

Auch Bierideen setzen sich durch

Im Sommerloch wirft bioaktuell nicht mit sauren Gurken um sich, sondern steht zum Loch (eine Augustausgabe gibt es nicht) und serviert vorgängig ein kühles Blondes. Oder ein Pechschwarzes oder ein Vollmondiges. Jedenfalls ein Kühles. Hier unsere ernsthafte Biergeschichte um die Produktion von Gerste und Hopfen und die Verarbeitung zu einem ebenso alten wie beliebten Gebräu. Wohl be-
kommens – und zwar auch dem Landschaftsbild, dem Wachtelkönig und der Handelsbilanz Schweiz–EU.

Das erste zertifizierte Schweizer Bio-
bier, die «Naturperle», brachte im
April 1996 die Appenzeller Brauerei Lo-
cher auf den Markt. Schon im Monat da-
rauf lancierte das Wädi Brau-Huus mit
dem «Öko-Bier» das zweite im Inland
biologisch hergestellte Bier. Heute gibt
es von neun Anbietern 21 in der Schweiz
gebraute Biobiere (Saisonbiere nicht mit-
gezählt; vgl. Kasten Seite 6).

Das passt zur Entwicklung des Ge-
samtbierecktes: Man trinkt zwar we-
niger Bier, berücksichtigt aber auch die
Produkte kleiner Brauereien und wagt
sich mal an die eine oder andere Spezia-
lität (vgl. Kasten).

Woher kommt das Feste?

Bier besteht zu rund 85 Prozent aus Was-
ser. Woher aber beziehen unsere Brau-
ereien den Hopfen und das Malz bezie-
hungsweise die Braugerste?

Anfang Mai dieses Jahres kündigte
Heineken im «Blick» die Lancierung ei-
nes «Heimatbiers» an. Es werde «das einzi-
ge Bier» sein, das mit
Schweizer Gerste ge-
braut wird. «Alle an-
dern verwenden Im-
portware.» So? Vielleicht sollte der Welt-
konzern in den verschiedenen Heimat-
en, die er bedient, zuerst etwas Heimatkun-
de treiben? Auf Rückfrage räumt die PR-
Stelle von Heineken Schweiz ein, dass es
wohl hätte heissen müssen: das einzige
Bier einer Grossbrauerei mit Schweizer
Gerste.

Es war vor 12 Jahren wiederum die
innovative Brauerei Locher in Appen-

zell, die als erste Schweizer Braugetrei-
de einsetzte. Zuerst für die konventi-
onellen Biere, und zwar möglichst aus
der Nähe (Vertragsproduzent für Gers-
te und Weizen in Stein AR). Für die Bio-
biere bezieht Locher Braugerste der Ge-
nossenschaft Gran Alpin aus den Bünd-
ner Bergen. Das reicht sicher für die Lo-
cher-Marke «Naturperle», meist auch für
das «Vollmond»-Bier. Da sich Locher zu
100 Prozent mit inländischem Biohop-
fen eindeckt und die Hefe selber weiter-
zuchtet, ist die «Naturperle» ein Vollbio-
und Vollenlandprodukt. Locher könnte
also die Knospe mit dem Schriftzug «Bio
Suisse» beantragen. Warum tut er es
nicht? «Das können wir erst machen,
wenn wir Liefersicherheit haben. Sonst
müssen wir mit den Etiketten doppelt
fahren.»

Das zweite 100-prozentige Inland-
bioprodukt ist das neue «Biera Engiadi-
naisa» aus Tschlin, welches vergangenen
März lanciert wurde. Als neue regiona-
le Kleinbrauerei, so Geschäftsführer An-
gelo Andina, scheut man aber in Tschlin
den Aufwand für die Knospe-Zertifizie-
rung. So läuft das «Biera Engiadinaisa»
als Bundesbiobier.

