

BZ BERNER ZEITUNG

BZBERNERZEITUNG.CH



FUSSBALL

Hoarau bleibt den Young Boys erhalten

YB-Identifikationsfigur Guillaume Hoarau hat den im Sommer 2018 auslaufenden Vertrag mit den Bernern vorzeitig um zwei Jahre bis 2020 verlängert. **SEITE 19**

GENIESSEN

Ein Berner will Bierkönig werden

Pierre Dubler ist Biersommelier, einer von 285 in der Schweiz. Am Samstag könnte der 54-Jährige aus Uettiligen Schweizer Meister seiner Zunft werden. **SEITE 23**

ANZEIGE

Jubiläums-Bonus
bis 45 % Rabatt
auf ausgesuchten Modellen

Electrolux Miele SCHULTHESS W ZUC WYSER

Bethlehemstr. 197 · 3018 Bern · 031 997 34 34 · wyser.ch

AZ Bern, Nr. 39 | Preis: CHF 4.00 (inkl. 2,5% MwSt)

AUSGABE STADT + REGION BERN

Heute -1°/10°
Gebietsweise Nebel, sonst sonnig und vormittags noch meist wolkenlos.

Morgen 3°/7°
Bewölkt mit Auflockerungen, zeitweise Regen.

SEITE 15

IV-REVISION

Bundesrat nimmt Junge in den Fokus

Die Invalidenversicherung soll Betroffene künftig enger begleiten; besonders Jugendlichen will man bei der Arbeitssuche helfen. Das ist das Ziel der IV-Revision, die der Bundesrat gestern vorgelegt hat. Einsparungen sind nicht vorgesehen. **SEITE 13**

NORDKOREA

Verdächtige verhaftet

In Kuala Lumpur ist nach dem Tod des Halbbruders von Nordkoreas Machthaber Kim Jong-un eine Frau verhaftet worden. Südkorea geht davon aus, dass zwei nordkoreanische Agentinnen den 45-jährigen Kim Jong-nam vergiftet haben. **SEITE 32**

WAS SIE WO FINDEN

Börse	11
BZ-FORUM	24, 25
Unterhaltung	27
Agenda	28, 29
Kinos	30
TV/Radio	31

Anzeigen:

Mietmarkt Bern	9
Todesanzeigen	26 + 28

WIE SIE UNS ERREICHEN

Zentrale	031 330 31 11
Abo-Service	0844 844 466 (Lokalstar)
Redaktion Bern	031 330 33 33
Redaktion E-Mail	redaktion@bernerzeitung.ch
Anzeigen	031 330 33 10
Leserbilder, SMS	4488

BZ BERNER ZEITUNG



Keystone

Poesie der Stille

MUMMENSCHANZ Man muss nicht reden, um wesentliche Dinge über das Leben zu sagen: Die Maskentheatergruppe Mummenschanz stellte gestern an der Berner Premiere ihres neuen Programms unter Beweis, dass sie diese Kunst be-

herrscht. Aus einem Klumpen Knete werden freundliche oder freche Fratzen, und weil es Mummenschanz schon lange gibt, glaubt man zu wissen, was als Nächstes kommt. Es wird dann manchmal doch anders. Wie im richtigen Leben. *jsz* **SEITE 5**

Willkür bei Subventionen für Solarstrom

ENERGIE Bei der Vergütung von Solarstromlieferanten herrscht lokale Willkür: Einige Elektrizitätsunternehmen subventionieren Solarstrom, andere bereichern sich daran.

Heute erzeugen in der Schweiz rund 70 000 Fotovoltaikanlagen Strom und speisen einen grossen Teil davon ins lokale Verteilnetz ein. Dafür erhalten die Besitzer eine Vergütung. Diese schwankt je nach Tarifform und Region zwischen 90 und knapp 4 Rappen pro Kilowattstunde. Der höchste Einspeisetarif ist mehr als zwanzigmal so hoch wie der tiefste.

Nur rund 12 000 Anlagen kommen aber in den Genuss einer kostendeckenden Einspeisever-

gütung des Bundes für Fotovoltaikanlagen auf Gebäuden. Die meisten Solarstromproduzenten sind somit abhängig von der Vergütung ihres regionalen oder lokalen Elektrizitätswerks. Und hier beginnt die grosse Tarifwillkür.

