Bier hier Bier vom

GABRIELA HERMAN / GALLERY STOCK

Im Land der Bierbrauer

Schweizer Brauereien bieten eine wachsende Auswahl an Spezialitäten. Sie treffen den Geschmack des Publikums

Weil jede Region besonders schmeckt.

Unser Bier Blond, Basel-Stadt
Manche behaupten, dass der berüchtigte Basler Humor auch mit der Wirkung dieses Biers zu tun hat.

Murailles La Meynite bière blonde, Genf
Golden, liebevoll mit Sinn für Details handgefertigt – ein bisschen wie die Uhren, für die die Region bekannt ist.

Müllerbräu Lagerbier, Baden
Dieses vollmundige Bier wird seit über 100 Jahren gebraut. Im Glas überdauert es dagegen nicht lang.

Usterbräu Bier Original, Zürich
Ein Spezialbier von einer sehr kleinen Brauerei, das paradoxerweise auch in grösseren Mengen fein schmeckt.

Birra San Martino, Stabio
Dieses Bier aus der Sonnenstube der Schweiz erhellt das Gemüt. Craft-Bier für den anspruchsvollen Gaumen.

Felsenau Bier Bärner Müntschi, Bern
Ein Bier, das nicht nur Müntschi heisst, sondern ab und zu auch an der Entstehung von Müntschis beteiligt ist.

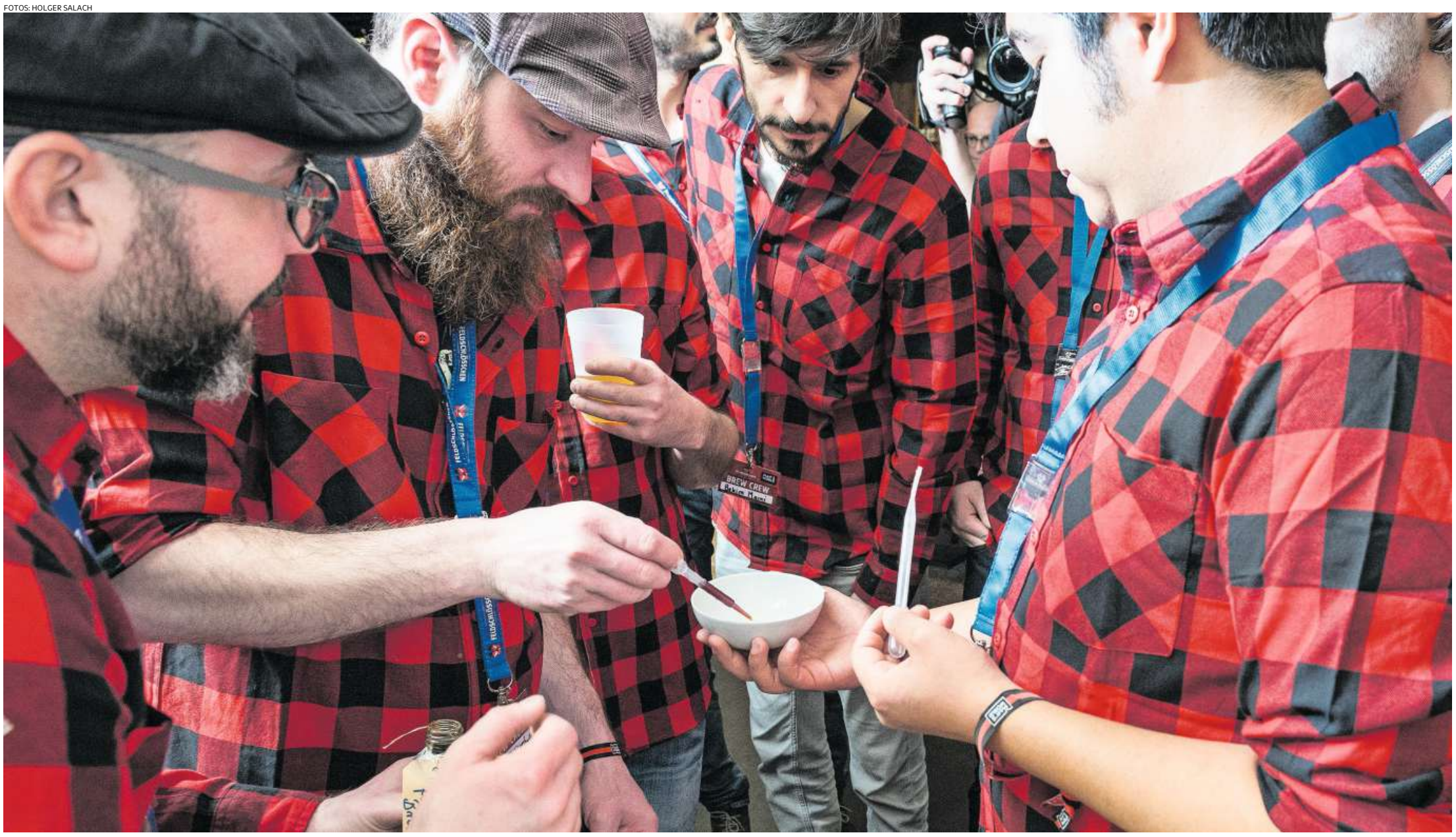
Falkenbier, Schaffhausen
Neben dem Rheinfall ist Falkenbier die zweite Attraktion der Region, die auf frischem Wasser basiert.

Biera Engiadinaisa, Unterengadin
Nur eins ist frischer als das Quellwasser der Engadiner Berge: das daraus gebraute Bier.

MiiNi REGiON
FÜR DAS BESTE VON HIER.

coop
Für mich und dich.

FOTOS: HOLGER SALACH



Beim Braukurs an der Messe «Man's World» stellen die Teilnehmer ein Pale Ale her. Hier blieben starke Männer unter sich. (Zürich, 10. März 2018)

Mein eigen Gebräu soll es sein

Brauen ist eine Kunst, ein Gewerbe mit Tradition, für das es Wissen und Erfahrung braucht. In Selfmade-Kursen vermitteln Profis die Grundlagen. **Von Marius Leutenegger**

Für Braumeister Ulrich Graulich ist es klar: «Ohne Herzblut und Leidenschaft kann es kein gutes Bier geben – man muss das Brauen ohne Kompromisse leben!» Er leitet den Bierbraukurs und ist dabei ganz in seinem Element. Behutsam widmet er sich den kupferfarbenen Gerätschaften und glänzenden Bottichen, in denen am Vormittag die Maische erhitzt wird. Beim Einmaischen werden die Inhaltsstoffe aus den geschroteten Malzkörnern gelöst, indem warmes Wasser dazugegeben wird – so werden Enzyme aktiviert, welche die Stärke in Zucker umwandeln. Sie werden später von der Hefe vergoren. Das aber ist nur der Anfang.

Selbst brauen liegt im Trend, der vermehrt in Garagen und heimischen Badewannen Einzug hält. Wer weder Platz noch Geduld hat, sich zu Hause dem Brauen zu widmen, besucht einen Kurs. Der Bierbraukurs von Braumeister Graulich dauert rund sechs Stunden und beinhaltet neben dem gemeinsamen Brauen – vom Läutern über das Würzekochen bis zum Ausschlagen – auch eine Bierdegustation und die Vermittlung von allerlei Bierwissen.

Bis das Bier in Flaschen abgefüllt und dann endlich verköstigt werden kann, muss die Würze eine Woche lang gären und anschliessend vier bis sechs Wochen gelagert werden. Viele Teilnehmer sind in Sachen Bierbrauen bereits etwas bewandert. «Vorwissen ist bei den meisten Kursen nicht notwendig», sagt Graulich.

Auch für die Teilnehmer Florian, Christoph und Simon ist nicht alles neu, was der Braumeister erzählt. «Wir haben einen Hobbyraum, wo wir mit Freunden seit geraumer Zeit unser eigenes Bier brauen», sagt der 25-jährige Florian. «Noch sind wir keine Experten», ergänzt Simon, «aber wir bringen schon etwas Erfahrung mit und haben natürlich viele weiterführende Fragen.»

Brauen Sie die Biere, die Ihnen am besten schmecken: Nur so werden Sie zu einem echten Brauexperten.

Die Stimmung unter den jungen Männern ist fröhlich und gelöst – es ist Samstag, und Bier liegt in der Luft. Was will Mann mehr? «Bier ist keine Männersache», sagt Graulich mit Nachdruck, «sondern eine Herzenssache.» Für den Bierbraukurs an der Messe «Man's World», den eine Grossbrauerei organisiert, sind aber nur Männer geladen.

Der Trend, sich sein Bier selbst zu brauen, entstand aus der Craft-Bier-Bewegung in den USA und schwappte erst Jahre später nach Europa über. «Bier selbst zu brauen, war zunächst ein Überbleibsel der 1970er Jahre und das Hobby ein paar alternativer Selbstversorger», schreibt Mark Tranter der renommierten Craft-Bier-Brauerei Burning Sky Brewery aus England im Buch «Bier brauen – einfacher geht's nicht!» von Mitch Adams.

Der Ratgeber für Hobbybrauer, die es genau wissen wollen, erklärt mit viel Infografiken alles Wissenswerte rund ums Bierbrauen. Autor Mitch Adams ist natürlich selbst ein Braumeister und zudem Mitglied in der British Guild of Beer Writers. Er entwickelte auch eines der ersten Bierbrau-Sets für Einsteiger.

Gelöste Stimmung unter den Lernenden: Bier ist viel mehr als ein Durstlöscher.

Das vollständige Bierbrau-Set für zu Hause können angehende Braukünstler auch im Internet ordern. In einschlägigen Shops findet man alles, was das Brauerherz begehrt – vom Schnäppchen für Einsteiger, die in der eigenen Badewanne brauen, bis zum Sudkessel für Profis. Interessierte Tüftler werden mit Tipps versorgt, etwa, wie sie am besten mit Zutaten experimentieren und ihre persönliche Mischung weitab der Mainstream-Biere finden können. «Brauen Sie die Biere, die Ihnen persönlich am besten schmecken: Nur so werden Sie zu einem echten Brauexperten», rät auch Adams den Einsteigern in seinem Ratgeber.

«Und wie sieht es mit der Nase aus?», fragt er. «Bei der Verkostung von Bier wird nach dem Aussehen zuerst der Geruch beurteilt, wir riechen viel besser, als wir schmecken», sagt der Braumeister. «Bier ist heute viel mehr als irgendein Durstlöscher in der Beiz», sagt auch Christian Weber, der Geschäftsführer der Wädenswiler Biere. Die Brauerei am Zürichsee bietet bereits seit 1996 sogenannte Brau-Seminare für Gruppen und Einzelpersonen an. Daraus habe sich eine spannende Genusskultur entwickelt», sagt Weber. «Die Leute wollen genau wissen, woher ihr Bier kommt und wie es entsteht.»

Die Bier-Seminare in Wädenswil werden von ZHAW-Masterstudenten der Lebensmitteltechnologie geführt, die sich in ihrem Studium vertieft mit Sensorik und Brauen auseinandergesetzt haben. «Die Kunst des Bierbrauens wird heute hochgeschätzt», sagt Weber.

Mitch Adams: Bier brauen – einfacher geht's nicht! Bassermann Verlag 2018. 128 Seiten, Fr. 13.90.

