



Editorial

Sehr geehrte BiergeniesserInnen

Bier ist nicht "nur" leckeres, süffiges Lagerbier, sondern viel mehr. Zu jeder Gelegenheit gibt es ein passendes Bier. Und genau das macht für mich die Faszination Bier aus. Zu einem Bier gehört nämlich immer auch eine besondere Geschichte, sei es zum Namen, zur Trinkgelegenheit oder zur Herkunft. In unseren Newslettern zeigen wir Ihnen auf, dass es zum Kulturgut Bier viel zu erzählen gibt. Diese Geschichten und Informationen sollen Ihr Interesse am Bier und Biergenuss entfachen und verstärken.

In dieser Ausgabe befassen wir uns mit den speziellen Bieren für die kalten Wintertage, den Plakaten aus der Bier-Gemeinschaftswerbung und zeigen einige Veranstaltungen des Jahres 2017 auf.

Eine schöne Weihnachtszeit und einen guten Rutsch wünscht Ihnen



Christoph Lienert
Schweizer Bier-Sommelier
Wissenschaftlicher Mitarbeiter
Schweizer Brauerei-Verband



Kaltes Wetter - wärmendes Bier

Wenn die Temperaturen fallen und die Nächte länger werden, sind andere Biere als im Sommer gefragt. Biere, die mit ihren Aromen, Farben und Geschmäckern die Kälte verdrängen, ein wohliges Gefühl bescheren und Ruhe und Gelassenheit ins Wirtshaus und die heimische Stube bringen. Festbiere, Bockbiere und andere Starkbiere passen jetzt bestens.

Es gibt mehrere Schweizer Brauereien, die im Herbst oder auf die ersten Wintertage hin spezielle Festbiere anbieten, welche nur in begrenzter Auflage gebraut werden. Dabei handelt es sich meist um stärkere Biere, welche über eine dunkel-goldene bis hin zu einer tief orange-roten Farbe verfügen. Der Begriff Festbier steht im Zusammenhang mit den sogenannten Oktoberfest- und Märzenbieren, deren Namen auf den Monat des Brauens respektive Ausschanks hindeuten. Als die Brauereien keine Kühlmaschinen hatten, konnte im Sommer aufgrund der hohen Temperaturen kein Bier gebraut werden. Die Gefahr, dass das Bier während des Brauens schlecht wurde, war zu gross. Damit die durstigen Kehlen auch im Sommer gestillt werden konnten, braute man vor den heissen Monaten Bier mit einem höheren Alkoholgehalt, damit es die längere Lagerung in den Brauereikellern besser überstand. Das Bier wurde im Laufe des Sommers gezapft und gegen Oktober hin, meist bei einem Bierfest, ausgetrunken. Diese Tradition überdauerte die Einführung der Kühlmaschine und so wird das Festbier in der Schweiz auch heute noch bei speziellen Anlässen ausgeschenkt. Das Festbier wird länger als üblich gelagert, was einen positiven Effekt auf das Bier hat, da dadurch ein feiner und eleganter Geschmack hervortritt.

Vom Alkoholgehalt her noch stärker sind die Bockbiere, welche in vielen Regionen für den Winter und das Frühjahr gebraut werden. Sie sind aufgrund ihres höheren Alkoholgehalts als wärmendes Getränk für die kalten Tage gedacht. Der Name kommt nicht etwa vom Ziegenbock, sondern von der deutschen Stadt Einbeck. Das erste urkundliche Zeugnis über das Braugewerbe in Einbeck geht auf Ende des 14. Jahrhunderts zurück. Einbeck entwickelte sich aufgrund seiner Lage zu einem Brauzentrum, das verschiedene Städte in der näheren und weiteren Umgebung belieferte. Da die Einbecker Biere über immer längere Strecken transportiert werden sollten, wurden sie stärker eingebraut, um besser haltbar zu bleiben. Aus Einbecker

Lange Tradition der Bockbiere

Bier wurde Bockbier und die ursprüngliche Geschichte ging vielerorts vergessen. Dies führte mit der Zeit dazu, dass Brauereien, aufgrund des tierischen Namens, Ziegenböcke auf ihren Bockbieren abbildeten. Es gibt verschiedene Varianten von Bockbieren, was die Farbe und den Alkoholgehalt betrifft.

