



Fokus **Energie**

Accent **Energie**

Swiss Beer Awards

**Eine Feier für
die besten Biere**

**Les meilleures
bières à la fête**

Camille Bloch

**Verrückte Nüsse
zum 90. Geburtstag**

NuGOweek

**Die Ratlosigkeit
der Ernährungsforscher**

Milchforum

**Mit Standard den
Marktzutritt sichern**

Ausgezeichnete Schweizer Biere

Am 19. September 2019 wurden im Berner Bierhübeli die 2. Swiss Beer Awards vergeben. Der Anlass zeigte auf eindrückliche Art die Vielfalt und Qualität des Schweizer Bieres.

ROLAND WYSS-AERNI. Zum zweiten Mal fand am 19. September im Berner Bierhübeli die Verleihung der Swiss Beer Awards statt. Der Anlass war eine gemütliche, stimmungsvolle Zusammenkunft der Branche, 117 Swiss Beer Awards Label in 31 Kategorien wurden vergeben, die von den Gewinnern nun im Marketing verwendet werden können. Am meisten Awards erhielt die Doppelu Brauerei aus Winterthur, nämlich 12 Stück. Mit grösserem Abstand folgten die Brauereien Eichhof und Schützengarten mit je sieben sowie Feldschlösschen mit fünf Awards.

Für den Swiss Beer Award wurden insgesamt 389 Biere eingereicht, rund doppelt so viele wie vor zwei Jahren bei der ersten Ausgabe des Wettbewerbs. Es nahmen 71 Brauereien aus der Schweiz und Liechtenstein teil, ein Drittel mehr als 2017. Eingereicht werden konnte für 40 verschiedene Bierstile, die nach international Standards definiert sind. Darunter geläufige wie «Lager hell» oder «Hefeweizen hell», aber auch speziellere wie «Belgisches Witbier» oder «Holzfassgereiftes Sauerbier».

Auch Exoten unter den Prämierten

Viele Prämierungen gab es bei Kategorien, die nicht traditionell schweizerisch sind: «Hefeweizen hell», «Pale Ale» und «Indian Pale Ale», aber auch bei der Sonderkategorie, wo sich zeigte, wie experimentierfreudig die Branche mittlerweile ist: Kräuterbier mit Fichtennadeln, Föhrensprossen und Eisenkraut, Zwickelbier dunkel mit Hanföl, Coffee Ale mit speziell geröstetem und gemahlenen Kaffee sind nur einige der Kreationen.

Gegenüber den ersten Swiss Beer Awards von 2017 wurde das Reglement verschärft, wie Marcel Kreber, Direktor des Schweizer Brauer-Verbandes, erklärte. Es wurden nicht mehr Gold- und Silbermedaillen verteilt, sondern die besten 30 Prozent der bewerteten Bier mit einem Award ausgezeichnet. Vor der Frage, ob man nebst Gold und Silber auch Bronze verge-



Die Brauerei Doppelu erhielt 12 Swiss Beer Awards.

ben wolle oder einen Anteil mit Awards zu prämiieren, entschied sich der Steuerungs Ausschuss für letzteres.

Strengere Auswahl

Die 38-köpfige Fachjury, bestehend aus ausgebildeten Sensorikern, Bier-Sommeliers, Braumeistern, Bierexperten und erfahrenen Prüfern aus der Schweiz, verkostete am 25. und 26. Juni die Biere blind, das heisst, es konnten keine Rückschlüsse auf die Herkunft gemacht werden (s. Interview S. 9). Die Biere wurden nach einem Punkte-System nach ihrer Optik (Schaum, Farbe), nach Aromatik (Aromen und Fehl aromen), nach dem Geschmack, der Konsistenz, dem Nachtrunk und dem Gesamteindruck bewertet. Dazu kam eine labortechnische

Untersuchung, bei der Dichte, Stammwürze, Alkoholgehalt, Extrakt, Vergärungsgrad, Brennwert, pH-Wert, Bittereinheiten und Farbe gemessen wurden.

