

Bier

# Kontrollen in Brauereien



1 / 1

Damit die Qualität stimmt wird auch die Bierherstellung kontrolliert.  
(Bildquelle: Dennis Skley)

**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, wie Untersuchungen des Baselbieter Kantonslabors zeigen.**

Jill Engemann ist nicht zufrieden. Soeben hat die Brauerin der BrauBudeBasel nach einem Sudvorgang den Stammwürzegehalt gemessen, um so Rückschlüsse auf den Alkoholgehalt ziehen zu können. «Diese Charge Bier wird viel zu schwach», sagt Engemann zu ihrem Kollegen Felix Labhart, der ebenfalls der Brauleitung angehört.

Seit knapp sechs Jahren stellt die von vier Freunden gegründete BrauBudeBasel Bier her. Gebraut wird seit Ende 2012 im Kleinbasel. Zehn bis zwölf Hektoliter Bier entstehen pro Monat in der ehemaligen Backstube einer Bäckerei. Neben dem Direktverkauf werden elf Gastronomiebetriebe in Basel beliefert.

## Alles muss rückverfolgbar sein

Nach Startschwierigkeiten - die ersten drei Sude waren ungeniessbar - ist die Qualität heute laut Engemann mehrheitlich konstant. Jeder Produktionsschritt wird protokolliert, um etwa rückverfolgen zu können, aus welchem Malz gebraut wurde. Jede Charge Bier testen die Brauer auf Farbe, Geruch, Geschmack und CO<sub>2</sub>-Gehalt.

Trotz immer gleichem Rezept kann der Alkohol- und Stammwürzegehalt schwanken. Zurückzuführen ist dies nach Angaben Labharts 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, Baselland, 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, wie der Baselbieter Kantonschemiker Peter Wenk sagt.

## Kupfer kann sich von Kessel lösen

Bei fünf Proben stimmte die Biergattung nicht mehr mit den Angaben überein. Die betroffenen Brauer wurden laut Wenk angewiesen, ihre Prozesse zu überprüfen oder die Deklaration auf den Etiketten anzupassen.

### Mehr in Allerlei:

- Waldbrände zerstören Agrarland
- Wildheuer stürzt zu Tode
- Mönche betreiben Landwirtschaft zur Selbstversorgung
- Soziale Medien bei Landwirten beliebt
- Unbeständiger Sonntag erwartet

[» mehr](#)

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 aber Grenzwertüberschreitungen bei krebserregenden Nitrosaminen und gesundheitsschädigendem Styrol. Einzelne Biere mussten deshalb laut Wenk nicht aus dem Verkehr gezogen werden.

### Über 600 Schweizer Brauereien

«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. Schläpfer betreibt in Poschiavo GR 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.

Vom Boom des Heimbrauens profitiert auch die Basler Brauerei «Unser Bier». Regelmässig führt sie Brauerlebnisse durch, bei denen Teilnehmende eigenes Bier brauen können. Braumeister Florian Schmid steht zudem Brau-Anfängern beratend zur Seite.

### Ausbildung Lebensmitteltechnologie

«Unser Bier» entstand in den 1990er-Jahren. Das erste Mal wurde in einer Spaghettipfanne gebraut. Im vergangenen Jahr hat die Brauerei 2,46 Millionen Franken Umsatz gemacht. Sie beschäftigt inzwischen auch einen Lernenden, der sich in drei Jahren zum Lebensmitteltechnologen mit Schwerpunkt Bierbrauen ausbilden lässt.

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.

### Probetrinken 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», sagt Schmid.

Brau-Anfängern rät Schmid, mit einem möglichst einfachen Bier zu beginnen und so die nötige Erfahrung zu sammeln. Nur wer das Handwerk sorgfältig lerne, könne sich verbessern. Misserfolge seien dabei normal.

Stetig verbessern will sich auch die BrauBudeBasel. Die Mitglieder lassen sich derzeit in einem Kurs beraten. Neben der Bier-Verkostung 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 BrauBudeBasel den Qualitätstest nicht besteht, wird wenn möglich in der eigenen Bar angezapft und anders deklariert verkauft - oder selber getrunken.

[Keine Kommentare](#)

[» Neuen Kommentar schreiben](#)

## Artgerecht - Das andere Baby-Buch...



**CHF 24.90**  
Bequem online  
bestellen!  
[buch.ch](http://buch.ch)

## Schluss mit Schnarchen

Sleepy - das Schnarchwunder!  
Von HNO-Ärzten entwickelt  
und empfohlen

