

Editorial

Sehr geehrte BiergeniesserInnen

Es freut mich ausserordentlich, Ihnen die erste Ausgabe unseres Newsletters BIER & WIR vorlegen zu können. Wir werden Sie von nun an regelmässig über Neuigkeiten aus der vielfältigen Bier- und Braubranche Schweiz informieren. Wir werden aber auch politische, gesellschaftliche und wirtschaftliche Entwicklungen aus einem bierigen Blickwinkel beleuchten und uns nicht scheuen, diese zu kommentieren.

In dieser Ausgabe befassen wir uns unter anderem mit den vielen Brauerei-Gründungen, den in den Schweiz gebrauten Bierstilen und dem Einfluss eines Grossevents wie die Fussballeuropameisterschaft auf den Bier-Konsum.

Wir laden Sie ein, uns auf der Entdeckungsreise zu begleiten.

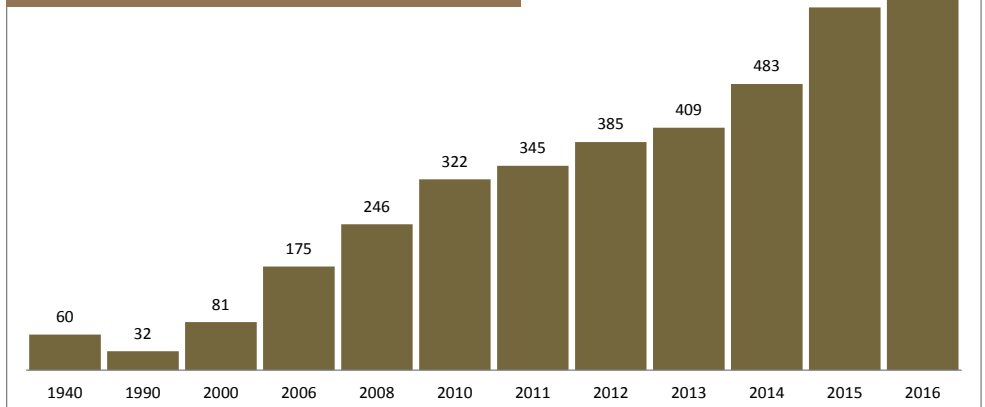
Hopfen und Malz – Gott erhalt's



M. Kreber

Marcel Kreber
Direktor Schweizer Brauerei-Verband

Anzahl Brauereien in der Schweiz von 1940 bis 2016



Brauerei-Boom ohne Ende?

1990 führte die Eidgenössische Zollverwaltung 32 biersteuerpflichtige Brauereien in ihrem Register. Ein Vierteljahrhundert später waren es 612. Und aktuell deutet vieles darauf hin, dass Ende 2016 die Schweiz über 700 offizielle Braustätten aufweist. Was sind die Gründe für diese Entwicklung und wie sehen die Perspektiven aus? Eine Einschätzung.

Ein wichtiger Grund für diesen Boom ist sicherlich die liberale Gesetzgebung. Wer in der Schweiz Bier braut, ist grundsätzlich steuerpflichtig. Eine Ausnahme bildet das Brauen für den Eigenkonsum. Dieser ist auf 400 Liter pro Jahr begrenzt. Wird mehr gebraut oder das Bier verkauft, setzt automatisch die Steuerpflicht ein, mit der Konsequenz, dass die Brauerei – und mag sie noch so klein sein – im Verzeichnis der steuerpflichtigen Inlandbrauereien geführt wird. Eine abgeschlossene Berufsausbildung im Brauwesen als Voraussetzung für die Gründung einer Brauerei schreibt der Gesetzgeber nicht vor.

Natürlich hat neben den rechtlichen Rahmenbedingungen auch die von den USA überschwappende Craft-Beer-Bewegung für Brau-Begeisterung gesorgt. Bier brauen ist in. Bier wird vermehrt als Trend-Getränk wahrgenommen, welches es zu entdecken gilt. Es wird gebraut, was das Zeug hält. Die Biervielfalt ist riesig und die Aufmerksamkeit durch die Bevölkerung wächst stetig und das ist auch gut so! Wenn es um die Frage der Zukunftsperspektiven geht, dann fällt die Antwort genau so vielfältig aus, wie das aktuelle Abbild der Braulandschaft Schweiz. Tatsache ist, dass die 50 grössten Brauereien in der Schweiz für über 99 Prozent des schweizerischen Bierausstosses stehen. Jede von ihnen braut über 100'000 Liter Bier pro Jahr. Ihnen gemeinsam

ist, dass sie über professionelle Strukturen mit ausgebildeten Brauern (3-jährige Lehre zum Lebensmitteltechnologe Schwerpunkt Bier) und Braumeistern verfügen. Viele brauen seit Generationen und sind in Familienbesitz. Diese Brauereien spüren den gestiegenen Margen- und Preisdruck und sind dem schwachen Euro sowie der wirtschaftlichen Verunsicherung mit der ganzen Härte ausgesetzt. Auch der seit Jahren stagnierende Bierkonsum bereitet Sorgen.

Will man als Brauerei überleben und die Löhne der Belegschaft bezahlen können, sind effiziente und professionelle Betriebsabläufe und das Brauen von qualitativ hochstehenden Bieren mit entsprechender Vielfalt Grundbedingungen. Es liegt auf der Hand, dass eine nebenberuflich oder als Hobby betriebene Brauerei – wohl andere – aber nicht die gleichen Herausforderungen zu meistern hat.

