

## WABRÄU – Waberns Mikrobrauerei

**Surtenbier wird schon lange nicht mehr am Gurten gebraut. Ganz bierlos ist das Areal der ehemaligen Gurtenbrauerei aber nicht: Das «Wabräu» hat sich längst vom Geheimtipp zur Waberer Institution entwickelt, die zum Charme des Gurtenareals beiträgt.**

1997 wurde in der Brauerei Gurten AG der letzte Sud gebraut. Seit 2003 wird die Bierkultur in Wabern aber wieder gepflegt: In jenem Jahr nahm Andreas Wittwer mit seinem Kollegen Urs Dietler das ehemalige Waschhaus der Brauerei in Beschlag und nutzte die Räumlichkeit für das Brauen ihres eigenen Biers.

### Gasthausbrauerei

Im November 2006 öffnete die Brauerei Wabräu erstmals ihre Tore für einen Frytig-Schoppen. Auch heute zieht dieser monatlich stattfindende Anlass immer noch am meisten Gäste an. Aber auch an den übrigen Freitagen ist Wabräu für ein kürzeres Fyrabebier geöffnet. Ins Wabräu geht, wer Bier gern hat und gesellig ist. Wer den Weg durch das Gurtenareal und die heute noch vorhandene Grossbaustelle wagt, den erwartet eine kleine Gasthausbrauerei mit warmem Licht und gemütlicher Atmosphäre. Eine Gasthausbrauerei ist es, weil sich die Wirtschaft im gleichen Raum

befindet wie die selbst hergestellte Brauanlage. Zu trinken gibts das selbstgebraute, unfiltrierte und unpasteurisierte Wabräu, sei es die Standardsorten Hell, Dunkel und Weizen oder anlässlich eines Festes das beliebte stärkere Bockbier. Neu im Sortiment ist das Wabräu IPA – die Bierkultur wird weiterentwickelt. Wer Hunger hat, geniesst eine feine Weisswurst, begleitet von einer duftenden selbstgebackenen Brezel.

### Reiner Hobbybetrieb

Die Brauerei Wabräu GmbH wird als reiner Hobbybetrieb geführt. Die zehn Teammitglieder und einige Helfer investieren viel Herzblut in die Brauerei. Und es stecken mehr helfende Hände hinter der Brauerei, als ein Besuch am Freitagabend offenbaren würde.

**Ändu Wittwer** hat alle Wabräu-Bierrezepte entworfen. Er ist zudem verantwortlich für den Bau aller technischen Installationen und eigentlich gibt es nichts, was er nicht kann. Zudem ist er ein wandelndes Geschichtsbuch, Fragen zu Wabern und der Gurtenbrauerei sind an ihn zu richten. Ändu, Vater von Larissa und Lars, ist gelernter Maurer und führt sein Bauunternehmen AWIWA im Gurtenareal.

**Yvonne Wittwer** führt das Team zusammen mit Nadine. Yvonne ist seit Beginn mit



dabei, hat den Namen Wabräu erfunden und ist heute für das Personal und die Finanzen zuständig. Yvonne, Mutter von Larissa und Lars, ist gelernte Kaufmännische Angestellte und heute als Hausfrau und im Backoffice von AWIWA BAU tätig.

**Nadine Degen** leitet das Wabräu-Team zusammen mit Yvonne. Sie ist zuständig für den Gastrobetrieb, bäckt die Brezel und ist als Biersommelière motiviert, ihre Nase weiterzuschulen. Nadine ist Agronomin und leitet beim Schweizer Bauernverband den Bereich Pflanzenbau.

**Christoph Wittwer** hat das Lokal aufgebaut und Wabräu einige Jahre geleitet. Heute ist er insbesondere als Brauer des Weizenbiers tätig, hilft hinter der Bar aus und übernimmt sämtliche elektrischen Installationen. Christoph ist Elektroinstallateur und vertieft zurzeit, nach seiner selbstständigen Tätigkeit im Elektrogeschäft Wittwer in Wabern, in Bordeaux seine Französischkenntnisse.

