

# Bieler Tagblatt

DIE TAGESZEITUNG FÜR BIEL UND DAS SEELAND

## Schied

des Swisscom-CEO  
ihrem Chef Abschied  
**Seite 3**

## Lyss Open Air

Warum das Cine Happening jedes Jahr  
über 10 000 Menschen nach Lyss neben  
das Schwimmbad pilgern lässt. **Seite 14**

## Kind Schlaf

Was man tun kann, wenn  
kleine Kinder nachts nicht  
schlafen. **Seite 12**

## Mehr Swissness im Bierglas

Malz Braugerste wird seit Kurzem in der Schweiz angebaut. Eine Schweizer Mälzerei ist indes noch Zukunftsmusik.



**Eigene Braugerste:** Cesare Gallina von der Brauerei Aare Bier in Bagen ist zufrieden über die Gerste, die unmittelbar neben der Brauerei wächst. Bis sie in der Schweiz gemälzt werden kann, dürfte aber noch einige Zeit vergehen. Olivier Gresset

Ein wenig leichter und weniger malzig: Erstmals füllt die Barger Brauerei Aare Bier ein Lagerbier ab, welches mit 100 Prozent Schweizer Braugerste hergestellt wurde. Bisher wurde Gerste verwendet, die in Deutschland angebaut wurde. Im nächsten Jahr könnte die Distanz vom Gerstenfeld in die Braustube praktisch auf null sinken – wenn die Gerste nicht gemälzt werden müsste. Dies ist aber derzeit nur in Deutschland möglich.

Eine Interessengemeinschaft aus kleinen und mittleren Brauereien setzt

sich derzeit dafür ein, dass künftig auch in der Schweiz gemälzt werden kann. Beim Mälzen wird die Gerste zum Keimen gebracht, wobei sich bestimmte Enzyme bilden, die die Stärke im Korn löslich machen. Danach werden die Körner getrocknet. Da Malz ein zentraler Bestandteil des Bieres ist, hat die Mälzung einen wesentlichen Einfluss auf die Qualität des Bieres.

### Offene Fragen

Abklärungen für einen Standort bei Zollikofen sind derzeit am Laufen. Die

Interessengemeinschaft strebt eine Kleinmälzerei auf einem Bauernhof an. Bis dort Gerste zu Malz verarbeitet werden kann, dürften aber noch einige Jahre vergehen. Denn nach den Standortfragen sind auch noch technische und finanzielle Fragen zu klären.

Könnte Braugerste in der Schweiz gemälzt werden, würde dies nicht nur kürzere Transportwege und damit mehr Nachhaltigkeit bedeuten, sondern wäre im Sinne von Swissness auch ein wichtiges Verkaufsargument.

**Wirtschaft Seite 6**

Biel. Das Spielfläusern am Pire Chirurgie» Projekt soll die Ereignisse im Schweiz Seite 3

## llung

Oberland bei in Kauf – nur zum Zug ungsmonopol t unter Druck Bern Seite 10

## Laie

Centre Pas: Sie geht mit ngen und no agieren. Eine t, neue Leute Kultur Seite 18

att.ch

imm

an

h-

das ganze tival in Biel nte».

## Seeland

reise Restberlauf wird es ohne Schauer Mit Temperawül-heiss.



# Hopfen und Malz aus der Region

**Kleinere Brauereien setzen vermehrt auf Swissness. Neu im Trend ist in der Schweiz angebaute Braugerste. Zum Vermälzen muss diese aber nach wie vor ins Ausland transportiert werden.**

Gelb wogt das Gerstenfeld hinter der Brauerei Aare Bier in Bargaen. In wenigen Tagen wird der Mäh-drescher auffahren und das Feld abernten. Schweizer Braugerste, aus der Malz hergestellt wird, ist derzeit noch eine Seltenheit. Während die Grosskonzerne ihre Rohstoffe international – selbst in China oder den USA – einkaufen, möchte Aare Bier auf Produkte aus der engeren Region setzen: Das Wasser von der Quelle auf der Bergschanze, der Hopfen aus dem solothurnischen Wolfwil, die Brauhefe ebenfalls aus der Region Solothurn/Aargau, und die Gerste aus dem Bernbiet – und ab nächstem Jahr vom Feld gleich neben der Braustube.

## Mälzerei ist ein Muss

Vorläufig bleibt es bezüglich Malz allerdings beim guten Willen. Denn in der Schweiz existiert keine einzige Mälzerei. Die Gerste, die unmittelbar neben der Brauerei Aare Bier wächst, wird zum Vermälzen nach Bamberg nördlich von Nürnberg (D) gebracht. «Es dauert Monate, bis die Gerste gemälzt wieder bei uns ist», sagt der Inhaber der Brauerei, Cesare Gallina.

In der Abfüllanlage wird an dem schwülwarmen Nachmittag Kellerfrisch abgefüllt, das Lagerbier von Aare Bier. «100% swiss-malt» steht auf der Etikette. Für Gallina ist klar, dass dort in den nächsten Jahren «100% Swiss made» stehen muss, dass also die Gerste auch in der Schweiz vermälzt wird. «Es ist ein absolutes Muss, dass wir bald zu einer Mälzerei kommen.»