Eine wichtige Anmerkung zur In-
landversorgung betrifft das Mälzen des
Braugetreides: Da es in der Schweiz kei-
ne einzige Mälzerei gibt (!), müssen alle
Schweizer Bierbrauer entweder das
Schweizer Getreide zum Mälzen ins Aus-
land und zurück transportieren oder, was
die allermeisten tun, fertig verarbeitetes
Malz aus dem Ausland importieren (v.a.
aus Deutschland, Tschechien und Frank-
reich). Da in der Schweiz schon die Brau-
gerste teurer ist als das fertig vermälz-
te Zwischenprodukt aus der EU, besteht
natürlich wenig Anreiz, Inlandgetreide
zu verwenden, zumal im Biobereich, wo
beim Getreide ohnehin eine Unterver-
sorgung herrscht. Das Schweizer Brau-
getreide für die biologischen Locher-Bie-
re und das Biera Engiadinaisa wird in ei-
ner Mälzerei in Memmingen im süddeut-
schen Raum, etwa eine halbe Stunde von
der Grenze, verarbeitet.

Es gärt also im Schweizer Biermarkt. Die
kleinen Brauereien haben Marktchancen,
auch im Biobereich, es werden laufend
neue Spezialitäten kreiert (jüngstes Bei-
spiel: ein Jubiläumsbier vom Wädi Brau-
Huus mit Zusatz von Zitronengras); es
gibt Happenings und Braukurse fürs Pu-
blikum (Wädi, Unser Bier).

Engadiner Biogebirgsbier

Eine Erfolgsgeschichte braut sich im
Bündner Berggebiet zusammen. Die
Brauerei Locher hatte Interesse an ein-
heimischer Braugerste gezeigt. Brauger-
ste soll einen tiefen Eiweissgehalt aufwei-
sen. Im Berggebiet, bei zurückhaltender
Düngung, bildet die Gerste weniger Ei-
weiss.

Die Anfrage aus Appenzell kam den
Interessen der Bündner Biobauern ent-
gegen: Die 1987 gegründete Genossen-
schaft Gran Alpin, die sich für die Förde-
rung des ökologischen Bergackerbaus in
den Bündner Bergtälern einsetzt, sah ei-
ne zentrale Chance:

■ dem Rückgang des Ackerbaus im
Berggebiet mit einer standortgerechten
Kultur entgegenwirken.

Bald nachdem das Projekt angelau-
fen und die Kinderkrankheiten über-
wunden waren (zu hoher Eiweissgehalt
im ersten Jahr; das war das sehr trockene
2003), drängte sich ein Folgeprojekt auf,
mit dem sich ein zweites grosses Ziel an-
peilen liess: Mit dem Aufbau einer regio-
nalen Brauerei würde es möglich,

■ ein weiteres einheimisches Produkt
ins Angebot der Tourismusindustrie auf-
zunehmen.

Diese Brauerei, die Bieraria Tschlin,
ist mittlerweile aufgebaut worden. Sie ist
in einem alten Engadiner Haus in Tschlin
ingerichtet, zusammen mit einer winzi-
gen Degustationsbar.

Hans Casper Trepp, Geschäftsführer
der Genossenschaft Gran Alpin, ist min-
destens 100-prozentig überzeugt von die-
ser Bieridee. «Das ist ein super Projekt,
genial!», schwärmt er, und zählt weitere
Vorteile auf:

■ keine Investitionen der Bäuerinnen

Es gärt im Biermarkt. Kreative kleine Biobrauereien haben Chancen.

Schweizer Biermarkt in Zahlen

- Pro-Kopf-Konsum 1991: 70,5 l; 2003: 58,7 l
- Anzahl Braustätten: 1990: 40; 2005: 100
- aktuelle Marktanteile
- Kleinbrauereien (20): 10 %
- Mikrobrauereien (100): 1 %
- Feldschlösschen: 42 %
- Heineken: 17 %
- Importe: 16 %

Quelle: www.bierig.ch



Bilder: Markus Bär



«Zu Gaumen und Nase müssen wir Brauer Sorge tragen: nie scharf essen, nicht rauchen.» Max Bürki, Braumeister bei Locher, Appenzell, beim Verkosten. Bier von hier: Braumeister Udo Remagen und Geschäftsleiter Andreas Leisinger von Unser Bier, Basel.

