



Startseite | Langenthal/Oberaargau | Langenthal: Die Stadt bekommt wieder ein Bier

Nach turbulenten Zeiten

Langenthal bekommt ein neues Bier

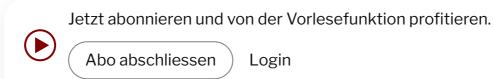
Nachdem die Brau AG hat aufgeben müssen, gibt es einen neuen Versuch. Es dauert aber noch, bis das erste kühle Blonde gezapft wird.





Sie wagen sich an einen neuen Versuch: Der Geschäftsführer der Reib AG Florian Eichenberger (links) und Verwaltungsratspräsident Hans Baumberger.

Foto: Marcel Bieri



<u>BotTalk</u>

In Kürze:

- Eine Langenthaler Firma belebt die Biertradition mit der Eröffnung einer neuen Brauerei wieder.
- Hans Baumberger und Florian Eichenberger stehen hinter der Reib AG.
- Ein helles Lager und ein alkoholfreies Bier sollen gleichzeitig angeboten werden.
- Das Ziel der Brauerei ist, jedes Jahr Bier in sechsstelliger Literzahl zu produzieren.

Hinter dem Restaurant Przi türmen sich Flaschen und Dosen. Die Tür zur neuen Brauerei ist mit einem Bären gekennzeichnet, der mit seinen Armen einen Humpen umklammert. Es ist das Logo des neuen Biers, das schon bald auf dem Porzi-Areal gebraut werden soll.

Der Bär als Biersignet prägt die lange Brautradition in Langenthal. Sie reicht bis ins Jahr 1785 zurück, den Durchbruch erlebte das Bier in der Stadt an der Langete aber erst 1859. Damals erwarb der diplomierte Braumeister Jakob Baumberger die Brauerei und erlangte mit seinem Bier schweizweit Anerkennung.

Eine holprige Vergangenheit

Hans Baumberger, ein Nachkomme, führte das Geschäft in dritter Generation. Der ausgebildete Braumeister belieferte die Gastronomie wie den Detailhandel, dazu wurde sein Bier auch an Grossanlässen ausgeschenkt. Im Jahr 1983 verkaufte die Familie das Unternehmen an die Bierfirma Hürlimann. Aufgesplitterte Besitzverhältnisse verunmöglichten eine Weiterführung des Betriebs. Es war das Ende des traditionellen Langenthaler Biers und für Baumberger ein tiefgreifender Verlust.



Die noch leeren Bierdosen stehen schon bereit.

Foto: Marcel Bieri

2001 versuchten es die vier Gründer der neuen Brau AG mit dem Hasli-Bier, später kam auch Hans Baumberger wieder dazu, sozusagen als «Brau-Götti». Doch die Brau AG kämpfte mit Geldsorgen und der Bierqualität. Dann kam die Coronapandemie, und das Unternehmen sah sich vor grosse Probleme gestellt. Ein Umzug auf das Porzi-Areal scheiterte, die Überschuldung wurde schliesslich im Jahr 2023 Tatsache. In Langenthal war wieder eine Brauerei gescheitert.

Der Bär ist zurück

Doch nun tut sich etwas auf dem Porzi-Areal. Seit November bauen Hans Baumberger und der ehemalige Geschäftsführer der Brau AG, Florian Eichenberger, eine neue Brauerei auf. Sie wollen das Bier in Langenthal wiederbeleben. Florian Eichenberger fungiert als Geschäftsführer der neuen Reib AG (Bier rückwärts buchstabiert), Baumberger selbst ist Verwaltungsratspräsident. Sie sind die Köpfe des Unternehmens. Wie viel Geld in die neue Anlage investiert wurde, will niemand verraten. Doch das Aktienkapital beläuft sich auf 860'000 Franken, wie im Handelsregister ersichtlich ist.



Ein Logo mit emotionalem Wert: Ein Bär umklammert das neue Langenthaler Bier. Foto: Marcel Bieri

Klar ist hingegen, wie das Bier heissen soll. Der Name ist schlicht, einfach, eingängig: «Langenthaler» heisst der neue Gerstensaft aus Oberaargauer Hand. Es ist ein Brand, der die Verwurzelung mit der Region hervorheben soll. Und auch das Logo soll die Langenthalerinnen und Langenthaler emotional abholen. Dafür wurde der Rat einer Marketingbegleitgruppe und von Leuten aus dem Getränkegrosshandel und der Festwirtschaft eingeholt. «Der Bär steht für die lange Tradition des Langenthaler Biers», erklärt Baumberger. Er war schon beim alten Bier von der Familie Baumberger das Symbol und soll Sympathie auslösen.