Hunderte von Brauereien

Viele Kleine, wenige Grosse

Mit derzeit 921 aktiven Braustätten verfügt die Schweiz über ein extrem dichtes Netz an Brauereien, das es so nur in wenigen Regionen der Welt gibt. Die grosse Zahl täuscht aber darüber hinweg, dass es wenige grosse Brauereien sind, die für fast den gesamten Ausstoss verantwortlich sind.

Mehr als 100 000 hl brauen nur gerade fünf Firmen: Feldschlösschen und Heineken mit jeweils diversen Marken, Ramseier, Locher und Schützengarten. Die 19 dem Schweizer Brauerei-Verband angeschlossen Unternehmen kommen auf 95% der inländischen Produktion, die 50 grössten stellen sogar 99% der Menge her.

Die vielen Kleinstbrauereien kommen zumeist nur gerade über das Minimum der steuerpflichtigen Menge. Dieses liegt bei 400 Litern pro Jahr. Anders als beim Wein, für den es keine besondere Abgabe gibt, werden auf importiertem und heimischem Bier zwischen 17 und 34 Rappen pro Liter fällig. Weitere Fakten und unterhaltsame Rekorde haben wir auf Seite 8 dieser Beilage zusammengestellt. *(dst.)*

Eine Beilage von «NZZ am Sonntag» und «Zentralschweiz am Sonntag». Impressum: Chefredaktion: Luzi Bernet, **Redaktion:** David Strohm, **Gestaltung:** Hanspeter Hösli, **Bildredaktion:** Sybil Tschopp, **Verlag:** NZZ am Sonntag, Postfach, 8021 Zürich.

Gross und Klein vertragen sich gut

Der Gegensatz von industriell und handwerklich hergestelltem Bier wird gern heraufbeschworen. Ein Besuch in der grössten und in der kleinsten Brauerei der Schweiz zeigt, dass bei beiden Sorgfalt und Freude an der Braukunst zählt.

Von Marius Leutenegger

Auf dem Hopfenlehrpfad im Zürcher Weinland: Mehr als ein Viertel der gesamten Inlandproduktion stammt von dort.

Es gibt nicht viele Branchen in der Schweiz, die derart fragmentiert sind wie der Biermarkt. Wer mehr als 400 Liter Bier im Jahr produziert, muss sich bei der Eidgenössischen Alkoholverwaltung registrieren lassen. Gegenwärtig sind das rekordverdächtige 921 Braustätten. Hinzu kommt eine unbekannte Zahl Kleinstbrauereien, die Bier nur für ihr nächstes Umfeld herstellen. Der Biermarkt ist aber auch hochkonzentriert. Dominiert wird er von zwei international tätigen Grosskonzernen, Carlsberg und Heineken. Etwa 95% des hierzulande konsumierten einheimischen Biers stammen von nur gerade 19 Brauereien. Die grösste Brauerei, Feldschlösschen in Rheinfelden, hat einen Marktanteil von 41%.

Eine der kleinsten Brauereien in der Schweiz ist Hopfentropfen im zürcherischen Unterstammheim. Sie verfügt über eine 50-Liter-Produktionsstelle; kleiner geht es kaum noch. Trotzdem dreht sich für den 56-jährigen Inhaber Markus Reutimann fast alles um Bier. Der Landwirt ist der grösste Anbauer von Hopfen in der Schweiz. «Früher hiess es, das einzige Heimische im Schweizer Bier sei das Wasser», sagt er. «Deshalb wurde vor dem Zweiten Weltkrieg der Hopfenanbau gefördert.» Die Behörden liessen verschiedene Versuchsgärten anlegen, und Stammheim erwies sich als idealer Standort. «Nicht wegen des Klimas oder des Bodens, sondern weil sich die Leute wegen des Weinbaus Intensivkultur gewohnt waren», erzählt Reutimann.

Hopfen als Publikumsmagnet

Heute wird die enorm schnell wachsende Hopfenpflanze in der Schweiz auf rund 13,5 Hektaren angebaut. Damit werden etwa 14% des Bedarfs gedeckt, der Rest stammt aus dem Ausland, vorwiegend aus Deutschland. Reutimann bewirtschaftet nur gerade vier Hektaren.

Hopfen ist für ihn ein gutes Geschäft – aber eher indirekt. «Bis etwa 1990 war der Anbau durchaus lukrativ», sagt der Bauer. «Aber dann brachen die Preise ein. Wir schauten, wie wir weitere Einnahmen generieren konnten, und begannen, Hopfenranken für Dekorationszwecke aufzubereiten.» Daraus entwickelte sich schliesslich eine ganze Palette an Hopfenprodukten. Zum Beispiel der Likör Hopfentropfen, Hopfensenf oder -pesto.

Doch diese Produkte, die er im Hofladen anbietet, machen nicht den Löwenanteil des Umsatzes aus. Wichtigste Einkommensquelle sind die 12 000 Menschen, die den Hopfenhof jährlich besuchen. Sie lassen sich durch die Anlagen führen und über den Hopfenbau informieren, sie dinieren auf dem Hof – und brauen gemeinsam Bier. Dabei führen sie jeden Arbeitsschritt von Hand durch, angefangen beim Malzschroten. Eine Gruppe, die ein Bierseminar bucht, kann sechs Wochen später 160 Flaschen Bier mit eigener Etikette abholen.

Regionalismus sorgt für Vielfalt

Darüber hinaus produziert Markus Reutimann monatlich 6000 Liter eigenes Bier, das Stammheimer Hopfenbräu. Oder besser gesagt: Er lässt es in einer Brauerei produzieren, aber nach eigenem Rezept und mit eigenem Hopfen. «Wer Bier professionell macht, sollte einen Braumeister beschäftigen, der sich zu 100 Prozent darum kümmert», sagt der Landwirt.

Die Schweiz weise die höchste Dichte an Brauereien der Welt auf, und es gebe hier viele gute Biere. «Aber viele Neueinsteiger lernen auch: Es ist zwar nicht schwierig, ein Bier zu machen – trotzdem kann vieles schiefgehen. Alles muss steril sein, die Brautemperaturen müssen exakt stimmen, oft kommt es zu einer Fehlgärung. Dann kann man alles wegleeren.» Das Bierbrauen könne man heute im Internet lernen, aber es brauche eben auch Erfahrung.

Reutimann hat sich diese bei anderen Brauern geholt, als Hopfenbauer hat er natürlich viele Kontakte – und immer mehr davon, weil es immer mehr Brauereien gibt. Warum ist die Biervielfalt heute seiner Meinung nach so riesig? «Das hat unter anderem mit dem Hang zum Regionalismus zu tun», meint er überzeugt. «Als wir vor 20 Jahren starteten, drehte sich alles um Bio. Heute achten die Leute eher auf den Produktionsstandort: Je näher, desto besser.» Die Qualität müsse aber trotzdem stimmen. «Und auch beim Preis ist ziemlich schnell fertig lustig. Eine teure Spezialität kauft man vielleicht einmal, sonst greift man dann eben doch zum günstigeren Lager.»

Bier auch für Connaisseure

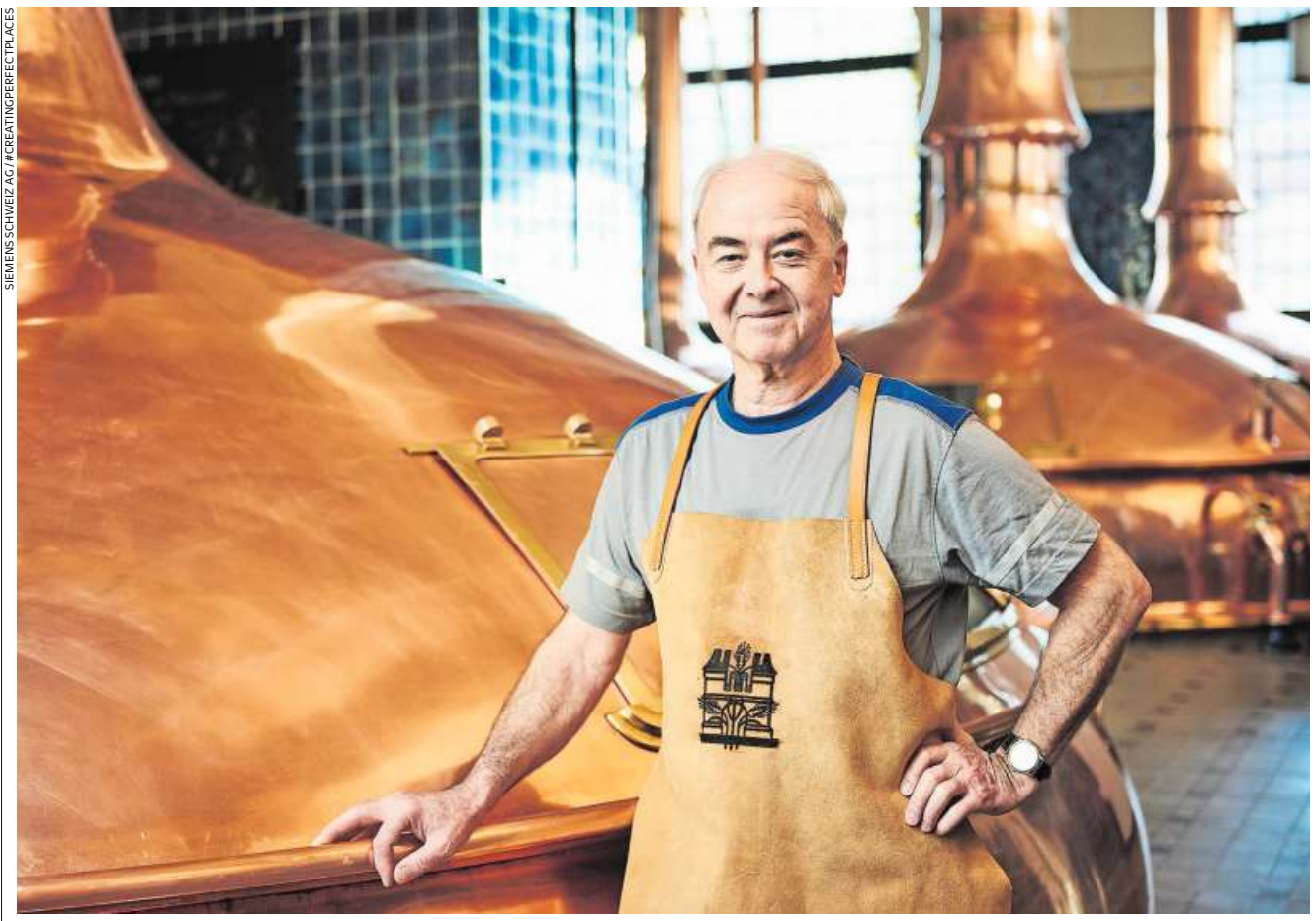
Und dann vielleicht eben zu einem Bier von Feldschlösschen in Rheinfelden. Der Marktleader beschäftigt in seiner spektakulär schönen Brauerei 650 und in der Schweiz insgesamt 1200 Mitarbeiter; das Unternehmen ist auch führend im Getränkehandel. Seit 2000 gehört die Brauerei zur dänischen Carlsberg-Gruppe. Das Mutterhaus lässt dem Traditionsunternehmen aber viele Freiheiten, eben auch, weil das Regionale wichtig ist. Betritt man die Brauerei, hat man jedenfalls nie das Gefühl, es mit einem internationalen Grosskonzern zu tun zu haben. Die Mitarbeitenden treten begeistert für ihren Arbeitgeber ein. Einer von ihnen ist der 51-jährige Markus Brendel. Der Bierbrauer, Lebensmittelingenieur und Diplom-Biersommelier arbeitet seit 25 Jahren bei Feldschlösschen, heute ist er in der Produktentwicklung tätig.

