

# «Die Vielfalt nützt allen: Im Bier sind wir vereint»

Kleine und grosse Brauer lancieren laufend neue Spezialitäten. Das kommt der ganzen Branche zugute, sagt der Präsident des Schweizer Brauerei-Verbands, Markus Zemp

**NZZ am Sonntag:** Vom Arbeitergetränk zum Lifestyle-Produkt - die Konsumgewohnheiten beim Bier haben sich in den letzten Jahren deutlich verändert. Was sind die Gründe?

**Markus Zemp:** Es gibt einen ganzen Fächer von Ursachen. Angefangen von der Arbeitssicherheit, die in vielen Branchen strikte Regeln vorgibt, über die Senkung der Promillegrenze für Autofahrer und das Rauchverbot in Gaststätten bis zum starken Trend zum Heimkonsum. Früher ging man nach der Arbeit oder nach dem Vereinsanlass mit Freunden und Kollegen noch in die Beiz, um ein Bier zu trinken. Heute ist das weniger oft der Fall. Die Gastronomie spürt dies im Besonderen. Tagsüber und abends verzeichnen viele Restaurants weniger Gäste. Diese Verlagerung ins Private sieht man ja auch in anderen Bereichen der Gesellschaft.

**Der Absatz entwickelt sich aber erstaunlich stabil. Weshalb?**

Pro Kopf wird heute weniger getrunken als früher. Diese Entwicklung hat - aus den erwähnten Gründen - vor 20 bis 30 Jahren eingesetzt. Nicht zuletzt dank dem Bevölkerungswachstum ist der gesamte Bierausstoss heute insgesamt relativ stabil. Der rege Wettbewerb, das Image und die vielen Neuheiten tragen sicher auch dazu bei.

**Das Image hat sich verändert. Wie erklärt sich der Wandel?**

Mit dem Genussfaktor. Die Innovationen der Branche machen den moderaten Genuss eines besonderen Bieres zum Erlebnis. Zudem ist das Getränk zu einem Teil unserer Apéro-Kultur geworden. Gab es früher lediglich Weisswein zum Anstossen, bietet man heute an solchen Anlässen auch ein Glas Bier an. Zum Essen wählt man eine passende Sorte aus, im Restaurant empfiehlt ihnen ein Bier-Sommelier etwas Besonderes. Zudem gibt es den Trend zu handwerklich hergestellten Produkten aus der Region, den die Brauereien mit entsprechenden Spezialitäten bedienen.

**Die Neuheiten betreffen auch die Verpackung. Weshalb läuft die Dose der Flasche den Rang ab?**

Auch hier sind es mehrere Gründe. Die Konsumenten haben das Gebinde aus leichtem Aluminium gern, vor allem zu Hause. Einen Qualitätsunterschied zur Flasche gibt es nicht. Weil Transporte von Leergut wegfallen und die Recyclingquote sehr hoch ist, schneidet die Dose aus Umweltschutzgründen gut ab. Für die Brauereien sind hohe Investitionen in neue Abfüllanlagen nötig, die Kleineren helfen sich aber gegen-



Ein Stück Heimat in der Flasche: Beim Abfüllen, wie hier in der Brauerei Baar, helfen sich Anbieter gegenseitig aus.

Bei der Revision des Alkoholgesetzes, hat sich am Schluss doch die Vernunft durchgesetzt.

seitig aus. Es gibt aber auch Bereiche, wo die Dose nichts zu suchen hat, zum Beispiel in der Gastronomie. Es wäre ein absolutes No-go, wenn man dem Gast eine Büchse hinstellen würde. Ein Gegentrend lässt sich übrigens bei der Renaissance der Bügelverschlussflasche feststellen, die immer mehr Brauereien im Sortiment haben.

**Welchen Einfluss hat der Detailhandel?**

Der Handel ist für die Brauereien ein wichtiger Absatzkanal, gerade für den Konsum zu Hause und unterwegs. Coop etwa ist der mit Abstand grösste Bierhändler. Die Detaillisten nutzen aber auch den Import. Viele ihrer Eigenmarken im unteren Preissegment werden im Ausland gebraut. Inzwischen stagniert der Import, der einen Anteil von etwa einem Viertel des Gesamtmarktes hat.

**Dabei gäbe es genügend Anbieter im Inland.**

In der Tat! Die Schweiz verfügt weltweit über eine der höchsten Dichten an Braustätten. Auf der Liste der Eidgenössische Zollverwaltung finden sich fast 800 Braustätten. Der Grossteil davon sind allerdings Mikrobrauereien oder

Hobby-Stätten. Auf die Liste kommt, wer im Jahr mehr als 400 Liter Bier herstellt und damit Biersteuerpflichtig wird. Diese Vielfalt nützt allen, auch den grossen Brauereien, die in unserem Verband Mitglied sind. Wie heisst es so schön: Im Bier sind alle vereint.

**Welche Schwerpunkte setzen Sie in Ihrer Arbeit für die Branche?**

Zu den wichtigen Themen gehören die Qualitätssicherung, die Nachwuchsförderung und natürlich die Mitwirkung in der Politik. Wir haben uns für eine massvolle Regelung bei der Swissness-Vorlage eingesetzt. Die Gefahr, dass regionale Herkunftsbezeichnungen in den Markennamen nicht mehr erlaubt gewesen wären, ist abgewendet. Auch bei der Revision des Alkoholgesetzes, bei der unter anderem Mindestpreise und Verkaufsverbote zur Diskussion standen, hat sich am Schluss die Vernunft durchgesetzt.

