Interlaken	37'500
Schmitte Bier, Jegenstorf	31'300
Blackwell, Burgdorf*	30'000
Nordwandbräu, Grindelwald	29'000
Barbière, Bern	26'000

* Schätzung

Tabelle: sul, db / Quelle: Brauereien



Zuerst waren sie hier Skilehrer, nun betreiben sie eine Brauerei an der Lenk: Tristan Mathys (l.) und David Ziörjen. Foto: Christian Pfander