



BAARER BIER

- seit 1862 -

Brauerei Baar AG · Postfach 1223 · Langgasse 41 · CH-6341 Baar
Telefon Zentrale 041-766 48 66 · Fax 041-766 48 89
info@brauereibaar.ch · www.brauereibaar.ch

Interview mit Marcel Kreber, Geschäftsführer des Schweizerischer Brauerei-Verband

Was ist ihre Hauptaufgabe als Geschäftsführer des SBV?

Mein Team und ich setzen uns für unsere Mitgliedsbrauereien und das Bier ein, sei dies auf politischer, rechtlicher, medialer oder wissenschaftlicher Ebene. In folgenden Bereichen streben wir konstant Verbesserungen an: Image, Qualität, Nachwuchsförderung und politisch/wirtschaftliches Umfeld. Unter Imagemassnahmen fallen beispielsweise die Organisation des Tages des Schweizer Bieres jeweils am letzten Freitag im April, die Durchführung des Swiss Beer Awards oder die Beantwortung von Medienanfragen. Eine Herzensangelegenheit ist die Nachwuchsförderung. Pro Jahr erlernen zwischen 10 und 15 Jugendliche den Beruf des Bierbrauers, der Bierbrauerin. Wir möchten diese Zahl erhöhen, denn der Bedarf nach qualifizierten und gut ausgebildeten Bierbrauern/innen ist enorm hoch. Zusammengefasst lässt sich sagen, dass wir als Verband alles unternehmen, dass sich unsere Mitglieder auf ihre Kernkompetenz, das Bierbrauen, konzentrieren können und wir idealerweise den Rest rundherum regeln.

Bleiben wir mal näher beim Thema Bier. Was halten Sie vom explosionsartigen Wachstum der Kleinstbrauereien in der Schweiz?

Diese Entwicklung ist sicherlich positiv für die Biervielfalt und somit für den Biergeniesser/die Biergeniesserin, aber auch für die Wahrnehmung des Bieres bei den Konsumenten/innen selber. Tatsache ist, dass die Schweiz über eine sehr liberale Gesetzgebung verfügt, wenn es um das Bierbrauen geht, denn eine abgeschlossene Berufslehre als Bierbrauer (Lebensmitteltechnologe EFZ Bier) wird nicht vorausgesetzt. Zudem ist das Biersteuergesetz so ausgelegt, dass kleine Brauereien weniger Biersteuer bezahlen müssen als grössere. Wichtige Gründe also, welche den Brauerei-Boom miterklären können.

Auch wenn die Zahl von über 1'000 Braustätten in der Schweiz nach viel tönt, ist diese dennoch zu relativieren. Rund 700 Brauereien brauen zwischen 0 und 2'000 Liter pro Jahr. Die 51 grössten Brauereien, welche über 100'000 Liter pro Jahr ausstossen, stehen für über 99 Prozent des schweizerischen Bierausstosses. Eines ist aber allen Brauern – ob gross oder klein – gemein, sie wollen ein qualitativ gutes Bier brauen. Man könnte auch sagen: Wir sind alle im Biere vereint.

Seit einigen Jahren wird in Zusammenarbeit mit GastroSuisse das sieben-tägige Seminar des Schweizer Bier-Sommeliers angeboten. Darin wird die Bierkultur, die Herstellung des Bieres und die Grundlagen der Sensorik unterrichtet. Wen will man hiermit ansprechen resp. was will man mit diesem Kurs bewirken?

Das Seminar zum Schweizer Bier-Sommelier ist eine echte Erfolgsgeschichte. Seit 2011 wurden über 500 Bier-Sommeliers und somit Bierbotschafter ausgebildet. Angesprochen sind vornehmlich Gastronomen, welche ihr Getränke- aber auch kulinarisches Angebot verbessern möchten. Gastrofachleute, die sich auf die Fahne geschrieben haben, neue Wege zu gehen, auch in der bierigen Gästeberatung. Natürlich sind auch Brauereimitarbeiter im Rahmen ihrer Weiterbildung in den Kursen eingeschrieben oder Hobbybrauer. Wir hatten und haben aber auch immer wieder "bierentfernte" Berufe – wie Krankenschwester – in den Seminaren vertreten. Das freut mich besonders.

Nun stehen wir bei über 1'000 registrierten Braustätten in der Schweiz. Die Schweiz hat die höchste Dichte an Brauereien pro Kopf auf der ganzen Welt. Sehen sie auch Gefahren darin für die bestehenden mittelständischen und grossen Brauereien?

