

Die Vielfalt in der Brauereilandschaft spiegelt eine zunehmend anspruchsvolle Nachfrage. Mehr Interesse für die Bierkultur zeigen mittlerweile auch Frauen und Junge.

RENATE DUBACH

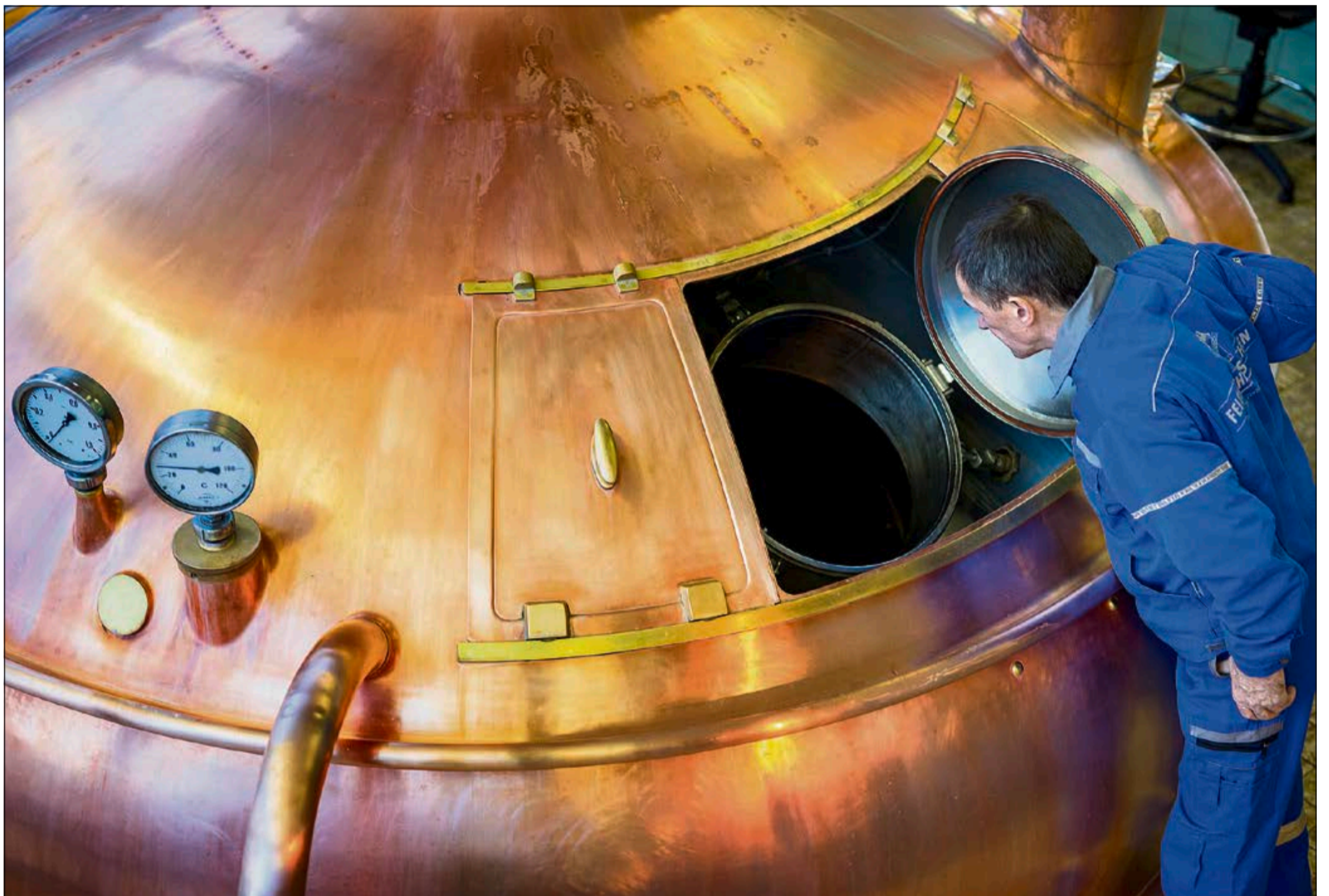
Der Ausdruck «Craft Beer» ist in vieler Munde – das Produkt selber allerdings noch nicht: «Noch befindet sich die Craft-Beer-Bewegung in der Schweiz – und vor allem in der Deutschschweiz – am Anfang», heisst es bei einer der jüngsten Brauereien des Landes, der 2012 gegründeten Doppelleu Brauwerkstatt AG in Winterthur. «Craft Beer» ist keine präzise Beschreibung, es bedeutet, dass ein Bier handwerklich hergestellt worden ist – und was das genau heisst, ist unklar.

