



gedruckt & mobil suedostschweiz.ch AUSGABE GRAUBÜNDEN Donnerstag, 4. August 2016 | Nr. 210 | AZ 7000 Chur | CHF 3.30

REGION

Das Engadin nervt sich über neue 60er-Zonen

Über Sinn und Unsinn von Temporeduktionen wird derzeit im Engadin und Münstertal heftig diskutiert. Der Auslöser: Drei neue Tempo-60-Zonen sowie ein Überholverbot am Ofenpass. KOMMENTAR UNTEN, SEITE 3



NACHRICHTEN

Orban ärgert EU

Ungarns Ministerpräsident **Viktor Orban** will die Zügel der ungarischen Flüchtlingspolitik wieder selbst in die Hand nehmen – der EU steht ein weiterer Tiefschlag bevor. SEITE 14



REGION

Erlebnis Savognin: Alpenflora mit Postenlauf. SEITE 5



MARKT

Bier: Kleinbrauer sind in Sachen Qualität stark gefordert. SEITE 17



Bilder Yanik Bürkli, Keystone, Marco Hartmann

Wetter heute

Nord- und Mittelbünden



17°/29°
Seite 19

Inhalt

Region	2	Boulevard	15
Churer Kinos	10	Leben	16
Todesanzeigen	11	TV-Programm	18
Forum	12	Wetter / Börse	19
Nachrichten	13	Sport	20

Zentralredaktion Sommeraustrasse 32, Postfach, 7007 Chur, Tel. 081 255 50 50, E-Mail: graubuenden@suedostschweiz.ch
Reichweite 164 000 Leser (MACH-Basic 2015-2) **Kundenservice/Abo** Tel. 0844 226 226, E-Mail: abo@somedia.ch
Inserate Somedia Promotion, Sommeraustrasse 32, 7007 Chur, Tel. 081 255 58 58, E-Mail: inserate@somedia.ch



Es geht gar nicht um das Tempo

Ausgerechnet eine Aktion für mehr Sicherheit sorgt am Ofenpass für rote Köpfe. Ein Erklärungsversuch.

Ein Kommentar von Fadrina Hofmann, Regionalredaktorin



Echt wild, heisst der Slogan des Schweizerischen Nationalparks. Echt wild fahren viele Motorradfahrer und auch Autofahrer auf der Ofenpassstrasse durch den Schweizerischen Nationalpark. Vor allem die wenigen geraden Strecken laden regelrecht ein, endlich den schleichen den holländischen Wohnwagen oder den im Gebirge unsicheren Flachländer weit hinter sich zu lassen. Doch genau das ist seit ein paar Tagen schwieriger geworden. Neu gibt es eine Geschwindigkeitsreduktion auf 60 km/h und ein Überholverbot im Bereich von Parkplätzen und Fussgängerquerungen im Nationalpark. Die Reaktion auf diese Verkehrsberuhigungsmassnahmen hat nicht lange auf sich warten lassen. Grossrat Domenic Toutsch hat den Anfang gemacht und mit seinem Facebook-Post

«Bürgertyrannisierung auf dem Ofenpass» eine Lawine von Reaktionen ausgelöst. Innert kürzester Zeit wurde sein Beitrag 72 Mal geteilt. Unter den Likern sind nicht nur Einheimische, sondern auch Personen aus anderen Teilen der Schweiz oder aus dem Südtirol. Die mehr als 20 Kommentare fallen überwiegend zugunsten des Kritikers aus. Schikane, Abzocke, Witz, Bestrafung der Einheimischen – das sind die Wörter, die immer wieder verwendet werden. Einer spricht sogar von «Diktatur».

Die neutrale Leserin wundert sich: So viel Aufregung wegen drei kurzen Strecken, auf denen man innert eines begrenzten Zeitraums nur mit 60 statt mit 80 km/h fahren darf? Der Fahrer verliert doch nur ein paar wenige Sekunden! Es geht doch um die Sicherheit der Wanderer und der Verkehrsteilnehmer (und der Tiere); Es geht

darum, dass die Touristen nicht über den Haufen gefahren werden, wenn sie sich auf in die Wildnis machen.