Zu seinen Aufgaben zählt auch, die Mitarbeitenden zu «Bierambassadoren» auszubilden. «Wer hier tätig ist, muss Grundwissen über Bier haben», sagt er. Die fachkundigen Botschafter sollen dazu beitragen, dass der Gerstensaft über kurz oder lang auf dieselbe Stufe wie Wein gelangt. «Wir möchten, dass sich die Menschen künftig fragen: Welches Bier passt zu diesem guten Essen?», sagt Brendel. «Es gibt so viele Spezialitäten, die Vielfalt ist riesig, und man findet immer genau das, was einem schmeckt.»

Verliert das unkomplizierte Getränk, das bestens in Festzelte oder an Stammtische passt, nicht seine eigentliche Bestimmung, wenn es zu einem Lifestyle- und Connaisseurprodukt wird? Brendel glaubt, Bier werde künftig vielfältiger

Hopfensprossen sind selten zu geniessen. Sie gelten als Delikatesse.

Brigitte und Markus Reutimann vom Hof Hopfentropfen in Stammheim (ZH).



SIEMENS SCHWEIZ AG / #CREATINGPERFECTPLACES

Bruno Born vor dem Kessel im historischen Sudhaus von Rheinfelden.

50 Jahre Erfahrung haben ein sympathisches Gesicht

Fast ein halbes Jahrhundert, genaugenommen mehr als 48 Jahre, stand Bruno Born im Sudhaus. Als sich der Brauer vor wenigen Wochen pensionieren liess, war es Zeit, Bilanz zu ziehen. Vieles hat sich in seinem Beruf verändert. Die alten Zeiten wünscht sich Born dennoch nicht zurück. «Ich bin dankbar dafür, dass ich den gewaltigen Wandel mitmachen durfte. So viel Veränderung in einem Arbeitsleben, obwohl man immer dasselbe tut – das gibt es doch kaum noch!»

Sein ganzes Arbeitsleben war er beim gleichen Unternehmen tätig, im Feldschloss zu Rheinfelden. Hier machte er die Lehre, hier liess er sich vor wenigen Wochen pensionieren.

Zur Welt kam Bruno Born 1953 in Möhlin. Die Brauerei Feldschlösschen in der Nachbargemeinde Rheinfelden war von Anfang an präsent, denn der Vater arbeitete dort als Buffetmaler. «Die Beziehungen zu den Restaurants, in denen unser Bier ausgeschenkt wurde, waren eng», erzählt Bruno Born, «und mancher Wirt wollte, dass sein Buffet aussah, als sei es aus Eiche gezimmert. Also malte mein Vater eine entsprechende Maserung.»

Schon früh faszinierte Born die Atmosphäre in der Brauerei: «Es war ein kleiner Kosmos für sich. Die Vielfalt an Menschen und Tätigkeiten war riesig, es gab Schreiner, Sattler, die eigene Lastwagenwerkstatt, Maurer.» Für den Teenager war damals klar, dass er hier arbeiten wollte. Und zwar in der Königsdisziplin: als Bierbrauer. «Damals schrieb man noch keine Bewerbungen», erinnert sich Born. «Man brauchte jemanden, der einen empfahl, und man musste im Turnverein jemand sein – das bewies, dass man fit war.»

Die Hierarchien waren damals steil; die rund 40 Brauer unterstanden dem Braumeister, einem Studierten. «Ihm konnte man nicht widersprechen. Als ich nach zweieinhalb Jahren mit der Brauerlehre fertig war, hiess es: ‹Jetzt gehst du nach Basel und hängst eine halbjährige Lehre als Mälzer an, als Malzhersteller.›

Weil es für diese Zusatzausbildung erst in einem Jahr Platz gab, sagte man mir, ich müsse bis dann in der Brauerei Stocken in St. Gallen arbeiten, als eine Art Austauschstudent.» Da war Bruno Born noch keine 18 Jahre alt, er wollte nicht so weit weg – aber Widerrede gab es nicht. «Heute bin ich froh, dass alles so kam, wie es der Braumeister plante – ich machte viele Erfahrungen. Ausserdem wusste man, dass für einen gesorgt war. Man gehörte zur Familie und hätte schon etwas Schlimmes machen müssen, um ausgeschlossen zu werden.»

Immerhin: Einmal tat der junge Bruno nicht, was der Chef von ihm verlangte. Der wollte ihn nämlich nach München schicken, zur Ausbildung zum Braumeister. Da war Bruno Born aber schon Vater, und blieb bei seiner jungen Familie. Um 1974 kam er definitiv ins Sudhaus der Grossbrauerei, also dorthin, wo die wichtigsten Schritte der Bierproduktion erfolgen. Der Ton zwischen den Kollegen sei recht ruppig gewesen – «man durfte nicht zu empfindlich sein» –, und die Arbeit war körperlich herausfordernd. Fast alles wurde von Hand ausgeführt.

Geht man heute durch die blitzsauberen, technisch aufgerüsteten Anlagen, sieht man kaum noch Menschen – und schon gar nicht solche, die sich aufregen oder körperlich anstrengen. Aber trotzdem sind es nicht die Computer, die das Bier herstellen; noch immer beschäftigt das Unternehmen Bierbrauer, die den gesamten komplexen Produktionsprozess im Griff haben.

Dem manchmal zu hörenden Vorurteil, die Grossbrauereien produzierten «Industriebier», kann Bruno Born denn auch nichts abgewinnen. «Dem Bier selber ist doch wurst, ob ich von Hand dosiere oder ob das ein Automat tut. Im Gegenteil: Der Computer ist viel exakter, als wir es je waren – so ist die Qualität des Biers immer gleich hoch.» Jeder Brauer müsse nach wie vor genau wissen, was er tue. «Die Maschinen machen ja nur, was wir ihnen sagen. Wir benötigen das Wissen und die Erfahrung.» Und noch lange wird sich kein Rechner mit der Erfahrung eines Bruno Born messen können. Dem guten Bier zuliebe. *Marius Leutenegger*

Der Markt verändert sich – langsam, aber stetig. Der Trend geht eindeutig in Richtung Spezialitätenbiere.

genutzt. «Habe ich Durst, trinke ich ein Lagerbier. Will ich geniessen, dann genehmige ich mir eine Spezialität in kleinen Schlucken.»

Noch wird die grosse und in den Medien ständig bejubelte Vielfalt an Bieren gar nicht richtig genutzt. Noch immer entfallen vier Fünftel des Konsums auf das traditionelle Lagerbier. Doch der Markt verändert sich – langsam, aber stetig. «Vor wenigen Jahren fand man im Supermarkt kaum Spezialitätenbiere – heute füllen sie im Coop mehrere Laufmeter Regal», sagt der Experte. Der Trend gehe eindeutig in Richtung Spezialitätenbiere, und ihm kann sich auch der Marktleader nicht entziehen.

Brendel und seine Kollegen sind deshalb ständig daran, neue Biere zu entwickeln. Dabei halten sie die Nase im Wind: Wie entwickelt sich die Nachfrage im Ausland? Welche neuen Rohstoffe stehen zur Verfügung? Ein Projektteam tüftelt an neuen Rezepturen, entwickelt Varianten, braut kleine Mengen – und tastet sich an ein neues Produkt heran. Marktforscher untersuchen schliesslich bei potenziellen Konsumenten, wie die Innovation ankommt. Feldschlösschen muss aufgrund der grossen Anlagen in Mengen produzieren können. Deshalb müssen auch die Spezialitäten aus Rheinfelden einen Massengeschmack treffen. «Kleine Anbieter können auch einmal etwas versuchen», sagt Markus Brendel, «unsere Produkte müssen aber funktionieren, wenn wir sie lancieren.»

Was der Produktentwickler gar nicht mag, ist der Vorwurf, Feldschlösschen würde Industriebiere produzieren, eben Massenware. Auf die Qualität der Produkte lässt er nichts kommen. «Unsere Grösse löst bei vielen ein Wilhelm-Tell-Syndrom aus: Man muss gegen den Grossen sein. Aber die Qualität eines Biers hängt doch nicht von der produzierten Menge ab!»

Hauptsache, Bier wird geschätzt

Feldschlösschen habe 1876 ja selber klein angefangen. «Dass wir seit 120 Jahren Schweizer Marktleader sind, zeigt, dass Bier aus Rheinfelden nicht so schlecht sein kann! Begegnen können wir den Vorurteilen nur, indem wir permanent gutes Bier machen.» Und dann kommt Markus Brendel mehr und mehr in Fahrt. «Wir haben insgesamt 50 Brauer, die bei uns arbeiten, und wir bilden auch Brauer aus. Das müssten wir nicht tun, wenn wir alles automatisieren könnten. Zudem setzen wir uns intensiv für die Förderung der Bierkultur ein. Wir bilden zum Beispiel das Servicepersonal unserer Kunden in Bierkunde aus und haben noch heute acht Brauereipferde; dafür benötigen wir einen kleinen Landwirtschaftsbetrieb!»

Markus Reutimann von der winzigen Brauerei Hopfentropfen gibt dem Vertreter des Mitbewerbers recht: «Für die Grossen ist es heute zuweilen schwierig, imagemässig. Die Leute schätzen regional und klein. Aber das Bier, das grosse Brauereien produzieren, hat eine Topqualität – das belegen auch Blinddegustationen.» Die Komplimente gibt Markus Brendel von Feldschlösschen gern zurück: «Die kleinen Anbieter sind sehr wichtig für uns, weil sie dafür sorgen, dass über Bier geredet wird. Und wir wollen doch einfach alle dasselbe: dass Bier gern getrunken wird!»

Was steckt eigentlich im Bier?

«Hopfen und Malz, Gott erhalt's»

Ein aus dem seit nunmehr 502 Jahren geltenden Reinheitsgebot abgeleiteter Spruch benennt seit je zwei der wichtigsten Zutaten für Bier. Weniger rein und gottgläubig zeigt sich die Getränkeverordnung des Bundes, die in Artikel 63 festhält: «Bier ist ein alkoholisches Getränk aus Getreide, Wasser, Hefe und Hopfen sowie weiteren Zutaten.» Als Hopfen gilt dabei auch dessen Extrakt.

Grundlage jeden Bieres ist Wasser, mit über 90% dessen Hauptbestandteil. Brauwasser muss nicht nur frisch und biologisch einwandfrei sein, sondern auch kalkarm. Brauerei-Standorte finden sich daher häufig in der Nähe von geeigneten und ergiebigen Quellen.

War einst Brot oder Brotsuppe Ausgangsmaterial für den Brauprozess, ist es heute Malz, das aus Getreide, vor allem Gerste, hergestellt wird. In der Mälzerei werden die Körner in Wasser geweicht und zum Keimen gebracht, wodurch sich Enzyme bilden, die die Stärke wasserlöslich macht. Nach etwa sechs Tagen wird der Gründmalz, das keimende Getreide, getrocknet. Farbe und Geschmack des Bieres hängen von Dauer, Feuchtigkeit, Temperatur, Belüftung des Mälzens ab. Neben der Gerste eignen sich auch weitere stärkehaltige Getreidesorten wie Weizen, Roggen, Mais, Reis, Hafer, Dinkel und Emmer.