Laut offizieller Statistik des Bundes wurden seit Aufzeichnungsbeginn nie so wenig alkoholhaltige Getränke in der Schweiz konsumiert wie heute. Dies gilt auch für das Bier. Umgekehrt bedeutet das, dass jede neue



BAARER BIER

- seit 1862 -

Brauerei Baar AG · Postfach 1223 · Langgasse 41 · CH-6341 Baar
Telefon Zentrale 041-766 48 66 · Fax 041-766 48 89
info@brauereibaar.ch · www.brauereibaar.ch

Brauerei bei gleichbleibendem oder gar sinkendem Konsum eine Konkurrenz darstellt. So hat sich der Biermarkt in den letzten Jahren markant verändert. Die Biervielfalt und das Angebot im Detailhandel oder in Restaurants haben enorm zugenommen. Natürlich gibt es auch Entwicklungen, welche ich aufmerksam beobachte, so beispielsweise im Bereich der Ausbildung zum Bierbrauer, der Bierbrauerin. Weil wir uns in einem liberalen Umfeld bewegen und viele das Bierbrauen als Hobby für sich entdeckt haben, ist der Ansporn, eine dreijährige Brauerlehre zu absolvieren eher tief angesiedelt. Das ist schade, denn wir brauchen Nachwuchs. Und natürlich kann eine wachsende Konkurrenz auch Brauereien in Nöte bringen. Wir verzeichnen seit ein paar Monaten – trotz allem Wachstum – auch Brauereischliessungen.

Der Pro-Kopf-Konsum an Bier stagniert seit 2005 in Schweiz. Was ist aus ihrer Sicht der Grund hierfür?

Die Stagnation des Pro-Kopf-Konsums hat mehrere Gründe, kann jedoch nicht abschliessend beantwortet werden. Sicherlich hat sich der Lebensstil in den vergangenen Jahrzehnten verändert. Weniger Alkohol und leichter ist Trend. Auch Sicherheitsvorschriften und Regeln am Arbeitsplatz spielen eine Rolle. Wo früher bei Geschäftsessen über Mittag bisweilen Wein oder Bier getrunken wurde, wird heute ein natürliches Mineralwasser bestellt. Auch im Strassenverkehr wird richtigerweise Nüchternheit verlangt.

Vor ungefähr einem Monat fanden die Swiss Beer Awards in Bern statt. Was ist die Überlegung hinter dieser Veranstaltung für die Braubranche?

Beim Swiss Beer Award handelt es sich um die nationale Prämierung von Bieren verschiedenster Stile, welche von Brauereien in der Schweiz oder Liechtenstein gebraut werden. Der Swiss Beer Award hat zum Ziel, die schweizerische Braulandschaft mit ihrer immensen Biervielfalt und Qualität der breiten Öffentlichkeit bekannt zu machen.

Im März 2019 wurden alle biersteuerpflichtigen Brauereien eingeladen, ihre Biere zahlreich einzuschicken. In Zusammenarbeit mit der Labor Veritas AG und der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) sowie ausgewiesenen Bier-Sommeliers und -Sensorikern wurden die Biere nach strengen Beurteilungskriterien labortechnisch untersucht und sensorisch beurteilt und bewertet. Ergänzend und als Hilfestellung für die teilnehmenden Brauereien wurde eine Kennzeichnungsprüfung der Etiketten gemäss aktuellem Schweizer Lebensmittelrecht durchgeführt. Somit erhält jede teilnehmende Brauerei einen wertvollen Steckbrief ihrer Biere – ein toller Mehrwert.

Die Baarer Premium Hell Biere Goldmandli und Bügel-Spez wurden unter den eingereichten 389 Biersorten mit einem dieser begehrten Awards ausgezeichnet. Was bedeutet dies für den Baarer Bier Liebhaber?

Das Reglement schreibt vor, dass grundsätzlich maximal die besten 30 Prozent der bewerteten Biere ausgezeichnet werden. Diese Vorgabe ist sehr streng, entspricht aber internationalen Wettbewerb-Standards. Ich kann sagen: Die mit dem Swiss Beer Award Label ausgezeichneten Biere sind sehr gute Vertreter des jeweiligen Bierstils und stehen für hervorragende Braukunst. Eine verdiente Anerkennung für die erfolgreiche Brauerei Baar, welche sich mit Stolz über die Auszeichnungen freuen darf. Ich gratuliere nochmals ganz herzlich.