Offensichtlich geht es aber um mehr, wie die aktuellen Diskussionen zeigen. Die Leute haben scheinbar genug von Regulierungen. Sie appellieren an die Verhältnismässigkeit, an den gesunden Menschenverstand. Sie wollen Tempo 30 im Wohnquartier, nicht Tempo 60 irgendwo im Nirgendwo. Sie hätten womöglich auch nichts gegen eine Temporeduktion beim Hotel «Il Fuorn», wo im Sommer viele Gäste die Strasse überqueren. Und nun? Die Alternative heisst: Schliessung der Parkplätze P7 und P9. Ob sich dann auch eine Welle der Empörung auf Facebook verbreiten würde?

@ Kontaktieren Sie unsere Autorin: fadrina.hofmann@somedia.ch

INSERAT

Südostschweizimmo.ch
Powered by: **IMMO SCOUT24**

Lust auf Umzug?

SO informiert

Heute Abend ab 18 Uhr

zur vollen Stunde auf TV Südostschweiz

tv.suedostschweiz.ch



Boom: Immer mehr Kleinbrauereien tummeln sich auf dem Markt – hier die Brauerei Garage in Bern.

Bild Peter Klauzner/Keystone

Braukontrollen – damit Hopfen und Malz nicht verloren ist

Bier aus regionalen und Kleinbrauereien wird immer beliebter. Um die nötige Qualität zu erreichen, müssen Brauer enormen Aufwand betreiben. Nicht immer werden die Anforderungen aber erfüllt.

von Michael Wieland

Jill Engelmann ist nicht zufrieden. Soeben hat die Brauerin der «Braubude Basel» nach einem Sudvorgang den Stammwürzegehalt gemessen, um so Rückschlüsse auf den Alkoholgehalt ziehen zu können. «Diese Charge Bier wird viel zu schwach», sagt Engelmann zu ihrem Kollegen Felix Labhart. Seit knapp sechs Jahren stellt die von vier Freunden gegründete «Braubude Basel» Bier her. Zehn bis zwölf Hektoliter Bier entstehen pro Monat in der ehemaligen Backstube einer Bäckerei in Kleinbasel. Neben dem Direktverkauf werden elf Gastrobetriebe in Basel beliefert.

Nach Startschwierigkeiten – die ersten drei Sude waren ungeniessbar – ist die Qualität heute laut Engelmann mehrheitlich konstant. Jeder Produktionsschritt wird protokolliert, um etwa rückverfolgen zu können, aus wel-

chem Malz gebraut wurde. Jede Charge Bier testen die Brauer auf Farbe, Geruch, Geschmack und CO₂-Gehalt. Trotz immer gleichem Rezept kann der Alkohol- und Stammwürzegehalt schwanken. Zurückzuführen ist dies auf die Produktionsbedingungen in der kleinen Brauerei. Am Brautag können etwa unterschiedliche Druckverhältnisse herrschen oder die Temperatur im einfach gestalteten Lager schwankt während des Gärprozesses. Überdies ist das verwendete Rohmaterial nicht immer gleich beschaffen.

Mängel bei zwei Dritteln

Dass es für kleine Brauereien schwierig ist, einen gleichbleibenden Alkoholgehalt über verschiedene Chargen zu gewährleisten, bestätigen Untersuchungen des Kantonslabors Basel-Landschaft. Überprüft wurden letztes Jahr 70 Bierproben aus den Kantonen Basel-Stadt, Basel-Landschaft, Solothurn, Aargau und Bern. Bei 20 der 70

Proben wich der auf den Etiketten deklarierte Alkoholgehalt stärker als die tolerierten 0,5 Volumenprozent ab. Nach oben betrug die Abweichung bis zu 1,9, nach unten gar 3,8 Volumenprozent.