und Bauern nötig. Gerste wurde immer angebaut, bisher für Futterzwecke, jetzt vermehrt Braugerste; Know-how und Maschinen sind vorhanden

- nur schwache Düngung nötig
- die Nebenprodukte der Bierherstellung kann man verfüttern
- kein Mais in der Fruchtfolge; kaum Befallsdruck von Fusarien
- Produktionsauftrag inklusive Saat-

gutproduktion für die Bauernbetriebe, Zusatzerwerb; Reduktion der einseitigen Abhängigkeit von der Viehwirtschaft

- das Landschaftsbild wird geschützt (z.B. Terrassenanbau in Ramosch und Tschlin)
- Lebensraum für seltene Tierarten (z.B. Bodenbrüter wie Wachtelkönig und Braunkehlchen)
- sinnvolle Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Tourismus; Erhalt von Arbeitsplätzen in einer Randregion

Zurzeit produzieren zwölf Biobetriebe Braugerste für Gran Alpin in Lagen von 1000 bis 1600 Meter über Meer. Die Genossenschaft übernimmt das Getreide und sorgt für das Mälzen und die Vermarktung. Weiter setzt sich Gran Alpin für die permanente Verbesserung der Sorten mit entsprechenden Versuchen ein.

Nun, im dritten Anbaujahr, meldet Hans Casper Trepp bereits Land in Sicht, Ackerland nämlich. Es zeichnet sich ab, dass es gelingen wird, den rapiden Rückgang des Ackerbaus in den Bündner Bergtälern zu stoppen. Trepp freut sich, dass Gran Alpin einen Beitrag zur Vieltätigkeit der Landschaft und der Landwirtschaft im Berggebiet leisten kann. Auf etwa 18 Hektaren wächst nun Braugerste, auf einer weiteren Saatgut. Zusammen mit den Versuchsflächen macht das fast 20 Hektaren.

Trepp hat nicht nur Grund zur Freude, sondern seit Kurzem auch etwas zum Anstossen: Im Frühjahr 2005 legte die Bieraria Tschlin los. Mit Bündner Braugerste, dem Hopfen des Betriebs Ackermann aus Wolfwil und dem frischen Tschliner Quellwasser entsteht ein kleines, feines, handwerklich gebrautes Bio-gebirgsbier. Geschäftsführer Angelo Andina streicht nicht zuletzt die Qualität des Brauwassers heraus: «Das Tschliner Wasser ist perfekt geeignet für die Bierproduktion. Der pH-Wert ist tief, es hat keinen Kalk drin, jegliches Aufbereiten oder Filtrieren ist unnötig.» Zurzeit liegt die Kapazität bei 800 hl Biera Engiadinaisa pro Jahr. Und für den Vertrieb hat die kleine Brauerei einen Weltkonzern als Partner: Calanda/Heineken bietet gerne ein regionales Produkt an. – «Die können eben denken», lobt der Hopfbeerer im fernen Wolfwil diese Marketingstrategie des Grossen, der sich mit dem Sympathiebonus des Kleinen schmückt.

Und der Sprecher der Heineken hätte sich vor seiner zitierten «Blick»-Aussage nur im eigenen Konzern kundig machen müssen – aber gut, der ist natürlich etwas gross und unübersichtlich.

Basler haben Unser Bier

Die Basler haben natürlich nicht das *quöllfrische* Wasser aus dem Appenzeller Alpsteinmassiv und auch nicht das



Berggetreide reift später ab als Getreide im Flachland und wächst damit bei einem höheren Sonnenstand. «Im Gran Alpin Getreide steckt also die volle Kraft und Energie der Bündner Bergsonne» – Prost!