Breit abgestützt

Die Swiss Beer Awards werden alle zwei Jahre vom Schweizer Brauer-Verband SBV organisiert. Im Steuerungs Ausschuss sind neben dem SBV auch folgende Organisationen vertreten: Interessengemeinschaft unabhängiger Schweizer Brauereien, Schweizerische Braumeistervereinigung, Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt, Bio Suisse, Labor Veritas AG und die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW. wy



Moderierte die Swiss Beer Awards: Verbandsdirektor Marcel Kreber.



Bereit für die Bier-Sommelier-WM: Der amtierende Schweizer Meister Martin Droeser.

Calanda. «Der Nachwuchs ist besonders wichtig und liegt uns besonders am Herzen», sagte Kreber, «wir müssen uns darum bemühen, dass wir auch in Zukunft gute Bierbrauer haben.»

Bereit für die WM

In Bern anwesend war auch der amtierende Bier-Sommelier Martin Droeser, der die Schweizer Nationalmannschaft mit den besten vier Bier-Sommeliers anführt, die an der Bier-Sommelier-Meisterschaft vom 27. September in Rimini teilnehmen wird. Die vier hatten sich am 14. August zum letzten Training getroffen, um Bierstile und Bier-Flavours richtig zuzuordnen und die Bierpräsentation zu üben. In Rimini werden 80 Biersommeliers aus 18 Ländern werden dort gegeneinander antreten. «Wir sind bereit und wollen den Titel holen», sagte Droeser. roland.wyss@rubmedia.ch

Die Liste der prämierten Biere findet sich unter www.swissbeeraward.ch

Applaus für den Nachwuchs

Ausser Konkurrenz und mit viel Applaus geehrt wurden die Biere der Lernenden. Auf dem ersten Platz war dabei das Bier der Feldschlösschen-Lernenden Jan Männ, Laurin Scoganami-

glio, Pascal Mahrer und Dominik Müller. Ihr «Kristallweizen» wurde als «Special Edition» im Frühjahr bei Coop verkauft. Auf dem 2. Platz war Meret Gfeller vom Alten Tramdepot in Bern, auf dem 3. Platz Nando Duran von der Brauerei

«Die Jurymitglieder haben nur so viel getrunken wie nötig»

Christoph Lienert vom Schweizer Brauerei-Verband hat für die Swiss Beer Awards die Jurierung organisiert, die am 25. und 26. Juni stattfand. 38 Jurymitglieder degustierten die 389 Biere.

alimenta: Sie haben die Jurierung der Biere organisiert. Wie degustiert man 389 Biere?

CHRISTOPH LIENERT: Wir haben acht Gruppen gebildet mit 3 bis 5 Personen, mit knapp 400 Bieren während zwei Tagen ergab das rund 24 Biere pro Gruppe und Tag. Bei der Verteilung der Biere auf die Gruppen wurde darauf geachtet, dass die Vertreter von Brauereien in der Jury nicht ein eigenes Bier bewerteten.

Am Vormittag und Nachmittag wurde je mit einem Kalibrierbier begonnen, bei dem die Gruppenmitglieder das Beurteilungsschema gemeinsam durchgingen und ausfüllten, um bei der Beschreibung und Bewertung auf einem möglichst gleichen Level zu sein.

Dann wurde mit Bierstilen begonnen, die am wenigsten Alkoholgehalt haben und am wenigsten komplex sind. Die Beschreibung des Bieres erfolgt objektiv, die Beurteilungskriterien wie die Intensität der Bitterkeit



wurde unabhängig vom Bierstil angegeben. Bei der eigentlichen Bewertung wurde dann der Bierstil miteinbezogen: Ist die Bitterkeit typisch für ein Lagerbier oder zu stark oder zu schwach? Die individuellen Bewertungen

wurden dann in der Gruppe diskutiert und gemeinsam eine finale Bewertung festgelegt.

Haben die Juroren beim Degustieren alles Bier geschluckt?

