



Fokus **Anlagenbau**

Accent **Installations**

Bierkultur

**Brauer feiern den
Tag des Bieres**

Culture brassicole

Journée de la bière

Ready to eat

**Convenience-Trend
auch bei Bio-Produkten**

Le Noirmont

**Eine neue Käserei
als Touristenmagnet**

Hilcona

**Ein veganer Burger
für Fleischesser**

Santé, Salute, Viva, Prost ...



Vor dreissig Jahren hatte der Schweizer Biertrinker keine grosse Wahl. Die Zahl der Schweizer Brauereien war auf eine Handvoll zusammengeschrumpft und das Angebot litt zusätzlich unter Beschränkungen und Absprachen. Böse Zungen sprachen von der «Einheitspfütze», die gebraut wurde. Heute strahlt die Bierbranche eine Innovationskraft aus, wie sie nur selten in der Lebensmittelbranche erreicht wird. Die Biervielfalt hat in den letzten Jah-

ren stark zugenommen. Brauer in über 1000 Braustätten produzieren mittlerweile ihre Biere, oft im handwerklichen und trendigen «Craft Beer»-Stil. Dabei haben sie es auch geschafft, dem Bier ein junges, urbanes und hipbes Image zu vermitteln.

Was früher einfach eine Stange mit «normalem» Lagerbier war, kann heute ein obergäriges Dunkles, ein bitteres Pale Ale oder ein kräftiges vollmundiges Märzen sein.

alimenta freut sich, mit der heutigen Ausgabe diese innovative Branche und ihren Verband, den Schweizer Brauerei-Verband (SBV), als Partner begrüssen zu dürfen. Neben der Föderation der Schweizer Nahrungsmittel-Industrien Fial, die bereits seit längerem Partnerin von alimentia ist, erhält künftig auch der SBV in unserem Heft regelmässig eine Plattform für seine Anliegen und Positionen.

Hans Peter Schneider, Redaktor

Santé, Salute, Viva, Prost ...

Il y a une trentaine d'années, les amateurs de bière suisses ne disposaient plus que d'un choix restreint. Les brasseries n'étaient plus qu'une poignée en Suisse et l'offre souffrait en outre de limitations et d'ententes. Les mauvaises langues parlaient de «jus uniformisé», s'agissant de ce que l'on trouvait encore au rayon bière. Aujourd'hui, cette branche rayonne d'innovation, comme c'est rarement le cas dans la filière alimentaire. La diversité des bières s'est fortement accrue ces dernières années. Plus de 1000 brasseurs élaborent leurs breuvages particuliers, souvent de manière artisanale. Ils ont réussi à donner à la bière une image jeune et urbaine, branchée.

Ce qui par le passé était une pression «normale» devient aujourd'hui une noire surfermentée, une pale ale amère ou une basse fermentation puissante en bouche.

Dans l'édition que vous tenez entre vos mains, alimentia a le plaisir de présenter cette branche innovante et sa corporation, l'Association suisse des brasseurs, à titre de partenaire. Outre l'industrie alimentaire, où alimentia a déjà un partenaire en la Fédération des industries alimentaires Fial, l'ASB pourra désormais aussi davantage faire part de ses préoccupations dans les pages d'alimentia.

Hans Peter Schneider, rédacteur

MARKT & POLITIK · MARCHÉ & POLITIQUE

Marcel Kreber, Direktor SBV: «Wir sind alle im Bier vereint»	8
Marcel Kreber, directeur ASB: «Fiers de la diversité de nos bières»	9
Die Brauer feiern den Tag des Bieres	10
Wachstum mit Bio-Convenience	11
Balz Strasser, Bio Suisse: Der Markt und auch die Konkurrenz wachsen	12
Balz Strasser, Bio Suisse: «Le marché croît. La concurrence aussi»	14
Barry Callebaut kommt in Schwung	15
Le Noirmont: Eine neue Käserei als Touristenmagnet	16
Nouvelle fromagerie au Noirmont	17
Ein veganer Burger für Fleischesser	18
Milchwirtschaftliches Museum Kiesen: Mönchsköpfe im Aaretal	20
Hochdorf: Die Opposition siegt	21
Hochdorf: Victoire de l'opposition	21
Empack: Der Lebensweg ist entscheidend	22

