

TREND

Gerstensaft mit Honig oder Koriander: Brauereien setzen auf Spezialbiere

von Thomas Müller — Nordwestschweiz 22.6.2017 um 05:15 Uhr



Mittlerweile ist die Vielfalt in der Schweiz beachtlich, auch die Grossen bieten vermehrt Spezialbiere an.

© Mario Heller

Nach den kleinen springen auch die grossen Brauereien auf den Trend mit den Spezialbieren auf.

Aus Appenzell kam ein Hanfbier, aus Baden ein Pale Ale und aus dem Tessin ein Kastanienbier – inzwischen sind es Dutzende von Neuheiten aus allen Teilen des Landes. Etablierte regionale Braumeister sind mit selbst kreierten Spezialitäten in den Läden präsent und immer mehr kleine und kleinste Brauereien experimentieren mit neuen Biersorten. So zum Beispiel Storm & Anchor aus Kyburg bei Winterthur mit dem «Grizzly Pear Saison, mit Speckbirnen, Birnel und Wildhefe für 13 Monate im Muskateller Fass gereift».

WERBUNG

1990, vor der Aufhebung des Schweizer Bierkartells, gab es in der Schweiz 32 Brauereien. Bis Ende 2016 ist die Zahl auf 753 hochgeschwungen, und dieses Jahr sind schon 29 weitere hinzugekommen. Jahr für Jahr haben die Spezialbiere beim

Marktanteil ein bis zwei Prozent zugelegt. 2016 machten sie bereits gut 13 Prozent des in der Schweiz konsumierten Biers aus, wie der Schweizer Brauerei-Verband errechnet hat. 87 Prozent entfallen immer noch auf Lagerbier sowie das meist etwas stärker gehopfte Pilsner (das in der Schweiz als «Spezli» bekannt ist).



Selbst die beiden Marktleader kommen nicht mehr um den Trend herum. Feldschlösschen hat für diese Saison eigene Spezialitäten lanciert. Flaggschiff ist das belgisch inspirierte «Feldschlösschen Weizen», verfeinert mit Orangenschalen und Koriander. Wie es sich bei Spezialitäten eingebürgert hat, liefert die zur Carlsberg-Gruppe gehörende Grossbrauerei gleich Degustationsnotizen mit («besticht durch sein fruchtiges Zitrusaroma»). Auf der Etiketete fehlt auch der Bitterwert nicht, angegeben mit der englischen Abkürzung IBU (International Bitter Unit). Zur neuen Spezialitätenreihe gehören überdies das «Hopfen» und das «Dunkel». Bei Letzterem handelt es sich allerdings um die bewährte «Dunkle Perle», die lediglich optisch aufgepeppt, aber mit unveränderter Rezeptur verkauft wird.

Bier brauen | Wie geht das?

Bier brauen wie anno 1516: Lars Großkurth ist kein gelernter Brauer, trotzdem will er jetzt Craft Beer herstellen. Eine Million Euro haben er und seine Mitstreiter investiert.

© Youtube/NDR

Die Kleinen geben den Takt an

Heineken Schweiz wiederum zog mit der Marke Eichhof letzten Sommer mit drei Spezialbieren auf einer Degustationstour quer durch die Innerschweiz. Das Publikum durfte wählen, ob ihm das neu kreierte «Honigbier», das Starkbier «Weisse Eiche» oder das India Pale Ale (IPA) besser gefällt. Fast die Hälfte von rund 15 000 Stimmen entfielen auf das Honigbier.

UMFRAGE

Kaufen Sie Spezialbiere auch von Grosskonzernen?

Ja	37.5%
Nein	62.5%

Für Alois Gmür von der Interessengemeinschaft unabhängige Schweizer Brauereien ist klar: «Die kleinen und mittleren Brauereien haben mit ihren Bierspezialitäten in den letzten Jahren den Takt angegeben – die Grosskonzerne litten darunter, sie versuchen nun aufzuholen und diese Erfolge zu kopieren.» Er sieht die Entwicklung auch als Resultat des Konzentrationsprozesses und der Globalisierung in der Bierbranche seit den 90er-Jahren: «Viele

Schweizer haben eine Aversion gegen ausländisches Bier, sie wollen lokale Spezialitäten kaufen.» Das entspricht dem Trend beim Essen, wo regionale, nichtindustrielle Produkte gefragt sind.

