



# Gerste Wahl...

«Viele wissen nicht, dass herkömmliches Schweizer Bier bisher abgesehen vom Wasser aus importierten Rohstoffen hergestellt wurde», sagt Christoph Nyfeler, Inhaber der Schweizer Mälzerei AG. Innovative Köpfe entlang der gesamten Wertschöpfungskette haben bewiesen: Wo ein Wille ist, ist auch ein helvetischer Weg – vom Feld bis ins Regal.

Die Schweiz hat die höchste Dichte an Bierbrauereien der Welt – wenn auch mehrheitlich Mikrobrauereien mit einem jährlichen Bierausstoss von weniger als 1000 hl. Gemäss Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit fallen rund 95% in diese Kategorie. Gegenüber den sogenannten «Craft»-Bieren ist der Konsument oft weniger preissensitiv. Ein Marktpotential also für die inländische Rohstoffproduktion? «Definitiv», meint Christoph Nyfeler, Inhaber der seit Januar 2022 produzierenden Schweizer Mälzerei AG – das neueste Glied in der Wertschöpfungskette. Die Mälzerei beliefert aber nicht nur Mikrobrauereien, sondern auch die Chopfab Boxer AG, die jährlich über 100'000 hl ausstösst. Sie produziert das IP-SUISSE Chopfab-Bier: Die blaue Dose/Flasche mit dem Käferlogo, die seit Anfang 2021 in den Regalen von Denner zu finden ist. Der Prozess bis zum schmackhaften Bier beginnt jedoch mit dem Anbau der Braugerste auf dem Feld.

## FELD

Andri Jost trinkt am liebsten helles Lagerbier. Ab und zu darf es auch mal ein Weizenbier sein. Auf 870 m ü.M. in Bützen, Sumiswald BE, baut der Landwirt auf 1.8 ha Winter-Braugerste (Sorte «Somerset») an. Er ist einer von rund 70 IP-SUISSE Produzent:innen, die insgesamt auf 180 ha Braugerste anbauen. Der Anbau birgt ein gewisses Risiko: Der Proteingehalt muss zwingend zwischen 9 und 12% liegen; ansonsten bildet das Endprodukt Bier bei der Vergärung nicht den gewünschten Schaum und ist weniger lagerfähig. Zudem kann nur «Vollgerste» für den weiteren Prozess verwendet werden – d.h. die Gerstenkörner müssen grösser als 2.5mm und unversehrt sein, damit die für die Vermälzung notwendige Keimung einsetzen kann. Was den Kriterien nicht entspricht, wird zu Futtergerste deklassiert. Das kann finanziell schmerzhaft sein. Jost hat letztes Jahr 64 dt/ha Braugerste geerntet – davon 57 dt Vollgerste (90%). Netto hat er mit der Vollgerste einen Preis von 78.40 CHF/dt erzielt. An der deklassierten Futtergerste hat er noch 37.50 CHF/dt verdient. Die Verarbeitungs-, Lager- und Abgabekosten müssen bei der Deklassierung dennoch gezahlt werden.

Als Vorkultur hat Jost in beiden Jahren IP-SUISSE UrDinkel angebaut. Sie zehrt den Stickstoff im Boden auf. Das ist eine gute Voraussetzung, um den Stickstoffgehalt im Boden zu steuern, der mittels Nmin-Proben der IG Mittellandmalz vorgängig ermittelt wird. Zu viel Stickstoff fördert die Bestockung: Die Pflanze treibt mehr, aber dünnere Triebe aus. In der späteren Phase bilden sich durch zu viel Stickstoffgabe zu lange Halme. Beides wirkt sich negativ auf die Stabilität der Kultur aus (Halmerkürzer sind nicht erlaubt). Und, nicht minder wichtig: Zu viel Stickstoff führt zu einem zu hohen Proteingehalt in den Körnern. Zu wenig wiederum wirkt sich negativ auf die Körnerbildung bzw. das Hektolitergewicht aus. UrDinkel als Vorkultur bringt einen weiteren Vorteil bei der Triage von Fremdbesatz (max. 2%) mit sich: Das Spelz-Getreide kann im Gegensatz zu Weizen oder Triticale problemlos ausgesiebt werden.

