

Das Bier der Freundschaft

Was mit ersten Brauversuchen im eigenen Garten begann, entwickelte sich für 14 Kollegen zu einer grossen Sache. Denn heute reicht ein 20-Liter-Fass für das Heidnischbier längst nicht mehr aus.

TEXT RABEA GRAND FOTOS ANDREA SOLTERMANN

Das Pale Ale (Fr. 3.95/33 cl) sowie das Burggold (Fr. 3.95/33 cl) von «Heidnischbier» sind in ausgewählten Coop-Supermärkten in der Region erhältlich.



1

1 Eine Frau und 13 Männer haben «Heidnischbier» gegründet.



2

2 In der Brauerei Heidnischbier werden bis zu 30 000 Liter Bier pro Jahr gebraut.



3 Jens Theler ist seit Beginn bei «Heidnischbier» dabei.



«Dumme Hängert» und die Idee eines eigenen Bieres haben in den letzten acht Jahren für grosse Veränderungen bei 14 Kolleginnen und Kollegen aus Raron, Niedergesteln und St. German gesorgt. Die ersten Brauversuche wagten sie im eigenen Garten und machten sich gemütliche Nachmittage. Mittlerweile hat sich die Idee jedoch zu einer bekannten Brauerei im Oberwallis gemausert: zu «Heidnischbier». «Zu Beginn war es für uns alle ein Hobby, wir haben für den Eigengebrauch gebraut und schätzten es, dass wir Zeit miteinander verbringen können. Dann entwickelte es sich weiter», erklärt Jens Theler (34).

Aus 20 Litern wurden 100, irgendwann sogar 200. Den Brauplatz im Garten haben die Freunde hinter sich gelassen und sich in einem Stall in St. German eine kleine Brauerei eingerichtet – mit eigens gebauter und programmierter Abfüllanlage und wechselnden Brauverantwortlichen. Gestartet wurde 2015 mit einem Verein, der sich später in eine Genossenschaft wandelte.

Wichtiger Entscheid

Doch irgendwann war klar – es muss eine Weiterentwicklung geben. «Bei der Bierproduktion muss alles stimmen, damit es am Schluss schmeckt. Das Einstellen der richtigen Temperatur für die Gärung und Lagerung war mit den Tanks unserer Hobby-Brauanlage kaum machbar.»

Und so wagten die Kollegen den nächsten Schritt. Sie gründeten eine Aktiengesellschaft – und versetzten die Produktion an einen geeigneteren Standort. Dort entsteht das Heidnischbier seither. «Es war zwar eine grosse Entscheidung, doch es hat sich gelohnt», betont Theler, der für den Vertrieb des Biers zuständig ist.

Bis zu 30 000 Liter Bier werden in dieser Halle jährlich gebraut, nebst drei fixen Sorten entwickeln die Verantwortlichen immer wieder neue Geschmacksrichtungen. «Das ist uns wichtig. Wir wollen das bieten, was gefragt ist – deshalb legen wir beim Austüfteln der Rezepte viel Wert auf das Feedback von unseren Kundinnen und Kunden.»

Der Rabe als Begleiter

Denn ob unter Freunden im Garten oder als Aktiengesellschaft in der eigenen Brauerei – den Machern des Heidnischbiers ist nach wie vor dasselbe wichtig: die Freude am Brauen, die Gemeinsamkeit – und die Heimat. «Zwischen Raron und St. German gibt es einen Hügel, der «Heidnischbiel» heisst. Ein Buchstabe geändert und schon hatten wir unseren Namen», blickt Jens Theler zurück.

Kombiniert ist dieser mit einem besonderen Logo: Ein schwarzer Rabe zierte die Flaschen. «Der «Gaaggu» ist ein heidnisches Symbol, ausserdem hat es hier in der Region viele Raben. Es passt also», erklärt Theler. Nach der Mythologie haben die schwarzen Vögel Weisheiten in die Welt getragen – derjenige des Heidnischbiers hat eine ähnliche Aufgabe: Freundschaften pflegen und Menschen zusammenbringen. ●