Die Einspeisetarife der IW Basel und der Berner BKW markieren die Extreme unter den grossen Stromverteilern, wie ein Vergleich zwischen den Solartarifen zeigt. Während der Einspeisetarif in Basel 23 Rappen pro Kilowattstunde beträgt, liegt er in Bern bei 4 Rappen. Mit ihren Monopol-tarifen schröpft die BKW sowohl Solarstromlieferanten als auch Kleinverbraucher, um allfällige Verluste im Markt zu kompensieren. *hpg/asr* **SEITE 12+13**

Egger sagt wohl ab

KONZERT THEATER BERN Die Suche geht weiter: Wer wird Stiftungsratspräsident von Konzert Theater Bern? Die Stadt Bern, die als Subventionsgeberin das Amt vergeben soll, ist so schlau als wie zuvor. Sie verschiebt die Personalie in den Frühling – trotz Vakanz seit Anfang Jahr.

Vize Marcel Brühlhart hätte gern übernommen – wie auch Ex-Stadtpräsident Alexander Tschäppät. Beide sagten aber wegen des zögerlichen Vorgehens des Gemeinderats ab. Nun krebst auch noch Regierungsrätin Barbara Egger zurück. Zunächst hatte die Baudirektorin Interesse signalisiert, als sie vor Monaten angefragt worden war. Seither habe sich nichts mehr getan. Heute würde sie «eher Nein» sagen, erklärte sie gestern auf Anfrage. *mfe* **SEITE 2+3**

Baumeister Flatscher

SKI ALPIN Frauen-Cheftrainer Hans Flatscher ist einer der Baumeister des Schweizer WM-Erfolgs. Im Interview spricht der Österreicher über ambivalente Gefühle, Ziele und eine «brutal gute Eigenschaft». *tdb* **SEITE 17**

ANZEIGE

BEKB BCBE

Bärenstarke BEKB Fonds.
bekb.ch/fonds

ANZEIGE

FRIDAY NIGHT Special

DIESEN FREITAG UM 20.30 UHR LIVE IM WESTSIDE!

PANDA LUX

Eintritt frei, Platzzahl begrenzt.
westside.ch/events

Bunt wie das Leben

westside
bern brünnen

Ein bisschen Lakritze

BIER Pierre Dubler aus Uettligen kann am Samstag Schweizer Meister der Biersommeliers werden. Das ist ihm aber gar nicht so wichtig.

Röstbrotig. So rieche das Getränk, sagt der freundliche Herr auf dem Barhocker. Er schwenkt sein Glas, die dunkle Flüssigkeit perlt darin, der Schaum wird fester. «Schön», sagt er dann, «cremefarbener Schaum.» Dann nimmt er einen Schluck. «Ein bisschen Lakritze. Ein Schwarzbier. Ja, das ist ein Appenzeller, Schwarzer Kristall heisst es. Ich lege mich fest.»

Der freundliche Herr heisst Pierre Dubler und sitzt in der Braustube der Berner Brauerei Felsenau und degustiert Bier. Der 54-Jährige spricht von Hopfigkeit, von Bananenaromen, von öligen Strukturen. Er spricht auch von saurer Milch, von Stinktieren und von Wundpflastern. Solche Fehlgeschmäcke können sich entwickeln, wenn Bier beispielsweise durch zu viel Lichteinfluss schlecht wird – oder, schlimmer, wenn ein Fehler in der Herstellung passiert ist.

Bierdegustieren ist fast wie Weindegustieren, und auch die Begriffe, die Experten wie Dubler dabei verwenden, sind ähnlich. Der grosse Unterschied ist, dass Bier nicht ausgespuckt, sondern immer getrunken wird. Nur so könne man das Retronasale erkennen, erklärt Dubler. Es tönt nicht elitär, wenn er das sagt. Dafür ist der Mann viel zu freundlich – und dafür erklärt er alles, was er sagt, viel zu anschaulich. Es seien jene Aromen, die nach dem Schlucken vom Rachen durch die Nase strömen, sagt Dubler. Im Falle des Schwarzbiers, das er gerade verkostet, fühlten sich diese Aromen «wohl-tuend und leicht süsslich» an.

