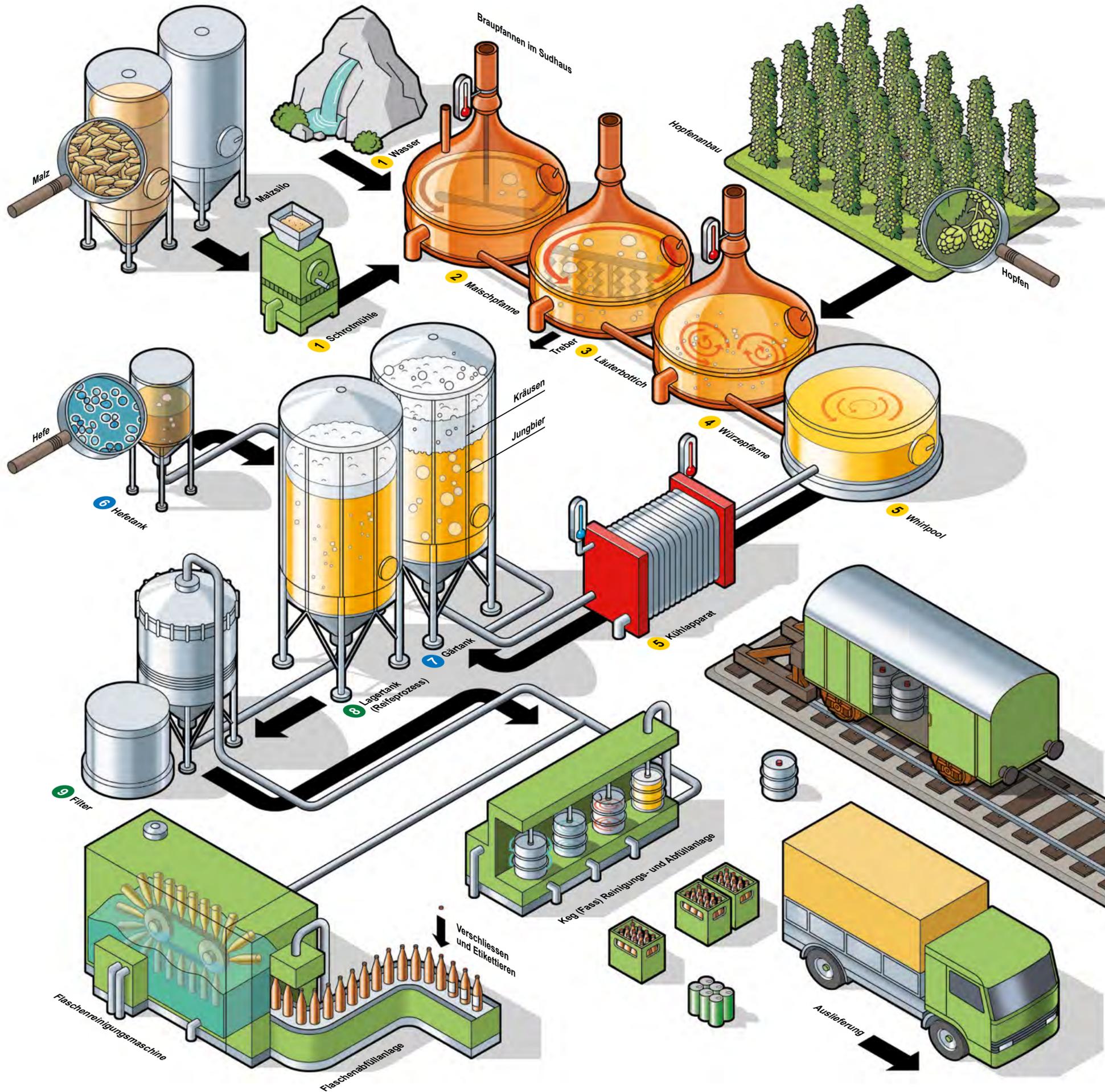


Keine Brauerei gleicht der anderen. Die Grundzüge der Bierherstellung sind jedoch überall gleich: das Brauen, das Gären und das Lagern. Aus hochwertigem Wasser, bestem Malz und edlem Hopfen, unter der kundigen Hand erfahrener Braumeister, entsteht unser vorzügliches Bier.