Der Ausdruck kommt aus den USA. Dort wurde 1979 das Bierbrauen für den Privatgebrauch legalisiert, und sofort entstanden unzählige kleine «Garagenbrauereien», die viele verschiedene Biere herzustellen und zu verkaufen begannen – mit zunehmendem Erfolg. Heute ist ein Fünftel des Biers, das in den USA getrunken wird, Craft Beer. Der amerikanische Brauereiverband hat für diese Anbieter folgende Definition verfasst: Als «Craft Brewery» darf sich eine Firma bezeichnen, wenn sie unabhängig und inhabergeführt ist und weniger als 10 Mio. Hektoliter pro Jahr produziert. So viel zum Thema «handwerklich» in den USA.

Nur 2 Prozent der Schweizer Produktion entfallen auf Craft Beer

In der Schweiz werden jährlich insgesamt 3,4 Mio. Hektoliter Bier produziert. Im amerikanischen Verständnis dürfen sich demnach hierzulande alle Brauereien mit dem Begriff «Craft» schmücken. Allerdings versteht man in der Schweiz unter Craft Beer in erster Linie ein «etwas anderes» Bier, eines mit viel Geschmack und Charakter. In zweiter Linie geht es auch um mehr Abwechslung im Biersortiment, um Spezialitäten, gerne auch saisonale oder regionale. So aufgefasset, fallen nur 2 Prozent der Gesamtproduktion in den Bereich Craft Beer.

Bei Doppelleu in Winterthur ist Variantenreichtum Programm. Dem kreativen Brauer stünden beim Einsatz von Malz, Hopfen und Hefe grenzenlose Möglich-



Bei aller notwendigen Technik entsteht kein gutes Bier ohne das geübte Auge und die feine Nase des Brauers.

Brasserie Valaisanne/Pascal Gertschen

Das Handwerk des Brauens und Geniessens



«Gerade Junge und Frauen sind neugierig und wissen viel über Bier.»

Jörg Schönberg
Mitbegründer Brauerei Doppelleu

keiten offen, heisst es im Porträt der Firma, die ihr jährliches Produktionsvolumen in etwa zweieinhalb Jahren von 5000 auf 35 000 Hektoliter Bier erhöht hat und zurzeit 14 verschiedene Biere anbietet.

«Ich denke, wir haben mit unseren Bieren den richtigen Moment erwischt. Die Konsumenten, gerade auch Junge und Frauen, wissen

viel über Bier, sie interessieren sich dafür, wo es hergestellt wird und was drin steckt», sagt Jörg Schönberg, der die Brauerei mit Philipp Bucher gegründet hat. Ihre Biere seien obergärig, und dank des verwendeten Aromahopfens hätten sie auch einen et-

was fruchtigeren Geschmack als herkömmliche.

Etwas länger im Geschäft ist die älteste eigenständige Brauerei der Schweiz, die 1779 gegründete St. Galler Brauerei Schützengarten. Die 220 Mitarbeitenden brauen jährlich 175 000 Hektoliter Bier, aktuell in 16 Sorten. 40 Prozent davon sind Spezialitäten. «Craft Brewing meint handwerklich gebrautes Bier. Bei uns arbeiten sieben Braumeisterinnen und Braumeister, die ihr Handwerk verstehen und auch Spezialitäten wie das Gallus 612, ein dunkles Ale, brauen. Dennoch besetzen mittelständische Brauereien wie wir nicht jede Marktnische. Indian Pale Ales, also obergärige Biere, die stark gehopft werden, sind momentan Imbegriff eines Craft Beers. Aber für diese gibt es nur einen kleinen Markt», sagt der Technische Direktor Martin Ketterer dazu.

Und zu den ausländischen Aromahopfen sagt er: «Solche aus den USA oder Neuseeland sind zurzeit zwar trendig, seit langer Zeit wachsen aber mit die besten Aromahopfen der Welt fast vor der Haustüre in Tettng am Bodensee. Solche hochfeinen Aromahopfen können mehr als zehn Mal so teuer sein wie normale Bitterhopfen. Das Wichtigste beim Hopfen ist die richtige Dosage, und wann und wie ich ihn ins Bier bringe.»

«Der Renner» seien IPA in den vier Erzbierschof-Bars, sagt Toni



«Mit die weltweit besten Aromahopfen wachsen vor unserer Haustüre am Bodensee.»

Martin Ketterer
Techn. Dir. Brauerei Schützengarten

Flückiger, der Gründer dieser Bars, die es mittlerweile im Berner Vorort Liebefeld sowie in den Städten Bern, Winterthur und Zürich gibt. Ohnehin mache Bier gerade einen tiefgreifenden Imagewandel durch, meint Flückiger: «Es ist wie beim Wein. In den 1970er-Jahren gab es in den Restaurants Roten und Weissen, und niemand hatte eine Ahnung von Traubensorten oder Produktionsweise. Heute kann es sich keiner mehr leisten, schlechten Wein anzubieten.»