Hopfen, der an acht Meter hohen Stangen wächst, kennt man erst seit dem frühen Mittelalter für Brauzwecke. Genutzt werden die Fruchtzapfen oder Dolden der unbefruchteten weiblichen Pflanze, die Aroma- und Gerbstoffe enthalten. Sie verleihen dem Bier ihren bitteren Geschmack (Bittere) und fördern Haltbarkeit und Schaumbildung.

Die Hefe schliesslich braucht es, damit die Bierwürze zum Gären kommt. Die Brauereien ziehen hierzu sogenannte Hefe-Reinkulturen heran, um eine gleichbleibende Qualität sicherzustellen.

Zwei Hefetypen kommen für die beiden dominanten Brauverfahren zum Einsatz. Untergärige Hefe, die für das meistgetrunkene Lagerbier verwendet wird, setzt sich am Ende der Gärung am Boden ab, verlangt eine Gärtemperatur von 5 bis 15 Grad. Obergärige Hefe, die bei 15 bis 25 Grad vergärt und typisch ist für Weizenbiere und Ales, steigt durch die Kohlensäurebläschen an die Oberfläche des Jungbiers und bildet im Braukessel eine Decke.

GETTY IMAGES

Frischer Hopfen gibt dem Bier Aroma und sorgt für Bittere.

Je nach Biertyp, Rohstoff-Zusammensetzung und Brauverfahren entstehen im Bier zudem zahlreiche Inhaltsstoffe, die bei massvollem Genuss der Gesundheit zuträglich sind:

- die B-Vitamine 1 bis 6 sowie B12,
- Mineralstoffe, darunter relativ viel Kalium, sowie Natrium und Phosphor,
- Antioxidantien, die entzündungshemmend wirken,
- Hopfenbitterstoffe, in der Pflanzenheilkunde seit langem verwendet, und
- lösliche Ballaststoffe.

Wegen des isotonischen Charakters eignet sich alkoholfreies Bier auch als Sportlergetränk. Dieses enthält zudem deutlich weniger Kalorien als normales Bier, das mit durchschnittlich 42 kcal pro 100 ml ähnlich viel auf die Waage bringt wie Orangensaft oder Milch. *(dst.)*

Riechen und schmecken: der grosse Biertest

Bier kann man mit allen Sinnen erkunden. Degustationen helfen, die Vielfalt und feine Unterschiede zu entdecken.

Schaut man genau hin oder riecht man mit geschlossenen Augen, lässt sich Bier sehr gut mit der Zunge und dem Gaumen erschmecken. Die Diversität in den verschiedenen Bieren und Stilen lässt sich so erkennen. Liebhaber schätzen die Bierdegustation, die eine leichte und entspannte Art sein kann, neue Erkenntnisse zu gewinnen und das Wissen über das Getränk zu vertiefen.

Damit das Vorhaben erfolgreich ist, hier einige Tipps: Bei einer Degustation können die Teilnehmer auf einige Fragen fokussieren: Welches Bier passt zu wem? Welche Biere sind die Favoriten, welche mag man nicht? Wichtig: Zwischen den Proben sollte man den Geschmackssinn mit stillem Wasser neutralisieren. Anders als bei einer Weindegustation werden die Bierproben in der Regel nicht ausgespuckt, sondern in Massen geschluckt.

Die Vorbereitung

Eine gute Vorbereitung steht am Anfang jeder erfolgreichen Degustation. Um diese zu einem nachhaltigen Geschmackserlebnis werden zu lassen, sind folgende Schritte zu beachten:

- In Grösse und Form möglichst gleiche Gläser bereitstellen.
- Gläser gründlich und mit kaltem Wasser ausspülen.
- Auf die richtige Temperatur achten: Bier kann sein volles Aroma nur bei 10 bis 12 °C entfalten.
- Mit den leichteren, hellen Bieren beginnen und Schritt für Schritt zu den stärkeren, dunkleren Bieren übergehen.
- Stilles Wasser bereitstellen.

Die Prüfung mit den Sinnen

Mit den Augen: Ist der Schaum fein- oder grobporig? Oder feincremig? Ist er gut haltbar, haftet er am Glas? Wie lässt sich das Aussehen beurteilen: Ist das Bier klar, leicht milchig? Trüb? Welche Farbe hat die Flüssigkeit? Zu unterscheiden sind Töne von Hellgelb bis zu Braun und Schwarz.

Mit der Nase: Mit geschlossenen Augen lässt sich der Geruch am besten testen. Wie riecht das Bier: Aromatisch-fruchtig oder wohlriechend-blumig? Harzig-nussig, malzig, hopfig oder eher hefig? Zitrusartig, nach Karamell? Riecht es nach Banane, Dörrobst oder Nelken?

Mit Mund und Gaumen: Probieren geht über studieren. Schmeckt das Bier süss, bitter oder sauer? Für die Degustation der besten Biere der Schweiz hat eine Jury von 40 erfahrenen Sensorikern und Bier-Sommeliers aus mehreren hundert Bierproben 175 Produkte mit 31 unterschiedlichen Bierstilen mit Gold- und Silbermedaillen ausgezeichnet. Dabei war viele, aber bei weitem nicht alle erhältlichen Biere in der Prüfung. Die blinde und unabhängige Bewertung der eingereichten Biere kam einerseits durch die Laboranalyse durch die Labor Veritas AG in Zürich zustande und andererseits an einer Sensorik-Prüfung, die unter der fachlichen Leitung der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW) von der Fachjury durchgeführt wurde.

Die nationale Prämierung von Bieren verschiedenster Stile erfolgte im Rahmen der erstmaligen Vergabe des Swiss Beer Award. Die Auszeichnung hat zum Ziel, die schweizerische Braulandschaft mit ihrer Biervielfalt und Qualität einer breiteren Öffentlichkeit bekannt zu machen.

Die besten Schweizer Biere in einem Buch

Schweizer Brauerei-Verband (Hrsg.): Die besten Schweizer Biere – Testresultate der 175 Gold- und Silbermedaillengewinner des Swiss Beer Awards, Werd & Weber Verlag, Thun 2018. Fr. 32.–.

Detailanalyse im Labor

Für die labortechnische Untersuchung wurden folgende Parameter erhoben:

- Dichte, Stammwürze, Alkohol, Extrakt, Vergärungsgrad und Brennwert
- pH-Wert, Bittereinheiten, Farbe

Für die Gesamtbewertung kamen diese Kriterien zur Anwendung:

- Optik - Farbton
- Optik - Schaumbeschaffenheit
- Aromatik (ortho-/retronasal)
- Geschmack - Bitterkeit (Bittere)
- Konsistenz - Rezenz
- Nachtrunk
- Harmonie/Balance
- Trinkgenuss/Drinkability
- Fehlaromen
- Gesamteindruck

Die detaillierten Testresultate von 175 Bieren fast aller Bierstile, die eine Gold- und Silbermedaille gewonnen haben, sind in einem soeben erschienenen Buch aufgeführt. Eine Auswahl von mit Gold prämierten Bieren aus den meistgetrunkenen Bierstilen zeigen die Abbildungen auf dieser Seite. *David Strohm*

ROB LEWIS

Fachpublikum an der Verleihung des Swiss Beer Award 2017.

AL TRENDO / GETTY IMAGES

Augen zu, Nase auf. Wie riecht es?

GETTY IMAGES

Degustationen sollten gut vorbereitet sein: Gläser bereitstellen und die

ANZEIGE

Swiss Beer Award 2017/18: Eine Auswahl von mit Gold ausgezeichnete

Lager hell

Der Bierstil Lager hell bezeichnet die helle Bierfarbe, umgangssprachlich auch als «blond» bezeichnet. Lagerbier wird mit untergäriger Hefe gebraut und wurde früher in kühlen Kellern gelagert. Es ist die in der Schweiz und weltweit am meisten getrunkene Biersorte. Mild gehopft, eher wenig bitter. Der Alkoholgehalt bewegt sich meist zwischen 4,1 und 5,1% Vol. Die Jury des Swiss Beer Award vergab Gold-Auszeichnungen an (von links nach rechts):

Feldschlösschen Bügel. Goldfarbenes Bouquet mit Brotnote, 4,8% Vol. Alkohol.
Hopfenmandli Zuger Lager. Aromen von Honig, Malz, brotig, grasig. 4,9% Vol.
Hürlimann Lager. Geschmacksnoten Malz und Getreide. Gelbe Farbe, 4,6% Vol.
Quöllfrisch Hopfig Herb. Aromen von Hopfen, blumig, grasig. 5,5% Vol.

Lager dunkel

Dunkles Lagerbier hat seinen Ursprung in Bayern. Seine kräftige Farbe verdankt es stärker gerösteten Malzen. Im Geschmacksprofil findet man Noten von Brot, Karamell, manchmal auch Schokolade. Eine leichte Süsse im Gaumen ist ebenfalls typisch. Die Bittere ist auch hier eher niedrig. Das dunkle Lager ist mild gehopft, der Alkoholgehalt schwankt zwischen 4,1 und 5,1% Vol.

Stadtbühl Lager Dunkel. Ausgeprägter Karamellgeschmack, Kaffee- und Röstaromen, leicht süss., 4,6% Vol.
Öufi Orbi. Dunkelbraune Farbe, Kaffee- und Schokolade- sowie starke Röstaromen. Aromen. 5,4% Vol.
Schützengarten Schwarzer Bär. Fruchtige Note, braunrote Farbe. Aromen von Zwetschgen und Karamell. 5,0% Vol.

Spezial hell

In der Schweiz als «Spezli» bekannt, ist dieser Stil eine etwas bittere, herbere Variante des hellen Lager, die nach Pilsner Art gebraut wird. Die Biere sind relativ trocken im Abgang, haben keine Restsüsse. Spezial hell ist stärker gehopft, der Alkoholgehalt bewegt sich meist zwischen 4,8 und 6,3% Vol.

Bier Paul 01. Naturbelassenes Spezial-Bier aus dem Aargau, Aromabewertung: Hopfig, fruchtig, würzig. 5,3% Vol.
Felsenau Bügel-Spez. Hauptstadtbier mit zitroniger Note, Gras- und Malzaromen, Alkoholgehalt: 5,1% Vol.
Valaisanne Spezial. Ausgeprägte Aromen von Malz und Hopfenblume, Goldfarbig. 5,1% Vol.
Zuger Bügel-Spez. Fruchtig-estriger Geschmack, Starke Noten von Hopfen und Malz. Alkohol: 5,1% Vol.

e Bierproben auf die richtige Temperatur kühlen.

Bewusster brauen

Herstellung und Vertrieb belasten die Umwelt. Die Brauer haben das Problem erkannt und versuchen, die Auswirkungen zu reduzieren – etwa, indem sie Nebenprodukte nutzen, die beim Brauen anfallen. **Von Lukas Tobler und Marius Leutenegger**

Um gutes Bier herzustellen, braucht es Malz aus Gerste oder Weizen, Hopfen und viel Wasser – pro Liter Bier etwa dreieinhalb Liter. Für die Herstellung – 2017 produzierten die Schweizer Brauereien 346 Millionen Hektoliter – braucht es Energie in Form von Strom und Wärme. Maischen zum Beispiel, bei dem die Stärke aus dem geschroteten Malz herausgelöst und in Malzzucker verwandelt wird, verlangt Temperaturen von 60 bis 75 Grad. In einem späteren Schritt muss die Würze wieder gekühlt werden.

Der mit Abstand grösste Teil der CO_2-Emissionen aus der Bierproduktion geht aber aufs Konto der Verpackung. Im Fall des grössten Schweizer Bierproduzenten Feldschlösschen entfallen 44% des gesamten CO_2-Fussabdrucks auf die Verpackung und nur 24% auf die landwirtschaftliche Produktion der Inhaltsstoffe.

