

# Da braut sich was zusammen

Oberwil Brauerei ist für den Keller des Wohnhauses zu gross geworden

VON DANIELA DECK

Am 12. Dezember stellt die Chrüpfle-Bier-Brauerei in Oberwil ihr Weihnachtsbier mit Honig und Gewürzen vor. Am Rampenverkauf gibt es nächste Woche am Samstagvormittag auch das übrige Sortiment aus den vier Sorten Blond, Fürebe, Dunkel und Weizen. So gross ist das Hobbyunternehmen dreier Freunde in nur zwei Jahren geworden, dass die Brauerei nächsten Frühling aus einem Bastelraum in gemietete Räume in die Sagi umzieht.

«Oberwil bleiben wir treu. Wir hatten Angebote von anderen Dörfern, aber das kommt nicht infrage», sagt Brauer Noel Leibundgut. «Hier in Oberwil schauen wir zueinander.» Deshalb war es für ihn Ehrensache, den Honig fürs Weihnachtsbier im Dorf, bei Susan Dürig zu beziehen, der «Fotobiene».

## Drei Freunde - ein Start-up

Alles begann damit, dass Noel Leibundgut ein Jahr, nachdem er mit seiner Familie nach Oberwil gekommen war, im Sommer 2012 im Zürcher Oberland einen Wurst- und Braukurs besuchte. «Ich trinke gern Bier, und das Brauen hat mir auf Anhieb gefallen.» Im Keller seines Hauses machte er sich mit der Ausrüstung, die er von einem Kollegen geliehen hatte, und einem Rezept des Kursleiters ans Werk. «Die 20 Liter helles Bier waren schneller getrunken, als ich es für möglich gehalten hätte», erinnert er sich und lacht.

Der Informatiker Noel Leibundgut fragte seine Freunde Andreas Derungs und Claudio Steiner, ob sie bei der Gründung einer Kleinbrauerei dabei wären. Die Marketing- und Verkaufsprofis sagten zu, und das Projekt begann Ende 2013. «Per Anfang 2014 haben wir uns bei der eidgenössischen Alkoholverwaltung angemeldet, und nachdem ich einen Hygienekurs zu Einkauf, Lagerung und Zubereitung von Nahrungsmitteln besucht hatte, habe ich uns beim regionalen Lebensmittelinspektorat zur Kontrolle gemeldet», blickt Leibundgut zurück.

## So viel Schweiz wie möglich

Den Namen bekam die Brauerei vom Flurnamen des Quartiers, wo die Familie Leibundgut wohnt: Obere Chrüpfle. Grundrezepte für unterschiedliche Biersorten erhielten die Freunde von einem ihrer beiden Lieferanten. Mit Pröbeln und Degustationen, bei denen auch die Frauen halfen, entstanden die vier Stammsorten Blond, Fürebe (halbdunkel), Dunkel und Weizen von Chrüpfle-Bier. «Inzwischen weiss ich anhand des Rezepts, wie ein Bier



Noel Leibundgut (links) und Andreas Derungs in der Chrüpfle-Bier-Brauerei in Oberwil.

HANSJÖRG SAHLI

«Oberwil bleiben wir treu. Wir hatten Angebote von anderen Dörfern, aber das kommt nicht in Frage.»

Noel Leibundgut Hobby-Brauer

schmeckt», sagt Leibundgut. Doch in der Regel studiert er keine Rezepte, sondern nutzt jede Gelegenheit, um Bier von Mitbewerbern zu probieren.

Saisonale Spezialitäten von Chrüpfle-Bier sind das Weihnachtsbier sowie das 1.-August-Bier «Walterli» - benannt nach Wilhelm Tells Sohn und zu 98 Prozent aus Schweizer Rohstoffen hergestellt, wie Leibundgut betont. Wer ein «Walterli» in die Hand nimmt, entdeckt auf der Rückseite der Flasche die ersten zwei Strophen der Nationalhymne.

Ihr Firmendesign und die Etiketten haben die Brauer mit grafischer Unterstützung von Daniela Leibundgut eigenhändig entworfen. «Noch werden die Etiketten in Deutschland gedruckt, aber ich bin mit einer Druckerei in Bern in Verhandlung, um diesen Prozess in die Schweiz zu holen. Swissness bedeutet uns viel», sagt Noel Leibundgut.

