

BIERSPEZIALITÄTEN



Besondere Blonde

Der Schweizer Biermarkt ist schon bemerkenswert: Obwohl der Konsum von Gerstensaft seit einiger Zeit stagniert, machen munter jedes Jahr neue Brauereien auf – kaum ein Land kann sich einer so hohen Dichte rühmen, gemessen an der Zahl der Einwohner. Das beliebteste Bier macht dabei mit fast 80 Prozent Lagerbier aus. Gleichzeitig ist ein großes Interesse an Spezialbieren da. Davon wollen wir einige hier vorstellen.

Telse Prahl

In der gesamten Schweiz sind derzeit 623 biersteuerpflichtige Produzenten registriert. Allein seit 2014 sind 100 neue dazu gekommen – und das, obwohl nicht mehr, sondern weniger Bier getrunken wird. Im Vergleich: 1990 lag der jährliche Pro-Kopf-Konsum bei 71 Liter, 2015 sind es nur noch 55 Liter. Hinzu kommen erschwerende Umstände wie Rauchverbot in Kneipen und Bars, die Aufhebung der Untergrenze des Euro-Franken-Kurses sowie eine in den letzten Jahren gestiegene Nachfrage nach ausländischen Bieren. Das alles macht den Absatz von Schweizer Bier nicht gerade einfacher.

Die Großen wie Carlsberg und Heineken dominieren nach diversen Übernahmen gut 80 Prozent des Schweizer Biermarkts – in ihren Sor-

timenten befinden sich bekannte Marken wie Feldschlösschen und Cardinal oder Calanda, Eichhof, Ittingen. Diese sind in der Schweiz etabliert und beliebt, ihr Fortbestand nicht in Frage gestellt, die Konsumenten markentreu. Und: Laut Schweizer Brauereiverband geht der Trend wieder vermehrt in Richtung einheimischer Biere. Das erklärt zum Teil auch den Boom der vielen kleinen Brauereien, die zuletzt entstanden sind, wovon die überwiegende Mehrheit weniger als 15.000 Hektoliter Bier im Jahr produziert.

Das kann Dirk Hany aus der Widder Bar in Zürich bestätigen: „Schweizer trinken eher Schweizer Biere“. An seiner Bar serviert er Klassiker wie Eichhof oder Ittinger Klosterbräu, für die internationalen Gäste gibt es Staropramen, Guinness oder Tannenzäpfle. Er teilt die Beobachtung, dass die kleinen Brauereien derzeit im Aufwind sind.

Toni Schneider, Verkaufsdirektor Heineken Switzerland, stellt zudem fest, dass viele Bierliebhaber immer offener werden, gern mal etwas Neues probieren: „Der vielschichtige Konsument von heute legt zum einen Wert auf Tradition, auf der anderen Seite ist er neugierig und interessiert an Unbekanntem“. Auf diese Entwicklung reagieren die Hersteller, indem sie vermehrt spezielle Abfüllungen ihrer bestehenden Marken lancieren. In dieser Nische ist Wachstum noch möglich.

Ganz am Puls der Zeit, lässt Heineken in einer aktuellen Kampagne die Konsumenten demokratisch unter drei Eichhof-Bierspezialitäten abstimmen, welche sie in Zukunft trinken wollen. Dafür haben die Braumeister in den vergangenen Monaten verschiedene lokal inspirierte Bierstile getestet und schließlich die Geschmacksrichtungen Honig, India Pale Ale und Weisse Eiche ausgewählt. Diese sind nun auf Degustationstour durch die Zentralschweiz unterwegs und wer-

den von Bierliebhabern bewertet. Das Siegerbier kommt 2017 auf den Markt. Aber auch unter den bestehenden regionalen Biermarken bietet Heineken Spezialitäten wie Calanda Bügelbräu oder Ittinger Amber an – letzteres wird mit Hopfen aus dem klostereigenen Garten der Kartause Ittingen hergestellt und mit vier verschiedenen Gersten- und Malzsorten gebraut. Dank der besonderen Rohstoffe erhält es sein typisches Aroma und die Amberfarbe. Ittinger ist eine feste Größe im Schweizer Biermarkt.

Viele Brauereien lancieren neben ihren klassischen Bieren seit jeher Bierspezialitäten. So feiert die Brauerei Schützengarten mit seinem „Chlösti“ in diesem Jahr ein Jubiläum – das St. Galler Klosterbräu gibt es seit nunmehr 20 Jahren. Mit feinen Malz- und Fruchtnoten hat sich das beliebte Amberbier unter den naturtrüben Spezialitäten einen Namen gemacht.

Auch Feldschlösschen – mit einem Sortiment von über 40 eigenen Schweizer Markenbieren die führende Brauerei im Lande – bietet eine Reihe von Spezialitätenbieren an. 2011 wurden beispielsweise unter dem Titel Feldschlösschen Sélection die drei Sorten Amber (auf Eichenholz gereift), Hopfenperle (mit feiner Hopfennote) und Dunkle Perle (aus dunklem Gerstenmalz) auf den Markt gebracht. Zum selben Haus, nämlich Carlsberg, zählt auch Cardinal. Die Kreation Cardinal Brunette ist ein bodenständiges, süffiges Schweizer Ale Bier, mit feinen Röstaromen und einem malzigen, hopfenbetonten Geschmack. Es wird in Sion gebraut, wo Philippe Riem seit 35 Jahren als Brauer für Cardinal arbeitet. Sein Freund Markus Brendel entwickelte das Bier – ein Zeichen echter Freundschaft und ein Statement Schweizer Braukunst.

