

# Seeland

## Breitensport Der Bürenlauf ist gut unterwegs

Zum 28. Mal wird in Büren geschnauft und geschwitzt: Am 11. Oktober steht im Stedli der Bürenlauf an. Hält das Wetter, winkt heuer gar ein Teilnehmerrekord. **Seite 15**

# Mehr als nur Wacholder

**Kallnach** Die Brennerei Matter-Luginbühl gehört zu den wenigen Schweizer Herstellern von Gin. Noch ist der Seeländer «Nutmeg Gin» aber ein Nischenprodukt. Der Gin-Boom könnte das ändern.



Modern, aber doch traditionell verankert: **Oliver Matter** destilliert seinen Gin nach einem Rezept aus dem Jahr 1954.

Bruno Payraud

Es ist bekannt, dass Elizabeth Bowes-Lyon, genannt «Queen Mum», sich täglich ein Glas Gin genehmigte. In Form eines Gin-Tonics genoss sie ihn bis ins hohe Alter von 101 Jahren. Bis vor kurzem war das Sprechen über Gin ein Sprechen in Anekdoten; Gin, Genever, hochprozentiges Wacholderdestillat, ältere Damen und Herren mit Long-drinks in klassischen Pianobars, very british und eben ein wenig verstaubt.

Diese Zeiten gehören jedoch definitiv der Vergangenheit an. Gin erlebt eine lange nicht mehr dagewesene Popularität, eine wahre Renaissance, Gin boomt. «Vor zehn, 15 Jahren gab es in den Bars höchstens drei Sorten Gin, heute sind es bis zu 30», sagt Oliver Matter, Inhaber der Brennerei Matter-Luginbühl in Kallnach. Matter kennt sich aus, denn der Seeländer gehört zu den wenigen Schweizer Produzenten, die Gin destillieren.

### Breites Spektrum an Aromen

Ein nebliger Vormittag in Kallnach. Dicke Schwaden dimmen das Licht der Sonne, die Felder sind in Grautöne gehüllt, die Bäume erscheinen in gespenstischen Silhouetten. In der Destillierhalle wabert das dumpfe Dröhnen der Brennblasen. In der Nase der schwere, ölige Duft von Anis, Fenchel, Wermut und Alkohol. Im Moment wird Absinthe gebrannt, darauf hat man sich hier spezialisiert.

2010 hat Brennmeister Oliver Matter erstmals begonnen, mit Gin zu experimentieren. «In der Herstellung sind sich Gin und Absinthe sehr ähnlich», sagt Matter. Die Basis eines Gins ist hochprozentiger Agraralkohol, meist auf Basis von Getreide. In ihm werden Kräuter, Gewürze oder auch Früchte eingelegt. Durch sie erhält die Spirituose einen individuellen Geschmack.

**«Vor zehn, 15 Jahren gab es in den Bars höchstens drei Sorten Gin, heute sind es bis zu 30.»**

Oliver Matter, Brennmeister

### Die Brennerei Matter-Luginbühl

- Die «Erlebnissbrennerei» Matter-Luginbühl wurde **1920 von Ernst Luginbühl-Bögli gegründet** und ist ein Familienbetrieb.
- Im Jahr 2005 wurde die Firma an Sohn Oliver Matter übergeben. Er führt die Brennerei mit seiner Frau Nicole bereits **in der vierten Generation**.
- Hergestellt werden Obstbrände, Bitterliköre und seit der Legalisierung im Jahr 2005 vor allem Absinthe.

Link: [www.erlebnissbrennerei.ch](http://www.erlebnissbrennerei.ch)

Nach einer erneuten Destillation wird er mit Wasser auf Trinkstärke gebracht. Gin muss mindestens 37,5 Prozent Alkohol enthalten, meist aber enthält er 40 bis 47 Prozent. «Früher waren nur ein paar bekannte Marken erhältlich, alle gleich strukturiert, mit deutlicher Wacholdernote. Gin ist aber mehr als nur Wacholder, er bietet ein sehr breites Spektrum an Aromen», so Matter. Und weil die Brennerei in Kallnach zunehmend Spirituosen für die Barszene produziert, ist ihr auch der Gin-Trend nicht entgangen.

### London Gin aus Kallnach

Im letzten Jahrzehnt sind Gins in den vielfältigsten Geschmacksrichtungen auf den Markt gelangt. Von Rosmarin, Thymian, Lavendel und Hibiskus ist bis hin zu Safran und Gurke jedes Aroma erhältlich.

Auch der Vertreter aus dem Seeland muss sich hinsichtlich Originalität nicht vor der Konkurrenz verstecken. Denn das prägende Element von «Matters Nutmeg Gin» ist – wie der Name schon sagt – die Muskatnuss. Warum ausgerechnet Muskat? Muskatnuss sei traditioneller Bestandteil vieler Bitterliköre, so Oliver Matter, ihr Geschmack füge sich hervorragend ein. Einzig die Dosierung sei heikel, da das Aroma sehr intensiv sein könne.

Beim «Nutmeg Gin» handelt es sich um einen London Dry Gin. Auch wenn es der Name suggeriert: London Dry Gin ist keine Herkunftsbezeichnung und muss nicht aus der englischen Hauptstadt stammen. Vielmehr weist der Name auf das besondere Herstellungsverfahren, bei dem die aromatisierenden pflanzlichen Zutaten alle gleichzeitig dem Neutralalkohol zugegeben werden, bevor dieser einer weiteren Destillation unterzogen wird. Die

nachträgliche Zugabe oder auch die Beimischung von künstlichen Aroma- oder Farbstoffen ist beim London Dry Gin explizit untersagt. Ebenso darf Zucker nur in geringen Mengen hinzugefügt werden.