SO WIRD UNSER VORZÜGLICHES BIER GEBRAUT



Rohstoffe für die Bierherstellung

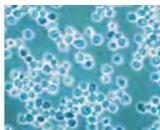
Malz
 In der Mälzerei wird Getreide (meist Gerste) mit Wasser zum Keimen gebracht, um Enzyme zum Abbau der Inhaltsstoffe der Körner zu bilden. Nach etwa 6 Tagen ist dieser Prozess weit genug fortgeschritten und das keimende Getreide (Grünmalz) wird getrocknet (gedarrt) und damit lagerfähig gemacht. Schonendes Trocknen bis 85 °C ergibt helles Malz, durch stärkeres Darren bis 105 °C entsteht Malz für dunkles Bier. Das fertige Braumalz wird in Silos gelagert.



Hopfen
 Hopfen rankt sich an Drähten bis zu 8 Metern empor und wird im August geerntet. Zum Brauen werden die Fruchtzapfen (Dolden) der weiblichen Pflanze verwendet, welche edle Aroma-, Bitter- und Gerbstoffe enthalten. Hopfen verleiht dem Bier den angenehmen bitteren Geschmack und fördert Haltbarkeit sowie Schaumbildung.



Hefe
 Damit die Bierwürze zum Gären kommt, wird spezielle Bierhefe zugesetzt. Sie hat wesentlichen Anteil am Charakter und Geschmack des Bieres. Die Hefekultur wird in der Brauerei in eigens dafür vorgesehenen Gefässen herangezogen.



Wasser
 Wasser bildet mit einem Anteil von über 90 Prozent den Hauptbestandteil von Bier. Zum Brauen wird ausschliesslich hochwertiges Quell- und Grundwasser verwendet.



Andere Rohstoffe
 Neben den oben aufgeführten traditionellen Zutaten werden für Spezialitätenbiere auch weitere Rohstoffe verwendet, wie: Weizen, Roggen, Mais, Hafer, Emmer, Dinkel, Reis und Kastanien.



Der Brauprozess

- Brauen**
- Das Malz wird in der Schrotmühle zerkleinert und im Maischbottich bzw. in der Maischpfanne mit warmem Brauwasser vermengt.
 - Die sogenannte Maische wird nun langsam erhitzt. Die Stärke wird weitgehend zu Malzzucker abgebaut. Mineralstoffe, Vitamine und Teile des Eiweisses werden gelöst.
 - Die am Ende 76 °C warme Maische wird danach im Läuterbottich von unlöslichen Bestandteilen getrennt. Der Rückstand (Treber) wird als Tierfutter weiterverwertet.
 - Die gewonnene Flüssigkeit, die Bierwürze, wird in der Würzpfanne mit Hopfen (auch Hopfenpellets oder -extrakt) versetzt und gekocht. Nach dem Kochen wird die Konzentration des gelösten Extraktes (Stammwürze) bestimmt.
 - Die noch heisse Bierwürze fliesst anschliessend zur Klärung durch den Whirlpool und wird abgekühlt.
- Gären**
- Nun wird der Würze die Hefe beigegeben. Im Verlauf der Gärung wandelt sie den Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure um.
 - Im Gärtank formen sich auf der Oberfläche nach einigen Stunden prächtige Schaumgebilde, Kräusen genannt. Nach etwa einer Woche ist die Hauptgärung beendet, aus der Würze ist Jungbier entstanden. Man unterscheidet zwei Arten von Bierhefen. Untergärige Bierhefen setzen sich am Ende der Gärung am Boden vom Gärgefäss ab (Gärtemperatur: unter 10 °C). Obergärige Bierhefen werden durch die bei der Gärung entstehenden Kohlensäurebläschen an die Oberfläche des Jungbiers getragen (Gärtemperatur: 15 bis 25 °C). Hierdurch entstehen Biere mit fruchtigerem Geschmack.
- Lagern**
- Im Lagertank folgt die Nachgärung, Reifung und Klärung des Bieres. Durch den Druck im Tank sättigt sich das Bier mit eigener Kohlensäure, was wichtig ist für Schaumbildung, Geschmack und Bekömmlichkeit. Das Bier wird auf Temperaturen um den Gefrierpunkt abgekühlt. Nach einigen Wochen hat es seine Konsumreife erreicht.
 - Das Bier wird nun glanzfein filtriert oder naturbelassen unfiltriert in Fässer, Flaschen oder Dosen abgefüllt.