## Vom Bierfondue bis zum Brot

Gelagert werden die Vorräte von Chrüpfle-Bier bei Samuel Otti. Sein Bioholladen ist auch eine der drei Verkaufsstellen der Kleinbrauerei. Der Gasthof Bären schenkt die lokale Spezialität aus und bietet eine Sorte im Offenaussschank an. Die jüngste Verkaufsstelle befindet sich bereits ausserhalb des Dorfes, in der Chäsi in Leuzigen. «Die Inhaber haben unser Bier an einer

Hochzeit getrunken und waren so begeistert, dass sie es ins Sortiment aufgenommen haben. Mit dem «Fürebe» hatten sie die Idee, ein Bierfondue zu machen», freut sich Leibundgut. Auf Nachfrage bestätigt Heidi Bonfanti von der Chäsi Leuzigen: «Das Bierfondue läuft sehr gut.»

Auch die drei Brauer und ihre Familien haben eine Menge Ideen. Stammkunden profitieren vom Bierpass mit Gratiszugabe, für Feste gibt es Spezialangebote, ein Frühlingsbier ist in Planung und aus einem kleinen Teil der Maische wird Brot gebacken. «Für mich gibt es kein besseres Brot als dieses», findet Noel Leibundgut. «Ich wünschte, wir könnten die gesamte Maische so verwerten.»

Nächsten Frühling wird die Oberwiler Brauerei in die Sagi zügeln und sich damit vergrössern, beim Platz, wie auch bei der Herstellung. Bisher können 220 Liter Bier aufs Mal gebraut werden, künftig sollen es 500 Liter sein. «Alles, was wir einnehmen, investieren wir bis auf Weiteres in die Anlage», erklärt der Brauer, der besagte Anlage noch in seinem Keller hat.

www.chrupefbier.ch



Mehr Bilder aus der Kleinbrauerei online

## Büren a. A.

### Viele Attraktionen am Weihnachtsmarkt

Morgen Sonntag, 6. Dezember, findet der traditionelle Bürener Weihnachtsmarkt statt. Neben den über 80 Ständen winken weitere Attraktionen. Beispielsweise kann das Schloss besichtigt werden. Der Weihnachtsmarkt steht ganz im Zeichen der Musik. So singt der Jodlerclub «Meiglöggli» ab 12.45 in der reformierten Kirche. Zwischen 16 und 17 Uhr findet ein offenes Adventssingen am selben Ort statt. Mit traditionellen und weihnachtlichen Liedern können sich Singbegeisterte auf die Advents- und Weihnachtstage einstimmen. Die Lieder werden von Violin- und Orgelmusik begleitet und es werden dazu Liederblätter verteilt. Nachdem der Markt um 18 Uhr schliesst, findet in der katholischen Kirche ein Samichlaus-Konzert des Jugendchors «Cantolaare» statt. Weiter sind vor dem Mittag weihnachtliche Stücke der Blechbläser und am späteren Nachmittag die Weihnachtsklänge der Heilsarmee zu hören.

Wie bereits letztes Jahr organisiert die Pfarrerin Sandra Begré einen Umzug mit Maria und Josef samt Eseln. Die Darstellung soll an die ausweglose Situation von Maria und Josef um die Geburt von Jesus vor über 2000 Jahren erinnern. Interessierte dürfen sich dem Umzug anschliessen und Kinder haben die Möglichkeit, auf den Eseln zu reiten.

## Samichlaus hat einen Nachfolger gefunden

Nach sich der Samichlausverein in Büren auflöste, waren einige Bürenerinnen und Bürener verunsichert, wie es weitergeht. Doch die Sorge war unnötig. Im privaten Bereich wurde von Sascha Wetter ein Nachfolger gefunden. Sascha Wetter ist ein Vorstandsmitglied von Büren Tourismus und verantwortlich für die Attraktionen am Weihnachtsmarkt. Er organisiert den Event zum dritten Mal.

Wetter engagiert sich gerne für Büren. Schmunzelnd meint er: «Ich mache gerne etwas für die Allgemeinheit.» Zwar gebe es im Moment viel zu tun, das sei dann jedoch nach dem Sonntag schnell wieder vorbei. Wetter ist besonders angetan vom Einsatz der Bürener Bevölkerung. Er meint dazu: «Es ist nie ein Problem, Leute zu finden, die gerne mithelfen. Das ist sehr schön.»