## IG MITTELLANDMALZ

Stefan Gfeller, verantwortlich für die Anbauplanung und Kommunikation der IG Mittellandmalz, trinkt am liebsten Biere mit etwas mehr Charakter wie India Pale Ale, Tripel, Kriek oder auch Sauerbiere. 2013 baute die IG Mittellandmalz, gegründet aus einem Projekt der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL, erstmals wieder Braugerste auf 15 ha an. Seitdem hat die Anbaufläche kontinuierlich zugenommen und mit der Eröffnung der Schweizer Mälzerei einen Schub erlebt. Heute, zehn Jahre später, wird in der Schweiz auf knapp 300 ha Braugerste angebaut. Die IG ist ein wich-

tiges Bindeglied in der Wertschöpfungskette: Sie koordiniert die Anbauplanung, betreut die Sammelstellen, steht in engem Kontakt zur Mälzerei und den Mitglieds-Brauereien. Jeder Partner der Wertschöpfungskette ist in ihrem Vorstand vertreten. Auf Seiten Landwirt ist die IG verantwortlich für die Sortenwahl, gibt den Auftrag zur Saatgutvermehrung, führt Sortenversuche durch, macht die Qualitätsanalysen und berät die Produzierenden. Jeweils im Sommer gibt IP-SUISSE

«Das Marktvolumen von Malz in der Schweiz liegt bei 75'000 Tonnen. In der Schweizer Mälzerei werden 1'200 Tonnen Malz produziert, das entspricht 1.6% des Bedarfs bzw. 5 Millionen Litern – also in etwa einem «Grossen» pro Person und Jahr.»

Stefan Gfeller, IG Mittelland Malz

der IG den Bedarf an Braugerste bekannt. Die IG plant und koordiniert in Absprache mit den Produzent:innen die Flächenzuteilung und betreut die Kulturführung. Nach der finalen Qualitätsanalyse geht das Erntegut an IP-SUISSE über. Laut Gfeller eignen sich die Standorte in der Schweiz gut für den Anbau von Braugerste. Die Qualität steht der ausländischen Ware in nichts nach – im Gegenteil, es besteht in der Schweiz kein Risiko von Glyphosat-Rückständen, da das Abspritzen kurz vor der Ernte nicht erlaubt ist.

## SCHWEIZER MÄLZEREI AG

Christoph Nyfeler, Gründer und Inhaber der Mälzerei, trinkt gerne Lagerbier – aber kühl muss es sein. 2023 hat die Schweizer Mälzerei AG in Möriken-Wildegg 55-60% IP-SUISSE Braugerste vermälzt. 2024 werden es voraussichtlich 80% sein. Weitere 10% kommen aus dem konventionellen Kanal und 10% aus Bio-Produktion. Die Anlage ist erst seit Januar 2022 in Betrieb und kommt bereits an ihre Kapazitätsgrenze – was indes auch abhängig von Ernteertrag und Nachfrage ist. «Bei Früchten und Gemüse ist den Konsument:innen klar, dass Schweizer Produkte teurer sind.

«Das Bier findet grossen Anklang bei den Konsument:innen, die immer mehr Wert auf Swissness und Nachhaltigkeit legen.»

Sascha Göbels, Leiter Einkauf und Mitglied der Geschäftsleitung Denner

Bei Bier ist das anders, da sie nicht wissen, dass Schweizer Bier zu 99% nicht mit Schweizer Rohstoffen produziert wurde», sagt Nyfeler auf die Frage nach den Rohstoffpreisen.