Ja, denn für die Bewertung spielt auch der sogenannte Nachtrunk eine Rolle, die Nachwirkung des Bieres im Mund nach dem Schlucken und auch der retronasale Eindruck, wenn das Aroma vom Mund durch die Nase zurückkommt. Aber es wurde nur ein Deziliter serviert, und die Jurymitglieder tranken nur so viel, wie nötig.

Was wurde abgesehen von der Degustation noch beurteilt?

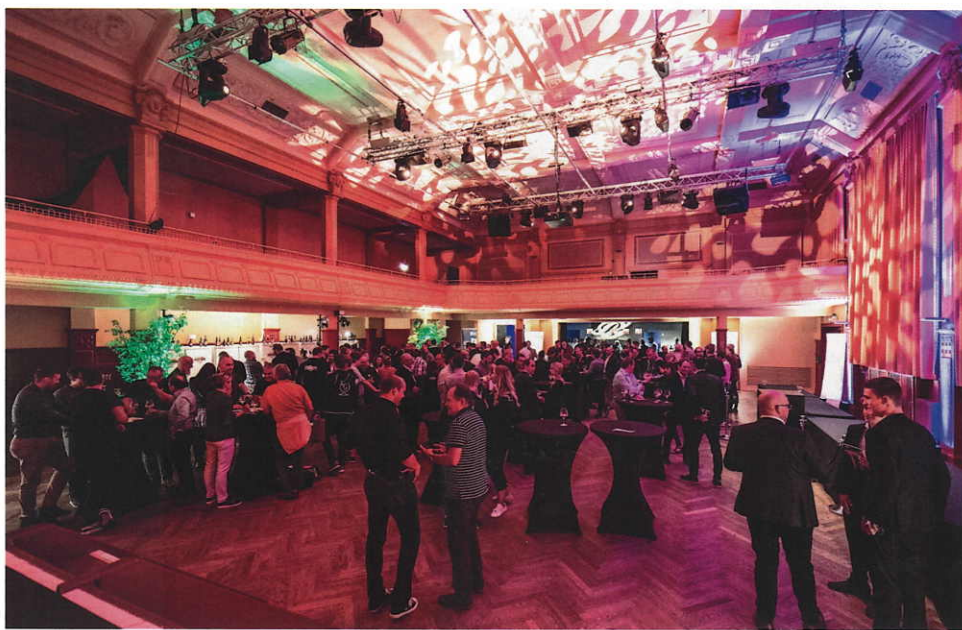
Die Degustation mit den zehn Bewertungspunkten war das Wichtigste. Ein weiterer Bewertungspunkt war die Bieranalyse, die im Labor gemacht wurde, und ein weiterer die Prüfung der Etiketten gemäss dem aktuellen Schweizer Lebensmittelrecht.

Gab es auch Biere, die aufgrund dieser Prüfung rausgefallen sind?

Ja. In Extremfällen, wenn die Sachbezeichnung fehlt, also nicht einmal «Bier» draufsteht, oder wenn keine Zutaten oder Allergene angegeben wurden, dann schon. Oder auch, wenn der Alkoholgehalt viel höher war als deklariert. *Interview: Roland Wyss-Aerni*

Les meilleures bières suisses

Le 19 septembre à Berne, les Swiss Beer Awards ont été décernés pour la deuxième fois. La manifestation a montré l'impressionnante diversité et la qualité de la bière suisse.



Swiss Beer Awards: une fête sympathique pour célébrer la diversité de la bière.

ROLAND WYSS-AERNI. Organisés pour la deuxième fois le 19 septembre à Berne, les Swiss Beer Awards ont permis à la branche de se retrouver pour une soirée agréable et joyeuse. Les 117 labels Swiss Beer Awards décernés dans 31 catégories pourront désormais être utilisés par leurs lauréats à des fins de marketing. La brasserie Doppelu de Winterthur sort grande gagnante, avec pas moins de 12 labels. Elle est suivie de loin par les brasseries Eichhof et Schützengarten avec chacune sept, puis de Feldschlösschen avec cinq distinctions.