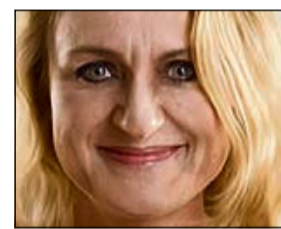
Es geht auch um die Wahl des richtigen Glases

Beim Bier sei es ähnlich. Es gebe zwar immer noch Wirte, die nur gerade zwei Biere im Angebot führten, aber er gehe davon aus, dass sie sich das nicht mehr leisten könnten – weil die Gäste in der Welt herumreisten, verschiedene Biere kennenlernten und zu Hause nicht auf ein interessantes Bierangebot verzichten wollten, sagt Flückiger. 77 Zapfhähnen gibt es in den vier Erzbierschof-Bars, hinzu kommen etliche Flaschenbiere. Damit dürfe man dem Thema «Abwechslung beim Bierangebot» gerecht werden.

«Wir sind punkto Bierkultur immer noch ein Entwicklungsland», sagt auch Carmen Wyss. Die Kommunikationsfachfrau arbeitet bis vor zwei Jahren bei einem grossen Bierkonzern und hat sich im Frühling 2013 an einem achtstägigen Kurs zur Biersommelière aus-

bilden lassen. Gastroisue und der Schweizer Brauereiverband bieten in Kooperation jährlich zwei Ausbildungsgänge dazu an.

Wyss findet Bier «viel spannender als Wein, weil es facettenreicher ist». Im Kurs geht es nicht nur um Sensorik, Theorie, Bierstile und Bierkarten, es geht auch um die richtige Glaswahl und um die Kombination von Bier und Essen. «Man findet von der Vorspeise bis zum Dessert immer ein passendes Bier. Beispielsweise passt Frischkäse zu hellem Weizenbier, ein Porterbier mit seinen Schokoladennoten geht sehr gut zu einem Brownie, helles Fleisch zu hellem Bier,



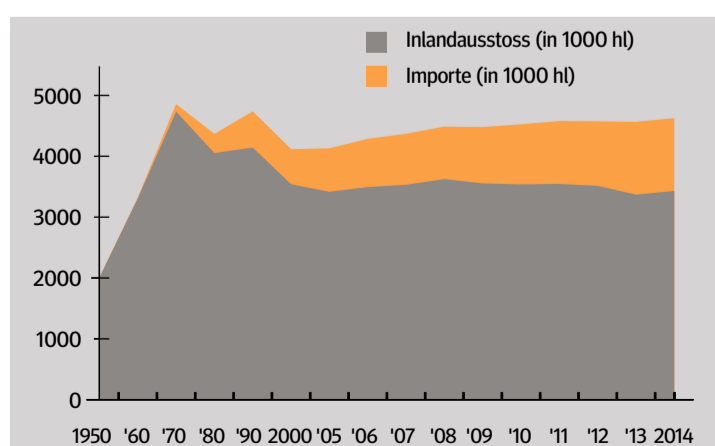
«Frauen trinken Bier ähnlich wie Wein, statt einen grossen Schluck zu nehmen.»

Carmen Wyss
Biersommelière

Fleisch an dunklen Saucen zu dunklen, kräftigen Bieren.»

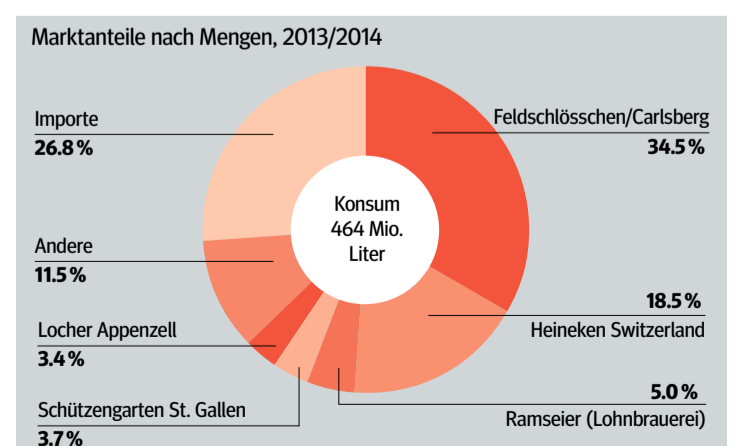
Wyss rät zudem, Bier «richtig» zu trinken: «Gerade Frauen trinken Bier ähnlich wie Wein, sie nehmen Schlückchen. Man sollte einen herzhaften Schluck nehmen und die Geschmacksintensität mit dem ganzen Gaumen aufnehmen.» Die Biersommelière wird ab kommenden September ihr Wissen weitergeben: Sie startet in Luzern und in Zug mit jeweils dreistündigen Klubschule-Kursen mit dem Titel «Bier von Frau zu Frau». Auch in diesem Bereich holt Bier also auf. Ob es je zum Wein aufschliessen wird?

Stetig wachsende Einfuhren



Die wachsende Biervielfalt ist umso bemerkenswerter, als der Inlandsausstoss sinkt und der Importdruck steigt. Quelle: Eidg. Zollverw.

Zwei Konzerne dominieren Markt



Auf die Markenportfolios von Carlsberg und Heineken entfällt mehr als die Hälfte des Bierkonsums in der Schweiz. Quelle: Der Bund