Olympischer Gedanke

Pierre Dubler ist Biersommelier, einer von 285 in der Schweiz, die diese Ausbildung absolviert haben. Am Samstag könnte er Schweizer Meister seiner Zunft werden. 35 Kandidaten treten beim Wettstreit in Zürich an, die vier besten dürfen die Schweiz Mitte September an der Weltmeisterschaft in München vertreten. Der «olympische Gedanke» stehe bei seiner Teilnahme



«Schöner, cremefarbener Schaum»: Biersommelier Pierre Dubler (54) degustiert in der Berner Brauerei Felsenau ein dunkles Bier.

Andreas Blatter

«Bier ist viel, viel mehr, als einen Stüpper runterzustoßen.»

Pierre Dubler

im Vordergrund, sagt Dubler, der in Uettligen zu Hause ist. «Aber selbstverständlich würde ich gerne nach München fahren.»

Bier degustieren werden Dubler und seine Konkurrenten am Samstag auch müssen, aber nicht nur. In der ersten Runde wird ihr Bierwissen in einer schriftlichen Prüfung abgefragt. Später müssen sie Bierstile und -aromen erkennen. Die Paradedisziplin folgt in der Finalrunde der besten acht: die Bierpräsentation. Die Bewerber dürfen aus drei Bieren eines auswählen. Dieses müssen sie der Jury präsentieren, es degustieren, beschreiben und schliesslich Vorschläge machen, was man dazu essen könnte. Weil er recht gut reden könne, sagt Dubler, rechne er sich in dieser Disziplin Chancen aus. Dann grinst der gelernte Koch – und redet weiter. Über Bier.

Ja, über Bier kann der Vater von zwei erwachsenen Kindern

stundenlang sprechen. Das Getränk ist ein zentraler Teil seines Lebens geworden. Dubler, früher Weinhändler, arbeitet seit sechs Jahren als Verkaufsleiter bei Felsenau. Daneben ist er unter anderem Prüfungsbeauftragter für Biersommeliers und veranstaltet mit dem Berner Gastronomen Michel Gygax regelmässig den Anlass «Bier vs. Wein» in verschiedenen Berner Restaurants. Es gibt einen Fünfgänger, Gygax serviert zu jedem Gang einen passenden Wein, Dubler ein passendes Bier. Nach jeder Runde stimmen die Gäste ab, was besser zum Essen gepasst hat. Derzeit stehe es 5 zu 3 für Bier, sagt Dubler und grinst. «Gygax ist ein bisschen unter Druck.»

Wachsende Vielfalt

Bier sei eben viel, viel mehr, als «einen Stüpper runterzustoßen», sagt Dubler. Und genau das wolle er den Menschen vermit-

teln. Die stetig wachsende Vielfalt im Schweizer Biermarkt, dass es mittlerweile über 700 lizenzierte Brauereien gibt, dass es Biere von Mikrobrauereien auf die Karte von grossen Bars und Restaurants schaffen, all das seien grossartige Entwicklungen. Gegen 400 verschiedene Biere habe er in seinem Leben getrunken, schätzt Dubler. Er hoffe, dass noch viele dazukommen.

Und der Schwarze Kristall, den er beim Degustieren gelobt hat? Ist gar kein Schwarzer Kristall, sondern ein Bärni aus der Brauerei Felsenau. Dubler lag im Blindtest bei einem Bier aus seinem Haus falsch.

«Ganz schlecht», sagt er und lacht laut. «Am Samstag muss das deutlich besser laufen.»

Fabian Sommer

Pierre Dubler degustiert Schweizer Biere: Schauen Sie das Video auf unserer Website.

BLEIBT DER TITEL IN BERN?

Der Titelverteidiger ist ein Berner: **Roger Brügger aus Langenthal** ist amtierender Schweizer Meister der Biersommeliers. Der Wettkampf findet alle zwei Jahre statt, der Maschineningenieur siegte 2015. Er vertritt die Schweiz danach an der WM in Brasilien – und holte dort Rang 5. Am Samstag nun wollen in Zürich 35 Kandidaten Brügers Nachfolge antreten. Und die Chancen stehen gut, dass der Titel bleibt, wo er ist: Sechs der Bewerber stammen aus dem Kanton Bern. fs

Summ, summ, summ, Dröhnchen summ herum

DIGITAL Wenns fortan über den Feldern summt, sind nicht zwingend Bienen am Werk: Einigen Forschern ist es gelungen, mit einer Spielzeugdrohne eine Pflanze zu bestäuben.