«Es braucht wieder ein Bier»

Die Brauerei steht direkt neben der von der Duksch-Anliker-Gruppe geplanten «Porzellangasse», die künftig den Bahnhof Süd mit der Bleienbachstrasse verbinden soll. Derweil soll sich die Ofenhalle zum Erlebnisort entwickeln, während der öffentliche Raum rund um den Bahnhof Süd umgestaltet wird.

Künftig sollen Geschäfte auf das Areal einziehen, dieses soll ein Begegnungsort werden. Für Baumberger ist klar: «Es braucht wieder ein Bier in unserer Stadt.» Viele Leute würden sich nach einem Langenthaler Bier sehnen, wie er in Gesprächen spüre.

Dem Markt anpassen

Da die meisten Geräte installiert und eingerichtet sind, geht es jetzt ans Tüfteln und Proben. «Wir hoffen, dass unser Testsud gut kommt, damit wir ihn dann nachproduzieren können», sagt Florian Eichenberger. Das Ziel sei es, Mitte Juni die ersten Flaschen und Dosen zu verkaufen. Dabei versuchen sie Stress und Hektik zu vermeiden. «Wir wollen nicht überhastet in den Markt eintreten», sagt Eichenberger. Ergo: Wenn es länger geht als geplant, geht es eben länger.



Ein Einblick in die neue Brauerei auf dem Porzi-Areal.

Foto: Marcel Bieri

Wenn die Brauerei dann erst einmal angelaufen ist, streben die Verantwortlichen einen jährlichen Bierausstoss im sechsstelligen Literbereich an. Obschon sich der Biermarkt seit der Coronapandemie noch nicht richtig erholt hat und immer mehr Menschen aus Sorge um ihre Gesundheit lieber zu alkoholfreien Getränken greifen. Das spüren die Brauereien, beispielsweise die Brauerei Napf in Walterswil.

In Langenthal will man dieser Entwicklung entgegenkommen. Zusammen mit einem hellen Lager soll gleichzeitig ein alkoholfreies Bier auf dem Markt erscheinen. Und zwar sollen beide Varianten mit der Zeit «überall erhältlich sein», sagt Hans Baumberger. Heisst: Man wolle vor allem in der Gastroszene für das Bier weibeln, aber auch auf Detailhändler zugehen. Genauer kann er noch nicht werden. Das werde sich schliesslich alles langsam entwickeln müssen.

«Qualität darf nicht nachlassen»

Doch die Vergangenheit des Langenthaler Biers schwingt noch immer leicht mit – allein mit dem Namen des Biers und dem Logo. Wie lässt sich also ein Konkurs wie jener bei der Brau AG vermeiden? Wie wird verhindert, dass Langenthal innert kurzer Zeit wieder ohne Bier dasteht? «Wir sind komplett anders strukturiert als damals», sagt Geschäftsführer Eichenberger. Was das genau bedeutet, lässt er offen.

Braumeister Baumberger präzisiert dann aber doch: «Aus finanzieller Sicht sind wir besser aufgestellt, und unser Ziel ist es, dass die Qualität nicht nachlassen darf.» Ausserdem hoffen die beiden, dass künftig nicht wieder eine Pandemie in das Geschäft eingreift. «Diese Zeit war alles andere als einfach», sagt Baumberger bestimmt.



Aussensicht von der Ofenhalle in die Brauerei.

Foto: Marcel Bieri

Nicht nur Name und Tradition sollen dem neuen Hopfentrunk ein Heimatgefühl einflössen. «Das Bier ist geschmacklich nahe an alten Versionen. Dennoch versuchen wir, es in die heutige Zeit zu heben.» Dabei werden sie von Stefan Beck, Braumeister der Langatun Distillery AG in Aarwangen, unterstützt. Auch diese hat Baumberger geführt.

Was das genau bedeutet, wird sich wohl bei der ersten Probe herausstellen – im Juni, wenn alles glatt läuft.

Abonnieren Sie den Podcast auf <u>Spotify</u>, <u>Apple Podcasts</u> oder in jeder gängigen Podcast-App.

Cyrill Pürro ist seit 2024 Redaktor bei der Berner Zeitung. Er schreibt primär über Themen in den Regionen Oberaargau und Emmental. Mehr Infos

Fehler gefunden? Jetzt melden.

1 Kommentar