

Regionalbier ohne Kompromisse

Une bière régionale sans compromis

Die Idee vom «echten» Schweizer Bier entstand und reifte in Gesprächen am Stammtisch. Mittlerweile ist daraus ein Forschungsprojekt der HAFL geworden. Ziel ist es, den Braugerstenanbau und dessen Verarbeitung in der Schweiz zu fördern. L'idée d'une bière «véritablement» suisse a germé et mûri autour d'une table de bistrot. La HAFL l'a reprise pour en faire un projet de recherche. Le but est d'encourager la culture et la transformation de l'orge brassicole en Suisse.



Andreas Hochuli, Christian Ramseier

→ Andreas Hochuli, Dozent für Agrar- und Regionalökonomie. Christian Ramseier, Assistent.

→ Andreas Hochuli, professeur en économie rurale et régionale. Christian Ramseier, assistant.



Matthias Zobrist

Gerstensaft aus der Region

Ob zur Erfrischung beim Grillieren, beim Mitfiebern beim Fussballmatch oder zum Durstlöschen beim Diskutieren im Stammlokal: Schweizerinnen und Schweizer mögen Bier. Gut 57 Liter hat 2012 jede/r durchschnittlich getrunken. Das freut auch kleine und mittlere Brauereien wie die «Gasthausbrauerei Burgdorf», die Brauerei «Öufibier» aus Solothurn oder die Brauerei «Mein Emmental» aus Konolfingen. Seit der Auflösung des Schweizer Bierkartells 1991 konnten sie mit Erfolg auf dem Schweizer Biermarkt Fuss fassen. Heute sind bereits über 500 Brauereien registriert, die mit Innovationsgeist und Kreativität eine Vielfalt von Biersorten herstellen.

Weniger Gefallen haben die regional verankerten Bierproduzenten an ihrer Abhängigkeit vom Ausland. Malz – der wichtigste Rohstoff für die Bierherstellung – müssen sie zu hundert Prozent importieren. Es fehlt sowohl an genügend Schweizer Braugerste wie an einer heimischen Anlage zur Verarbeitung von Gerste zu Malz. Das soll sich bald ändern. Verschiedene kleine und mittlere Brauereien sowie Landwirt/innen aus der Region Bern-Solothurn haben die Interessensgemeinschaft IG Mittelland-Malz gegründet. In Zusammenarbeit mit der HAFL wollen sie wissenschaftlich geprüfte Lösungen finden, um künftig Schweizer Bier rein mit inländischen Rohstoffen brauen zu können.

Erfolgreicher Praxistest

Agronomen und Agronomen der HAFL haben während drei Jahren Blockversuche durchgeführt, in denen sie den Braugerstenanbau unter schweizerischen Bedingungen testeten. Sie untersuchten die Eignung verschiedener Sorten, die Auswirkung unterschiedlicher Düngungs- und Fungizidvarianten sowie von Wachstumsregulatoren. Insbesondere der Düngung haben die Forschenden viel Beachtung geschenkt, weil sie den grössten Einfluss auf die Malzqualität hat. Erhält die Braugerste zu wenig Dünger, führt dies zu

Une bière de la région

Que ce soit pour se désaltérer autour d'un barbecue, pour vibrer devant un match de foot ou pour trinquer au bistrot : les Suisses aiment la bière. En 2012, ils en ont bu en moyenne 57 litres par personne. Cette soif fait également le bonheur des petites et moyennes brasseries telles que la « Gasthausbrauerei » de Berthoud, la « Öufi-Brauerei » de Soleure ou « Mein Emmental » de Konolfingen. La dissolution du cartel suisse de la bière en 1991 leur a permis de s'implanter sur le marché national. Associant esprit d'innovation et créativité, elles sont aujourd'hui plus de 500 à produire une grande variété de bières.

La dépendance vis-à-vis de l'étranger enchante par contre beaucoup moins les producteurs de bière régionaux. Ceux-ci sont contraints d'importer la totalité de la principale matière première dont ils ont besoin pour fabriquer leur bière, le malt. Car non seulement la Suisse ne produit pas suffisamment d'orge brassicole, mais en plus elle n'a aucune installation de transformation de l'orge en malt sur son territoire. Cela devrait bientôt changer. Plusieurs petits et moyens brasseurs ont fondé la communauté d'intérêt « IG Mittelland-Malz » avec des agriculteurs de la région de Berne-Soleure. Ils collaborent avec la HAFL pour mettre au point des solutions testées scientifiquement leur permettant de produire une bière suisse uniquement à base de matières premières indigènes.

Des essais concluants

Des agronomes de la HAFL ont mené des essais durant trois ans pour tester la culture de l'orge brassicole dans les conditions suisses. Ils ont examiné l'aptitude de diverses variétés, l'effet de différentes variantes d'engrais et de fongicides ainsi que l'action de régulateurs de croissance. La fumure a fait l'objet d'une attention particulière, car c'est elle qui détermine la qualité du malt. En effet, si l'orge brassicole n'est pas suffisamment amendée, le poids de