Es ist davon auszugehen, dass der Gründungsboom die nächsten Jahre anhält. Klar ist aber auch, dass die Zeit der Konsolidierung einsetzen wird. Es liegt zudem in der Sache, dass einige das Hobby Bierbrauen wieder aufgeben, neue kommen hinzu. Fakt ist aber, dass der Schweizer Bevölkerung rosige Bierjahre bevorstehen. Die Biervielfalt wird wachsen und so auch das Verständnis für dieses jahrtausendealte Kulturgut, welches immer wieder von neuem zu entdecken gilt.

SCHWEIZER BRAUEREI-VERBAND

Der SBV wurde am 19. April 1877 gegründet und ist die Branchenorganisation der Schweizer Brauwirtschaft. Die SBV-Mitgliedsbrauereien decken 96 Prozent der inländischen Bierproduktion ab und brauen über 260 Qualitätsbiere. Die schweizerische Brauwirtschaft erzielt einen Umsatz von über einer Milliarde Franken. Rund 48'000 Arbeitsplätze sind direkt und indirekt mit ihr verbunden.



Baschi erhält den Bierorden 2016

Am Freitagabend, 29. April 2016, am Tag des Schweizer Bieres fand in Zürich das traditionelle Ordensfest „ad gloriam cerevisiae“ (zum Ruhme des Bieres) statt. Vor zahlreichen Gästen aus Politik, Wirtschaft und Kultur wurde dem bekannten Sänger Baschi der goldene Bierorden durch den Schweizer Brauerei-Verband verliehen.



Hopp Schwiiz: Hat die Fussball-EM Einfluss auf den Bier-Konsum?

Dieser Einfluss ist tatsächlich vorhanden. Wenn die Schweizer Fussballnationalmannschaft gut spielt und lange in einem Turnier verbleibt, sind auch die Gelegenheiten, Fussball mit einem frischen, kühlen Bier zu schauen, zahlreicher. Und wenn dann noch das Wetter stimmt, dann ist klar von einer grösseren Nachfrage auszugehen. Hingegen haben über das ganze Jahr gesehen, warme, sonnige Frühlings- und Sommermonate bis höchstens 28 Grad einen viel grösseren Einfluss als solche Grossanlässe.

Einige in der Schweiz gebraute Bierstile:

Lagerbier:	Meistgetrunkene Biersorte; mild gehopft, untergärig
Spezialbier (Pilsner Bier):	Offt etwas stärker gehopft; kräftiger eingebraut, meist untergärig
Dunkles Lager-/Spezialbier:	Aus dunklem Malz gebraut, aromatisch, mit einer Restsüsse oder als eher bittere Variante
Naturtrübes Bier:	Ungefiltertes Bier, auch als Zwickelbier, naturtrüb, Kräusenbier oder Kellerbier bezeichnet
Weizenbier (Weissbier):	Unter Zusatz von Weizen oder Weizenmalz gebraut, obergärig, hefetrüb oder klar, stark kohlen-säurehaltig, fruchtiges Aroma
Starkbier (Bockbier):	Vollmundig, aromatisch, erhöhter Alkoholgehalt, untergärig oder obergärig
Festbier:	Traditionell auf Ostern und Weihnachten stärker gebranntes Bier, Spezial-/Starkbier, untergärig oder obergärig
Amber:	In der Schweiz als Bierstil etabliert, Bezeichnung bezieht sich auf Bernsteinfarbe, süsslich oder bitter, malzbetont, Karamellnoten
Schwarzbier:	Trockenes Vollbier mit deutlicher Röstaromatik
Pale Ale (India Pale Ale etc.):	Intensiv hopfenaromatisches und bitteres, obergäriges Vollbier
Porter/Stout:	Englische, obergärige Bierspezialität mit Karamell- und Röstaromen, das körperreiche Stout weist noch intensivere Röstaromen auf
Hafer-, Dinkelbier etc.:	Biere, die ihren Namen nach einem der Ausgangsstoffe, die beim Brauprozess mitverwendet werden, tragen
Mais-, Reisbier:	Unter Zusatz von Mais oder Reis hergestellt, untergärig, leicht, spritzig
Mehrkornbier:	Unter Zusatz von Getreide verschiedener Arten (vermälzt/unvermälzt) hergestellte Biere
Holzfassgereiftes Bier:	Durch die Lagerung im Holzfass nimmt es den typischen Geschmack des Holzes an
Leichtbier (alkoholarm):	Reduzierter Alkoholgehalt (max. 3 % vol), weniger Kalorien
Biermischgetränke:	Bestehen aus Bier und anderen Getränken (Limonaden, Spirituosen, Cider usw.), Alkoholgehalt, Bieranteil sowie Art und Anzahl anderer Komponenten sind unterschiedlich, bekanntes Beispiel: Panaché
Alkoholfreies Bier:	Praktisch ohne Alkohol (max. 0,5 % vol), produziert entweder durch die Herstellung von Bier mit anschliessendem Entzug des Alkohols oder der Anwendung eines Verfahrens mit Beeinflussung der Gärung, sodass weniger Alkohol entsteht

FIND US ON...



@info_bier



@schweizerbiere



@schweizerbier

Seit einigen Monaten bespielt der Schweizer Brauerei-Verband verschiedene Social Media-Kanäle. Es würde uns freuen, wenn Sie uns „folgen“, „ liken“, „retweeten“ usw.