Bündner Bergwasser aus den Quellen von Tschlin. Sie brauen ihr Bier – «Unser Bier» – mit dem Wasser der städtischen Trinkwasserversorgung. Das Basler Wasser ist viel besser als sein Ruf, in Tests kann es mit mehreren handelsüblichen Mineralwassern mithalten, aber es ist zu

hart, für den Brauprozess muss der Kalkgehalt reduziert werden. 1998 gegründet, ist die Unser Bier AG soeben in die schwarzen Zahlen vorgestossen: Das Jahr 2004 schloss sie mit einem kleinen Gewinn von 20'000 Franken ab. Zusammen mit dem Wädi Brau-Huus und der Bieraria Tschlin bildet Unser Bier die Gruppe der drei Schweizer Brauereien, die ausschliesslich biologisches Bier herstellen.

Der Erfolg der handwerklichen Regionalbrauerei beruht auf der grossen Unterstützung aus der Bevölkerung – und natürlich auf der Qualität der Biere. Es dürfte wohl einmalig sein, dass eine kleine Brauerei mit einem Jahresumsatz von 1,4 Mio. Franken sich auf ein Aktionariat von 3300 Leuten abstützt. Die allermeisten Aktionäre besitzen eine einzige Aktie. Das Basler Biobier hat die Struktur einer Aktiengesellschaft, aber den Charakter einer Bewegung. Die Baslerinnen und Basler stehen hinter ihrem Biobier fast wie hinter ihrem Fussballclub.

Z'Bsuech bim Hopfebuur

Hofhund Leo hält sich eher im Hintergrund, begrüsst wird der Besucher des Schlatthofs im solothurnischen Wolf-

wil von der wiederkauenden Kameldame Aischa. Noch im Sitzen bringt sie es fertig, einen von oben herab anzusehen, und auch während der Kaubewegungen hat ihr Maul etwas Spöttisches, Grinsendes.

Der Schlatthof ist heute leicht rauchverhangen; die Schnitzelfeuerung, welche die hofeigene Molkerei mit Energie versorgt, will nicht recht. Erwin Ackermann, der Hopfebuur, begrüsst mich, schaut in der Feuerungsanlage kurz nach dem Rechten, zeigt mir die gut ausgerüstete Hofmolkerei, den Freilaufstall mit 50 Stück Milchvieh, und ab geht's zu seinen beiden Hopfenfeldern. Wir kommen noch an einer kleinen Herde schottischer Hochlandrinder vorbei. «Das ist eher ein Hobby», bemerkt Ackermann. Nicht so sein Hopfen.

Heuer hat Ackermann Probleme mit dem falschen Mehltau. «An Pfingsten war es wohl einen Tag zu lange nass», bedauert er, da konnte sich der Pilz einnisten. «Aber damit muss ich leben, sonst brauche ich keinen Biohopfen anzubauen.» Der Hopfebuur begutachtet seine Stöcke. Er ist erfreut, dass das Wachstum doch wieder recht gut eingesetzt hat. Es