Bei fünf Proben stimmte die Biergattung nicht mehr mit den Angaben überein. Die betroffenen Brauer wurden laut dem Baselbieter Kantonschemiker Peter Wenk angewiesen, ihre

Prozesse zu überprüfen oder die Deklaration auf den Etiketten anzupassen. Probleme stellte das Kantonslabor auch mit Kupfer fest, das sich bei einem unsorgfältigen Brauvorgang aus dem Kessel lösen kann. Bei fünf Proben wurde der Toleranzwert überschritten. Bei 14 Bieren war zudem die Malzart nicht deklariert, was für Allergiker zum Problem werden kann.

Insgesamt wurden bei 47 Proben Mängel aufgedeckt, was 67 Prozent entspricht. Nicht festgestellt wurden Grenzwertüberschreitungen bei krebserregenden Nitrosaminen und gesundheitsschädigendem Styrol.

Stetig verbesserte Qualität

«Sauberes Arbeiten ist für einen Bierbrauer oberstes Gebot», sagt Ulrich Schläpfer, der Präsident der Swiss Homebrewing Society. Zudem sei es wichtig, verschiedene Rezepte auszuprobieren, da es die unterschiedlichsten Malz- und Hopfensorten gebe.

600

Brauereien

Über 600 Brauereien stellen heute in der Schweiz Bier her. Vor 30 Jahren waren es erst knapp 30.

Schläpfer betreibt in Poschiavo die Brauerei «Birreria Pacific». Die Qualität der Heimbrauer-Biere hat sich laut Schläpfer in den vergangenen Jahren jedoch stetig verbessert. Dies zeige sich bei den jährlichen vereinsinternen Bierprämierungen. 250 Mitglieder zählt die Swiss Homebrewing Society. Über 600 Brauereien stellen heute in der Schweiz Bier her. Vor 30 Jahren waren es erst knapp 30.

Genaue Analyse

Vom Boom des Heimbrauens profitiert auch die Basler Brauerei «Unser Bier». Regelmässig führt sie Brauerlebnisse durch, bei denen Teilnehmer eigenes Bier brauen können. Braumeister Florian Schmid steht zudem Brau-Anfängern beratend zur Seite. «Unser Bier» entstand in den Neunzigerjahren. Das erste Mal wurde in einer Spaghettipfanne gebraut. Im vergangenen Jahr machte die Brauerei 2,46 Millionen Franken Umsatz. Auch aufgrund von Vorgaben einzelner Abnehmer arbeitet die Brauerei mit einem Qualitätsmanagement-System, das eine weitreichende Nachverfolgung möglich macht, wie Schmid sagt. Die automatische Sudanlage registriert etwa Werte wie Temperatur und Wassermengen. Zudem arbeitet die Basler Brauerei mit einem externen Labor zusammen, das die Biere regelmässig überprüft. Auch neue Sorten werden vor dem erstmaligen Verkauf im Labor analysiert.

Probe trinken unumgänglich

Dennoch kann es laut Schmid auch bei «Unser Bier» leichte Schwankungen des Alkoholgehalts geben, da sich die Beschaffenheit der Rohstoffe verändert. Wichtiges Kontrollinstrument sei daher noch immer der «Qualitätsschluck»: «Jeder Brauer muss wissen, wie die einzelnen Zwischenprodukte schmecken müssen.» Brau-Anfängern rät Schmid, mit einem möglichst einfachen Bier zu beginnen und so Erfahrung zu sammeln. Nur wer das Handwerk sorgfältig lerne, könne sich verbessern. Misserfolge seien normal.

