



Editorial

Sehr geehrte BiergeniesserInnen

Diese Ausgabe widmet sich dem alkoholfreien Bier, welches sich einer immer grösser werdenden Beliebtheit erfreut. Wussten Sie, dass die Schweiz in der Produktion alkoholfreier Biere schon früh eine Vorreiterrolle einnahm? So braute die Brauerei Haldengut bereits um 1908 das alkoholfreie Bier "Perplex". Weiter gehen wir im Artikel der Frage nach, wieso alkoholfreie Biere bis 0,5 Volumenprozent Restalkohol enthalten dürfen und wie unser Bundesamt für Gesundheit diesen Umstand einschätzt.

Die Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers steht vor der Tür und mit der Krones AG konnte ein weiteres "bieriges" Unternehmen als Hauptsponsor gewonnen werden. Das freut mich ausserordentlich. Ich lade Sie ein, die Krones AG im aufgezeichneten Interview näher kennen zu lernen.

Dieses Jahr ist es auch möglich, als Zuschauer das Halbfinale und Finale der Schweizer Meisterschaft zu besuchen. Der Eintritt ist frei, jedoch ist die Platzzahl beschränkt. Melden Sie sich bei Interesse bitte auf der offiziellen Website an:
www.sm.bier-sommelier.ch

Eine bierige Lektüre wünscht Ihnen



M. Kreber

Marcel Kreber
Direktor Schweizer Brauerei-Verband



Alkoholfreies Bier im Trend

Alkoholfreies Bier erfreut sich in der Schweiz zunehmender Beliebtheit. Mittlerweile sind rund 3% aller in der Schweiz konsumierten Biere alkoholfrei, Tendenz steigend. Beim alkoholfreien Bier sorgen verschiedene Varianten für eine Vielfalt, welche nicht nur Autofahrer erfrischt.

Alkoholfreies Bier kann auf verschiedene Arten gebraut werden. Grundsätzlich gibt es zwei gebräuchliche Verfahren: Bei der einen Variante wird die Gärung vorzeitig gestoppt. Dies wird einerseits erreicht durch das Entfernen der Hefe aus der gärenden Bierwürze, sobald 0,5 Volumenprozent Alkohol gebildet wurden. Andererseits kann eine Hefe eingesetzt werden, die keinen Malzzucker vergärt und die Gärung so von alleine stoppt, sobald die wenigen anderen vergärbaren Zucker umgewandelt wurden. Bei der anderen Brauart wird einem fertigen Bier der Alkohol entzogen. Dies kann einerseits mittels Vakuumdestillation thermisch erfolgen oder andererseits mittels einer Filtration, bei der das Bier an einer speziellen Membran vorbeigeführt wird, die hauptsächlich nur den Alkohol passieren lässt. Theoretisch könnte von jedem Bierstil eine alkoholfreie Variante hergestellt werden. Am beliebtesten sind momentan alkoholfreie Lager- und Weizenbiere. Aber weitere Varianten wie hopfengestopfte Ales oder alkoholfreie Biermischgetränke werden immer häufiger nachgefragt.

Trend zum Alkoholfreien?

In Deutschland stieg der Konsum alkoholfreier Biere von 2,3 Millionen Hektoliter im Jahr 2007 auf über 6,2 Millionen Hektoliter im Jahr 2017 und somit auf 6% der

gesamten deutschen Bierproduktion. Die Schweiz war in Sachen alkoholfreier Biere eine Vorreiterin, so hatte die Brauerei Haldengut bereits 1908 das alkoholfreie "Perplex" gebraut. In den 1960er-Jahren brachten mehrere Schweizer Brauereien alkoholfreie Varianten ihrer Biere auf den Markt und konnten diese auch erfolgreich exportieren.

2017 beträgt der Anteil der alkoholfreien Biere an der gesamten Bierproduktion gegen 3%. Die gestiegene Vielfalt bei den alkoholfreien Biere und das Ansehen in der Bevölkerung werden den Anteil wohl weiter wachsen lassen. In Deutschland ist alkoholfreies Bier vor allem auch bei Sportlern beliebt, da es vergleichsweise wenige Kalorien enthält und den Körper mit wertvollen und essentiellen Inhaltsstoffen wie Mineralien, Vitaminen und Spurenelementen versorgt. Zudem sind alkoholfreie Biere oftmals isotonisch und können vom Körper besonders leicht verwertet werden.

Das ist ja gar nicht alkoholfrei!?

Obwohl es auch alkoholfreie Biere mit 0,0 Volumenprozent Alkohol gibt, können aufgrund der oben beschriebenen Herstellungsprozesse gewisse alkoholfreie Biere bis zu 0,5 Volumenprozent Restalkohol enthalten. Laut der Schweizer Getränkeverordnung ist dies zulässig, wie Artikel 2 festhält: "Der

SCHWEIZER BRAUEREI-VERBAND

Der SBV wurde am 19. April 1877 gegründet und ist die Branchenorganisation der Schweizer Brauwirtschaft. Die SBV-Mitgliedsbrauereien decken über 95 Prozent der inländischen Bierproduktion ab und brauen mehr als 300 Qualitätsbiere. Die schweizerische Brauwirtschaft erzielt einen Umsatz von über einer Milliarde Franken. Rund 48'000 Arbeitsplätze sind direkt und indirekt mit ihr verbunden.