Schweizer Biobiere im Überblick

Brauerei	Bier(e)	Ausstoss Biobier(e) in hl 2004	Herkunft Braugetreide	Herkunft Hopfen*	Bemerkungen. Telefon. Website
Brauerei Unser Bier AG, Basel	Naturblond; Amber; Weizen; Pechschwarz; Saisonbiere	3500 hl	100 % D	100 % CH *	braut ausschliesslich Biobiere. 061 338 83 83; www.unser-bier.ch
Brauerei Ziegelhof, Liestal	Coop Naturaplan Lager; Coop Naturaplan alkoholfrei	ca. 12'000 hl	100 % D	100 % D	044 782 66 55; www.waedenswiler.ch
Schlatthof, Wolfwil	Hopfehäxli	ca. 300 hl	100 % D	100 % CH	gebraut durch Brauerei Locher, Appenzell. 062 926 36 44; www.schlatthof.ch
Brauerei Karbacher AG, Schönenwerd	Hopfebuurli	???	100 % D	100 % D	062 849 19 11; www.karbacher.ch
Bieraria Tschlin	Biera Engiadinaisa; Saisonbiere vorgesehen	–	100 % CH (Gran Alpin)	100 % CH	auf dem Markt seit März 2005, braut ausschliesslich Biobier. 081 866 33 03; www.bieraengiadinaisa.ch
Brauerei Falken AG, Schaffhausen	Schwarzbier aus Emmer; Eidgenoss naturtrüb (Beigabe von Honig)	keine Angabe	Schwarzbier: so viel wie möglich Schaffhausen, wenn nötig zukaufen Eidgenoss: EU	100 % D	neues Projekt in Vorbereitung. 052 632 00 00; www.falken.ch
Wädi Brau-Huus AG, Au	Wädenswiler hell; dunkel; Hanf; Urweizen; urhell; Premium blond; Saisonbiere	ca. 1500 hl	100 % D	100 % CH, wenn nötig (wie 2003) Zukauf aus D	braut ausschliesslich Biobiere. 044 782 66 55; www.waedi-bier.ch
Brauerei Rosengarten AG, Einsiedeln	Naturtrübes Alpenbier	ca. 400 hl	100 % D	50 % CH, 50 % D	055 412 21 42; www.beer.ch
Brauerei Locher AG, Appenzell	Naturperle (hell); Vollmond; Coop Naturaplan naturtrüb	8250 hl	Naturperle: 100 % CH (Gran Alpin); Vollmond: wenn möglich 100 % CH; Coop Naturaplan naturtrüb: 100 % D	100 % CH	Locher lancierte 1996 das erste zertifizierte Biobier in der Schweiz. 071 788 01 40; www.appenzellerbier.ch

* Herkunft CH bedeutet Ackermann, Wolfwil. Er ist der einzige Produzent von Biohopfen in der Schweiz.

ist jetzt trockenes Wetter und es weht ein gutes Lüftchen; das erschwert dem Pilz sein Zerstörungswerk.

Robuste Pflanze

Die Pflanzen sind nun, in der zweiten Juniwoche, zwischen zwei und viereinhalb Meter hoch, das Hopfengerüst hat eine Höhe vom 7,5 Metern. Das Längenwachstum dauert bis zwei Wochen nach dem längsten Tag, dann folgt die Blütenbildung («Ausdoldung»).

Ackermann entfernt an einem arg befallenen kleinen Stock das verpilzte Blattwerk, auch den beschädigten Haupttrieb rupft er weg, holt von weiter unten einen Nebentrieb und schlingt ihn um den Kletterdraht nach oben. «Die erholen sich schon, der Hopfen ist eine ziemlich robuste Pflanze. Und wenn wenigstens die Stöcke überleben, ist schon viel gewonnen.»

Ackermann hat seine Hopfenfelder an recht windiger Lage angelegt. «Zwar hat der Hopfen nicht gerne Wind. Starker Wind reisst die Triebe von den Drähten und die Pflanzen verletzen sich gegenseitig. Aber ich bin bewusst an den Wind gegangen, das hilft gegen den Pilzdruck. Vor den tierischen Schädlingen, das darf ich sagen, habe ich keine Angst mehr.»

Damit sind die Hauptschädlinge angesprochen, die Hopfenblattlaus und in trockenen Jahren die rote Spinne. Gefährlich ist vor allem die Hopfenlaus mit ihrem enormen Vermehrungspotenzial: Unter günstigen Bedingungen macht sie auf dem Hopfen acht bis zehn Generationen pro Saison, das heisst bis September, dann zieht sie auf ihre Winterwirts-



Bild: Marion Nitsch

Der Pilz! Auf einem Feld hat Ackermann die erste Reihe der Hopfenstöcke gegen den Wald hin ausreissen müssen.

pflanzen, das sind die Prunus-Arten, die Zwetschgen, Pflaumen, Schlehen.