**Hauptgrund für die politischen Vorstösse sind die negativen Folgen des Alkoholkonsums.**

Für mich stellt sich da die Grundsatzfrage: Weiss der Staat wirklich, was gut oder schlecht ist für die Bürger, oder

Markus Zemp



Der 63-jährige Aargauer ist seit 2007 Präsident des Schweizer Brauerei-Verbands (SBV) und leitet die Arbeitsgemeinschaft der Schweizer Getränkebranche (ASG), den Dachverband der Getränkeindustrie. Als CVP-Politiker war Zemp von 2006 bis 2011 Mitglied des Nationalrats.

Zu den weiteren Funktionen des promovierten Agraringenieurs zählen das Präsidium der Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft, Pro Viande, und der ausserparlamentarischen «Beratenden Kommission Landwirtschaft». Zemp ist verheiratet und hat zwei Kinder. (dst.)

sollte er nicht vielmehr deren Eigenverantwortung stärken. Gerade in der Prävention schiessen die Beamten manchmal über das Ziel hinaus. Unsere Haltung ist: «Informieren ja, lenken nein». Die überwiegende Mehrheit der Menschen trinkt Bier sehr massvoll. Nur weil es einen kleinen Teil von Menschen gibt, der den Konsum nicht im Griff hat, darf man nicht Verbote einführen. Das wäre etwas so, wie wenn man den Besuch von Fussballspielen verbietet, weil einige wenige Hooligans sich nicht benehmen können. Aber ich bin mir sicher, diese Themen werden uns weiter beschäftigen.

**Sie haben die Förderung von jungen Berufsleuten erwähnt. Gibt es in der Branche zu wenig Nachwuchs?**

Gutes Bier in hoher Qualität lässt sich nur mit entsprechendem Know-how brauen. Einige Brauereien hatten tatsächlich Mühe, Lehrlinge zu finden. Der Verband engagiert sich seit einigen Jahren für die Stärkung des Brauerberufs. Dies trägt nun erste Früchte. Brauen hat viel mit Emotionen zu tun, wir wollen den Berufsstolz fördern.

Interview: David Strohm

## Tag des Schweizer Bieres

### Handwerk, Kultur und Emotionen

Am Tag des Schweizer Bieres wird jedes Jahr Bierkultur und Brauereitradition erlebbar gemacht. Am kommenden Freitag, 28. April 2017, sowie an zahlreichen Orten auch am Samstag warten die Brauereien des Schweizer Brauerei-Verbandes mit Aktivitäten und Kostproben ihrer Arbeit auf und bringen das jahrtausendealte Handwerk der Braukunst und das Bier als Kulturgut der Bevölkerung näher.

**Freitag, 28. April 2017**

**Allschwil, Kitchen Brew,** 17-24 Uhr. Es wird gebraut und verkostet. Nordamerikanische Filmklassiker und Live-Musik.  
**Appenzell, Brauerei Locher,** 17-19 Uhr. Vor dem Brauquöll am Brauereiplatz Ausschank von Feierabendbier.  
**Baar, Brauerei Baar,** 16-18 Uhr. Zwei Stunden Gratisbier. Musikalische Unterhaltung mit dem Trio Hopfemandli.  
**Basel, Brauerei Fischerstube,** ab 17 Uhr. Präsentation von neun Brauereien der Region. Musik mit den Bell Baronets.  
**Basel, Wardeck-Museum,** 17-22 Uhr. Offener Keller und Stadtführung.  
**Bern, Brauerei A. Egger,** 14-18 Uhr. Traditionelles «Zwickeln» an der Rampe, das Zwickelbier wird gezapft.  
**Interlaken, Rugenbräu,** 17-22 Uhr. Lancierung eines Premium-Bieres, Freibier und Konzert der Band Oltschibach.

**Rebstein, Brauerei Sonnenbräu,** 17-18 Uhr. Freibier, Musik und Unterhaltung.  
**St. Gallen, Brauerei Schützengarten,** 17-18 Uhr. Start ins Wochenende in der ältesten Brauerei der Schweiz.  
**Wettingen, Lägere-Bräu,** ab 16 Uhr. Die Brauerei eröffnet ihren Biergarten auf der Klosterhalbinsel.  
**Winterthur, Doppelleu-Brauwerkstatt,** 16-20 Uhr. Interaktive Spiele auf einem Mini-Parcours und Blindverkostung.  
**Zollikofen, Rugenbräu,** 18-19 Uhr. Ausschank von Freibier, auch im Schloss Reichenbach an der Aare.

**Samstag, 29. April 2017**

**Chur, Brauerei Calanda,** 14-18 Uhr. Tag der offenen Brauerei mit Bier und Wurst, Degustationen, Rundgang durch Brauerei und Abfüllerei und Live-Show mit einem Eisskulpturen-Künstler.



Durstlöschchen an Festwirtschaften im ganzen Land, zum Wohl!

**Luzern, Brauerei Eichhof,** 13-20 Uhr. Festwirtschaft, Degustationen, Brauereibesichtigung, Festwirtschaft mit Jodlerklub und DJs, anschliessend After-Party.  
**Rheinfelden, Feldschlösschen Getränke,** 10-17 Uhr. Tag der offenen Tür mit Live-Musik, Festwirtschaft, Spezialführungen durch die Brauerei, Degustation.  
**St. Gallen, Craft Beer Pub BrüW,** ab 14 Uhr. Tag des Ostschweizer Bieres mit vier Brauern aus der Region.  
**Uster, Brauerei Uster.** 16-18 Uhr. Ausschank von Jubiläumsbier.

**27. bis 29. April 2017**

**Solothurn, 15. Solothurner Biertage, Rythalle.** Schaufenster der neuen Bierkultur: Mehr als 40 Schweizer Klein- und Mittel-Brauereien zeigen einen Querschnitt durch das Brauerei-Schaffen, mit Bierzelt und Biergarten. (dst.)