	Geforderter Wert Valeur exigée	Marthe V1	Marthe V2	Marthe V3	Marthe V4
Keimenergie 5. Tag (%) Energie germinative au 5 ^e jour (%)	mind. 96 au min. 96	96	95	97	98
Wassergehalt Malz (%) Teneur en eau du malt (%)	3.0 - 5.8	4.7	4.5	4.6	4.6
Extraktmalz TS (%) MS extrait de malt (%)	mind. 79 au min. 79	83.1	83.1	83.9	83.6
Viskosität (mPas) Viscosité (mPas)	max. 1.5 - 1.6	1.413	1.441	1.432	1.421
Friabilimeter Mürbigkeit Friabilité (%)	über 81 = sehr gut > 81 = très bon	97.7	91.2	95.7	92.6
Ganzglasigkeit (%) Vitrosité totale (%)	unter 1 = sehr gut < 1 = très bon	0.0	0.3	0.2	0.0
Rohprotein Malz (%) Matière azotée malt (%)	max. 11.5	10.5	11.7	10.9	10.9
Eiweisslösungsgrad Degré de dissolution des protéines	über 41 = sehr gut > 41 = très bon	54.6	46.6	48.3	51.5



1

→ Ergebnisse der Malzanalyse der Sorte Marthe und verschiedenen Düngungsvarianten (V1-V4) eines Blockversuches der HAFL.
Hellgrüne Felder = Qualitätsanforderungen erfüllt, dunkelgrüne Felder = Qualitätsanforderungen nicht erfüllt.
→ Résultats de l'analyse du malt de la variété Marthe selon la variante de fumure (V1-V4), à l'issue d'un essai de la HAFL.
Champs vert clair = exigences de qualité remplies, champs vert foncé = exigences de qualité non remplies



2

→ Noch kann kein «echtes» Schweizer Bier gezapft werden.
→ Il n'est pas encore possible de tirer du fût une bière «véritablement» suisse.

einem geringen Tausendkorn- und Hektolitergewicht. Wird dagegen zu viel Dünger eingesetzt, ist der Rohproteingehalt zu hoch, was sich negativ auf die Bierqualität auswirkt. Daneben schauen die Brauer/innen auf viele weitere Qualitätsparameter, die sich durch die Düngung beeinflussen lassen. Die im Versuch angebaute Gerste entsprach grösstenteils den Qualitätsanforderungen für die Verarbeitung zu Malz (siehe Tabelle).

Nach der Versuchsperiode hat das Forschungsteam eine einfache und sichere Anbaustrategie entwickelt. Verschiedene Praxisbetriebe haben sie bereits umgesetzt und bauen inzwischen auf über zwölf Hektaren Braugerste an.

Nächste Schritte stehen an

Derzeit wird das im Herbst geerntete Getreide noch in Deutschland zu Malz verarbeitet. Die Brauereien können so erste Erfahrungen mit der regional angebauten Gerste sammeln. Ihre Absicht ist aber dieselbe geblieben: Sie wollen ein «echtes» Regionalbier herstellen, mit Braugerste, die in der Schweiz vermälzt wird. In einem Anschlussprojekt will die IG Mittelland-Malz deshalb die nächste Hürde in Angriff nehmen: In einer Umfeld- und Marktanalyse klären Agronomen und Agronomen der HAFL jetzt die wirtschaftlichen Grundlagen. Sie prüfen einerseits das regionale Wertschöpfungspotenzial für die Landwirt/innen und Brauereien. Andererseits berechnen sie die finanzielle Tragbarkeit für den regionalen Braugerstenanbau sowie für den Aufbau einer Vermälzungsanlage. Das daraus resultierende Gesamtkonzept ist auf die Regionalentwicklung und Raumplanung abgestimmt und dient als Vorlage zur Akquisition von finanziellen Mitteln.

Im Moment können sich Konsumentinnen und Konsumenten zwar noch nicht mit «reinem» Schweizer Bier erfrischen. Die Verantwortlichen der IG Mittelland-Malz sind aber überzeugt, dass dies in naher Zukunft möglich sein wird.

mille grains et le poids à l'hectolitre sont trop faibles. Si au contraire on utilise trop d'engrais, la teneur en matière azotée est trop élevée, ce qui se répercute négativement sur la qualité de la bière. Les brasseurs observent encore beaucoup d'autres paramètres qualitatifs pouvant être influencés par la fumure. L'orge cultivée dans le cadre de ces essais a en majeure partie satisfait aux exigences de qualité fixées pour le maltage (voir tableau).

Après avoir terminé leurs tests, les chercheurs ont développé une stratégie culturale simple et fiable. Plusieurs entreprises l'ont déjà mise en œuvre et produisent aujourd'hui plus de douze hectares d'orge brassicole.

Etapes suivantes

Les brasseries peuvent ainsi faire leurs premières expériences avec de l'orge régionale, même si pour le moment cette céréale récoltée en automne est encore transformée en Allemagne. Leur objectif n'a toutefois pas changé : produire une véritable bière régionale avec de l'orge cultivée et maltée en Suisse. La communauté d'intérêt « IG Mittelland-Malz » a donc décidé de poursuivre le projet et de franchir l'étape suivante. Des agronomes de la HAFL sont en train de clarifier les bases économiques en réalisant une vaste analyse du contexte et du marché. D'une part, ils examinent la valeur ajoutée potentielle pour les agriculteurs et les brasseurs et, d'autre part, ils calculent la viabilité financière de la culture régionale d'orge brassicole et de la construction d'une malterie. Le projet global qui en résultera tiendra compte des exigences du développement régional et de l'aménagement du territoire et servira de modèle pour la recherche de financement.

Selon les responsables de la communauté d'intérêt « IG Mittelland-Malz », les amateurs de bière régionale n'auront plus à attendre très longtemps. Ils pourront bientôt déguster un produit « véritablement » suisse.