Stetig verbessern will sich auch die «Braubude Basel». Die Mitglieder lassen sich derzeit in einem Kurs beraten. Neben der Bierverkostung werden dabei auch die Prozesse und die Brautechnik besprochen. Die Brauenden wollen so ihr Wissen erweitern und ihre Sensorik verfeinern, um die Biere «noch besser» gestalten zu können. Bier, das in der «Braubude Basel» den Qualitätstest nicht besteht, wird wenn möglich in der eigenen Bar angezapft und anders deklariert verkauft – oder selber getrunken. (sda)

FRAGE DES TAGES

Trinken Sie ab und zu Bier von Kleinbrauereien?

Stimmen Sie heute bis 18 Uhr ab: suedostschweiz.ch

So brauen auch die Kleinen alkoholfrei

Aus Kostengründen scheuen sich kleine Brauereien oft davor, alkoholfreies Bier selber herzustellen.

Eine von der Hochschule für Life Sciences der Fachhochschule Nordwestschweiz entwickelte Kleinanlage soll jetzt Abhilfe schaffen.

von Michael Wieland

Die neue Anlage stellt mittels feiner Membranfilter alkoholfreies Bier mit beinahe jeder beliebigen Restalkoholkonzentration her. Eine Eigenerfindung ist das Verfahren zwar nicht, wie Wolfgang Riedl, Leiter des Verfahrenstechnikzentrums der Hochschule für Life Sciences (HLS) in Muttenz (Basel-Landschaft), sagt. Neu sei aber, dass die Anlage auf kleinstem Raum Platz finde und vollautomatisch laufe. Das Bier wird bei Lagertemperatur nach dem Brauvorgang entalkoholisiert.

Entstanden sei die Idee zur Entwicklung der Anlage, weil an der Hochschule einmal pro Jahr mit Studenten Bier gebraut werde, sagt Riedl: «Vor sechs Jahren habe ich mir überlegt, wie diese Tradition mittels neustem Wissen mit dem Hochschulbetrieb in Einklang gebracht werden kann.»

Erste Tests positiv

Entwickelt wurde die Kleinanlage in einem Jahr von zwei Mitarbeitern der HLS in Zusammenarbeit mit Industriebetrieben sowie Studenten. Fünf verschiedene Kleinbrauereien ha-

ben den Prototyp der Anlage in den vergangenen Monaten getestet. Drei weitere Unternehmen wollen ihn im kommenden Herbst testhalber in ihrer Brauerei einbauen. «Die bisherigen Rückmeldungen von Brauern sind durchwegs positiv», sagt Riedl.

Gegenüber herkömmlichen Produktionsanlagen für alkoholfreies Bier sei die Entwicklung der HLS für Betriebe zudem erschwinglicher. Anstatt mit einem Millionenbetrag rechnet Riedl für die Grundausstattung mit Kosten von nur einigen Zehntausend Franken. Die Chance, dass die Anlage bald fest

in einer Brauerei eingebaut wird, sieht er als gross an. Erste Offerten an Brauereien sind gemäss Riedl bereits gestellt worden. Die Vermarktung würden jedoch die Industriepartner übernehmen.

Anlage für Kleinstbrauereien offen

Einen weiteren Markt sieht der Dozent in der «Craft-Beer»-Szene, die mit Inhaltsstoffen und Aromen spielt. Deren Biere hätten jeweils einen sehr hohen Alkoholgehalt. Die Anlage mache es möglich, den Alkoholgehalt von zehn bis zwölf Prozent auf den eines «nor-

malen Bieres» mit vier bis fünf Prozent zu bringen, ohne dabei das Aroma zu verlieren.

Die HLS will ihre Entwicklung zudem im derzeit entstehenden Campus-Neubau installieren. Sie soll dereinst auch Kleinstbrauereien zur Verfügung stehen, die aus selbst gebrautem Bier «Alkoholfreies» herstellen wollen. Zudem könne den Studenten damit auf «genüssliche» Art und Weise gezeigt werden, wie mittels Membrantechnik einzelne, unerwünschte Komponenten gezielt aus einem Mehrstoffgemisch abgetrennt werden können. (sda)