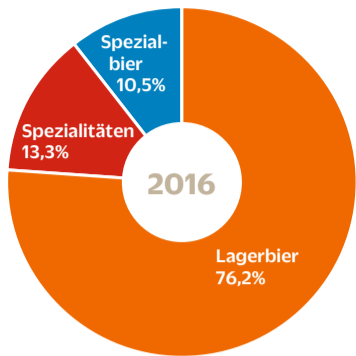
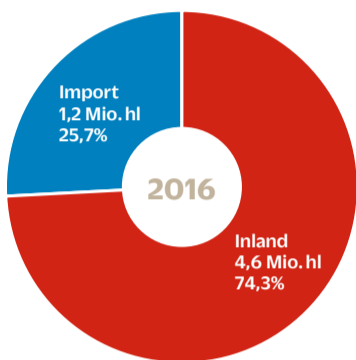


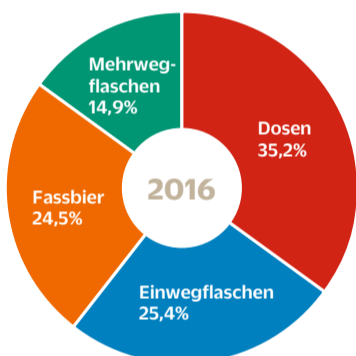
## Gefragte Spezialitäten

Bierabsatz nach Sorten  
(Basis SBV-Ausstoss) nach Sorten

## Ein Viertel aus aller Welt

Produktion im Inland und Importe  
im Biermarkt Schweiz

## Vormarsch der Dose

Entwicklung der Gebindeanteile  
im Biermarkt Schweiz

Quelle: Schweizer Brauereiverband (SBV)



55 Liter Bier trinkt der Schweizer oder die Schweizerin durchschnittlich pro Jahr. Das ist etwa die Hälfte des Pro-Kopf-Konsums in Deutschland.

## Zum Wohl!

Wiederentdeckte Sorten, neue Braustätten im ganzen Land und wachsende Wertschätzung durch die Konsumenten verleihen dem uralten Getränk neuen Schwung. **Von David Strohm**

**R**ein soll es sein, nur Hopfen, Malz, ein wenig Hefe und gutes Wasser. Aus diesen Rohstoffen wird eines der populärsten Getränke aller Zeiten gebraut, dessen Vorzüge die Menschheit seit mindestens viertausend Jahren kennt. Es ist so nahrhaft, dass es seit je als Lebensmittel einen Platz auf dem Speiseplan hat.

Dank hohen Qualitätsanforderungen, die seit dem Mittelalter in Brauordnungen und Reinheitsgeboten festgehalten sind, war (und ist) es so sauber wie gutes Trinkwasser. Und es ist ein geschätztes Genussmittel, das mit seinem vergleichsweise niedrigen Alkoholgehalt bei moderatem Konsum und in geselliger Runde anregt, das aber leider manchmal auch im Übermass konsumiert wird.

Bier gehört auch in der Schweiz zu den beliebtesten Getränken. Entsprechend gross ist die Vielfalt an regionalen Spezialitäten und geschmacklichen Varianten. Obwohl in vielen Kantonen und in der Wahrnehmung der Weinbau dominiert, geht gern vergessen: Nirgends auf der Welt gibt es eine so hohe Zahl an Braustätten pro Kopf wie in der Schweiz.

Gemäss offizieller Zählung wird an fast 800 Orten im Land Bier gebraut. Darunter fallen allerdings auch Klein- und Hobbybrauereien ab einem Ausstoss von

400 Litern pro Jahr. Denn die zwei grossen Anbieter im Land, die ihrerseits zu Grosskonzernen im Ausland gehören, und eine überschaubare Anzahl von mittelgrossen, unabhängigen Herstellern teilen das Geschäft mehr oder weniger unter sich auf. Die 18 Mitglieder des Schweizer Brauerei-Verbands (SBV) kommen auf einen Marktanteil von 95%, die 50 grössten Anbieter auf über 99%.

Beim Konsum, der pro Kopf seit den 1980er Jahren sinkt und heute bei etwa 55 Litern pro Jahr liegt, sind uns andere Länder wie Tschechien (140 Liter pro Jahr) und Deutschland (105 Liter) weit

voraus. Insgesamt 4,6 Millionen Hektoliter des Gerstensafts fliessen pro Jahr die Kehlen hinunter, 3,6 Millionen Hektoliter stammen aus einheimischer Produktion.

Die neue Vielfalt an Spezialitätenbieren, das veränderte Image des Traditionsgetränks und der Trend zum Genuss in den eigenen vier Wänden gibt dem Handel und den grossen wie kleinen Brauereien Zuversicht. Einst als Getränk der einfachen Leute, von Arbeitern auf der Baustelle und nach der Arbeit in den Quartierbeizen genossen, gilt das Gebräu heute im urbanen Umfeld als chic.

In manchen Restaurants füllen die Biervarietäten mehrere Seiten auf der Menükarte, ausgebildete Bier-Sommeliers empfehlen den richtigen Tropfen zur gewählten Mahlzeit. An Lehrgängen lässt sich die Kunst des «Beer and Food Pairing» erlernen.

Auch im privaten Umfeld wird vermehrt den Produkten der Braukunst gefrönt, wenngleich es den Anfängern oft nicht auf Anhieb gelingt. Der Handel hält für Heimbierbrauer komplette Ausrüstungen samt Zubehör und Rohstoffen bereit. Fünf Schritte sind dafür nötig:

● **Maischen.** Malz wird mit Wasser vermischt und erhitzt. Der Zucker löst sich aus dem Malz.

● **Läutern.** Der im Malz gebliebene Restzucker wird ausgewaschen, das Malz von der Flüssigkeit getrennt.



So sauber wie gutes Trinkwasser: Bier.



**In Restaurants füllen die Biervarietäten mehrere Seiten auf der Menükarte, und Bier-Sommeliers beraten Gäste.**

● **Hopfenkochen.** Nun kommt der Hopfen hinzu, der würziges Aroma und Bitterstoffe bringt.

● **Gärung.** Jetzt kommt die Hefe zum Einsatz, die den Zucker in Alkohol und Kohlensäure wandelt.

● **Fass- und Flaschenreifeung.** Nach dem Filtern und Abfüllen ruht das «Jungbier» und reift in Fässern und Flaschen einige Wochen nach, bevor es trinkfertig ist.

Die Auseinandersetzung mit dem uralten Handwerk fördert die Bierkultur, die ihren Ausdruck in der neuen Sortenvielfalt in Gastronomie und Handel findet, in der Wertschätzung durch die Konsumenten und in der Gründungswelle bei den Braustätten. Sie stärkt aber auch die Rekrutierung von Nachwuchs in den Brauereien, dessen Berufsbild sich über die Zeit gewandelt hat. Wer sich heute zum Brauer ausbilden lässt, erhält ein Diplom als Lebensmitteltechnologe mit Fachrichtung Bier.

Einmal im Jahr wird die Bierkultur im Land zum festlichen Anlass: Am «Tag des Schweizer Bieres», der am kommenden Freitag, 28. April, mit zahlreichen Veranstaltungen in den Brauereien (sowie mit weiteren grossen Events am Samstag) stattfindet. Diesem Anlass widmen wir diese Beilage - mit Berichten und Analysen, mit Reportagen und Tipps, welche die Vielfalt einheimischen Brauwesens aufzeigen. Zum Wohl!