Die Schweizer Biervielfalt

Typische, in der Schweiz gebraute Bierstile

Lagerbier:	Meistgetrunkener Bierstil; mild gehopft, untergärig
Spezialbier (Pilsner Bier):	Oft etwas stärker gehopft; kräftiger eingebraut, meist untergärig
Dunkles Lager-/Spezialbier:	Aus dunklem Malz gebraut, aromatisch, mit einer Restsüsse oder als eher bittere Variante
Naturtrübes Bier:	Ungefiltertes Bier, auch als Zwickelbier, naturtrüb, Kräusenbier oder Kellerbier bezeichnet
Weizenbier (Weissbier):	Unter Zusatz von Weizen oder Weizenmalz gebraut, obergärig, hefefetrüb oder klar, stark kohlendioxidhaltig, fruchtiges Aroma
Starkbier (Bockbier):	Vollmundig, aromatisch, erhöhter Alkoholgehalt, untergärig oder obergärig
Festbier:	Traditionell auf Ostern und Weihnachten stärker gebrautes Bier, Spezial-/Starkbier, untergärig oder obergärig
Amber:	In der Schweiz als Bierstil etabliert, Bezeichnung bezieht sich auf Bernsteinfarbe, süsslich oder bitter, malzbetont, Karamellnoten
Schwarzbier:	Trockenes Vollbier mit deutlicher Röstaromatik
Pale Ale (India Pale Ale etc.):	Intensiv hopfenaromatisches und bitteres, obergäriges Vollbier
Porter/Stout:	Englische, obergärige Bierspezialität mit Karamell- und Röstaromen; das körperreiche Stout weist noch intensivere Röstaromen auf
Hafer-, Dinkelbier etc.:	Biere, die ihren Namen nach einem der Ausgangsstoffe, die beim Brauprozess mitverwendet werden, tragen
Mais-, Reisbier:	Unter Zusatz von Mais oder Reis hergestellt, untergärig, leicht, spritzig
Mehrkornbier:	Unter Zusatz von Getreide verschiedener Arten (vermälzt/unvermälzt) hergestellte Biere
Holzfassgereiftes Bier:	Durch die Lagerung im Holzfass nimmt es den typischen Geschmack des Holzes an
Leichtbier (alkoholarm):	Reduzierter Alkoholgehalt (max. 3 % vol), weniger Kalorien
Biermischgetränke:	Bestehen aus Bier und anderen Getränken (Limonaden, Spirituosen, Cider usw.), Alkoholgehalt, Bieranteil sowie Art und Anzahl anderer Komponenten sind unterschiedlich, bekanntes Beispiel: Panache
Alkoholfreies Bier:	Praktisch ohne Alkohol (max. 0,5 % vol), produziert entweder durch die Herstellung von Bier mit anschliessendem Entzug des Alkohols oder der Anwendung eines Verfahrens mit Beeinflussung der Gärung, sodass weniger Alkohol entsteht

MITGLIEDSBRAUEREIEN SCHWEIZER BRAUEREI-VERBAND

- 1 Altes Tramdepot Brauerei Restaurant AG
Grosser Muristalden 6
3006 Bern
info@altestramdepot.ch
www.altestramdepot.ch
Gründung: 1998 / Mitarbeitende: 5
- 2 Brauerei Adler AG
Hauptstrasse 34
8762 Schwanden GL
email@brauereiadler.ch
www.brauereiadler.ch
Gründungsjahr: 1828
Mitarbeitende: 18
- 3 Brauerei A. Egger AG
Brauereiweg 3
3076 Worb BE
info@eggerbier.ch
www.eggerbier.ch
Gründungsjahr: 1863
Mitarbeitende: 35
- 4 Brauerei Baar AG
Langgasse 41
6340 Baar
info@brauereibaar.ch
www.brauereibaar.ch
Gründungsjahr: 1862
Mitarbeitende: 35
- 5 Brauerei Erusbacher & Paul AG
Mattenweg 1
5612 Villmergen AG
bier@erusbacher-paul.ch
www.erusbacher-paul.ch
Gründungsjahr: 2000
Mitarbeitende: 8