INFORMATIONEN AUS DEN VERBÄNDEN

fial: Trinkwasser- und Pflanzenschutz- initiativen auf dem Holzweg	26
---	----

FOKUS ANLAGENBAU · ACCENT INSTALLATIONS

IFFA 2019: Optimierte Produktion mittels Digitalisierung	27
IFFA 2019: la production optimisée par la numérisation	28
Bühler und Microsoft spannen zusammen	29
Ein perfekter Gin dank Automatisierungstechnik	31

Veranstaltungen · Evénements	2
Kauf & Verkauf · Achat & Vente	32
Stellenmarkt · Offres d'emploi	32, 33
Bezugsquellenverzeichnis · Répertoire des branches	34
Vorschau · Prochain numéro	39

«Wir sind alle im Bier vereint»

Marcel Kreber, Direktor des Schweizer Brauerei-Verbandes (SBV), über die wachsende Biervielfalt, das hohe Qualitätsniveau von Schweizer Bier und wie das positive Image weiter gefestigt werden soll.

alimenta: *Bier kann eine Erfolgsgeschichte vorweisen. Die Zahl der Braustätten hat in den letzten Jahren sprunghaft zugenommen. Warum?*

MARCEL KREBER: Dafür gibt es verschiedene Gründe: Die Schweiz verfügt über eine sehr liberale Gesetzgebung, wenn es ums Bierbrauen geht, denn eine abgeschlossene Berufslehre als Bierbrauer (Lebensmitteltechnologie EFZ Bier) wird nicht vorausgesetzt. Zudem ist das Biersteuergesetz so ausgelegt, dass kleine Brauereien weniger Biersteuer bezahlen müssen als grössere. Natürlich hat das grösser werdende Interesse der Konsumenten an der wachsenden Biervielfalt seinen Teil zum Boom beigetragen. Ich würde meinen, dass einzelne Massnahmen einen Einfluss hatten und haben.

Auch wenn die Zahl von über 1000 Braustätten in der Schweiz nach viel tönt, ist diese zu relativieren. Rund 700 Brauereien brauen zwischen Null und 2000 Liter pro Jahr. Und die 51 grössten Brauereien, die über 100 000 Liter pro Jahr ausstossen, stehen für über 99 Prozent des schweizerischen Bierausstosses. Eines ist aber allen Brauereien, ob gross oder klein, gemein, sie wollen ein qualitativ gutes Bier brauen. Man könnte auch sagen: Wir sind alle im Bier vereint.

Was trägt der Brauereiverband zum positiven Image von Bier bei und wie laufen die verschiedenen Massnahmen?

Marcel Kreber und der SBV

Der SBV wurde als Branchenorganisation am 19. April 1877 gegründet. Heute produzieren die SBV-Mitgliedsbrauereien mehr als 300 Qualitätsbiere und erzielen einen Umsatz von über 1 Mrd. Franken. Damit sind rund 50 000 Arbeitsplätze direkt und indirekt verbunden. Marcel Kreber ist seit 2008 Direktor des SBV. Der 50-jährige Kreber ist verheiratet und Vater von zwei Kindern. *hps*



«Alle Brauer wollen gutes Bier brauen»: Marcel Kreber ist Direktor des SBV.
Marcel Kreber, directeur de l'ASB: «Tous les brasseurs veulent brasser de la bonne bière».

Die Massnahmen sind vielfältig. So haben wir 2012 zum ersten Mal den Tag des Schweizer Bieres ausgerufen. Dieser findet jeweils am letzten Freitag im April statt und gibt den Brauereien die Gelegenheit, sich der Bevölkerung zu präsentieren. Eine Übersicht über alle Aktivitäten findet sich unter tagdesbieres.ch (siehe auch Artikel auf S. 10, Anm. d. Red.).

Der SBV führte im Jahr 2017 erstmals den Swiss Beer Award durch. Wie geht es weiter?

Mit dem Swiss Beer Award sind wir neue Wege gegangen und haben eine höchst pro-

fessionelle Bierprämierung ins Leben gerufen. Der Award ist breit abgestützt. Die Arbeiten für die Durchführung 2019 laufen auf Hochtouren. Wir werden am 19. September 2019 wiederum die ausgezeichneten Biere präsentieren können.