Ethylalkoholgehalt von alkoholfreien Getränken darf bezogen auf das trinkfertige Getränk 0,5 Volumenprozent nicht überschreiten." Hier ist auch der für die Etikettenbeschriftung alkoholischer Getränke geltende Toleranzwert von 0,5 vol nicht anwendbar, was bedeutet, dass alkoholfreie Biere effektiv über maximal 0,5 Volumenprozent Alkohol verfügen. Übrigens ist auch in gewissen Säften, Bananen oder ungetoastetem Toastbrot Alkohol enthalten. Der Restalkohol in alkoholfreien Bieren macht jedoch eine so geringe Menge aus, dass er keinerlei physiologische Auswirkungen auf den menschlichen Körper hat. Dies

bestätigte Daniel Dauwalder, Sprecher des Bundesamtes für Gesundheit, in einem Interview mit nau.ch bestätigte: "Alkoholfreies Bier enthält Alkohol in so geringen Mengen, dass das BAG das Risiko für alkoholbedingte gesundheitliche Schäden als sehr klein einschätzt." Eine Studie der Universität Freiburg (D) von 2012 belegte, dass der forcierte Konsum alkoholfreier Biere nicht zu Veränderungen der Blutalkoholkonzentration führt. Die Studie bestätigte ebenfalls, dass der Genuss alkoholfreier Biere keinen Anlass gibt, "eine psychophysische Alkoholwirkung in Erwägung zu ziehen".



KRONES



SCHWEIZER MEISTERSCHAFT
DER BIER-SOMMELIERS
2018

Krones ist Hauptsponsor der Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers

Mit Krones konnte ein weltweit tätiges und führendes Unternehmen aus dem Bereich des Anlagen- und Maschinenbaus für die Getränkeindustrie als Partner gewonnen werden. Die Krones Brau-, Abfüll- und Verpackungsanlagen sind mitverantwortlich, dass Bier-Sommeliers qualitativ hochstehende Biere in ansprechenden Verpackungen geniessen können.

Herr Nöst, Sie sind seit 2015 als Geschäftsführer für die Schweizer Niederlassung der KRONES AG verantwortlich. Was zeichnet Ihr Unternehmen aus?

René Nöst: Mit dem bekannten Produktangebot von Krones können nahezu alle Bedürfnisse von kleinen bis grossen Brauereien und Getränkeherstellern abgedeckt werden.

Für die Schweizer Kunden sehe ich vor allem unsere Präsenz vor Ort als entscheidenden Vorteil. Mit 30 Mitarbeitenden in den Bereichen Vertrieb und Service können wir eine aussergewöhnliche Kundennähe bieten, die in der Schweiz einzigartig ist.

Florian Galler: Ein echter Mehrwert sind auch die beruflichen Erfahrungen

unseres Teams. Mit unserer Mannschaft decken wir nicht nur die Bereiche Maschinenbau, Mechanik, Elektrik und Automation ab, sondern auch die Verfahrenstechnik und Mikrobiologie. Fast alle Kollegen haben, bevor sie zu Krones gekommen sind, Erfahrungen in Produktionsbetrieben sammeln können, sei es als Produktionsleiter, Projektmanager oder in der Instandhaltung.

Welchen Mehrwert kann KRONES den Kleinbrauereien bieten?

Galler: Mit unserem Kleinsudhaus MicroCube bieten wir professionelle Brautechnik ab 5hl Sudgrösse an. Überzeugend ist auch unsere KOSME-Abfüll- und Etikettiertechnik. Wir bieten

Maschinen ab einer Leistung von 1500 Flaschen / Stunde an und können auch hierfür den Vorort-Service bieten.

Welche Gründe haben KRONES bewogen, sich als Hauptsponsor bei der Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers zu engagieren?

Nöst: Wir möchten unsere Verbundenheit mit den Brauereien und der Bierkultur unterstreichen, denn wir teilen mit den Bier-Sommeliers den Enthusiasmus für das Kulturgut Bier.

Das Interview führte Christoph Lienert. Interviewpartner waren Florian Galler (Vertrieb Schweiz) und René Nöst (Geschäftsführer Schweiz)

FIND US ON...

Der Schweizer Brauerei-Verband ist auf verschiedenen Social Media-Kanälen aktiv und versorgt Bier-Fans mit Neuigkeiten, Fakten und Bier-Relevantem. Es würde uns freuen, wenn Sie uns "followen", " liken", "retweeten" usw.



@info_bier



@schweizerbiere



@schweizerbier