

# Brauer und Bauern für «Swiss made»

**Aare Bier** Brauereien und landwirtschaftliche Produzenten wollen in der Region eine Mälzerei bauen. Sie wäre der letzte Schritt zu einem 100-Prozent-«Swiss made»-Bier.

Cesare Gallina deutet auf die Etikette der Bierflasche in seiner Hand und sagt: «Hier käme der «Swiss made»-Schriftzug, und hier würden wir ein Bild des Hopfens platzieren.» Er macht sich bereits Gedanken darüber, wie ein Bier, das zu 100 Prozent in der Schweiz hergestellt würde, vermarktet werden könnte. Der Geschäftsführer der Brauerei Aare Bier in Baren ist überzeugt, dass im Zuge des Swissness-Trends und der Rückbesinnung auf regionale Lebensmittel ein Bier, das zu 100 Prozent «Swiss made» ist, gute Marktchancen hätte.

Heute kommt die Gerste für den Gerstensaft in aller Regel aus dem Ausland, vornehmlich aus Deutschland, aber auch Frankreich, Belgien, dem Osten, mittlerweile zum Teil gar aus Asien. Ähnliches gilt für den Hopfen, wobei hier allerdings nicht nur preisliche, sondern auch qualitative Gründe wichtig sind: Der Hopfen aus Tettnang beim Bodensee gilt gemeinhin als der beste Brauhopfen.

## Testlauf gelungen

Allerdings bietet die Seeländer Brauerei bereits jetzt ein Bier an, das mit dem Label «100% swiss malt» versehen ist. Das kommt so: Die Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften in Zollikofen, ein Bereich der Berner Fachhochschule, hat 2012 nun schon das dritte Jahr in Folge einen Anbauversuch für Schweizer Braugerste durchgeführt. In Zusammenarbeit mit Bauern in der Region. Sie hat Winterbraugerste in Dettligen und Sommerbraugerste in Zollikofen angebaut und die Ernte regionalen Brauereien verkauft. Aare Bier hat 800 Kilogramm gekauft und damit etwa 4000 Liter Bier gebraut, die nun in der 33cl-Mehrwegflasche an den üblichen Verkaufsstellen vertriebs werden.

Dieses Bier war für Gallina ein Experiment. Er hat das normale Rezept des «Kellerfrisch hell» verwendet: «So können wir direkt vergleichen, wie ein Bier mit Schweizer Braugerste schmeckt.» Wohl nicht anders, denkt sich der Laie – ein Irrtum. Die Gerste wird also in der Schweiz geerntet, aber in Deutschland gemälzt. Zusammen mit dem Transport und allfälligen Pausen beim Zoll kann das Material gut und gerne drei Monate unterwegs sein, was sich zweifellos aufs Aroma auswirken könnte. Tut es auch: «Das Bier



Cesare Gallina bietet heuer erstmals ein Bier aus Schweizer Gerste an.

Adrian Streun

mit der Schweizer Braugerste ist nicht besser oder schlechter, aber es hat eine leicht andere Aromatik», sagt Gallina.

## Eine Million Liter

Nun ist einleuchtend, dass sich «100% swiss malt» zwar gut macht als Verkaufsargument, ökologisch gesehen wegen des doppelten Transportwegs für die Gerste aber nur halb sinnvoll ist. Das jetzige Bier ist denn auch ein Zwischenschritt. Mittlerweile hat Gallina mit anderen Interessierten die IG Mittelland-Malz gegründet, in der die Hochschule sowie Brauereien und Produzenten vereinigt sind. Ihr Ziel: «Qualitativ hochwertige Braugerste in

der Region herstellen und diese auch hier mälzen.» So wäre ein reines «Swiss made»-Bier möglich, der Hopfen würde aus der Region Solothurn bezogen.

Einfach ist das nicht. Seit Jahrzehnten wird in der Schweiz nicht mehr gemälzt, es war im Vergleich zum Ausland schlicht nicht mehr rentabel. Die meisten Brauereien lassen in der deutschen Bierstadt Bamberg mälzen und beziehen auch die Gerste aus dieser Gegend. Dementsprechend dürfte es schwierig sein, für eine Mälzerei einen Investor zu finden. Die IG, die zurzeit 20 Mitglieder zählt, bringt nun in einem ersten Schritt Brauer, Bauern und mögliche Betreiber zu-

sammen, um das Potenzial abzuklären und zu definieren, welche garantierten Abnahmemengen in einer Startphase in Frage kämen. Für eine gute Auslastung der Mälzerei wären etwa 500 Tonnen Gerste nötig, schätzt Gallina, zum Start bräuchte es etwa die Hälfte.

Daraus wäre das Brauen von etwas über einer Million Liter Bier, also 10 000 Hektolitern, möglich – eine zwar nicht geringe, aber auch nicht unrealistisch grosse Menge. Allzu gross wollte man gar nicht werden, sagt Gallina, schliesslich gelte es für die angeschlossenen Brauereien, einen Exklusivitätsvorzug zu haben.

Die Anfangsinvestitionen für eine Mälzerei, die modular erweitert werden könnte, betragen mindestens eine Million Franken. Wie diese Anlage finanziert werden soll, ist noch offen. Möglicherweise gelingt es im kommenden Jahr, einen Investor zu überzeugen. Denkbar ist aber auch der Zusammenschluss mehrerer Brauereien und Produzenten in einer Aktiengesellschaft.

## Abwärme nutzen

Ein möglicher Standort wäre die Lohnunternehmung Wyss in Ittigen. Diese betreibt neben verschiedenen landwirtschaftlichen Dienstleistungen auch eine Biogasanlage, bei der viel Abwärme anfällt. «Eine Mälzerei würde gut in unser Angebot passen, denn die Abwärme könnte gut für den Prozess des Mälzens genutzt werden», sagt Inhaber Peter Wyss. Die Idee eines reinen Schweizer Biers findet er bestechend: «Damit könnten sich kleine Brauereien am Markt noch besser differenzieren.»

Bereits bestehen Kontakte mit dem grossen Anlagenbauer Bühler mit Sitz in Urzwil. «Wissen und Unterstützung zum Bau einer Kleinmälzerei wären vorhanden», sagt Wyss. Er zeigt sich offen, in welcher Form die Mälzerei dereinst getragen würde. Als möglicher Betreiber hat er nun zeitraubende raumplanerische Abklärungen gestartet, in denen die Zonenkonformität des Vorhabens untersucht wird.

Bis das reine Schweizer Bier auf dem Markt ist, dürften gut noch mindestens drei Jahre vergehen. Ein «Swiss malt»-Bier wird es aber auch nächstes Jahr wieder geben – der Anbauversuch von Braugerste wird nämlich fortgesetzt. Tobias Graden