**Raphael Ernst** ist seit Beginn im Wabräu-Team mit dabei. Er arbeitet vorwiegend als Brauer und leitet die Brauereiführungen. Dazu bewirtschaftet er die Wabräu-Homepage und ist ab und zu auch hinter der Bar anzutreffen, zurzeit meist mit seinem Sohn Lenny. Raphael ist Elektro- und Softwareingenieur und arbeitet heute als Software-Entwickler und Architekt bei der mimacom ag.

**Andreas Arnold** ist ebenfalls schon lange dabei, hat schon Tausende von Fässern gewaschen und braut vorzugsweise sein Lieblingsbier, das dunkle Wabräu. Auch



Von links: Nadine Degen, Silvan Zurbriggen, Andreas Arnold, Yvonne Wittwer, Christoph Wittwer, Roland Maron, Raphael Ernst, Christian Moser, Peter Bolzli  
Vorne von links: Andreas Wittwer, Lucien Vetter

# Brennpunkt

hilft er hinter der Bar aus. Er ist gelernter Spengler und hat sich vor zwei Jahren beruflich neu orientiert. Er ist Sozialpädagoge in Ausbildung.

**Peter Bolzli** ist ausgebildeter Landmaschinenmechaniker. Für Wabräu braut er Bier, wascht Fässer, versorgt Kühe mit Biertreiber, schenkt Bier aus und kann damit als Allrounder bezeichnet werden. Neben all diesen Tätigkeiten hat er auch noch Zeit für seine zwei Kinder Robin und Annika und für seine Arbeit als Projektassistent Eisenbahn Signal und Sicherheitstechnik bei sigdata ag.

**Roland Maron** unterstützt Andreas Wittwer bei seinen technischen Arbeiten. Role hat das Lager der Brauerei im Griff, wäscht aber auch Bierfässer und hilft überhaupt an allen Ecken und Enden. Roland ist gelernter Kartograf und arbeitet als Kartograf und GIS-Operateur bei der Sigmaphan AG.

**Christian Moser** ist oft beim Fässerwaschen anzutreffen, was noch nichts über seine Vielseitigkeit aussagt. Er braut auch Bier, manchmal gar neue Kreationen wie das Wabräu Light, und lässt sich gern für die Bar verpflichten. Christian ist ausgebildeter Forstwart und arbeitet heute in seiner Zweitausbildung als Dachdecker.

**Lucien Vetter** bäckt die Brezel, bewirtschaftet den Facebook-Fanclub und ist Ansprechperson für alle Privatanlässe und Brauereiführungen. Als Biersommelier hat er die feine Nase im Team. Lucien ist (u. a.) gelernter Koch und arbeitet heute als stellvertretender Verkaufsleiter der Getränkeabteilung im Globus Bern.

Für unseren neuen Auftritt, alle Werbemassnahmen und insbesondere den Wabär ist **Silvan Zurbriggen** zuständig, der soeben seine Ausbildung zum Grafiker und Illustrator erfolgreich abgeschlossen hat und heute selbstständig arbeitet.

*Nadine Degen/Moël Volken*

## Öffnungszeiten Wabräu:

Jeden Freitag: Wabräu Fyrabe-Bier: 17 bis 21 Uhr

Jeden ersten Freitag im Monat: Wabräu Frytig-Schoppe 17 bis 23 Uhr

Spezialanlässe und weitere Angebote auf [www.wabraeu.ch](http://www.wabraeu.ch)

Brauerei WABRÄU GmbH  
Gurtenareal Dorfstrasse  
CH-3084 Wabern

Tel.: 031 961 89 51

Fax: 031 961 89 50

E-Mail: [kontakt@wabraeu.ch](mailto:kontakt@wabraeu.ch)

