

Forschen für mehr Schweiz im Bier

ZOLLIKOFEN. Einen Humpen beim Oktoberfest, eine Dose beim Fussballgucken oder eine Stange in der Beiz: Schweizer mögen Bier. Rund 57 Liter trinkt ein Eidgenosse im Jahr. Einen Teil des Bedarfs decken die über 500 Lokalbrauereien wie die Brauerei Locher in Appenzell.

Doch wie viel Schweiz steckt im einheimischen Bier? Der wichtigste Rohstoff – Gerstenmalz – stammt zu hundert Prozent aus dem Ausland. Denn einerseits wächst hierzulande nicht genug Braugerste, andererseits gibt es auch keine Anlagen, die das Getreide zu Malz verarbeiten könnten.

Ob und wie sich der Anbau von Gerste in der Schweiz fördern lässt, hat der Agronom Christian Ramseier von der Hochschule für

Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften gemeinsam mit Partnern aus der Braubranche untersucht. Aufgrund ihrer Befunde haben sie eine Anbaustrategie entwickelt, bei der beispielsweise die richtige Menge an Düngemitteln eine Rolle spielt. Denn zu wenig davon führt zu einem geringeren Ertrag, zu viel hingegen zu schlechter Qualität.

Obwohl beim Anbau von Gerste viel zu beachten ist, sind die Agronomen zuversichtlich, dass das Schweizer Bier seinen Namen in naher Zukunft auch verdient. **DWW**



Mehr als 500 Lokalbrauereien mischen auf dem Schweizer Biermarkt mit.

SWISS MADE

Zellophan

Das «Verfahren zur kontinuierlichen Herstellung transparenter Folien aus Cellulose» liess der Zürcher Jaques Edwin Brandenberger 1908 patentieren. Er nannte das neue Produkt «Cellophane» – abgeleitet von Cellulose und dem griechischen Wort «diaphanis» für durchsichtig.

Fünf Jahre später gründete er die Firma «La Cellophane» mit Sitz in Paris. Die dort produzierte Verpackungsfolie war bis in die 50er-Jahre die bekannteste weltweit. 2006 wurde Brandenberger in die «International Inventors Hall of Fame» aufgenommen.

Produced by

Scitec-Media GmbH
Agentur für Wissenschaftskommunikation
Leitung: Beat Glogger
info@scitec-media.ch, www.scitec-media.ch
www.twitter.com/Wissen20Min

20 min Fr, 4.10.2013