Wacholderbeeren, Koriandersamen, Angelikawurzel, Zitruschale und natürlich Muskatnuss geben dem «Nutmeg-Gin» seinen Geschmack. Dreifach destilliert enthält der Gin 44 Volumenprozent Alkohol. Bei der Verkostung fällt das aber weder in der Nase noch auf der Zunge auf. Leicht und frisch duftet er, mit deutlichen Zitrusnoten. Die Palette der Aromen ist am Gaumen vielschichtiger; hier dominieren Koriander und Muskatnuss, ohne aber die anderen Nuancen zu überdecken.

Die Grundlage der Rezeptur stammt aus einer «Rezeptesammlung für Destillateure» aus dem Jahr 1954. Solche Handbücher seien früher weit verbreitet gewesen, sagt Oliver Matter. Heute sei das nicht mehr üblich; zum Glück habe man eines aufbewahrt.

### Klassische Barkultur

Mit einer Produktionsmenge von ungefähr 3000 Flaschen pro Jahr ist der Gin aus dem Seeland noch ein Nischenprodukt. Die Abnehmer sind in erster Linie Bars aus dem In- und Ausland. In der Schweiz wird er vor allem in Zürich, Basel und Bern ausgeschenkt. Und was ist mit Biel? Die Bieler Bars müssen den «Nutmeg Gin» erst noch für sich entdecken. «Das könnte daran liegen, dass sich in Biel die klassische Cocktailbar-Kultur noch nicht durchgesetzt hat», rätselt Matter, «aber das wird garantiert noch kommen.»

Nicolas Bollinger

Link: [www.bielertagblatt.ch](http://www.bielertagblatt.ch)  
Weitere Bilder finden Sie online als Galerie.

## Das «Castello» öffnet wieder – aber als Bar

**Lyss** In den 90er-Jahren lockte das Castello die Nachtschwärmer von nah und fern nach Lyss. Doch dann ging es bergab. Jetzt wagen die Betreiber der Blütezeit einen Neustart – mit Schlagernächten und Musik aus den 90er-Jahren.

Beim Stichwort «Castello» haben so einige Seeländer viel zu erzählen. Vor allem in den 90er-Jahren erlebte der Lysser Club seine goldenen Zeiten und lockte die Partyhungrigen von nah und fern ins Seeland. Viele haben dort einen grossen Teil ihrer Jugend verbracht. Später, ab zirka 2002, hat der Club sukzessive Besucher verloren, später folgten Besitzer- und Namenswechsel am laufenden Band.

Ein Team rund um Thomas Althaus, der den Club 1989 übernommen hatte und ihn bis Anfang 2006 führte, wagt mit einem neuen Konzept nun einen neuen Anlauf. Wie Radio «Canal 3» berichtete, findet am kommenden Freitag, 3. Oktober, die Neueröffnung statt.

Aber laut dem Beitrag ist das Castello kein Club mehr. Die Bezeichnung lautet nun Bar und Lounge. Damit verbunden ist ein Image-Wechsel. Denn auch von Hip-Hop- oder House-Partys wollen die Betreiber nichts wissen. Sie wollen ganz klar ein älteres Publikum ansprechen.

Auch wenn das Castello nun offiziell kein Club mehr ist, getanzt werden soll trotzdem noch. Das Programm der neuen Betreiber sieht vor, dass jeweils am Freitag eine Schlagernacht steigt und an den Samstagabenden Musik aus den 90er-Jahren bis hin zu den aktuellen Charts gespielt wird. Auch andere Events sollen im «Castello» zukünftig stattfinden. **pam**

## NACHRICHTEN

Meikirch

### Ogi zu Gast im «Bären»

Braucht es noch politische Parteien in den Gemeinden? Und wenn ja: Wie gelingt es, Personen für ein Mandat zu gewinnen? Diese Fragen stehen im Zentrum einer öffentlichen Veranstaltung von morgen Abend im Restaurant Bären Meikirch. Prominenter Gast: alt Bundesrat Adolf Ogi. Er referiert um 20.30 Uhr zum Thema «Leadership praktisch umgesetzt». Vorab (20 Uhr) ist Kurt Wenger, Gemeindepräsident Meikirch, an der Reihe. Organisiert wird der Anlass von der lokalen SVP. Türöffnung ist um 19.15 Uhr. **bt**

Bühl

### Selbstunfall

Am Sonntagabend hat ein Autofahrer auf der Bielstrasse die Herrschaft über sein Fahrzeug verloren. Auf der Höhe der Liegenschaft Nummer 11 kam er von der Strasse ab und touchierte eine Mauer. Verletzt wurde niemand. Die Höhe des Sachschadens wird auf 6000 Franken geschätzt. **asb**

Lobsigen

### Grosser Schaden

In der Nacht von Sonntag auf Montag hat ein Lastwagenfahrer auf der Strecke zwischen Lobsigen und Landerswil die Kontrolle über sein Fahrzeug verloren. Auf dem Haslistutz kam er von der Strasse ab und prallte in einen Baum. Verletzt wurde niemand. Die Höhe des Sachschadens wird auf rund 50 000 Franken geschätzt. **asb**