Wärme wiederverwerten

Der Herstellungsprozess lässt sich mithilfe technischer Neuerungen nachhaltiger gestalten. Zum Beispiel mit Behältern, in denen gemaischt, geläutert und gewürzt wird. «Moderne Bottiche sind viel besser isoliert und können so Restwärme auffangen und wiederverwerten», sagt Hansruedi Suter, Inhaber der Kleinbrauerei Seeland Bräu in Nidau am Bielersee. «Dadurch verringert sich der Heizaufwand deutlich.»

Suter, der jährlich nur 150 000 Liter braut, setzt voll auf Nachhaltigkeit: Alle Zutaten sind Bio-zertifiziert; ein Grossteil der Wärme, die für das Brauen benötigt wird, stammt von Warmwasser-Kollektoren; die Photovoltaikanlage auf dem Dach produziert mehr Elektrizität, als die Brauerei benötigt.

Auch die grossen Brauereien engagieren sich für mehr Nachhaltigkeit. Feldschlösschen etwa hat an drei Standorten, Rheinfelden, Satigny und Givisiez, Solaranlagen installiert und setzt auf Bahntransport und möglichst verbrauchsarme Lieferfahrzeuge. Die Möglichkeiten zur Optimierung sind zahlreich. Durch die Umstellung auf elektrische Gabelstapler spart das Unternehmen 260 Tonnen CO_2 ein. «Eine nachhaltige Produktion ist technisch möglich», sagt Suter. «Wir müssen sie nur umsetzen.»

Nachhaltigkeit wird in der Bierindustrie aber nicht nur mit moderner Infrastruktur verfolgt, sondern auch mit geschickter Wiederverwertung. Exemplarisch dafür ist der Feststoff Treber. Dabei handelt es sich um einen Rückstand des Malzes, das für den Brauprozess benötigt wird. Die wasserlöslichen Teile von Malz lösen sich im künftigen Bier auf, die wasserunlöslichen Teile werden im Läuterbottich abgetrennt. Sie bilden den Treber, der über einen hohen Proteingehalt verfügt – und sich deshalb hervorragend als Futtermittel eignet.

«Treber ist für die Landwirtschaft ein hervorragendes Substitut für Zusatzfutter wie Soja, das importiert werden muss», sagt Thomas Janssen, Leiter der Bereiche Technik und Umwelt von Feldschlösschen. «Wir liefern Treber deshalb an diverse landwirtschaftliche Betriebe in der Region.» 33 000 Tonnen sind es jährlich. Der Treber von Seelandbräu geht zu einem Teil an eine lokale Bäckerei, die damit Treberbrot bäckt. «Das Brot kommt gut an bei der Kundschaft», sagt Suter. Den Rest liefert er als Kraftfutter einem Bauernhof in der Nähe.

Kommt an: Treberbrot mit Bier.

> **Eine nachhaltige Produktion ist technisch möglich. Wir müssen sie nur umsetzen.**

Nachhaltiges Ressourcenmanagement betrifft auch den Alkohol. «Unser alkoholfreies Bier wird konventionell produziert», sagt Technik-Chef Janssen von Feldschlösschen. «Dann wird der Alkohol im Vakuum abgedampft.» Rund 700 000 Liter konzentrierten Alkohols werden so gewonnen – eine äusserst nützliche und potente Ressource. Seit zehn Jahren verwendet Feldschlösschen den gewonnenen Alkohol für die Wärmeerzeugung im Kesselhaus. Dies verringert den Bedarf an Heizöl oder Erdgas beträchtlich. «Dank dem konzentrierten Alkohol benötigen wir rund ein Viertel weniger Gas oder Öl für unsere Produktion», sagt Janssen.

Knackpunkt Verpackung

Die Fortschritte, welche die Bierindustrie im Bereich Nachhaltigkeit erzielt hat, sind beachtlich. Knackpunkt ist beim Bier aber die Verpackung. Zwar werden in der Schweiz 96% aller Glasflaschen und 90% aller Aludosen rezykliert, der benötigte Energieaufwand für Herstellung und Wiederverwertung ist dennoch gross. Unter den Verpackungen schliesst laut einer vom Bundesamt für Umwelt in Auftrag gegebenen Studie die Einweg-Glasflasche am schlechtesten ab. Gründe sind der hohe Materialbedarf pro Liter Inhalt und die hohen Temperaturen – bis zu 1600 Grad –, die das Schmelzen von Glas verlangt. Bei Aluminium reichen schon 660 Grad. 30 Gramm des Materials reichen aus, um einen Liter Bier abzufüllen. Der Haken: Für die Aluminium-Herstellung ist enorm viel Energie nötig.

In der Studie schliesst die PET-Flasche am besten ab, doch darin ist das Bier zu wenig lange haltbar. Verpackung belastet die Umwelt immer. Seelandbräu verzichtet deshalb fast ganz auf Verpackung und verkauft fast alles in Fässern und direkt. Feldschlösschen will bis 2030 komplett CO_2-neutral produzieren und deshalb in den Bereichen Verpackung und Logistik weitere Massnahmen ergreifen.

n Schweizer Biere

Spezial dunkel

Wie bei den hellen Bieren, fallen auch beim Bierstil Spezial dunkel der etwas trockene Abgang und wenig bis gar keine Restsüsse sowie eine spezielle Bittere als Hauptmerkmale auf. Es ist stärker gehopft und mit dunklem Malz gebraut. Der Alkoholgehalt bewegt sich meist zwischen 4,8 und 6,3% Vol.

Eichhof Hubertus. Aromen vom Holzfass, Sherry und Karamell. Stark geröstet. Mit 5,7% Vol. eher hoher Alkoholgehalt.
Adler Fridolin Kundert. Dunkelbraune Farbe, Restaroma und Noten von Brotrinde, Malz und Karamell. 5,2% Vol.
Goldmandli Spezial Dunkel. Braunrotes Äusseres, Geschmacksnoten von Kaffee, Malz und Schokolade, 5,2% Vol.

Witbier

Belgisches Witbier, dessen bekanntere Variante aus Bayern stammt und dort Weizen- oder Weissbier heisst. Witbiere werden ebenfalls mit Weizen gebraut, haben eine hell- bis goldgelbe Farbe und sind sehr spritzig. Zuweilen werden ihnen Kräuter und Gewürze wie Orangenschalen und Koriander zugegeben, die Aromen sind dementsprechend ausgeprägt. Der Alkoholgehalt beträgt zwischen 4,5 und 6,0% Vol.

Dopplelleu Chopfab Weize. Strohgelbe Farbe. Aromen von Nelken und Koriander, Bananen und Zitrusfrüchten. 5,2% Vol.
Feldschlösschen Weizen. Als «Modern Wheat» bezeichnet, strohgelb mit fruchtigen Zitrus-Aromen. Vol. 5,2%.

Pale Ale

Helle Malze verleihen den Pale Ales ihre ursprünglich «blasse» Farbe. Sie stammen aus England und werden dort seit der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts gebraut. Pale Ales sind hopfenbetonte Biere, oft mit Fruchtaromen.

Chopfab Trüeb. Hopfen-, Malz- und Zitronenaromen, blumige Note, goldige Farbe. Alkoholgehalt: 5,6% Vol.
Einhorn Eichefrässer – Ale blond. Fruchtige Aromen von gekochtem Hopfen sowie Zitrone, Grapefruit und tropischen Früchten. 5,1% Vol.

Weitere Goldauszeichnungen gab es in den Bierstilen Mildes Lager (Eis- und Draftbiere), Keller- und Zwickelbiere, Starkbiere, Holzgereifte Starkbiere (Barleywines), Übrige Getreidebiere, Hefeweizen, Tripel, Golden Ale/Summer Ale, Red Ale/Amber Ale, Sonstige Ales, Porter, Stout, Biermischgetränke und in Sonderkategorien. *Quelle: Swiss Beer Award*

India Pale Ale

India Pale Ales (IPA) haben starke Hopfenaromen und sind sehr bitter. IPAs werden im Gär- oder Lagertank kaltgehopft, das heisst, man gibt Hopfen in den Gärtank, um zusätzliche Aromen ins Bier zu bringen. Der Alkoholgehalt bewegt sich zwischen 4,5 und 7,5% Vol.

Bier Paul 10 IPA. Braunrote Farbe mit betont fruchtigen Noten. Aromen von Mango , Ananas und Karamell, 5,6% Vol.
Doppelleu IPA. Aromen von Grapefruit, Zitrone, Lischi, Malz und Kräutern. Goldfarbig, Alkohol: 5,9% Vol.
Kitchen Brew IPADIPA. Ausgeprägte Geschmacksnoten nach Zitronen, Mango, Ananas und Melonen sowie Grünmalz und Karamell. Braunroter Ton. 7,3% Vol.

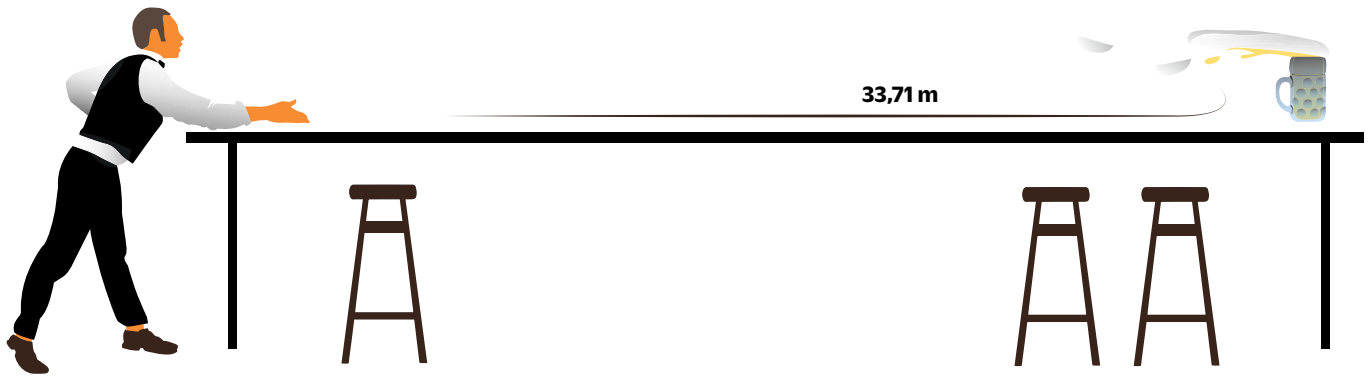
Bio-Bier

Bio-Bier enthält nur Getreide und Hopfen, die aus ökologischem Anbau stammen. Kunstdünger wird nicht verwendet. Hopfen und Malz sollten nicht geschwefelt, die Braugerste nicht mit synthetischen Zusatzstoffen lagerfähig gemacht sein. Das Bio-Siegel gibt Auskunft, nach welchen Richtlinien Anbau der Rohstoffe und Herstellung des Biers zertifiziert worden sind.