Pas moins de 389 bières étaient inscrites au concours, soit près de deux fois plus qu'il y a deux ans lors de la première édition. 71 brasseries suisses et du Liechtenstein étaient inscrites, soit un tiers de plus qu'en 2017. Les bières participantes devaient appartenir à l'un des 40 styles de bières définis d'après des normes internationales, des plus courantes au plus originales, de la «Lager claire» à la «Barley wine vieillie en fût de bois», de la «bière bio» à la «Witbier belge avec coriandre et écorce d'orange».

Variété infinie et sélection plus sévère

De nombreux prix ont été attribués à des bières qui ne sont pas traditionnellement helvétiques: «Hefeweizen claire», «Pale Ale» et «Indian Pale Ale», sans oublier la catégorie spéciale qui révèle le goût des brasseurs pour l'expérimentation: bière aux herbes avec aiguilles d'épicéa, bourgeons de sapin et verveine, Zwickelbier sombre à l'huile de chanvre, Coffee Ale aromatisée de café torréfié et moulu, pour ne citer que quelques-unes des créations proposées.

Marcel Kreber, directeur de l'Association suisse des brasseries, explique que le règlement a été remanié depuis la première édition. Les médailles d'or et d'argent ont été abandonnées au profit d'un prix décerné aux 30 % de bières ayant obtenu les meilleures évaluations lors du concours.

Le jury, composé de 38 spécialistes et d'experts, a dégusté les bières à l'aveugle et les a notées en fonction de leur aspect (mousse, couleur), de leur profil aromatique, de leur saveur, de leur consistance, de leur note finale et de

l'impression générale. Une analyse effectuée en laboratoire est par ailleurs venue compléter l'évaluation de données telles que la densité, la teneur en alcool ou la valeur pH.

Comment déguster 389 bières?

Christoph Lienert de l'Association suisse des brasseurs était chargé d'organiser la dégustation et l'évaluation, en deux jours, des 389 bières inscrites par les 38 membres du jury. Ce dernier a été divisé en groupes de 3 à 5 personnes, chargées de déguster près de 24 bières par jour. Concrètement, la dégustation débutait toujours par une bière de calibrage, pour que les membres du groupe puissent passer ensemble en revue le schéma d'évaluation et le compléter, afin de s'entendre autant que possible sur les descriptions et les notes attribuées.

Ensuite, la dégustation débutait avec les bières les moins alcoolisées et les moins complexes. Si la description de la boisson est objective, les critères tels que l'intensité de l'amertume sont jugés indépendamment du style de bière. Ce dernier n'est pris en compte que dans l'évaluation à proprement parler: l'amertume est-elle typique pour une lager ou trop prononcée? Les évaluations individuelles ont ensuite été discutées au sein du groupe, qui donnait alors sa note finale.

Apprentis de la partie

Les bières des apprentis ont récolté des applaudissements nourris. Celle de Jan Männ, Laurin Scoganamiglio, Pascal Mahrer et Dominik Müller, apprentis chez Feldschlösschen, s'est classée première. Leur «Kristallweizen» a été vendue chez Coop au printemps en tant que «Special Edition». Meret Gfeller de l'Alten Tramdepot à Berne s'est classée deuxième, Nando Duran de la brasserie Calanda troisième. Pour le directeur de l'association Marcel Kreber, «la relève est particulièrement importante et nous tient à cœur. Nous devons veiller à avoir aussi de bons brasseurs à l'avenir.»

Martin Drosler, champion suisse en titre des sommeliers de la bière, était aussi présent à Berne. Il dirige l'équipe nationale suisse des meilleurs quatre sommeliers de la bière qui prendront part aux championnats mondiaux le 27 septembre à Rimini, où 80 sommeliers de 18 pays se mesureront les uns aux autres. Il est confiant: «Nous sommes prêts et voulons décrocher le titre de champions du monde.»

La liste des bières primées est disponible sur www.swissbeeraward.ch