Neben diesen Hauptaktivitäten sind wir stets bestrebt, den Brauereien den gewünschten Mehrwert zu bieten. Es gäbe noch viele Initiativen, wie etwa unser Engagement auf Social Media, diese aber hier alle zu erwähnen, würde den Rahmen sprengen.

Wie sind die Erfahrungen aus dem letzten Award?

Sehr positiv. Viele Brauereien haben von der Prämierung ihrer Biere profitiert. Dies zeigt auch, welch hohes Qualitätsniveau in der Schweiz herrscht. Auf dieses und auf die Vielfalt dürfen wir stolz sein. Das Interesse für die aktuelle Ausgabe des Swiss Beer Award freut mich sehr.

Der SBV bietet zusammen mit Gastrosuisse die Ausbildung zum Bier-Sommelier an. Wie gross ist der Einfluss von Bier-Sommeliers auf das positive Image von Bier?

Sehr gross. Die Bier-Sommeliers sind wahre Bierbotschafter. Sie tragen mit ihrem breiten bierigen Wissen dazu bei, dass die Bieraffinität in der Bevölkerung wächst. Im Jahr 2011 konnte der erste Bier-Sommelier-Kurs zusammen mit Gastrosuisse angeboten werden. Eine echte Erfolgsgeschichte, wurden seither doch schon nahezu 500 Bier-Sommeliers ausgebildet.

Weiter konnten wir im Jahr 2018 bereits zum dritten Mal die Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers durchführen – ein echtes Spektakel. Der Schweizermeister beziehungsweise die vier Erstplatzierten vertreten die Schweiz an den Weltmeisterschaften in Rimini Ende September. Aktuell laufen Bestrebungen, die Bier-Sensorik-Ausbildung an der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW) zu etablieren und dazu ein unabhängiges Bier-Panel zu gründen, das als Expertengruppe zum Beispiel unabhängige Verkostungen vornimmt.

Prävention und Steuern belasten Bierhersteller. Was ist der Wunsch des Schweizer Brauerei-Verbandes an die Politik?

Hier gilt es zu unterscheiden zwischen dem Genuss und dem schädlichen Konsum. Bier ist ein Genussmittel mit einer jahrtausendalten Tradition und soll dementsprechend verantwortungsvoll genossen werden. Es ist aber mitnichten so, dass wir in unserem Land einen alkoholpolitischen Notstand zu bewältigen hätten. Laut offizieller Statistik des Bundes wurden seit Aufzeichnungsbeginn nie so wenig alkoholhaltige Getränke in der Schweiz konsumiert wie heute. Somit geht es darum, verhältnismässig und mit Bedacht zu politisieren und die Prävention zielgerichtet und wo nötig einzusetzen.

Interview (schriftlich): Hans Peter Schneider

«Fiers de la diversité de nos bières»

Marcel Kreber, directeur de l'Association suisse des brasseries (ASB), nous parle de diversité des bières, du niveau de qualité élevé de la bière suisse ainsi que de comment asseoir l'image positive.

alimmenta: *La bière est désormais une histoire à succès. Le nombre de brasseries a fait un grand bond ces dernières années. Comment cela s'explique-t-il?*

MARCEL KREBER: Il y a plusieurs raisons: la Suisse dispose d'une législation très libérale en matière de brasseries. Elle n'exige par exemple pas d'apprentissage de brasseur. Par ailleurs, l'impôt sur la bière avantage les petites brasseries par rapport aux grandes entreprises. Et l'intérêt croissant du consommateur envers la diversité des bières y a sûrement contribué. Enfin, certaines mesures d'images ont certainement eu leur impact.

Mentionnons toutefois que sur plus de 1000 brasseries existant en Suisse, environ 700 brassent moins de 2000 litres par an et les 51 plus grandes brasseries, qui dépassent une production de 100 000 litres par an, font 99% du marché suisse.

Quelles mesures l'ASB a-t-elle prises pour soutenir l'image positive de la bière?

Les mesures sont multiples: en 2012, nous avons ainsi lancé la première Journée de la bière suisse. Organisée le dernier vendredi d'avril, avec ses nombreuses activités elle offre aux brasseries l'opportunité de se présenter à la population. Nous avons encore beaucoup d'autres initiatives, notamment notre engagement dans les médias sociaux.

L'ASB a lancé le Swiss Beer Award en 2017. Quelle suite?