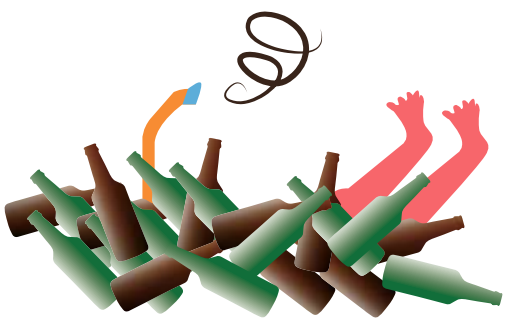
Appenzeller Weizenbier. Ausgeprägter hefiger Geschmack mit Nelkenaromen. Gold-farbig, Alkoholgehalt: 5,2% Vol.
Unser Bier Sommerbier. Ein mildes, blumiges, unfiltriertes Lagerbier mit Zusatz von Holunderblüten. Strohgelb, 4,8% Vol.
Wädenswiler Dunkel aus der Kategorie dunkle Spezialbiere. Röst- und Kaffeearomen, dunkelbraune Farbe. 4,7% Vol.
Unser Bier Weizen. Beliebtes Bier in Basler Biergärten. Fruchtig und hefig mit Bananen- und Nelkenaromen. 4,9% Vol.

Ins Glas geschaut

Harte Fakten und skurrile Rekorde: Wissenswertes und Unterhaltsames rund um eines der beliebtesten Getränke in der Schweiz. **Von David Strohm, Marius Leutenegger (Recherche), Elisa Forster (Infografik)**

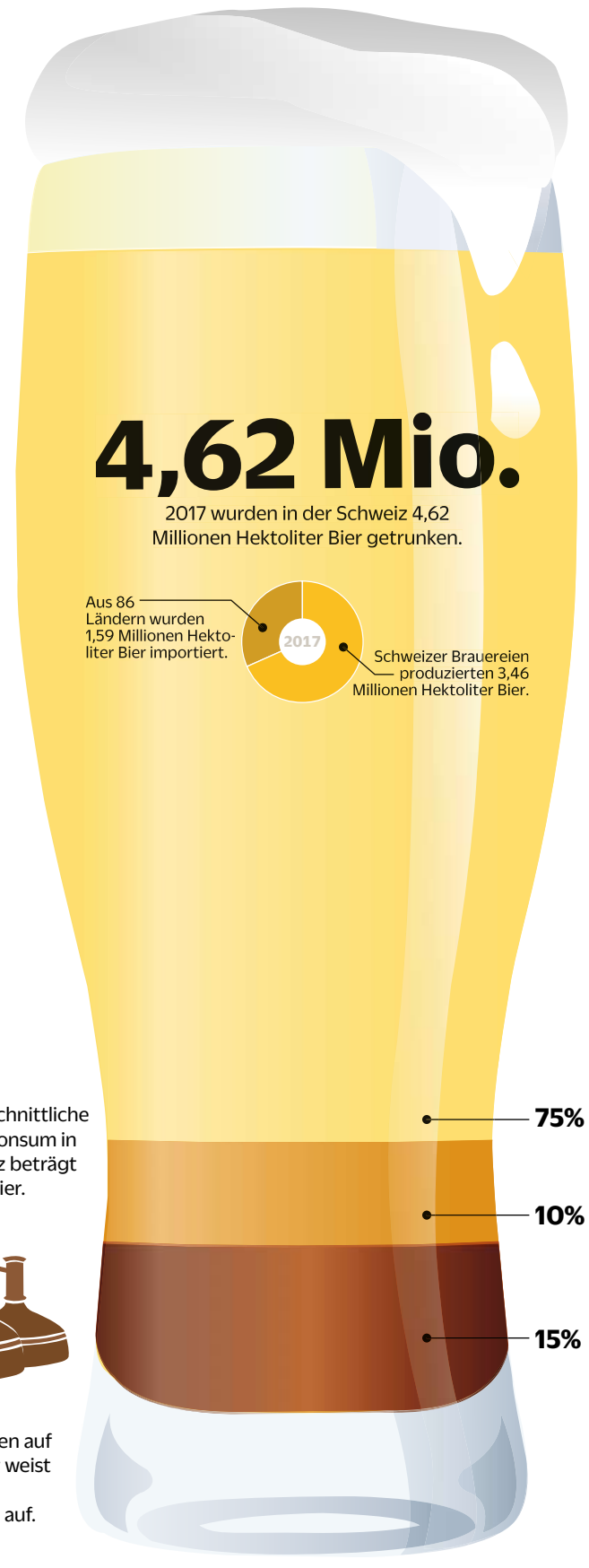


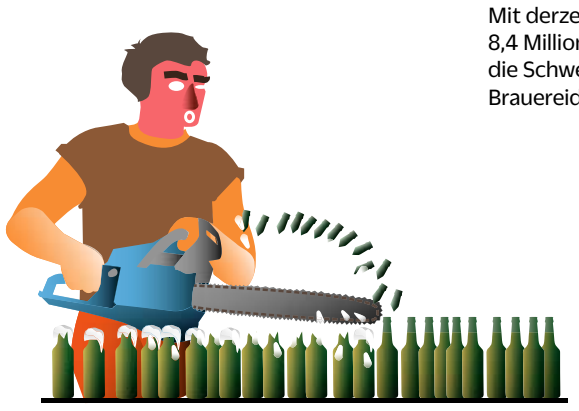
Gschobe
Cool sieht es aus, wenn der Bartender ein Glas gekonnt über den Tresen zum Kunden gleiten lässt. Der Niederländer Gerrit Hesselink ist in dieser Hinsicht unschlagbar. Er hält den Rekord im Bierglasschieben mit 33,71 Metern.



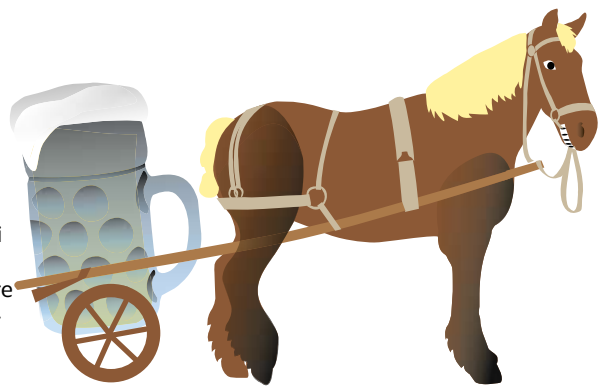
Flaschen, Flaschen, Flaschen
Die grösste Sammlung von Bierflaschen gehört dem Amerikaner Ron Werner – mit im Guiness-Buch eingetragenen 25 866 Flaschen. Werner sammelt, seit er 14 Jahre alt ist.

Abgefahren – oder so ähnlich
Die vermutlich exzentrischste Bierflasche ist «The End of History» der schottischen Brauerei Brewdog: Jede Flasche steckt in einem überfahrenen und präparierten Tierkadaver. Da nur 12 Flaschen abgefüllt wurden, dürfte das Bier mittlerweile wohl auch zu den wertvollsten gehören.





Schnell
Wenn man Durst hat, kann das Bier nicht schnell genug geöffnet sein. Ashrita Furman nahm dazu eine Kettensäge und köpfte damit 24 Flaschen in 1 Minute – Rekord.

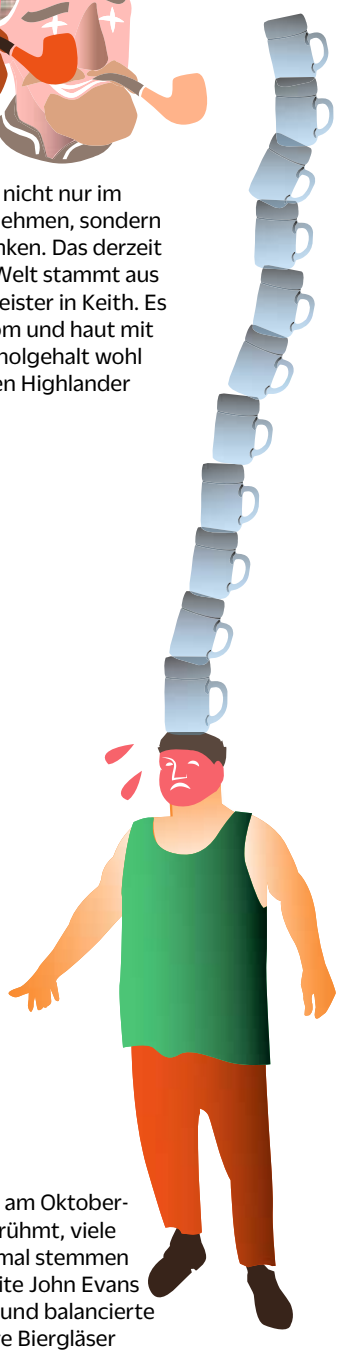


Tierisch
Aramis heisst das erste Brauereipferd, das in der 140-jährigen Geschichte der Brauerei Feldschlösschen im Schlossstall zur Welt gekommen ist. Im April wird Aramis 10 Jahre alt. Jetzt geht es in die Lehre zum Brauereipferd. Und wie es sich gehört, hat Aramis auch eine eigene Facebook-Seite.

Riesenflasche
Die grösste Bierflasche der Welt ist 2,54 Meter hoch und hat einen Umfang von 2,17 Metern. Die Brauerei Shepard Neame in der englischen Grafschaft Kent benötigte 13 Minuten, um die 625,5 Liter fassende Flasche mit Kingfisher-Bier zu füllen.

Miniflasche
Die kleinste Bierflasche der Welt fasst dagegen nur 0,05 Milliliter Gerstensaft. Sie ist 16 Millimeter gross und wurde vom Kölner Franz Stellmaszyk hergestellt.

Stark!
Die Schotten sind nicht nur im Fussball hart im Nehmen, sondern auch beim Biertrinken. Das derzeit stärkste Bier der Welt stammt aus dem Haus Brewmeister in Keith. Es heisst Snake Venom und haut mit seinen 67,5% Alkoholgehalt wohl auch den härtesten Highlander aus dem Kilt.



Kopflastig
Die Servierdamen am Oktoberfest sind dafür berühmt, viele Biergläser auf einmal stemmen zu können. Der Brite John Evans wollte das auch – und balancierte kurzerhand 11 leere Biergläser 10 Sekunden lang auf seinem Kopf.

Quellen: Schweizer Bier-Verband, Eidgenössische Zollverwaltung, Guiness Buch der Rekorde

Tag der offenen Tür Brauerei Feldschlösschen

Die Mitarbeitenden laden Sie ein zum Erlebnistag in der Brauerei! Seien Sie unser Gast und feiern Sie mit bei einem bunten und vielfältigen Programm am Tag der offenen Tür!

Festwirtschaft & Musik mit **Special Act Baba Shrimps**
Bier-Erlebnisweg • Themenführungen durch die Brauerei • Oldtimer-, Kutschen-, und Dampflokfahrten • Fan-Shop Neuheiten • Hüpfburg & Karussell für die Jüngsten • Harassen-Stapeln • und vieles mehr...

28. April 2018, 10 - 17 Uhr

Informationen unter www.feldschloesschen.swiss

Seit 1876 in der Schweiz

Innerhalb des Tarifverbunds Nordwestschweiz (TNW) können Sie für den Tag der offenen Tür bei Feldschlösschen an jedem Billetautomaten im TNW-Gebiet ein Spezialbillett für eine Hin- und Rückfahrt lösen.

Mit dem EUROBUS zum Tag der offenen Tür. Einsteigeorte in den Regionen Zürich, Aargau, Luzern und Biel. Weitere Informationen unter www.eurobus.ch/az1feld

tnw tarifverbund nordwestschweiz

EUROBUS

Geschichte des Biers

Uraltes Handwerk

ca. 5000 v. Chr.