Gekonnt nutzt auch ein Newcomer der Branche diesen Trend: die 2012 gegründete Doppelleu Brauwerkstatt. Die Winterthurer Firma bietet über ein Dutzend Biere an, einen Teil davon unter der Marke Chopfab – fast alles Spezialitäten. Das Geschäft boomt. Ende Mai kaufte Doppelleu die Brauerei Boxer in Yverdon-les-Bains und dürfte nach vollzogener Fusion Anfang 2018 damit laut Branchenschätzungen zur sechstgrössten Schweizer Brauerei aufsteigen (siehe Grafik). Das heisst: Doppelleu ist der Firma Ramseier in Hochdorf als Abfüller von Eigenmarken für Grossverteiler ebenso auf den Fersen wie der innovativen Brauerei Locher aus Appenzell.

Marcel Kreber vom Schweizer Brauerei-Verband spricht von einem «kometenhaften Aufstieg» – umso mehr, als die meisten der neueren Braustätten hobbymässig betriebene Kleinstbrauereien sind. Die grössten 50 Player kommen auf einen Marktanteil von 99,2 Prozent. Das heisst: Die übrigen 732, oft Mikro- und Nanobrauereien, teilen sich die verbleibenden 0,8 Prozent.

[Marketingtrick der Grossen – Kommentar von Wirtschaftsredaktor Andreas Möckli.](#)

Bei Heineken harzt es

Feldschlösschen ist mit dem bisherigen Erfolg der im Februar vorgestellten Spezialitäten «sehr zufrieden», so Sprecherin Gaby

Gerber: «Bei allen drei Produkten liegen die Verkäufe über unseren Prognosen.» Sowohl in der Gastronomie als auch im Detailhandel sei die Nachfrage bereits vor der Hochsaison hoch. Oft würden alle drei Produkte gemeinsam gekauft. Gerber ist überzeugt, dass der Anteil an Spezialitätenbieren in den nächsten Jahren weiter zunimmt. Die Biertrinker in der Schweiz würden nicht mehr nur eine «Stange» bestellen, sondern auch nach neuen, speziellen Geschmäckern suchen.

Über die Landesgrenze hinaus: Wer braut das beste Bier der Welt?

Galileo

© Youtube/Galileo

Auch Heineken versucht, vom Trend zu profitieren. Das Honigbier von Eichhof hat bislang jedoch nicht ein Gewicht erreicht, das eine Grossbrauerei benötigt. Es dürfte bald Geschichte sein. So setzt man auf ausländische Bierspezialitäten aus dem weltweiten Heineken-Sortiment und hält an langjährigen Spezialitäten fest, etwa dem herben «Pony» und dem dunklen «Hubertus» von Eichhof oder dem «Ittinger», einem 2006 von einer Thurgauer Kleinbrauerei erworbenen Amberbier. Sie liefern gut, sagt Heineken-Sprecher Urs Frei, «und es zeigt sich, dass der Konsument in der Schweiz heimisches Schaffen immer noch stark ehrt».

Das stellte Felix Meier von Müller Bräu in Baden schon 2014 fest. Als erste der grösseren eigenständigen Schweizer Brauereien lancierte er laut eigenen Angaben ein Pale Ale – bewusst keines der sehr bitteren IPA, wie Meier anfügt. Die Neuheit mit einer gewissen malzigen Süsse und herben Note sei gut aufgenommen worden. Weitere Spezialitäten folgten. Ihr Vorteil: Sie leben nicht vom lokalen Nimbus wie Lagerbier, sondern lassen sich über das bisherige Absatzgebiet hinaus verkaufen.

Hat sich der Trend nicht bald überlebt? Meier geht von einer nachhaltigen Entwicklung aus. «Das sind keine Eintagsfliegen, hinter jeder dieser Spezialitäten steckt Geschichte. Dennoch mehren sich in der Branche Stimmen, die vor einer Übersättigung warnen. Selbst im rund zehnmal grösseren Bierland Deutschland gibt es nur rund 1600 Brauereien – also bloss doppelt so viel wie in der Schweiz. International habe die Bewegung der Spezialitätenbiere ihren Höhepunkt wohl in etwa drei Jahren erreicht, erwartet Marcel Kreber vom Brauerei-Verband. Da die Schweiz dem Trend hinterherhinkt, dürfte das hier entsprechend später der Fall sein.

Verwandte Themen:

[Bier](#) [Bierbrauer](#) [Spezialbier](#) [Tagesfrage](#)