Wert auf Tradition und Nachhaltigkeit legt ebenfalls die Brauerei Locher: In Zeiten technischen Fortschritts versucht sie, alter Braukunst treu zu bleiben und möglichst viel von Hand zu machen. 1996 holte Locher Braugerste in die Schweiz zurück und machte den kommerziellen Anbau für die Bauern wieder lukrativ. Heute ist die Brauerei der größte Abnehmer von Schweizer Braugerste und sichert damit die Qualität ihrer Brauprodukte. „Trotz erschwelter Bedingungen – steiles Gelände, extreme Witterung, steinige Böden – bietet der Anbau klare Vorteile“, erklärt Karl Locher, Mitinhaber des Familienunternehmens. „Die Gerste reift zu einem späten Zeitpunkt und wächst bei hohem Sonnenstand“. Der Anbau auf den höchstgelegenen Braugerstenfeldern Europas steigert die Qualität: Die intensive Sonneneinstrahlung und die starken Kälteeinbrüche verleihen der Gerste besondere Kraft. Mit der gleichen Passion entwickelt die Brauerei neue Biere – so gibt es mittlerweile über 25 verschiedene Sorten, darunter Spezialitäten wie das Holzfass-Bier, ein naturtrübes Bier mit prägnanter Eichen-

holznote. Oder Schwarzer Kristall – ein 6,3-prozentiges Starkbier von gewitterschwarzer Farbe, das mit Aromen von Röstkaffee, schwarzer Schokolade und Lakritz überrascht.

Eine eher leichte, überwiegend an weibliche Biertrinker adressierte Spezialität lancierte 2015 die Brauerei Falken: „Adam & Eva“ – eine Schweizer Vermählung von alkoholreduziertem Falken Bier (3,7% Vol.) und Apfelsaftkonzentrat aus der lokalen Mosterei Möhl. Mit 55 Mitarbeitern beliefert die unabhängige und regionale Schweizer Brauerei Kunden von Schaffhausen bis zum Bodensee, Zürich und Aargau.

Ob alle diese Maßnahmen den Bierkonsum ankurbeln, bleibt die Frage. Eines lässt sich festhalten: Insgesamt ist das Biertrinken eine Philosophie für sich. „Es ist immer eine Wettersache“ weiß Dirk Hany. „Wenn es zu kalt ist, wird kein Bier getrunken, wenn es zu heiß ist, allerdings auch nicht“. Möge der Sommer 2016 wohltemperiert verlaufen, um den Schweizer Bierdurst anzuheizen. Oder wie Rugenbräu es im Marketingtext seines „Sommer Böckli“ formuliert: „Der Sommer ist kurz und somit ist auch das naturtrübe Stark-Bier nur für kurze Zeit erhältlich. Prosch!“.



Jedes Jahr wird gemeinsam mit Kunden die Hopfenernte in der Kartause Ittingen gestartet.



Sennen bei einem verdienten Schluck Appenzeller Bier



Die Schweizer Bierwelt ist vielfältig und heterogen.



BIERSPEZIALITÄTEN



1. Feldschlösschen Hopfenperle hat eine feine Hopfennote mit leicht fruchtigem Aroma.
2. Die Dunkle Perle verdankt ihre Farbe und das herbittere Aroma dunklem Gerstenmalz.
3. Das Amberbier aus der Feldschlösschen Sélection – ein auf Eichenholz gereiftes Spezialitätenbier mit 5,2 % Vol.
4. Adam & Eva, die Novität der Brauerei Falken, ist ein kohlenensäurehaltiges Mischgetränk aus Bier mit einem Anteil Möhl Apfelsaft.

5. Cardinal Brunette ist eine Hommage an den Braumeister. Feldschlösschen steht seit 1876 für traditionsreiche Schweizer Braukultur.
6. Ittinger Amber ist feingehopft, mit Röstaromen und einem Hauch Nuss und Karamell. Der Hopfen stammt von der Kartause Ittingen.
7. Calanda Bügel, die Bierspezialität aus Chur – ausgewogenes Malz- und Hopfenprofil, fruchtiger Körper, elegant-herber Nachtrunk.
8. Mit 7 % Vol. ist das Summer Böckli von Rugenbräu was für echte Kerle.

BIERSPEZIALITÄTEN



Das Appenzeller Schwarzer Kristall wird mehrere Monate gelagert, bevor es in den Handel kommt.



Das Appenzeller Holzfass-Bier überzeugt mit seinem leicht süßlichen Eichenholz-
aroma.



Im Frühling 1996 präsentierte die Brauerei Schützengarten mit Klosterbräu ihr erstes naturtrübes Bier.



Drei Eichhof-Bierstile, unter denen die Innerschweiz wählen kann: Honig, India Pale Ale und Weiße Eiche.

BEZUGSQUELLEN

Brauerei Falken AG

(Adam & Eva)
 Brauereistr. 1
 8201 Schaffhausen
www.falken.ch

Feldschlösschen Getränke AG

(Feldschlösschen Selection, Cardinal)
 Theophil-Roniger-Strasse
 4310 Rheinfelden
www.feldschloessen.com

Brauerei Locher AG

(Holzfass-Bier, Dunkler Kristall)
 Industriestr. 12
 9050 Appenzell
www.appenzellerbier.ch

Heineken Switzerland AG

(Calanda, Eichhof, Ittinger)
 Obergrundstr. 110
 6002 Luzern
www.heineken.com

Brauerei Schützengarten AG

(Klosterbräu)
 St. Jakob-Str. 37
 9004 St. Gallen
www.schuetzengarten.ch

Rugenbräu AG

(Summer Böckli)
 Wagnerenstr. 40
 3800 Matten bei Interlaken
www.rugenbraeu.ch