Marcel Kreber et l'ASB

Les membres de l'organisation professionnelle fondée le 19 avril 1877 brassent aujourd'hui plus de 300 bières de qualité, pour un chiffre d'affaires dépassant le milliard de francs. Quelque 50 000 emplois y sont plus ou moins directement liés. Directeur de l'ASB depuis 2008, Marcel Kreber, 50 ans, est marié et père de deux enfants. hps

Nous sommes sortis des sentiers battus en 2017 pour inaugurer l'attribution d'un prix de la bière hautement professionnel. Les travaux pour l'édition 2019 battent leur plein et nous serons de nouveau prêts pour présenter les bières primées le 19 septembre prochain. De nombreuses brasseries ont pu surfer sur la vague des distinctions reçues pour leur bière. Cela souligne le niveau de qualité élevée de la bière en Suisse, dont nous pouvons être fiers, autant que de leur diversité. Par ailleurs, l'intérêt portée à l'édition actuelle du Swiss Beer Award me réjouit beaucoup.

L'ASB propose, en collaboration avec Gastrosuisse, la formation de sommelier de la bière. Quelle est l'influence du sommelier sur l'image positive de la bière?

Très forte. Les sommeliers de la bière sont de véritables ambassadeurs de la bière auprès de la population. Le premier cours de sommelier, proposé avec Gastrosuisse en 2011, a marqué le début d'une véritable histoire à succès. Aujourd'hui, près de 500 sommeliers de la bière ont déjà été formés. Nous avons aussi organisé les troisièmes championnats suisses de la bière l'an dernier. Les quatre premiers placés représenteront la Suisse aux championnats du monde à Rimini, à la fin septembre.

La politique n'est pas particulièrement favorable à la consommation d'alcool. Quel est votre message à ce sujet?

Il convient de faire le distinguo entre le plaisir de boire et la consommation nocive. La bière est une denrée d'agrément jouissant d'une tradition millénaire, qu'il convient de consommer de manière raisonnable. À en croire les statistiques de la Confédération, on n'a jamais consommé aussi peu de boissons alcoolisées en Suisse qu'actuellement. Il s'agit donc de politiser de façon appropriée et de manière réfléchie, et de faire de la prévention de manière ciblée, là où elle s'avère nécessaire.

Interview réalisée par Hans Peter Schneider

Die Brauer feiern den Tag des Bieres

Am Freitag, 26. April 2019, ist Tag des Schweizer Bieres. Damit soll der jahrtausendealten Tradition des Bierbrauens gedacht werden. Gleichzeitig wird der Start in die bierige Saison lanciert.



Zvg / Schweizer Brauerei-Verband

Am Tag des Bieres lässt sich die Biervielfalt in geselliger Runde erleben.

Am Freitag, 26. April 2019, dem Tag des Schweizer Bieres, feiert die Schweiz ihr Bier, die jahrtausendealte Brautradition, die Biervielfalt und den offiziellen Start in die bierige Saison 2019. Die Brauereien des Schweizer Brauerei-Verbandes (SBV) warten mit verschiedenen Aktivitäten und Attraktionen für die Bevölkerung auf. Am Vorabend, dem 25. April 2019, wird im festlichen Rahmen der Bierorden «ad gloriam cerevisiae» einer bierigen Persönlichkeit verliehen. 2018 erhielt Mundartmusiker und Unternehmer Trauffer den goldenen Orden. Wem wird wohl diese Ehre 2019 zuteil?

Bierige Festivitäten der SBV-Brauereien 2019

Brauerei Stadtbühl, Gossau (SG): Traditionelle 3 für 2 Aktion ab Rampe. 1 Stunde Freibier am Gossauer Klostermarkt (Samstag). 25.-27. April.

Brauerei A. Egger, Worb: Traditionelles Zwickeln, frischgezapftes Zwickelbier ab der Brauerei-Rampe, 26. April, 14.00–18.00.

Brauerei Adler, Schwanden: Tag der offenen Tür, den Brauern beim Brauen über die Schulter schauen, Braukultur erleben, offeriertes frisches Bier, 26. April, 15.00–19.00.

Brauerei Baar, Baar: Feierabendbier, «Anschwingete»/Anstich des süffigen Sommerbiers, Alphorn-Quartett, Jung-Jodler, Fahnen-schwinger, 26. April.

Brauerei Falken, Schaffhausen: Feierabendbier vor dem Restaurant Falken in Schaffhausen, 26. April, 17.00–18.00.

