



# Jetzt mal nüchtern betrachtet

Einst verpönt, plötzlich salonfähig. Immer mehr Brauereien setzen auf alkoholfreies Bier, der Verkauf hat sich mehr als verdoppelt.

Text: Jasmin Gruber

Wer hats erfunden? Die Schweizer! Und das bereits vor über 100 Jahren. Die Brauerei Haldengut hat 1908 ein bierähnliches, alkoholfreies Getränk aus Hopfen und Malz namens «Perplex» auf den Markt gebracht. Der Name war jedoch Programm, Konsumentinnen und Konsumenten reagierten sehr zurückhaltend darauf. «Das erste alkoholfreie Bier wurde zum Ladenhüter und die Produktion nur fünf Jahre später wieder eingestellt», sagt Marcel Kreber, Direktor Schweizer Brauerei-Verband und Sekretär Arbeitsgemeinschaft der Schweizerischen Getränkebranche.

Jahrzehntelang haben die Brauereien alkoholfreie Biere stiefmütterlich behandelt. Bis sie vor wenigen Jahren als Zukunftsfaktor für sich entdeckt wurden. «Dies hat dazu geführt, dass die Vielfalt an alkoholfreien Bieren geradezu explodiert ist. Die Nachfrage ist entsprechend gestiegen», erklärt Kreber den Trend. Die Möglichkeit, ein gutes Bier ohne Alkohol zu trinken, brauche es, so der Bierprofi. «Ich bin überzeugt, dass diese Entwicklung weitergeht.»

Der Bierkonsum in der Schweiz ist in den vergangenen 20 Jahren immer leicht gesunken. Lag der jährliche Pro-Kopf-Konsum 2002 noch bei 58,7 Litern, ist er – nach einem Einbruch während der Pandemie – wieder bei 53,5 Litern.

### **Gesunder Lifestyle als Faktor**

Langsam erholen sich die Brauereien, die durch Corona sehr gelitten haben. «Die Restaurants waren zu, es wurde viel weniger getrunken. Denn jedes fünfte Bier wird in der Gastronomie ausgeschenkt», sagt Kreber. Hingegen steigt der Konsum

alkoholfreier Biere stetig an. Mittlerweile sind rund sechs Prozent aller in der Schweiz konsumierten Biere alkoholfrei – Tendenz steigend. «Die Zahl hat sich in den vergangenen Jahren verdoppelt.» Der Trend wird sich fortsetzen, durch Corona haben viele ihren Lebensstil hinterfragt, wollen sich gesünder ernähren. Die Getränkebranche hat sich angepasst und bietet mittlerweile neben Bier ohne Alkohol auch gute alkoholfreie Alternativen von Wein und Spirituosen.

### **Biervielfalt ohne Promille**

«Früher gab es meist nur alkoholfreies Lagerbier, heute ist die Vielfalt gross», betont Kreber. Tatsächlich ist die Auswahl im Getränkehandel und teilweise auch in Restaurants wesentlich breiter geworden: Alkoholfreie Weizen, IPA, bittere oder fruchtige Biervarianten sind erhältlich – Kundinnen und Kunden haben mittlerweile die Qual der Wahl.

Zu dieser Vielfalt haben auch die Craft-Beer-Brauereien beigetragen, wie der Schweizer Bier-Index des Händlers Drinks of the World festhält: «Der Trend zu alkoholfreien Bieren zeigt sich bei den Craft-Bieren deutlicher. Mittlerweile ist es schon fast ein Muss, auch für namhafte Brauereien, ein alkoholfreies Bier im Sortiment zu führen.»

### **So wird der Alkohol entfernt**

Enthält alkoholfreies Bier auch tatsächlich keinen Alkohol? «Obwohl es auch Biere mit 0,0 Volumenprozent Alkohol gibt, können aufgrund der verschiedenen Herstellungsprozesse gewisse alkoholfreie Biere bis zu 0,5 Volumenprozent Restalkohol enthalten», erklärt Kreber. Laut der Schweizer Getränkeverordnung

## **«Sechs Prozent aller in der Schweiz konsumierten Biere sind alkoholfrei»**

Marcel Kreber,  
Direktor Schweizer Brauerei-Verband

ist dies zulässig. Das sei sehr wenig und gesundheitlich unbedenklich, konstatierte auch das Bundesamt für Gesundheit.

Alkohol ist ein Geschmacksträger, deshalb hatte es bis vor kurzem meist auch Restalkohol drin. Doch mit den neuen Technologien und Verfahren braucht es diesen Restalkohol nicht mehr, und so können die Brauereien tatsächlich Bier mit 0,0 Volumenprozent herstellen, ohne den Biergeschmack zu verlieren.

Der Aufwand, alkoholfreies Bier herzustellen, ist grösser als bei einem normalen Bier. «Bei der einen Variante wird die Gärung vorzeitig gestoppt, sodass kein Alkohol entsteht», erklärt Kreber. Bei einer anderen wird einem fertigen Bier der Alkohol entzogen. Es gibt auch spezielle Hefe, die nur sehr wenig Alkohol produziert. «Ein weiteres Verfahren ist die Vakuumdestillation, dabei wird ein normales Bier unter Vakuum erwärmt, sodass der Alkohol verdampft.»

### **Das Sport-Bier**

Und was ist dran am Mythos, dass alkoholfreies Bier tatsächlich gesünder ist? «Bei Sportlerinnen und Sportlern ist alkoholfreies Bier sehr beliebt, da es oft isotonisch ist und vergleichsweise weniger Kalorien enthält. Ausserdem versorgt es den Körper mit wichtigen Nährstoffen wie Mineralien, Vitaminen und Spurenelementen.» ■