Dass er für IP-SUISSE Braugerste mehr bezahlt als für ausländische Ware, findet er korrekt gegenüber den Produzent:innen. Er geht davon aus, dass mindestens 15% der Schweizer Bierkonsument:innen in erster Linie auf Qualität und erst dann auf den Preis achten. Zwar ist der Rohstoff Gerste aus der Schweiz fünfmal teurer; wenn das aber auf eine Halbliter-Einheit gerechnet wird, sind es nur 5-6 Rappen Differenz. Nyfeler bekommt jüngst vermehrt Anfragen für die Produktion von «Zuger Malz», «Berner Malz» etc., was als zusätzliches Verkaufsargument dienen soll. Die Vermarktung des Kä-





fers und der Knospe findet Nyfeler als Verkaufsargument aber nicht minder wichtig: «Je mehr ich mich mit dem Label IP-SUISSE auseinandergesetzt habe, desto mehr wurde ich ein Fan, denn der Qualitätsanspruch ist teilweise höher als Bio aus dem Ausland.»

#### BRAUEREI CHOPFAB BOXER AG

Patrick Thomi, Diplom-Biersommelier und Braumeister bei der Chopfab Boxer AG, bevorzugt obergährige, hopfenbetonte Biere wie Pale Ale und India Pale Ale. Die Brauerei mit Produktionsstandorten in Winterthur und Yverdon-les-Bains braute schon vor dem Produktionsstart der Schweizer Mälzerei Bier aus IP-SUISSE Gerstenmalz. Die Gerste wurde in dieser Zeit noch in Deutschland vermälzt und in silbrige Dosen abgefüllt. Seit 2022 kommt das Malz aus der Schweiz, die Rezeptur wurde etwas angepasst und das Bier wird in blaue 1/2-Liter-Dosen, 33cl-Flaschen oder Fässer abgefüllt. «Das IP-SUISSE Bier ist relativ hopfig für ein Lagerbier», meint der Biersommelier. Der Hopfen wird allerdings noch importiert und daran wird sich laut Thomi aus Mengen- und Qualitätsgründen kurzfristig wahrscheinlich nichts ändern. Aus der IP-SUISSE Braugerste könnte grundsätzlich jede Art Bier gebraut werden. Die Brauerei hätte auch die Kapazität, grössere Mengen an IP-SUISSE Bier zu produzieren. «Aber schlussendlich entscheiden die Konsumierenden, wie viel von welchem Bier sie trinken wollen», resümiert Thomi.

#### DENNER

Sascha Göbels, Leiter Einkauf und Mitglied der Geschäftsleitung, trinkt gerne das hauseigene IP-SUISSE Denner Lagerbier und neu auch das IP-SUISSE Chopfab. Auch das letzte Glied in der Wertschöpfungskette sieht das Potential, künftig vermehrt auf einheimische IP-SUISSE Braugerste zu setzen. Nebst dem Chopfab-Bier hat Denner dieses Jahr das beliebteste Bier der Eigenmarke «Denner Lagerbier» auf IP-SUISSE Qualität umgestellt. «Bier ist ein emotionales Getränk, am wichtigsten bleibt der Geschmack», sagt Göbels. «Zutaten mit Schweizer Herkunft und eine umweltschonende Produktion gewinnen aber weiter an Bedeutung», so der Einkaufsleiter. Kund:innen kaufen seiner Meinung nach bewusster ein und interessieren sich zusehends für die Herkunft und Machart der Produkte. ●

# ...vom Feld bis ins Regal.



Andri Jost, Braugerstenproduzent aus Sumiswald, ist mit dem Endresultat seiner Arbeit zufrieden.



Unter kontrollierten klimatischen Bedingungen keimt das Malz in den drei 10-Tonnen-Trommeln der Schweizer Mälzerei AG.



Christoph Nyfeler, Gründer und Inhaber der Schweizer Mälzerei AG, ist verantwortlich für die Produktion und den Vertrieb des Malzes.



Ein weiteres Produkt mit dem Marienkäfer reiht sich in den Regalen bei Denner ein.