Brauerei Felsenau, Bern: Lancierung Frübi Frühlingbier an der BEA (Stand A018, Halle 4.1), traditioneller Rampenverkauf in der Brauerei, 26. April, 15.00.

Brauerei Fischerstube, Basel: Die Brauereirestaurants Fischerstube und Linde bieten Biergerichte an



Schweizer Brauerei-Verband
Associazione svizzera dei braverieri
Associazione svizzera della birra
Associazione svizzera da birra

und offerieren dazu 2 dl passendes Ueli Bier, 26. April.

Brauerei H. Müller, Baden: Gratis-Bierapéro für Biergeniesser beim Sudhaus, auf dem Brauerei-Areal in Baden, 26. April, 16.00–19.00.

Brauerei Locher, Appenzell: Vor dem Brauquöll wird das Feierabendbier offeriert, 26. April, 17.00–19.00.

Brauerei Schützengarten, St. Gallen: Feierabendbier im «Schützengarten», geselliger Start ins Wochenende, Bierflaschenmuseum ist geöffnet, 26. April, 17.00–18.30.

Doppelleu Boxer, Winterthur: Degustation, Wurst vom Grill, Rampenverkauf und Führungen bei der Brauerei Doppelleu Boxer, 26. April, 16.00–18.30.

Doppelleu Boxer, Yverdon: Bière du Boxer in Yverdon feiert mit Bierdegustationen der Doppelleu-Boxer-Biere, Grillade, Brauereibesichtigung, 26. April, 10.00–14.00.

LägereBräu, Wettingen: Tap Takeover in der Poli Bar in Zürich, 26. April.

WhiteFrontier, Martigny: Feier im WhiteFrontier Taproom mit Musik, Nachos, Bier, Beer Pong, Brauereibesuch, Beer Trivia etc., 26. April.

Rugenbräu, Interlaken: Grosse Feier mit Gratiskoncert der Band «Halunke», Lancierung zwei neuer Biere, Food-Trucks etc., 26. April, 17.00–22.00.

Sonnenbräu, Rebstein: 40 Jahre Sonnenbräu Lager Light, Vintage Pur, der leichte Klassiker wird bei der Brauerei in Rebstein gefeiert, 26. April, 17.30–18.30.

Brauerei Eichhof, Luzern: Brauereifest mit Präsentation des Eichhof Urfrisch, Degustation, Musik, Gewinnspiele, Brauereirundgänge u.v.m., 27. April, 14.00–21.00.

Brauerei Feldschlösschen, Rheinfelden: Tag der offenen Tür mit Live-Musik «Schnulze & Schnultze», «Happy Melody», Festwirtschaft, Spezialführungen, Bier-Erlebnisweg, Degustationen, Fan-Shop, Harassen-Stapeln u.v.m., 27. April, 10.00–17.00.

Brauerei Schützengarten, St. Gallen: Brauerei-Fäscht 240 Jahre, Brauereirundgänge, Musik, Craftbier-Bar, Bier-Degustationen, Festwirtschaft u.v.m., 27. April, 11.00–22.00.

Brauerei Erusbacher & Paul, Villmergen: Brauereieröffnungsfest mit Tag der offenen Türe, Brauerei-Besichtigung, Essen und Musik, 27. April, 11.00–19.00.

Brasserie Valaisanne, Sion: Tag der offenen Tür, Musik, Food-Trucks, Brauerei-Besichtigung, Degustationen etc., 27. April, ab 11.30.

Brauerei Rosengarten, Einsiedeln: Maisgold-Party in Rothen-thurm mit Musik, Grillade und die Braumeister schenken eine Stunde ihr Bier aus, 27. April, 20.00.

Brauerei Calanda, Chur: Calanda Brauerei-Fest mit Präsentation Calanda Tandem, Degustationen der Calanda Biere, DJ, Wurst & Bier, Harassenstapeln, Gewinnspiele, Brauereirundgänge, 4. Mai, 13.30–20.00.

Brauerei Uster Braukultur, Uster: Tag der offenen Tür für Gross und Klein mit Festbetrieb im Festzelt, Bier-Wettbewerb, Musik, Ballon-künstler etc., 11. Mai, 10.00–15.00.



Alle Details und weitere Events sind unter www.tagdesbieres.ch abrufbar.