Als besondere Empfehlung für den Weihnachtsmarkt nennt Wetter die Schlossführungen um 11, 13 und 15 Uhr. Diese werden von Markus Schär durchgeführt. Kinder werden zudem mit Geschichten und Kerzenzieh-Angebot verwöhnt. Die Rösslifahrten finden ab dem Gasthof zur Alten Post statt. (DAS)

# Der Gemeinderat ist wieder komplett

Rüti Sarah Signorini heisst die neue Gemeinderätin. Der nach dem Rücktritt von Susanna Müller vakante Sitz ist damit wieder besetzt.

VON ANDRÉ WEYERMANN

Die parteilose 29-Jährige ist dreifache Familienmutter. Als neuer Vizegemeindepräsidentin wählte die Versammlung Theodor Bösigger. Das Amt war zuvor ebenfalls durch Susanna Müller versehen worden.

An der mit 62 Personen gut besetzten Gemeindeversammlung gab insbesondere das neue Abfallreglement zu re-

## Die Gebührenabgabe für die Grünabfuhr beträgt neu drei Franken.

den. Die Spezialfinanzierung Abfallentsorgung ist nämlich in die roten Zahlen gerutscht. Da die rechtliche Vorgabe lautet, dass dieser Fehlbetrag innert acht Jahren wieder ausgeglichen werden muss, schlug der Gemeinderat vor,



Sarah Signorini heisst die neue Gemeinderätin. Theodor Bösigger übernimmt das Amt des Vizegemeindepräsidenten.

IGU

Gebührenmarken für die Grünabfuhr einzuführen. Diese Massnahme war wenig bestritten, wohl aber die Höhe der Abgabe. Nach einer intensiven, aber sehr sachlichen Diskussion setzte sich schliesslich ein Antrag aus der Mitte der

Versammlung durch, welcher 3 Franken pro Gebührenmarke veranschlagt. Der Gemeinderat hatte das Doppelte vorgeschlagen. Die Teilrevision des Abwasserentsorgungsreglements passierte hingegen oppositionslos.

## Budget mit Minus

Mit der Umstellung auf das Harmonisierte Rechnungslegungsmodell 2 (HRM2) soll das bestehende Verwaltungsvermögen in den nächsten 12 Jahren linear abgeschrieben (113 000 Franken pro Jahr) werden.

Gemeindepräsident Walter Eggli und Finanzverwalter Konrad Moser präsentierten schliesslich ein Budget, welches für das nächste Jahr in der Erfolgsrechnung (laufende Rechnung) ein Minus von gut 108 000 Franken vorsieht. Nach Abschreibungen vom Finanzvermögen und Einlagen in Fonds und Spezialfinanzierungen ergibt sich eine Selbstfinanzierung von 164 700 Franken. Da im nächsten Jahr Netto-Investitionen in der Höhe von 335 000 Franken vorgesehen sind, sieht das Budget schliesslich einen Finanzierungsfehlbetrag von 170 000 Franken vor. Der Voranschlag, welcher auch eine unveränderte Gemeindesteuer (das 1,98-Fache des kantonalen Einheitsansatzes) vorsieht, wurde einstimmig genehmigt.

Das Eigenkapital der Gemeinde beträgt im Moment noch knapp 860 000 Franken. Laut Finanzplan 2015-2020 droht eine Abnahme auf noch etwas mehr als 60 000 Franken per 31. Dezember 2020.

## AKW Mühleberg

### Ensi stellt fünf Forderungen für den Betrieb

Der Berner Energiekonzern BKW muss für den Betrieb des AKW Mühleberg bis 2019 bekanntlich verschiedene Forderungen der Nuklearsicherheitsbehörde Ensi erfüllen. Vier davon hat das Ensi nun in einer Verfügung bekräftigt, eine Forderung ist neu dazugekommen.

Dabei geht es um die Beherrschung von Speisewasser-Leitungsbrüchen im Reaktorgebäude. Gemäss einer Forderung vom November 2013 musste das Kernkraftwerk Mühleberg untersuchen, wie sich Lecks in einem speziellen Abschnitt der Speisewasserleitungen auswirken. Gestützt auf die Ergebnisse dieser Untersuchung verlangt das Ensi, dass die Steuerung zur Beherrschung solcher Vorfälle erweitert wird. Konkret geht es darum, dass bei einem Leitungsbruch sofort andere Leitungen gesperrt werden, wie Ensi-Sprecher David Suchet am Freitag auf Anfrage erläuterte.

Ende Januar legte das Ensi dar, unter welchen Bedingungen die BKW das Atomkraftwerk vor den Toren der Stadt Bern noch bis zu seiner geplanten Abschaltung im Jahr 2019 weiterbetreiben kann. (SDA)