- 6 Brauerei Falken AG
Brauereistrasse 1
8201 Schaffhausen
brauerei@falken.ch
www.falken.ch
Gründungsjahr: 1799
Mitarbeitende: 57
- 7 Brauerei Felsenau AG
Strandweg 34
3004 Bern
felsenu@felsenu.ch
www.felsenu.ch
Gründungsjahr: 1881
Mitarbeitende: 20
- 8 Brauerei Fischerstube AG
Rheingasse 45
4058 Basel
info@uelibier.ch
www.uelibier.ch
Gründungsjahr: 1974
Mitarbeitende: 8
- 9 Brauerei H. Müller AG
Dynamostrasse 8
5401 Baden
admin@brauerei-mueller.ch
www.brauerei-mueller.ch
Gründungsjahr: 1886
Mitarbeitende: 50
- 10 Brauerei Locher AG
Brauereiplatz 1
9050 Appenzell
info@appenzellerbier.ch
www.appenzellerbier.ch
Gründungsjahr: 1886
Mitarbeitende: 120



- 11 Brauerei Rosengarten AG
Spitalstrasse 14
8840 Einsiedeln
info@einsiedlerbier.ch
www.einsiedlerbier.ch
Gründungsjahr: 1872
Mitarbeitende: 25
- 12 Brauerei Schützengarten AG
St. Jakob-Strasse 37
9004 St. Gallen
info@schuetzengarten.ch
www.schuetzengarten.ch
Gründungsjahr: 1779
Mitarbeitende: 220
- 13 inklusive:
Birrifico Ticinese San Martino SA
www.birrasanmartino.ch
Gründung: 2016 / Mitarbeitende: 3
- 14 Brauerei Stadtbühl AG
Herisauerstrasse 49
9200 Gossau
info@stadtbuehler.ch
www.stadtbuehler.ch
Gründungsjahr: 1858
Mitarbeitende: 8
- 15 Brauerei Uster Braukultur AG
Brauereistrasse 16
8610 Uster
info@braukultur.ch
www.braukultur.ch
Gründungsjahr: 2012
Mitarbeitende: 9
- 16 Doppelleu Boxer AG
Doppelleu Brauwerkstatt
Industriestrasse 40
8404 Winterthur
winterthur@doppelleuboxer.ch
www.doppelleuboxer.ch
Gründung: 2013 / Mitarbeitende: 90
- 17 inklusive:
Bière du Boxer S.A.
yverdon@doppelleuboxer.ch
Gründung: 1960 / Mitarbeitende: 17



