

## Ohne deutsche Gerste gibt es kein Schweizer Bier – ein Aargauer Bauer und findige Brautüftler wollen dies ändern

In der Schweiz wird erstmals seit Jahrzehnten eine grosse Mälzerei aufgebaut. Bauern testen den Anbau von Braugerste, womit der Craft-Bier-Boom auf die Landwirtschaft durchschlägt.

Daniel Gerny, Oberlunkhofen, Simon Tanner (Bilder)

07.07.2020, 05.30 Uhr



Blick in den Gärbottich: Hier entsteht das Oberlunkhofener Drüüklang-Bier.

Ein Bier schmeckt umso besser, je lokaler es gebraut und vertrieben wird. Vielfalt ist Trumpf, die Zahl der Bierboutiquen explodierte in den letzten Jahren: Inzwischen verzeichnet der Bund über 1500 Brauereien – zehnmal so viele wie vor fünfzehn Jahren. 1990 gab es in der Schweiz gar erst 32 Brauhäuser, wie aus dem Verzeichnis der steuerpflichtigen Inlandbrauereien hervorgeht, das die Eidgenössische

Zollverwaltung jedes Jahr veröffentlicht. Heute verfügt die Schweiz auch im internationalen Vergleich über eine rekordhohe Brauereidichte. Dabei sind Kleinst- und Heimbrauereien noch nicht einmal mitgerechnet: Sie boomen zwar ebenfalls, doch mit einem Ausstoss von weniger als 400 Litern pro Jahr sind sie von der Steuerpflicht befreit und werden nicht registriert.

## **Einheimisch ist oft nur das Wasser**

Doch so heimisch und authentisch Bier aus dem Garagen-Braukeller um die Ecke schmeckt – mit Swissness hat der Trend höchstens teilweise zu tun. Ob in Trubschachen, Einsiedeln oder Chevroux gekocht: Von den Rohstoffen stammt meist einzig das Wasser aus der Region, der Rest wird zum grössten Teil importiert. Der Hopfen, der dem Bier zu Charakter sowie zu seiner angenehmen Bitterkeit verhilft und darüber hinaus konservierend wirkt, stammt zu 90 Prozent aus dem Ausland, vor allem aus Deutschland. Nur gerade rund 30 Tonnen werden in der Schweiz angebaut.

Noch krasser sieht die Situation beim Malz aus: Von den rund 70 000 Tonnen, die es für die schweizerische Bierproduktion jedes Jahr braucht, kommen nur gerade 650 Tonnen aus heimischem Anbau, der Rest wird hauptsächlich aus Deutschland und Frankreich angeliefert. «Hopfen und Malz, Gott erhalt's» – jedoch nicht in der Schweiz.

Das Feld, über das der Bauer Christoph Hagenbuch aus Oberlunkhofen im Kanton Aargau kurz vor den Sommerferien einen prüfenden Blick wirft, ist deshalb eine echte schweizerische Rarität. «Wieso importieren wir in der Schweiz landwirtschaftliche Produkte, die wir selber ebenso

gut oder sogar noch besser produzieren können?», fragte sich Hagenbuch und ergriff die Initiative.

Auf zweieinhalb Hektaren baut er Braugerste an, damit die örtliche Kleinbrauerei, die Drüüklang-Bräu GmbH, mit Malz aus lokaler Produktion versorgt werden kann. Für den umtriebigen Hagenbuch, der für die SVP im Aargauer Kantonsparlament politisiert, ist der Versuch ein Kantengang: Fürs Bier braucht es spezielle Gerstensorten mit möglichst grossen Körnern, ausserdem ist die Bewirtschaftung aufwendiger.



Der Bauer Christoph Hagenbuch will mehr heimische Rohstoffe für das in der Schweiz gebraute Bier.

Im Unterschied zur Futtergerste sind die Ähren nur zwei- statt mehrzeilig, was den Ertrag deutlich mindert. Es darf zudem nur zurückhaltend gedüngt werden: Erhält die Gerste zu viel Stickstoff, bildet sie Eiweiss. Der Proteingehalt darf jedoch nur 9 bis allerhöchstens 11,5 Prozent betragen, sonst

leidet die Schaumstabilität des Bieres. Ästhetik und Vollkommenheit des Getränks werden, so zeigt sich, schon auf dem Feld herangebildet. Auch auf Fungizide und Insektizide wird vollständig verzichtet. Geht alles gut, bildet Hagenbuchs Gerste die Grundlage für 36 000 Liter Craft-Bier.

### **Ein hoffnungsloses Verlustgeschäft**

Rund ein Drittel der Ernte landet später in der Drüüklang-Brauerei, wo jede Woche Amber, Porter und andere Bierspezialitäten gebraut werden. Zwischen 90 und gut 100 Franken erhält Hagenbuch pro Dezitonne Braugerste bester Qualität. Ist der Proteinwert bei der Ernte dagegen zu hoch, endet das Korn als gewöhnliches Tierfutter im Trog und erzielt am Markt nur gerade einen Drittel des Preises – ein hoffnungsloses Verlustgeschäft.