## Mälzerei in Abklärung

Dies könnte allerdings dauern, wie Hans Ramseier, Präsident der Interessengemeinschaft Mittelland-Malz sagt. Man sei noch in der «Abklärungsphase». Vom kantonalen Amt für Gemeinden und Raumordnung wollte die Interessengemeinschaft wissen, welches die Bedingungen für eine Kleinmälzerei seien, und ob eine solche auch auf einem Bauernhof eingerichtet werden könnte, denn «bis-



**Swissness im Bierglas:** Für Cesare Gallina von der Brauerei Aare Bier in Bargaen ist Braugerste aus der unmittelbaren Nachbarschaft auch eine Frage der Nachhaltigkeit.

her ist unklar, ob dies erlaubt wäre», wie Ramseier sagt. Erst wenn solche Fragen geklärt sind, können die technischen Fragen geklärt werden. Und schliesslich stellt sich die schweizerischste aller Fragen: «Es geht um Geld, ir-

gend jemand muss schliesslich investieren», sagt Gallina.

## Breites Interesse

Seit längerem denken deshalb einige Brauereien intensiv über eine Schweizer Mälzerei nach. Im

Boot der Interessengemeinschaft Mittelland-Malz sitzen nicht nur Kleinbrauereien wie Aare Bier, sondern auch mittlere wie Egger Bier in Worb. Egger Bier habe selber Bauern gesucht, welche für das Unternehmen Braugerste an-

bauten, sagt Marcel Egger, Chef der Verwaltung von Egger Bier und in sechster Generation im 150 Jahre alten Unternehmen.

Anders als die international operierenden Grosskonzerne setzen Kleinbrauereien wie Aare Bier auf ein anspruchsvolles, qualitätsbewusstes Publikum mit einem Flair für Swissness. Ein Markt, der im Übrigen noch nicht ausgeschöpft sei, wie Gallina sagt. Ihm gehe es nicht darum, das Verkaufsgebiet weit über das Seeland hinaus auszudehnen. Doch den Marktanteil im Seeland, den er auf rund zwei Prozent schätzt, möchte er durchaus erhöhen.

## Der Preis für Swissness

Denn ein Publikum wie dieses sei durchaus bereit, für ein spezielles Bier einen höheren Preis zu zahlen. Während eine Flasche Bier im Supermarkt für deutlich unter einem Franken zu haben ist, kostet der halbe Liter Aare Bier nicht unter Fr. 1.90.

Dies relativiert den höheren Produktionspreis für Swissness. Eine Brauerei, welche sich für den besten erhältlichen Hopfen entscheidet, lege rund einen Rappen mehr pro Flasche dafür aus. Malz aus Schweizer Gerste, die in der Schweiz vermälzt wurde, würde mehr als doppelt so viel kosten wie deutsches Malz, sagt Gallina. Von den variablen Kosten der Bierherstellung entfällt der grösste Anteil auf das Malz. Dennoch würde der Ladenpreis mit rund zehn Rappen pro Flasche moderat steigen.

## Mehr Nachhaltigkeit

Doch schliesslich, sagt Cesare Gallina, gehe es ihm nicht allein um Marktanteile, Franken und Rappen. «Ich frage: Was können wir punkto Nachhaltigkeit tun? Könnten wir Biogas aus Aarberg, Strom von der eigenen Fotovoltaikanlage, Gerste vom Feld hinter dem Haus beziehen – ich hätte «huere Freud.» Thomas Uhland

Link: [www.bielertagblatt.ch](http://www.bielertagblatt.ch)  
 Weitere Artikel zum Thema mit dem Suchbegriff «Swissness»

# Mehrverkauf dank durstigem Wetter

Das heisse Sommerwetter macht Durst. Dies spüren auch die Getränkehändler der Region. «Es läuft mehr als sonst», sagt etwa Bernhard Bula aus Lyss, den das BT zwischen zwei Lieferungen erreichen konnte. Zwar spüre man, dass viele Leute in den Ferien seien, doch verglichen mit anderen Jahren werde derzeit rund ein Fünftel mehr Mineralwasser konsumiert.

Dies bestätigt auch Simon Zysset, Zuständiger für die Festkoordination bei Engel Getränke in Biel. Spürbar sei dies etwa bei Festanlässen, an denen mehr getrunken werde als sonst. Dies

tröstet über den verregneten und kalten Frühsommer hinweg. «Über das ganze Jahr hinweg dürften sich die Verkäufe ausgleichen», vermutet Zysset.

Das durstige Wetter ist auch bei den regionalen Brauereien ein Thema. Es werde zwar viel Bier getrunken, doch die Brauerei komme mit dem Liefern gut nach, sagt Cesare Gallina von der Brauerei Aare Bier in Bargaen. Im Frühsommer mit seinen vielen Festen sei es oft hektisch, weil die Brauerei dann direkt liefere. Jetzt aber seien es meist Privatpersonen, die Bier konsumierten, und damit laufe der

Verkauf über den Handel. «Damit ist der Ablauf für uns berechenbarer und einfacher», sagt Gallina.

Bei den Bieren geht der Trend derzeit in zwei Richtungen: Einerseits werden alkoholfreie Biere qualitativ immer besser und damit auch spürbar mehr verkauft. «Einfluss hatte die Senkung des Promillegrenzwerts auf 0,5», erklärt Getränkehändler Bernhard Bula. Andererseits entwickelt die Branche immer mehr Bier-Mischgetränke, und stösst dabei vor allem bei Frauen und jungen Konsumenten auf Zulauf.