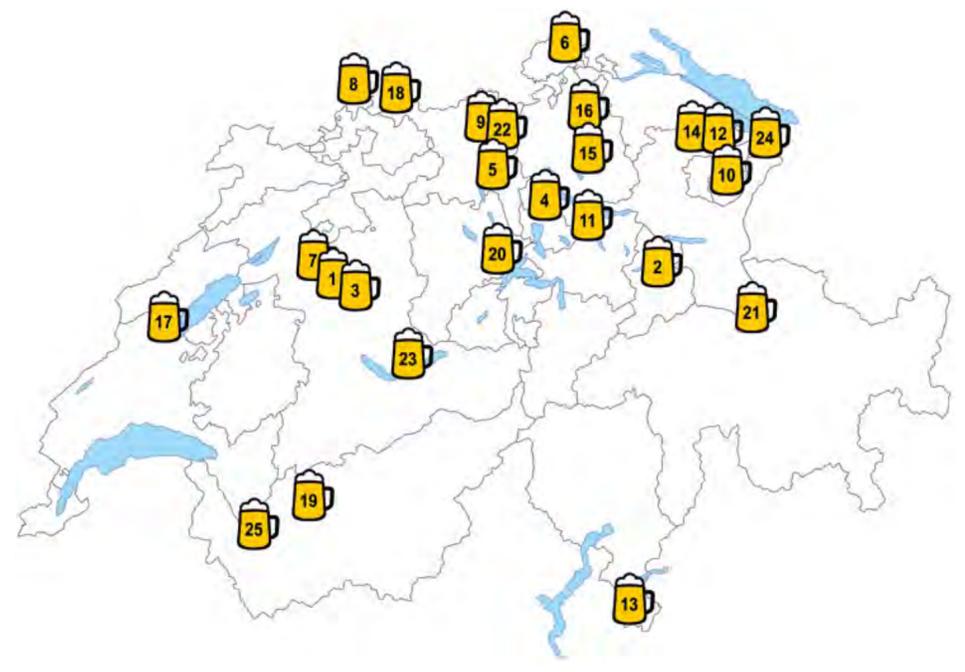
- 18 Felschlösschen Getränke AG
Theophil-Roniger-Strasse
4310 Rheinfelden
info@felschloeschchen.com
www.felschloeschchen.swiss
Gründungsjahr: 1876
Mitarbeitende: ca. 1200
- inklusive:
19 Brasserie Valaisanne
info@valaisanne.ch
www.valaisanne.ch
Gründung: 1865 / Mitarbeitende: 10
- 20 Heineken Switzerland AG
Obergrundstrasse 110
6002 Luzern
ch@heineken.com
www.heinekenswitzerland.com
- inklusive:
20 Brauerei Eichhof AG
info@eichhof.ch
www.eichhof.ch
Gründung: 1834 / Mitarbeitende: 265
- und:
21 Brauerei Calanda
info@calanda.com
www.calanda.com
Gründung: 1780 / Mitarbeitende: 106
- 22 LägererBräu AG
Klosterstrasse 40
5430 Wettingen
info@laegerebraeu.ch
www.laegerebraeu.ch
Gründungsjahr: 2003
Mitarbeitende: 8
- 23 Rugenbräu AG
Wagnerenstrasse 40
3800 Matten-Interlaken
office@rugenbraeu.ch
www.rugenbraeu.ch
Gründungsjahr: 1866
Mitarbeitende: 60



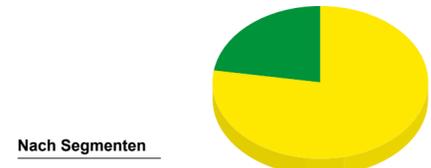
- 24 Sonnenbräu AG
Alte Landstrasse 36
9445 Rebstein SG
info@sonnenbraeu.ch
www.sonnenbraeu.ch
Gründungsjahr: 1891
Mitarbeitende: 40



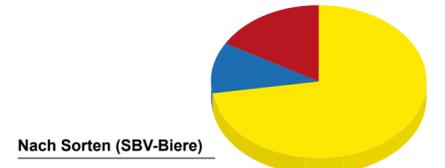
- 25 WhiteFrontier Ltd.
Rue du Levant, 99
1920 Martigny 1
info@whitefrontier.ch
www.whitefrontier.ch
Gründungsjahr: 2014
Mitarbeitende: 10



BIERMARKT SCHWEIZ 2018



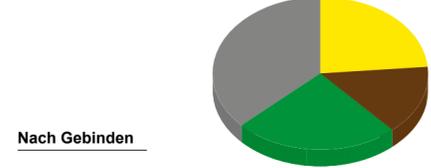
Nach Segmenten	Produktion	Anteil
Schweizer Bier (ohne alkoholfreie Biere und ohne Exporte*)	3'659'407 hl	77,6 %
Importe	1'055'729 hl	22,4 %
Total Konsum	4'715'136 hl	100 %
* Exporte	43'102 hl	



Nach Sorten (SBV-Biere)	Anteil
Lagerbier	72,6 %
Spezialbier	10,9 %
Spezialitätenbier **	16,5 %
Total	100,0 %

** siehe andere Seite des Faltblatts: Die Schweizer Biervielfalt

Anteil alkoholfreies Bier	Anteil
Anteil alkoholfreies Bier	3,4 %



Nach Gebinden	Anteil
Fass	23,8 %
Mehrweg-Flaschen	14,7 %
Einweg-Flaschen	24,7 %
Dosen	36,8 %
Total	100,0 %



Der Schweizer Brauereiverband wurde am 19. April 1877 gegründet und ist somit seit über 140 Jahren die Branchenorganisation der Schweizer Brauwirtschaft. Die SBV-Mitgliedsbrauereien decken über 96 Prozent der inländischen Bierproduktion ab und brauen mehr als 300 Qualitätsbiere. Der SBV ist in Zürich domiziliert.