Ackermanns Hopfenfelder stehen einerseits an windigen Lagen, andererseits in unmittelbarer Waldnähe. «Dadurch steigt zwar der Pilzdruck wieder etwas, dafür bringt uns der Wald mehr Nützlinge in die Anlage.» Im konventionellen Bereich ist der Hopfen eine der am intensivsten behandelten Kulturen. «Mit dem bisschen Kupfer, das im Biolandbau erlaubt ist, muss ein Hopfenbauer sehr haushälterisch umgehen. Man muss den optimalen Zeitpunkt erwischen, um etwas auszurichten.» Zusammen mit dem FiBL bereitet Ackermann einen Versuch mit Tonerdepräparaten als Kupferersatz vor. An bestimmten Lagen in Deutschland hat man damit etwa 80 Prozent der Wirkung von Kupferpräparaten erreicht.

Allein auf weiter Flur

«Ohne Herzblut kann man keinen Biohopfen machen», erklärt Ackermann im Hofrestaurant «Buurehof-Oase». Am Anfang, als Ackermanns vor neun Jahren auf Bio umstellten, hätten die Fachleute abgeraten: Biohopfen, das geht nicht. In den ersten fünf Jahren erreichten die Erträge gerade einmal 20 bis 30 Prozent eines durchschnittlichen konventionellen Ertrags. Heute sind es 70 bis 80 Prozent und Ackermann ist einer der Handvoll Biohopfenbauern, die es in Europa gibt. In der Schweiz ist er der einzige. In Frankreich macht niemand Biohopfen,

drum kann Ackermann gut nach Frankreich exportieren. Er hat auch schon Biohopfen bis nach Japan verkauft. Und ein Teil der Ernte geht in die Heilmittelindustrie.

«Der Preis für Hopfen schwankt wie bei keiner andern landwirtschaftlichen Kultur. Es braucht ja nur drei oder vier Gramm Hopfen für einen Liter Bier, der Rohstoff fällt bei der Bierproduktion kaum ins Gewicht. Aber ohne Hopfen kein Bier!» Darum zahlen die Brauereien, wenn der Markt ausgetrocknet ist, fast jeden Preis.

Mit den unsicheren Erträgen und den stark schwankenden Preisen ist Biohopfen «Risiko pur». Damit kann Ackermann gut umgehen. «Das gehört zu diesem Geschäft.» Der Hopfen ist nicht das Hauptstandbein des Schlatthofs und gegenüber seinen treuen Kunden reizt Ackermann die Situation nicht aus, wenn bei knapper Versorgung des Marktes die Preise klettern wie der Hopfen selber. Er hofft natürlich, dass seine Kundschaft Gegenrecht hält, wenn der Weltmarktpreis einbricht.

Ackermann freut sich, wenn in einem guten Jahr der Hopfen bis zur Hälfte des Betriebsergebnisses ausmacht. Und nach einem schlechten Jahr macht er sich unverdrossen an die Arbeit und bereitet seine Hopfenfelder für das kommende Jahr vor. Bis zu 1000 Arbeitsstunden pro Jahr gehen in eine Hektare Biohopfen!

Markus Bär



Betriebsspiegel Schlatthof

Talbetrieb, Bio seit 1996

Fläche: 21 ha. Arbeitskräfte: 5. Kulturen: Hopfen (2,5 ha; 10500 Stöcke), Saatkartoffeln, Mais, Wiesland.

Tiere: 50 Kühe, 1 Stier, 3 Schweine, 3 Ziegen, 2 Esel, 6 schottische Hochlandinder, 1 Kameldame (soll demnächst gedeckt werden), Hofhund Leo, Katzen.

Hofverarbeitung Pastmilch, Molkereiprodukte (Butter, Rahm, 8 Sorten Joghurt, 8 Sorten Quark, 4 Sorten Frischkäse).

Ab-Hof-Verkauf: Milch, eigene Molkereiprodukte, Trockenfleisch, Buuresalami, Knoblauchwurst, Schweine- und Rindfleisch, tiefgekühlt (Saison), Eier, versch. Halbhartkäse (zugekauft), Bier, Eigenmarke «Hopfehäxli» Geschenkartikel.

Hofrestaurant.