Drohnen können Blüten bestäuben. Nein, in diesem Artikel soll keine Geschlechterrevolution im Bienenstaat heraufbeschworen werden; dort liegen die Männer wie eh und je auf dem faulen Chitinpanzer und leben ganz für den allfälligen einen Akt beim Ausflug mit der Königin. Stattdessen soll es in diesen Zeilen um unbemannte Luftfahrzeuge gehen, im Volksmund Drohnen genannt: Japanischen Forschern ist es gelungen, mithilfe von Quadrocoptern Pflanzen zu bestäuben. Dies berichten sie in einem Artikel in der Fachzeitschrift «Chem».

Milben, Pestizide und Monokulturen haben zu einem Massensterben bei den Bienen geführt. Doch wer befruchtet fortan die Pflanzen, damit diese Früchte tragen? In China werden Wanderarbeiter mit Wattestäbchen zum Bestäuben abkommandiert. Doch selbstverständlich wird auch an modernen Lösungen fürs biologische Problem geforscht. Blüten technisch zu bestäuben, ist aber gar

nicht so einfach. Bei früheren Versuchen agierten Roboter und Drohnen oft derart grob, dass die zarten Pflanzen dabei Schaden nahmen.

Nebst den Japanern fliegen auch die US-Amerikaner auf solche Themen. An der Eliteuni Harvard wurde vor zwei Jahren eine Bienen Drohne gebaut. Das japanische Team um Eijiro Miyako vom National Institute of Advanced Industrial Science and Technology in Tsukuba setzt hingegen auf eine Spielzeugdrohne. Sie holten sich aber Pferdehaare, die sie mit einem selbst entwickelten, klebrigen Gel behandelten, und pappten diese aufs mit 15 Gramm leichte und mit einem Durchmesser von vier Zentimetern kleine Gerät. Dieses sollte die Pollen so beiläufig verteilen, wie die Bienen dies tun. Im Sturzflug liessen sie die Drohne auf Bambusgraslieden los. Mit Erfolg, wie sich bald darauf zeigte.

Noch funktioniert die Bestäubung indes erst im Labor. Für den Einsatz auf freiem Feld müssten die Drohnen mit besseren Kameras bestückt sein. Sie müssten stabiler fliegen. Und sie müssten ihre Arbeiten autonom erledigen.

Vielleicht wäre es einfacher, das Bienensterben in den Griff zu kriegen. mbb

Dipl.-Ing.

FUST Küchen

Kein Küchenumbau ohne FUST-Offerte!

SONDER % VERKAUF

LETZTE TAGE %

Griffloses Design

nur Fr. 17'600.–
Vorher: Fr. 19'850.–
Sie sparen: Fr. 2'250.–

Inklusive Geräteausstattung von **BOSCH**

Preis-Hit

nur Fr. 9'850.–
Vorher: Fr. 12'130.–
Sie sparen: Fr. 2'280.–

Inklusive Markengeräte von **AEG**

STARKES DESIGN IN BETONOPTIK

Klare Linien sind das gestalterische Grundprinzip der grifflosen Küchen. Diese Fronten in Betonoptik lassen sich gut mit Holzelementen kombinieren. Eine Küche mit modernster Technik. Fronten in Weissbeton Nachbildung.
Masse: 245 x 110 / 180 / 158,5 cm.

KÜCHENIDEEN für ein schönes Zuhause

Moderne Küche in Beton grau Nachbildung und Seidengrau mit dekorativen Regalelementen. Komplett ausgestattet mit Elektrogeräten.
Masse: 245 x 245 cm
Individuell planbar

Niederwangen, Riedmoosstrasse 10, 031 980 13 32 • **Thun**, Aarezentrum, Aarestr. 30a, 033 225 14 44
 • **Lyssach**, Lyssach-Center, Bernstrasse 9, 034 428 21 40 • **Langnau i. E.**, Iflis Center, Sägestrasse 37, 034 408 10 42
 • **Biel**, Solothurnstrasse 122, 032 344 16 04 • **Villars-sur-Glâne**, Route de Moncor 2, 026 409 71 30

ANZEIGE