Die Brauwirtschaft generiert Arbeitsplätze...
In den Brauereien ca. 3'000
Verknüpft mit der Braubranche ca. 50'000



...und Steuereinnahmen für den Bund	Betrag
Biersteuer 2018	114,6 Mio. CHF
Mehrwertsteuer	ca. 200 Mio. CHF

Umsatz der Schweizer Brauwirtschaft ca. 1,2 Mrd. CHF



Beim **Swiss Beer Award** handelt es sich um eine nationale Prämierung von Biere verschiedenster Stile, welche von Brauereien in der Schweiz und in 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. Den Schweizer Brauereien wird alle zwei Jahre die Möglichkeit geboten, ihre Biere von einer kompetenten Jury und einem professionellen Labor neutral, unabhängig und fachgerecht beurteilen und untersuchen zu lassen. www.swissbeeraward.ch



In der Schweiz wird die Ausbildung zum Bier-Sommelier seit 2011 angeboten und die Anzahl Ausgebildeter steigt stetig an. Der Schweizer Brauerei-Verband veranstaltet in Zusammenarbeit mit GastroSuisse und der deutschen Doemens Akademie alle zwei Jahre die **Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers**. Bier-Sommeliers aus allen Regionen des Landes kämpfen an der Schweizer Meisterschaft um den Schweizermeister-Titel und um einen Platz in der Nationalmannschaft, welche die Schweiz an der Weltmeisterschaft der Bier-Sommeliers vertritt. www.bier-sommelier.ch



Am letzten Freitag im April wird jährlich der **Tag des Schweizer Bieres** gefeiert. An diesem Feiertag zelebrieren die Schweizer Brauereien ihr Bier und machen "Bierkultur und Brauereitradition" erlebbar. Die Brauereien bieten verschiedene Aktivitäten an und bringen das jahrtausendealte Handwerk der Braukunst und das Bier mit seiner ganzen Vielfalt als Kulturgut der Bevölkerung näher. www.tagdesbieres.ch



Die Bierbrauer werden seit 2001 als **Lebensmitteltechnologe/-in EFZ (Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis) Schwerpunkt Bier** ausgebildet. Während drei Jahren Grundbildung erfahren die Lernenden, wie man aus Rohstoffen Bier in verschiedensten Variationen herstellt und die dafür nötigen Brauanlagen bedient und pflegt. Eine wertvolle Erweiterung der Grundausbildung bieten die vielseitigen Lerninhalte der überbetrieblichen Kurse, welche vom SBV organisiert werden. Der SBV setzt sich mit seiner Berufsausbildungskommission auch für die ausgebildeten Berufsleute ein. Regelmässig lädt sie die Berufsausbildner, Experten sowie Fachlehrer und Vertreter des Strickhofs zu einem Erfahrungsaustausch ein. An dieser Zusammenkunft wird rege über aktuelle Thematiken diskutiert wie auch ein Beitrag zur Weiterentwicklung der Ausbildung geleistet.



Der **Bierorden "AD GLORIAM CERVISIAE"** (zu Ehren des Bieres) wurde 1972 unter dem Patronat des Schweizer Brauerei-Verbandes gegründet. Es handelt sich dabei nicht um einen Verein mit Generalversammlung und Beiträgen, sondern um eine Mitgliedschaft von Bierfreunden und bieraffinen Persönlichkeiten. Der SBV und seine Mitgliedsbrauereien können Personen, die sich für die Förderung des Bieres besonders verdient gemacht haben, den Bierorden verleihen. Dem Orden gehören heute rund 400 Personen an. Der goldene Orden "AD GLORIAM CERVISIAE" h. c. wird jeweils beim Ordensfest vor dem Tag des Schweizer Bieres an eine berühmte Persönlichkeit verliehen.



Folgen Sie unseren Brauereien und dem Schweizer Brauerei-Verband auf Twitter, Facebook und Instagram. Alle Links auf: www.bier.swiss

Schweizer Brauerei-Verband
Association suisse des brasseries
Associazione svizzera delle birrerie
Associazium svizra da birerarias

© SBV Schweizer Brauerei-Verband
Engimattstrasse 11, Postfach 2124, 8027 Zürich
Telefon: 044 221 26 28, Fax: 044 211 62 06
info@bier.ch, www.bier.swiss