Die Ähren der Braugerste bringen weniger Ertrag, was die Produktion für die Bauern unwirtschaftlicher macht.

Theoretisch liesse sich der gesamte Gerstenbedarf für die schweizerische Bierproduktion problemlos im Inland anbauen. Insgesamt verfügt die Schweiz über landwirtschaftliche Nutzflächen von weit über einer Million Hektaren (2018), Anbauflächen von rund 20 000 Hektaren wären für den gesamten Braugerstebedarf notwendig. Doch wirklich interessant ist schweizerische Gerste vor allem für kleinere und mittlere Brauereien, die ihre Produkte nicht über den Preis absetzen, sondern den lokalen Bezug in den Mittelpunkt stellen.

Im Vergleich mit importierter Ware ist inländische Braugerste rund dreimal so teuer. Rechnet man dies auf eine Stange Bier herunter, betragen die Mehrkosten nach Angaben der Drückling-Braumeister 5 bis 7 Rappen. Das erscheint für echte Bierliebhaber gut verkraftbar. Ein Novum wäre Schweizer Braugerste schon gar nicht. Im 19. Jahrhundert, als Bier auch in der Schweiz immer populärer wurde, bauten viele Landwirte Braugerste an.

Nach dem Ende des Ersten Weltkrieges verlagerte sich die Produktion allerdings sukzessive in Ausland. Damals kam es zu einem massiven Preiszerfall, weil sich die Verarbeitung des Korns zu Malz in der Schweiz nicht mehr lohnte. Beim Mälzen werden die Gerstenkörner kontrolliert zum Keimen gebracht und anschliessend getrocknet – gedarrt, wie die Fachleute sagen. Erst durch den aufwendigen Mälzvorgang werden im Getreide die für die Bierherstellung notwendigen Enzyme freigesetzt. Mälzen ist eine Wissenschaft für sich, die den Geschmack und vor allem die Farbe des Bieres massgeblich beeinflusst.

Doch in der Schweiz ist dieses Handwerk Geschichte. Zollvorschriften sowie höhere Arbeits- und Energiekosten führten während der Industrialisierung dazu, dass die Schweizer Brauereien ihre Mälzereien nach und nach aufgaben. Fast die gesamte Malzproduktion wanderte ins Ausland ab. In der Schweiz existieren auch heute nur wenige und sehr kleine Mälzereien, beispielsweise auf einem Bauernhof im Waadtland. Doch sie verfügen längst nicht über die Kapazitäten, um die bereits heute anfallende Braugerste aus inländischem Anbau zu verarbeiten.

## **Zum Mälzen geht die Braugerste nach Deutschland**

Die Braugerste von Hagenbuchs Feld wird deshalb zum Mälzen nach Deutschland und anschliessend zum Brauen wieder nach Oberlunkhofen zurückgekartt. So stolz Hagenbuch auf sein Braugerstefeld ist – 100 Prozent schweizerisch wird das Malz so trotz der Oberlunkhofener Erde nicht.

Auch Dominik Füglistaller ärgert sich über den logistischen und ökologischen Unsinn. Füglistaller ist Geschäftsführer der Interessengemeinschaft Mittellandmalz. Der wissenschaftliche Mitarbeiter der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften in Zollikofen ist ein Bierliebhaber und hat sich zum Ziel gesetzt, die inländischen Brauereirohstoffe zu fördern. Landwirte, Brauer und andere Fachleute gründeten die IG vor einigen Jahren. Die Biertüftler haben nicht weniger im Sinn, als den Niedergang der Schweizer Braugersten- und Mälzereitradition rückgängig zu machen. Füglistaller weiss: Der Anbau von Schweizer Braugerste lohnt sich nur, wenn in der Schweiz auch eine Mälzerei betrieben wird – und umgekehrt.

Nach Jahren des Rechnens, Werweissens und Verhandeln ist jetzt ein Investor gefunden, der Millionen in ein Mälzereiunternehmen pumpen will. Demnächst beginnt der Bau, und schon in zwei Jahren soll in Lenzburg ein Werk mit drei 10-Tonnen-Anlagen, einer 5-Tonnen- und einer 1-Tonnen-Anlage in Betrieb gehen. Die grösste Malzproduktionsstätte der Schweiz wird in mehrere kleinere Anlagen aufgeteilt: Das ermöglicht es, Kleinstmengen zu verarbeiten und so die lokale Herkunft des Malzes während der Verarbeitung zu gewährleisten. 1800 Tonnen Braugerste können pro Jahr insgesamt verarbeitet werden – das Sechsfache der heute im gesamten Mittelland angebauten Menge. Das Getreide soll aus der ganzen Schweiz kommen. Mit Interessenten aus der Innerschweiz, Graubünden und dem Baselbiet ist Füglistaller bereits im Gespräch.