In der Provinz Shaanxi in China wird nachweislich Bier gebraut und mit verschiedenen Getreide- und Gräsersorten experimentiert.

ca. 3000 v. Chr.

Die Sumerer In Mesopotamien wissen über die Braukunst.

ca. 2000 v. Chr.

In Ägypten wird Bier unter Verwendung von angebackenem Brot und vergorenem Dattelmus gebraut.

800 v. Chr.

Die Germanen legen den Grundstein für die moderne Bierbraukunst. Sie umgehen die komplizierte Technik, bei der vor dem Brauen Brot gebacken werden musste, da Getreide nicht im Überfluss vorhanden war.

79 v. Chr.

Im römischen Reich gilt Bier als Getränk der Barbaren. Deshalb findet sich in Pompeji kein Hinweis auf Bier. In den Regionen des Reichs, in denen keine Weintrauben wachsen, wird es trotzdem gern getrunken.

100 n. Chr.

Der römische Schriftsteller Tacitus benennt «eine Flüssigkeit aus Gerste oder Weizen» als Hauptgetränk der Germanen. Diese nutzen das Getränk, um sich Mut für den Kampf gegen die Römer anzutrinken und die Götter versöhnlich zu stimmen.

6. Jahrhundert

In einem Alemannengrab finden sich Spuren von Hopfen.

820

Der Plan des Klosters St. Gallen zeigt drei Brauhäuser: eins für die Mönche und je eins für Pilger und andere Gäste. In ganz Europa beginnen die Klöster, Bier zu brauen und wertvolles Brauwissen anzusammeln.

1040

Die Brauerei Weihenstephan in Freising wird eröffnet. Sie ist die älteste noch bestehende Brauerei der Welt.

ULLSTEIN BILD

Nur Gerste und Hopfen. (München 1934)

1376

In Hamburg, der damals führenden Bierstadt der Welt, sind insgesamt 457 aktive Brauereien registriert.

1516

Das Herzogtum Bayern erlässt die Urform des deutschen Reinheitsgebots: Als Zutaten dürfen nur Gerste, Hopfen und Wasser verwendet werden.

17. Jahrhundert

Der Kanton Bern erteilt die erste Bewilligung zur gewerbsmässigen Bierherstellung in der Schweiz.

1779

Die Brauerei Schützengarten, die älteste Brauerei der Schweiz, öffnet in St. Gallen ihre Pforten.

1875

Carl von Linde erfindet die Kühlmaschine – und ermöglicht Brauern, das ganze Jahr über Bier von gleichbleibender Qualität herzustellen.

1877

Der Schweizerische Bierbrauerverein wird gegründet. Seit 2005 heisst er Schweizer Brauerei-Verband (SBV).

1935

Das Bierkartell, eine Vereinbarung fast aller Schweizer Brauereien, tritt in Kraft. Es bleibt bis 1991 bestehen.

2012

Erster «Tag des Schweizer Bieres».

PHOTOPRESS ARCHIV / KEYSTONE

Fröhliche Runde beim Sechstagerennen im Zürcher Hallenstadion. (1966)

CHRISTOPH KAMINSKI

Präsident Daniel Reuter (rechts) und Generalsekretär Hartmuth Attenhofer (mit Fliege) fördern die Biervielfalt. (3. 7. 2017)

Auf die Vielfalt

Bier kann man trinken, über Bier kann man aber auch reden und schreiben. Eine Reihe von Politikern befassen sich halb privat, halb öffentlich, intensiv mit dem Getränk und gibt ihr Wissen auch gerne weiter. **Von David Strohm**

«Kein Hobby, sondern ein Auftrag»

Hartmuth Attenhofer, 70, ist seit über 25 Jahren Generalsekretär der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt (GFB). Der 1992 gegründete Verein zählt heute 430 Mitglieder. 18 Jahre, von 1991 bis 2009, sass Attenhofer für die SP im Zürcher Kantonsrat, den er 2006 auch präsidierte. Von 2009 und bis Ende 2015 war er Statthalter des Bezirks Zürich und Präsident des Bezirksrats. Er versteht seinen nun mehr als 30 Jahre währenden Einsatz für das Bier «nicht als Hobby, sondern als Auftrag» für den Erhalt von Qualität und Vielfalt des Brauereischaffens.

Die Saat sei aufgegangen, sagt Attenhofer. So gab es zu Beginn seiner Tätigkeit nicht mehr als drei Dutzend Brauereien, heute verfüge die Schweiz über nahezu 1000 Braustätten, darunter zugegebenermassen sehr viele «Nano»-Brauereien. Auch die Auswahl an gebrauten Sorten sei heute wesentlich grösser. Politik und Vereinsarbeit hat Attenhofer stets getrennt, auch wenn es nach langen Sitzung oft noch auf ein parteiübergreifendes Bier in die Gaststätte ging. Als er aber das höchste Amt, das Kantonsratspräsidium, übernahm, liess er anstatt des üblichen Ratsweins für festliche Angelegenheiten drei Biersorten abfüllen.

Lobbyieren für das Getränk

Alois Gmür, 63, aus Einsiedeln ist Nationalrat der CVP, Bauerei-Unternehmer und Präsident der IG der unabhängigen Klein- und Mittelbrauereien der Schweiz. Als Chef der Brauerei Rosengarten hat er schon früh die Bedeutung von Spezialitäten erkannt. Das Unternehmen stellt heute unter anderem Bier auch mit Mais, Dinkel, Weizen oder Wildheu her, lässt Single Malt Whiskey und Mais-Schnaps brennen und hat die mittlerweile wieder populären Bügelverschluss-Flaschen nie aus seinem Sortiment genommen.

In der Politik kämpft Gmür gegen das Patentieren von Braugetreide durch Grossbrauereien. 2017 reichte er gemeinsam mit Nichtregierungsorganisationen eine Petition ein. Im Nationalrat verlangte Gmür mit einem Postulat, dass auch in der Schweiz gebrautes Bier unter dem Namen «Pils» verkauft werden darf, was bis heute ein im Jahr 1973 mit der damaligen Tschechoslowakei abgeschlossener Staatsvertrag verbietet.

Als dessen Präsident lobbyiert er zudem für den Verband Schweizerischer Getränke-Grossisten. Daneben engagiert er sich für die Pfadi-Bewegung und die Interessen der Auslandschweizer - und immer wieder für das Bier.

MISCHA CHRISTEN / KEYSTONE

Weibelt im Nationalrat: Alois Gmür.

Auf dem Bock im Rathaus

Matthias Wiesmann, 42, ist Wirtschaftshistoriker, Bierliebhaber und ein wandelndes Lexikon, wann immer es um den Gerstensaft geht. Bekannt geworden ist Wiesmann durch ein voluminöses Werk über die Geschichte der Brauereien und des Bierkonsums in der Schweiz mit dem Titel «Bier und wir». Als Vertreter der GLP sitzt er seit 2010 im Gemeinderat der Stadt Zürich, den er im 2015/16 als erster Vertreter seiner Partei auch präsidierte.

Der Amtssitz wird im holzigen Parlamentssaal von Zürich auch als «Bock» bezeichnet, folgerichtig liess Wiesmann beim Apéro nach der Wahl Bockbier ausschenken. Aufgewachsen ist er in Zürich. Nach dem Geschichtsstudium arbeitete er im Schweizerischen Wirtschaftsarchiv in Basel, das er später auch leitete.

Heute arbeitet der Historiker, dessen Spezialgebiet Firmenchroniken sind, selbständig. Er ist Mitglied im Historikerteam für das 150-Jahr-Jubiläum der Zürcher Kantonalbank im Jahr 2020. Daneben engagiert er sich für das Zürcher Philosophie-Festival und ist Vizepräsident des FC Gemeinderat. Viele Jahre lang stand er zudem als Laienschauspieler auf der Bühne.

CHRISTOPH RUCKSTUHL / NZZ

Historiker Matthias Wiesmann.

Mit Gottes Segen

Daniel Reuter, 56, ist Präsident der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt (GFB). Mit Humor und spitzer Feder setzt er sich gegen Einheitsgeschmack und übermässigen Konsum ein. Die Statuten verlangen, dass sich «die Mitglieder gegenseitig zuprosten».

Öffentlichkeitswirksam lässt er Prominente wie Sepp Blatter und Simonetta Sommaruga zu Zwangsmitgliedern in der GFB erklären, weil diese der Biervielfalt im Wege stehen. Im Beruf leitet das EVP-Mitglied die Parlamentarischen Dienste in der Stadtverwaltung Uster und engagiert sich im Verein der Zürcher Gemeindeschreiber. Reuter wirkte schon als Schulpfleger, Mitglied im Bezirksrat und Steuerkommissionspräsident.

Eng verbunden ist er seit langem der reformierten Kirche. In Zürich ist er Vizepräsident des Kirchenrats, als Mitglied gehört er dem Rat des Schweizerischen Evangelischen Kirchenbunds an.

Reuter gilt als umgänglich und unkompliziert. Wo er wirkt, wird er geschätzt. Mit GFB-Sekretär Attenhofer gehört Reuter auch dem Steuerungsausschuss des Swiss Beer Award an.

biervielfalt.ch, bierig.ch

Wandern für ein Bier

Unterwegs kommt Durst auf. Zeit für eine Rast mit einem Glas Bier. Monika Saxer hat das Bierwandern erfunden und ihre Routen dafür aufgeschrieben. **Von Marius Leutenegger**

Bierwandern – das klingt wie ein typischer Männersport oder ein Trick findiger Ehefrauen, um ihre Angetrauten vom Sofa hinaus ins Grüne zu bewegen. «Früher war es wirklich so, dass die Frau bei einer Bestellung automatisch den Wein und der Mann das Bier serviert bekam», erinnert sich Monika Saxer.

Erst kam das Wandern …

Die 65-jährige gebürtige Wettingerin lebt seit 20 Jahren in Zürich Schwamendingen und weiss, wo das Bier herkommt – denn sie hat bereits 153 Brauereien in der Schweiz erwandert. «Schon als Kind ging ich gern wandern», sagt Monika Saxer, «und nachdem ich nach Zürich gezogen war, trat ich dem Frauenalpenclub bei.» Der Umtrunk gehörte nach jeder Tour natürlich dazu. «Und irgendwann entdeckte ich für mich das Bier», sagt sie.

Das war vor über 40 Jahren, als die Schweizer Bierlandschaft kartellbedingt noch sehr übersichtlich war. «Sind wir ehrlich: Das Bier schmeckte damals überall gleich. Aber anhand der Etiketten auf den Flaschen wusste man wenigstens immer, in welcher Region man sich gerade befand.»

… dann das Bier

1974 bot das Ueli-Bier aus Basel neue Geschmackshorizonte. Monika Saxer: «Ich wollte das Bier unbedingt probieren. Also wanderte ich mit meinen Freundinnen über die Hohe Winde nach Basel zur Verkostung.» Das Wädi-Bräu sorgte Jahre später ein ums andere Mal dafür, dass die wandernden Damen einen späteren Zug nahmen, wenn sie in der Region Einsiedeln unterwegs waren.

Je mehr Klein- und Kleinstbrauereien den Betrieb aufnahmen, desto grösser wurde die Auswahl an Wanderzielen für die Bierliebhaberin. «Irgendwann lernte ich eher zufällig, Websites zu gestalten, und ich beschloss, meine Bierwanderungen ins Internet zu stellen», sagt sie.

