

**Der Bierkonsum ist 2006 nur leicht, auf 56,4 Liter pro Kopf, angestiegen. Dennoch: Die Schweizer Gastronomen konnten ihren Gästen Gerstensaft in einer bisher nie erreichten Vielfalt anbieten. So kann heute Bier – richtig eingesetzt – zweifellos zu einer Umsatzsteigerung beitragen.**

JO STEIMEN

2006 wurde in der Schweiz 1,7 Prozent mehr Bier verkauft als im Vorjahr, womit der Gesamtkonsum auf rund 4,5 Millionen Hektoliter gestiegen ist. Der Pro-Kopf-Konsum liegt dennoch über 20 Prozent unter jenem anfangs der Neunzigerjahre, und der Importanteil beträgt bereits 18,3 Prozent (2005 noch 17 Prozent). Um den Importanteil in Grenzen zu halten, bemühen sich inzwischen einige der insgesamt 149 Schweizer Gross- und Kleinbrauereien, Bier in vorher nie gekannter Vielfalt anzubieten: Neben Lagerbieren Festbiere, alkoholfreie und alkoholreduzierte Biere sowie eine Vielzahl von Spezialbieren, unter- und obergärig, klar und hefetrüb. Längst hat man erkannt, dass Bier nicht allein ein guter Durstlöcher, sondern in vernünftiger Masse genossen sogar gesund ist. Zudem ist es nährstoffreich und passt gut zu vielen Speisen.

## Die Angebotsvielfalt kann zu einer Umsatzsteigerung beitragen

Über Wein gibt es ganze Bibliotheken, über Bier spricht man dagegen nur selten, obwohl es sich auch in der Schweiz einer grossen Beliebtheit erfreut. Dabei liessen sich mit Bier in seiner heutigen Angebotsvielfalt in

### A LA MINUTE

- ▶ Bier ist nicht nur ein guter Durstlöcher, es ist bekömmlich und nachgewiesenermassen auch gesundheitsfördernd.
- ▶ Noch nie gab es eine derartige Vielfalt differenzierter Biere wie heute.

der Gastronomie durchaus Mehrumsätze erzielen. Davon ist Martin Wartmann, Bierexperte und Bierbrauer aus Frauenfeld, überzeugt: «Von der Vielfalt, der Kompetenz und den Variationsmöglichkeiten, welche im Bier stecken, profitieren die Wenigsten in der Gastronomie wirklich. Dabei ist das im Handel längst offensichtlich. Die Sortimente der grossen Detailhändler werden immer vielfältiger und professioneller. Sie bieten an, was in vielen Gastbetrieben meist unterschätzt wird: die Wertigkeit der Biervielfalt. Viele Gastbetriebe verkaufen bis zu 90 Prozent Lagerbier und vergessen dabei, dass Bierliebhaber durchaus auch geschmacklich differenzierte Biere geniessen würden, sofern sie über deren Angebot und Wertigkeit aufgeklärt wären.»

Martin Wartmann weiss, dass sich Gastwirte in Sachen Wein ganz anders verhalten: «In dieser Beziehung will

jeder den anderen übertreffen. Nicht selten werden 100 und mehr verschiedene Weine im Keller gehegt und dem Gast angeboten.» Wartmann findet es deshalb schade, dass die wenigsten Gastronomen realisiert haben, wieviele Bierkenner sich unter ihren Gästen befinden, weil sich diese am Stammtisch seltenst zum Bier äussern, das sie dort trinken. Dabei wäre es für den Gastronomen oder für entsprechend geschultes Personal ein Leichtes, den biertrinkenden Gast einmal zu fragen, ob das Bier in vorgesehelter Temperatur wohl schmeckt. Als Zweites könnte der Gast auch gefragt werden, ob er nicht einmal ein anderes Bier versuchen möchte, das man natürlich im Angebot haben müsste. Wartmann: «Würde man dem Gast die geschmacklichen Differenzen eines speziellen Bieres erklären und auf die Vorzüge eines nicht wie Lagerbier gebrauten Bieres hinweisen, hätte man das Interesse wie die Lust auf eine andere Bierspezialität geweckt.»

## Hopfen und Malz – Gott erhalts

Im Rahmen eines internationalen Bier-Symposiums 2005, an welchem sich eine Reihe hochkarätiger Persönlichkeiten aus Forschung, Wissenschaft und Medizin beteiligten, wurde auf die Gesundheit von Bier – massvoll genossen – hingewiesen. Nach umfassenden wissenschaftlichen Untersuchungen weiss man, dass Bier nicht nur den Cholesterinspiegel senkt und die Arterien vor Verkalkungen schützt, sondern gar den Verlauf von Osteoporose positiv beeinflussen kann.

Bier enthält Vitamine, vor allem auch Folsäure (Vitamin B9), welches durch die tägliche Nahrung nur mangelhaft abgedeckt werden kann. Dabei schützt Folsäure bei erhöhter Zufuhr vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen und vor Krebs. Anlässlich besagten Bier-Symposiums wies Manfred Walzl, Universitätsprofessor der Landesnervenklinik Graz, auf die Dringlichkeit einer engeren, auf solchen erhärteten Ergebnissen aufbauenden Zusammenarbeit von Brauereien, Ärzten, Forschung und Werbung hin. Walzl ist überzeugt, dass es so gelingen könnte, das gesunde Produkt Bier vom Alkoholmissbrauch zu trennen: «Obwohl bekannt ist, dass mässiger Biergenuss für die Gesundheit günstig sein kann, wagt man aus politischen und psychologischen Gründen kaum, diese Erkenntnis massgeblich zu thematisieren.»

### SERVICE

*Biere unterscheiden sich aufgrund des Alkoholgehaltes, der Stammwürze und der Kohlenhydrate:*

- **Lagerbier**, die meistgetrunkene Biersorte, ist mild gehopft und weist zwischen 4,2 und 5,3 Volumenprozenten an Alkohol auf.
- **Spezialbier** ist im Vergleich zum Lagerbier stärker eingebraut, kräftiger gehopft und hat einen edelbitteren und würzigen Geschmack, mit einem Alkoholgehalt zwischen 4,8 und 5,7 Volumenprozenten.
- **Fest- und Bockbier** wird zu Ostern und Weihnachten hergestellt und

entspricht lebensmittelrechtlich den Spezialbieren.

- **Alkoholfreies Bier** ist Lagerbier, dem mittels Destillation im Vakuum Alkohol entzogen wird, oder ein bestimmtes Gärverfahren verhindert die Bildung von Alkohol.
- **Leichtbier** ist ein süffiges Bier für Linienbewusste, dessen Alkoholgehalt 3 Volumenprozent nicht übersteigen darf.
- **Weizenbier** ist ein obergäriges, kohlenstoffhaltiges Bier, das klar oder hefetrüb sein kann und unter Zusatz von Weizenmalz hergestellt wird.