## Restaurant Da Antonio in Nöten

**Mit unserem Beitrag über den Bordell-Betrieb haben wir offenbar die falschen erwischt. Das Restaurant Da Antonio bei der Tramschleife musste einen abrupten Kundenrückgang hinnehmen. Bitte, liebe Leserinnen und Leser, bestraft nicht diese tollen Wirtsleute.**

Viel Herzblut und finanzielle Mittel hat die italienische Familie in das «Da Antonio» gesteckt. Dereinst soll einmal der Sohn Guisepppe den Betrieb übernehmen, auch er arbeitet bereits zum jetzigen Zeitpunkt tatkräftig mit.

Und bisher ist alles gut gegangen. Die Leute in Wabern haben den neuen Wind in dem kleinen Lokal bei der Endstation Wabern schätzen gelernt. Mittags lässt sich oft nur mit Mühe und Not ein Tisch ergattern. Das Wirtepaar Schairer-Zito hat sich bereits bestens eingelebt und ist fester Bestandteil von Waben. So weit, so gut.

Besorgt zeigt sich Silvia Schairer lediglich über die Entwicklung seit dem Erscheinen des Zeitungsartikels, der über den Bordellbetrieb im selben Haus berichtet. Seit dem Erscheinen dieses Beitrages nämlich wurde das Da Antonio deutlich weniger frequentiert.

Doch was hat der Restaurantbetrieb mit dem Prostitutionsgewerbe zu tun? «Eben nichts, gar nichts!», so die Wirtin. Auch



einen Eingang innerhalb des Restaurants in die oberen Bereiche der Liegenschaft gibt es nicht. Dies wurde fälschlicherweise von der Berner Zeitung so berichtet. Das einzig verbindende Element ist die Tatsache, dass alle Parteien denselben Vermieter haben.

Deshalb, liebe Leserinnen und Leser der Wabern Post: Tragt Sorge zu dem kleinen, aber kulinarisch und atmosphärisch wunderbaren Treffpunkt. Fakt ist: Das gastronomische Angebot in Wabern ist nicht allzu üppig und die Betriebe und Geschäfte entlang der Seftigenstrasse haben hier keinen leichten Stand. Es wäre schön und wünschenswert, wenn gute, italienische Hausmannskost gepaart mit herzlicher Gastfreundschaft auch weiterhin Bestand haben würde in Wabern.

*Bild und Text Manuela Bittel*

## Verlosung Freikarten Zaubershow



«Domenico»: Nico Studer und Dominik Zemp

*Bild zvg*

**Das Zauberd duo Domenico – Dominik Zemp und Nico Studer – gastiert am 3. und 4. Mai im Theater am Käfigturm. Der eine der beiden Zauberkünstler ist Dominik Zemp aus Wabern. Er stellt für die Leserinnen und Leser der Wabern Post vier Freikarten zur Verfügung.**

2 Gratiseintritte für das abendfüllende Programm «Don't Worry, It's Magic»  
Samstag, 3. Mai, 20 Uhr

2 Gratiseintritte für die Grosse Kinderzaubershow,  
Sonntag, 4. Mai, 14.30 Uhr

Das Zauberd duo Domenico hat 2013 den Swiss Talent Award gewonnen. Nun touren die beiden Zauberkünstler mit «Das Zelt Variété» und «Das Zelt Comedy Club 14» durch 11 Schweizer Städte. Mit dabei sind Showgrößen und Comedy-Schwergewichte wie Birgit Steinegger, Sven Epiney, Andreas Thiel, Michael Elsener und viele mehr. Alle Spieldaten und weitere Informationen finden Sie unter [www.zauberduo.ch](http://www.zauberduo.ch) oder [www.daszelt.ch](http://www.daszelt.ch).

### Mitmachen

- Bis Samstag 12. April
- E-Mail an [domenico@bernau.ch](mailto:domenico@bernau.ch)
- mit: Name, Adresse, Tagestelefon
- gewünschte Vorstellung