Von der Karte auf den Weg

Inspirationen für ihre Wanderungen liefert das Verzeichnis der steuerpflichtigen Inlandbrauereien der Eidgenössischen Zollverwaltung (EZV). Auf der Website der jeweiligen Brauerei informiert sich die ehemalige Gewerkschaftssekretärin zunächst über das Bier, den Betrieb und dessen Verkostungszeiten. Danach folgt die Tüftelarbeit, erst an der Karte, dann im Feld. «Mir geht es ja nicht nur ums Bier, sondern vor allem ums Wandern», sagt Monika Saxer. «Und ob eine an der Karte ausgearbeitete Wanderstrecke auch wirklich attraktiv ist, merkt man eben erst, wenn man sie abläuft.»

Manchmal müsse sie sich zwei-, dreimal auf den Weg machen, bis die Route ihren Ansprüchen genüge. «Die Wanderung zum Wädi-Brau-Huus war so ein Fall», erzählt sie. «Ich wollte unbedingt den Sihlsprung in der Strecke haben, doch der anschliessende Weg hinunter nach Wädenswil führt eben fast nur über geteerte Strassen. Da musste ich einige Wanderversuche unternehmen!» Der Wanderlust tut das jedoch keinen Abbruch; Ideen für künftige Routen hat Monika Saxer bereits skizziert.

Aus Web wird Buch

Durch einen Zeitungsartikel zum Thema «Frauen und Bier» wurde schliesslich der Helvetiq-Verlag auf Monika Saxers Bierwanderungen aufmerksam. «Ich wäre ja nie von selbst auf die Idee gekommen, einen Bierwanderführer zu veröffentlichen!», sagt die Bierliebhaberin. Gesagt, getan: Das Buch «Bierwandern Schweiz» erschien 2014 und verkaufte sich so gut, dass letztes Jahr bereits ein zweiter Teil veröffentlicht wurde. Gab es im ersten Teil noch Bewertungen zu jedem Bier – zusammengestellt von Philippe Corbat, dem Betreiber von www.bov.ch –, wurde im Nachfolgeband darauf verzichtet.

«Ich tue mich schwer damit, ein Bier zu beschreiben oder zu sagen, es sei gut oder schlecht», sagt Monika Saxer. «Geschmack ist doch subjektiv; was dem einen schmeckt, muss dem anderen nicht automatisch auch schmecken.» In der Branche sind Monika Saxers Bierwanderungen mittlerweile jedenfalls bekannt. Immer wieder komme es vor, dass vor allem kleinere Brauereien anfragten, ob sie denn nicht eine Wanderung zu ihnen machen wolle.

Beim Brauen mithelfen

Seit kurzem ist Monika Saxer Genossenschafterin der abz.beer in Zürich Oerlikon. «Ich durfte schon beim Brauen zusehen und mithelfen – aber ich könnte selbst kein Bier brauen», sagt sie. Das überlässt sie lieber den Profis. Und sie freut sich, am Ende jeder Wanderung eins der mittlerweile unzähligen Schweizer Biere geniessen zu können. Besonders angetan haben es Monika Saxer die pilsartigen Varianten. Einen absoluten Lieblingstropfen hat sie jedoch nicht: «Am Ende einer Wanderung ist immer das nächste Bier das beste!»

Kleinere Brauereien fragen immer wieder an, ob man nicht eine Wanderung zu ihnen machen könnte.

bierwandern.ch
Monika Saxer: Bierwandern Schweiz, Helvetiq Lausanne 2014. 255 Seiten, Fr. 31.90.

Monika Saxer verbindet die Leidenschaft für das Bier mit ihrer Lust zu wandern.

Tag des Schweizer Bieres 2018

Brauereien laden zum Blick hinter die Kulissen ein

Offene Türen, speziell gebrautes Bier und Degustationen bieten zahlreiche Braustätten am Tag des Schweizer Biers, mit dem die Saison jeweils eröffnet wird.

Freitag, 27. April

Appenzell. Anzapfen von Feierabendbier im Besucherzentrum am Brauereiplatz der Brauerei Locher. 17 bis 19 Uhr.
Baar. Feierabendbier mit Musik in der Brauerei Baar, 16 bis 18 Uhr.
Baden. Eröffnung des Biergartens, Bierverkostung mit kulinarischen Begleitern in der Müller-Brauerei. 10 bis 18.30 Uhr.
Basel. Anstich des Knickerbockerbiers, gebraut für die Männerstimmen Basel, Brauerei Fischerstube, ab 19 Uhr.
Bern. Führungen, Musik und Wurst in der Brauerei Felsenau an der Aare. 14–19 Uhr.
Interlaken. Feierabendbier, Konzert und Anstich einer neuen Biersorte in der Brauerei Rugenbräu. 17 bis 20 Uhr.
Rebstein. Fest mit Anstich des Holzkopf-Biers, Brauerei Sonnbräu, 17 bis 19 Uhr.
Schaffhausen. Feierabendbier und Bierdegustation im Restaurant der Brauerei Falken in der Altstadt. Ab 19 Uhr.
St. Gallen. Geselliger Auftakt ins Wochenende und in die Biersaison, Führungen im Bierflaschenmuseum. Brauerei Schützengarten, 17 bis 18.30 Uhr.
Uster. Tag der offenen Tür in der Brauerei Uster mit Festwirtschaft. 11 bis 16 Uhr.
Zollikofen. Feierabendbier von Rugenbräu im Gasthof Tiefenau. 18 bis 19 Uhr.

GETTY IMAGES

Im ganzen Land heisst es «Zum Wohl» bei einem Glas frischen Bieres.

Samstag, 28. April

Luzern. Brauereifest bei Eichhof mit Führungen, Degustationen und musikalischer Unterhaltung. 13 bis 20 Uhr.
Gossau. Freibier und Festwirtschaft der Brauerei Stadtbühl am Klostermarkt.
Rheinfelden. Tag der offenen Tür bei Feldschlösschen mit Führungen, Musik und Begleitprogramm. 10 bis 17 Uhr.
Wettingen. Eröffnung des Biergartens und Einweihung eines Bier-Ateliers der Brauerei Lägere-Bräu, ab 14 Uhr.

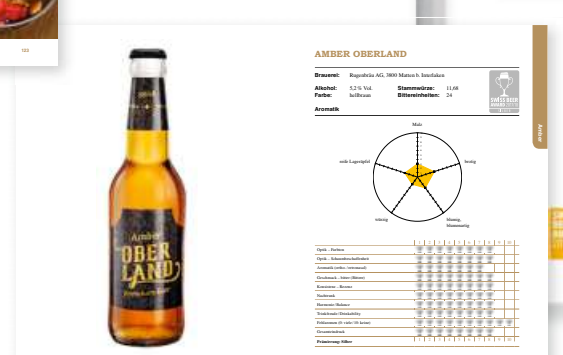
Weitere Veranstaltungen

Solothurner Biertage 2018. An der 16. Ausgabe des «Fests der Schweizer Bierkultur», das während dreier Tage in der Rythalle Solothurn stattfindet, zeigen mehr als 50 Kleinbrauereien einen Querschnitt des regionalen Brauschaffens. Mit Degustationen und umfangreichem Begleitprogramm. 26. April, 16 bis 0.30 Uhr, 27. April, 16 bis 1.30 Uhr, und 28. April, 14 bis 1.30 Uhr.
Chur. Brauereifest bei Calanda mit Degustation und Musik am 5. Mai, 13 bis 20 Uhr.
Bremgarten (AG). Biertag der Brauerei Reuss-Schlaufe am 26. Mai, 12 bis 24 Uhr.
Luzern. Bier-Festival am 26. Mai.
Liestal. Baselbieter Biermarkt 1./2. Juni.
Zug. Bier von Frau zu Frau: Kurs am 8. Juni in der Freizeitanlage Loreto.
Zürich. Craft Beer Festival am 14. Juni.
Basel. Craft Beer Festival am 15. Juni.
Schwarzbubenland. 9. Regio-Brauereitag mit Rundfahrt am 7. Juli.
Basel. Basler Biermarkt am 24./25. August.
Bülach. Craft Beer Festival, 1. September.
Freiburg. Festival des Brasseries artisanales am 1. September.
Zürich. Craft Beer Festival am 14. und 15. September.

LESERANGEBOT

Das Buch zeigt die detaillierten Testresultate der 175 Gold- und Silbermedaillengewinner des 1. Swiss Beer Awards respektive der nationalen Prämierung von Bieren verschiedenster Stile, welche von Brauereien in der Schweiz oder Liechtenstein gebraut werden. Der Swiss Beer Award hat zum Ziel, die schweizerische Braulandschaft mit ihrer immensen Biervielfalt und Qualität der breiten Öffentlichkeit bekannt zu machen. Mit über 900 offiziellen Braustätten kann die Schweiz zu Recht als Brau- und Biernation bezeichnet werden.

CHF 29.–
statt CHF 39.–



DIE BESTEN SCHWEIZER BIERE

Die Testresultate der 175 Gold- und Silbermedaillengewinner des Swiss Beer Award

Ich freue mich sehr über diese erste Ausgabe des Buches «Die besten Schweizer Biere». Sie finden darin alle Testresultate der 175 Biere, welche mit einem Gold- oder Silber-Label des Swiss Beer Awards ausgezeichnet wurden.

Beim Swiss Beer Award handelt es sich um die erste nationale Prämierung von Bieren verschiedenster Stile, welche von Brauereien in der Schweiz oder Liechtenstein gebraut werden. Ziel dieses Wettbewerbs ist es, die schweizerische Braulandschaft mit ihrer immensen Biervielfalt und Qualität der breiten Öffentlichkeit bekannt zu machen. Denn mit über 900 offiziellen Braustätten kann die Schweiz zu Recht als Brau- und Biernation bezeichnet werden.

Alle biersteuerpflichtigen Brauereien wurden daher im Sommer 2017 angesprochen und eingeladen, ihre Biere zahlreich einzuschicken. In Zusammenarbeit mit der Labor Veritas AG, Zürich und der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW) sowie verdienten Sensorikern / Bier-Sommeliers und Bierexperten fand eine unabhängige Bewertung der eingereichten Biere (Labor-Analyse und Blindverkostung) statt.

Fazit: Die ausgezeichneten Biere müssen keinen Vergleich – auch im internationalen Kontext – scheuen. Die verantwortlichen Braumeister und Brauer dürfen sehr stolz auf ihre Braukunst sein.

Ich wünsche Ihnen nun viel Vergnügen beim Schmökern, Degustieren und Fachsimpeln.

Ihr Marcel Kreber

Direktor Schweizer Brauerei-Verband

WERDVERLAG.CH

Bestellen

Bestellen Sie ganz einfach per E-Mail: shop@weberag.ch
und geben Sie das Stichwort «BesteBiere» an.
Oder bestellen Sie online unter www.werdverlag.ch
mit Code «BesteBiere» oder mit untenstehendem Coupon.

Ich möchte vom Angebot profitieren und bestelle

_____ Ex. des Buches «Die Besten Schweizer Biere» zum Vorzugspreis von je **CHF 29.– statt CHF 39.–** inkl. Porto

VORNAME, NAME

STRASSE, NR.

PLZ ORT

E-MAIL

DATUM, UNTERSCHRIFT

Bitte Coupon ausschneiden und einsenden an:

Werd & Weber Verlag AG
Gwattstrasse 144, 3645 Thun / Gwatt
Tel. 033 336 55 55, Fax 033 336 55 56

Das Angebot ist für die Schweiz gültig bis 30. Juni 2018
Preis inkl. MwSt. und Versandkosten.

Weitere Informationen: **www.werdverlag.ch**