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 270 Qualitätsbiere. Die schweizerische Brauwirtschaft erzielt einen Umsatz von über einer Milliarde Franken. Rund 48'000 Arbeitsplätze sind direkt und indirekt mit ihr verbunden.

Besonders starke Bockbiere werden als Doppelbock bezeichnet und haben um 7.5 % Vol. Alkohol. In Deutschland galt nach alter Gesetzgebung für Bockbiere ein Stammwürzegehalt von mehr als 16 % und für Doppelbockbiere von mehr als 18 %. Diese Definitionen haben sich durchgesetzt und werden auch heute noch in dieser Weise eingesetzt. Weitere Variationen der Bockbiere sind der Weizenbock, ein stärker eingebrautes obergäriges Weizenbier oder der Eisbock. Der Eisbock wird traditionell so hergestellt, dass Bockbier vereist und das gefrorene Wasser entzogen wird. Mit diesem Verfahren kann ein höherer Alkoholgehalt (9 – 14 % Vol. oder mehr) erreicht werden.

In der Schweiz fallen Festbiere und Bockbiere meist unter die Kategorie

Starkbiere und müssen laut dem Lebensmittelrecht entsprechend gekennzeichnet werden. Die Etiketten der Biere sind meist sehr stimmig gestaltet und passen hervorragend zu der kalten Jahreszeit. Auch die saisonalen Wintergerichte harmonieren bestens mit diesen Bieren. Zu schwerem und kräftigem Essen wie Braten, deftigen Suppen, Wildgerichten, Wintergemüse, aber auch reifem Käse, Nussdesserts und Süßspeisen mit Äpfeln oder Beeren sind Fest- und Bockbiere schöne Begleiter. Starke Varianten der Bockbiere können nach einem tollen Essen oder als Abschluss eines kalten Wintertages sehr gut für sich alleine genossen werden und versetzen den Bierliebhaber in die richtige Stimmung für die Festtage.

Schweizer Bier-Facts

Aufgrund von Rohstoffknappheit sank der durchschnittliche Alkoholgehalt der Schweizer Biere während des 1. Weltkriegs auf unter 2 % Vol.



Gemeinsam fürs Bier werben

Ab 1935 bewarb die Schweizer Braubranche im Kollektiv das Bier. Die gemeinsame Werbung wurde wegen finanzieller Überlegungen und mit der Hoffnung auf mehr Wirkung initiiert.

Die für die Gemeinschaftswerbung verantwortliche Propagandakommission wollte dafür sorgen, dass für das Schweizer Bier eine bessere Atmosphäre geschaffen wird, da das Produkt vor 1935 in ein schlechtes Licht geraten war. Unter anderem wurden auch Frauen direkt mit Motiven angesprochen, weil sie über das Haushaltsbudget verfügten. Frauen sollten dem Bier günstig gestimmt werden, damit sie den Männern den Bierkauf eher erlaubten. Ab den 1960er-Jahren wurde ebenfalls in kurzen Filmen fürs Schweizer Bier geworben und der Leitspruch „Schweizer Bier ist etwas

Gutes“ eingeführt. Ein Jahrzehnt später lagen im Fokus der Gemeinschaftswerbung, dass Bier bestens zu gutem Essen passt und es der ausländischen Konkurrenz in nichts nachsteht. Die Kollektivreklame der Brauereien wurde Anfang der 1980er-Jahre nicht mehr weitergeführt. Viele unterschiedliche Motive, Sprüche und einprägende Bilder förderte die Werbung fürs Schweizer Bier hervor, welche auch heute noch von grosser Beliebtheit sind. Eine Auswahl der Plakate aus der Gemeinschaftswerbung ist auf www.bier.ch bestellbar. (Aus Matthias Wiesmann: Bier & Wir, hier + jetzt, 2012.)

FIND US ON...

Seit einigen Monaten bespielt der Schweizer Brauerei-Verband verschiedene Social Media-Kanäle mit Neuigkeiten, Fakten und Bier-Relevantem. Es würde uns freuen, wenn Sie uns „followen“, „liken“, „retweeten“ usw.



@info_bier



@schweizerbiere



@schweizerbier



Veranstaltungen 2017

18. Februar 2017
27. April 2017
28. April 2017

2. Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers
Ordensfest "ad gloriam cerevisiae"
Tag des Schweizer Bieres