Auf das Gramm kommt es an: In der Brauerei Drüüklang wird Hopfen abgewogen.



Die Überreste des Malzes nach dem Abläutern: Der Treber ist eine beliebte Zutat für Brot oder Wurst.

## **Nur traurige vier Biersorten**

Das junge Startup der Brauszene knüpft dabei an die gewerbliche Tradition des 19. Jahrhunderts an, als viele mittelgrosse Ortschaften über eigene, lokal verankerte Brauereien verfügten, bevor die schweizerische Bierkultur plattgewalzt wurde. Ein scharfes Kartell regelte ab 1935 Absatz, Preise, Qualität, Rezeptur und Angebotspalette der Produkte, für die im ganzen Land kollektiv und einheitlich geworben wurde. Nur gerade traurige vier verschiedene Biersorten waren erlaubt: «Unter Bier ist ein Getränk zu verstehen, welches aus Gerstenmalz, Hopfen, Hefe und Wasser durch Maischen und alkoholische Gärung gewonnen wird. Surrogate für Gerstenmalz und Hopfen sind verboten», hiess es in den gestrengen Vorschriften des Schweizer Bierbrauervereins.

Ein klassisches Weizenbier war ebenso untersagt wie die Zugabe von Kräutern oder Blüten, beispielsweise für ein Holunderbier. So blieb die Stange das höchste der Gefühle – sie war immerhin frisch gezapft, wenn auch landesweit genormt, wie alles andere, was unter der Bezeichnung Bier in der Wirtschaft und über den Ladentisch gereicht wurde. Selbst für Etiketten, Harassen und Flaschen existierte ein Dickicht an Regeln. Wirte durften ihre Biermarke nicht frei wählen, was höchstens deshalb zu ertragen war, weil ein Gurten ohnehin gleich schmeckte wie ein Feldschlösschen oder ein Haldengut. Kein Wunder, hatte niemand Interesse an lokalem Malz.



Die Brauerei Drückklang in Oberhofen will alte Traditionen wieder aufleben lassen.

«Die Kleinen profitierten von den jedem Kartell eigenen strukturerhaltenden Anpassungspausen und lassen sich immer wieder von der narkotisierenden Fiktion der Solidarität zwischen Gross- und Kleinunternehmen

einlullen», diagnostizierte mit gnadenlose Schärfe die NZZ die Ursachen für die trostlose Monotonie im Bierland Schweiz. Ende der 1980er Jahre zerstritten sich die Brauereien, 1991 wurde das Kartell endlich aufgelöst.

Aber auch dreissig Jahre später wird der Markt von wenigen Betrieben dominiert. Die zwanzig grössten Brauereien brauen laut der Eidgenössischen Zollverwaltung knapp 95 Prozent des Inlandausstosses, und nur etwa 50 Häuser brauen mehr als 1000 Hektoliter pro Jahr. Der Bierkonsum in der Schweiz blieb über alle Jahre nahezu konstant bei rund 4,5 Millionen Hektolitern pro Jahr. Auch der Inlandausstoss steigt trotz markant höherer Brauereidichte und Craft-Bier-Trend nicht – im Gegenteil: Heute wird in der Schweiz weniger Bier produziert, als dies zur Blütezeit des Kartells der Fall war.

Für Hagenbuch und Füglistaller ist das kein Nachteil: Denn im Gleichtakt nimmt die Experimentierfreude eingeschworener Liebhaber laufend zu – und dies längst nicht mehr nur in Zürcher Hipsterbars. Ein charakterloses Massenprodukt ist Bier nicht mehr. Im Aargau hat die Begeisterung inzwischen gar auf das Rathaus übergegriffen. Dort sieht Landwirtschaftsdirektor Markus Dieth Bier bereits auf der gleichen Stufe wie das Kulturgut Wein: Stimmt die Qualität, will er im nächsten Jahr erstmals ein Aargauer Staatsbier küren.

## Mehr zum Thema



### **Ein Brauer und Nationalrat will ein Schweizer Pils**

Ein Pils muss in Tschechien gebraut sein, so steht es in einem Staatsvertrag mit der Schweiz. Ein Schwyzer Bierbrauer wehrt sich gegen die Klausel, die aus der Zeit des jahrzehntelang prägenden Bierkartells stammt.

Daniel Gerny 02.07.2017



---

### **Eine Kleinbasler Bier-Passion**

Wer weiss, ob es ein Wädenswiler Single-Malt-Bier gäbe, ob das Märzen und Weizen aus dem Berner Tramdepot oder die feinen Hausbiere der Surselva-Bräu, wenn sich nicht Hans Jakob Nidecker vor bald 40 Jahren ziemlich geärgert hätte? Die «Fischerstube», eine alte

Daniel Gerny 23.05.2012



---

Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Neue Zürcher Zeitung ist nicht gestattet.