

Bern

«Die Bierdose hatte lange einen schlechten Ruf»

Der Bieler Bierjäger Philippe Corbat hat über 20'000 verschiedene Biere degustiert und bewertet. Unter den Schweizer Brauereien hat er einige Perlen ausgemacht.

Adrian Hopf-Sulc

Herr Corbat, wie geht es Ihrer Leber?

Wer mich kennt, der weiss, dass ich nicht literweise vom gleichen Bier trinke. Als Bierjäger will ich möglichst viele verschiedene Biere probieren. Von einem Bier trinke ich im Schnitt wohl nicht einmal einen Deziliter. Nur wenn es wirklich gut ist, trinke ich es aus. So komme ich auf fünf, sechs Deziliter pro Tag.

Sie haben allein dieses Jahr bereits 1800 verschiedene Biere degustiert. Wie ist das überhaupt zu schaffen?

Ich gehe an Bierfestivals und in Bierbars, aber die meisten Biere kaufe ich im Fachhandel und trinke sie zu Hause. Ich probiere fast jeden Tag einige.

Auf Ihrer Website benoten Sie jedes Bier. Ihre Lieblingsbiere sind ausserordentlich dunkel, stark und sauer. Hat da ein Lagerbier überhaupt eine Chance?

Ich verberge jeweils Punkte für Aussehen, Geruch, Geschmack, Abgang und Gesamteindruck. Klar habe ich gewisse Präferenzen: Ein gut gemachtes Imperial Stout erhält wohl etwas bessere Noten als ein gutes Lagerbier. Aber wie Wein kann auch ein Bier Fehler haben, dann gibt es in jedem Fall Abzug.

Sie haben – Stand heute – 21'831 Biere aus 189 Ländern und Territorien bewertet. Reisen Sie weit, um neue Biere zu entdecken?

Der Bierkenner

Der 55-jährige Philippe Corbat lebt in Biel und arbeitet als Informatiker bei der Schweizerischen Post. Auf seiner Website www.bov.ch bewertet er Biere aus der ganzen Welt und führt Buch über alle aktiven und ehemaligen Brauereien in der Schweiz. Philippe Corbat hat zudem bei verschiedenen Bierwettbewerben als Juror teilgenommen. (sul)



Er bewertet jedes Bier nach fünf Kriterien: Philippe Corbat in der Bieler Bar Beer O'Clock, wo die Gäste ihr Bier selber zapfen. Foto: Raphael Moser

Ich habe inzwischen grosse Mühe, Biere aus weiteren Ländern zu finden. Ich reise nicht wegen des Biers irgendwohin, aber ich informiere mich natürlich, welche Brauereien es an meinen Reisezielen gibt. Es existieren Gruppen, in denen seltene Biere getauscht werden, so habe ich dieses Jahr mein erstes Bier aus Gabun erhalten. Aber es gibt natürlich auch Staaten, in denen es keine Brauereien gibt, etwa Kuwait oder Libyen.

Das deutsche Reinheitsgebot, das man aus der Werbung kennt, ist für Sie ein Ärgernis. Warum? Das Reinheitsgebot verbietet andere Zutaten als Hopfen, Malz, Hefe und Wasser. Meiner Meinung nach bremsst diese Vorschrift aber die Vielfalt. Die Brauereien im Welschland waren schon immer von den Bierimporten aus Belgien beeinflusst. Dort

braut man auch mit Früchten und Gewürzen. In der Deutschschweiz hingegen heuerten viele Brauer aus Deutschland an. Sie kopierten zuerst einmal die Biere der grossen deutschen Hersteller, die sich an das Reinheitsgebot halten. Es ist fast eine Religion. Doch auch bei den Deutschschweizern hat sich die Kreativität inzwischen entwickelt. Es gibt nur noch wenige in der Schweiz, die streng nach Reinheitsgebot brauen.

Was sagen Sie den Leuten, die einfach eine Stange trinken möchten und sich in der Beiz nicht auch noch mit einer Bierkarte herumschlagen wollen? Grundsätzlich sage ich nichts mehr, ich will die Leute nicht mehr erziehen. Aber erfahrungsgemäss ist etwa die Hälfte der Leute durchaus interessiert, neue

Bierstile auszuprobieren, wenn man sie ihnen zeigt. Leider wirkt die Zeit des Bierkartells und der normierten Biere noch nach. Bier ist in den Köpfen als Durstlöcher verankert und nicht als Genussmittel. Und wer zum Fussballmatch im Fernsehen seinen Liter Lagerbier trinkt, ist vielleicht abgeschreckt vom höheren Preis anderer Bierstile von kleineren Brauereien. Leider ist die Bierauswahl in der Gastronomie weiterhin ziemlich miserabel.

Es wäre doch an den Gästen, nach Alternativen zum Lagerbier zu fragen, wenn das wirklich ein Bedürfnis ist. Nicht nur. Ein gutes Beispiel ist Lausanne. In den letzten Jahren wurden dort zwei neue, kreative Brauereien gross: La Nébuleuse und Dr. Gab's. Vor allem erstere hat durch intensives Marketing erreicht, dass ihr Bier in vielen

Lokalen ausgeschenkt wird. Die andere Brauerei klopft darauf ebenfalls bei vielen Wirten an. Das führte schliesslich dazu, dass die Gäste gutes Bier schätzen lernten, und Wirte mit Bier von Braukonzernen negativ auffielen.

Wie reagieren die zwei grossen Schweizer Brauereien Feldschlösschen und Heineken?

Sie finanzieren schon seit Jahren vielen Lokalen die ganze Zapfanlage – und stellen dafür Bedingungen. So dürfen in diesen Beizen etwa keine Biere von anderen Herstellern an den Zapfhahn gehängt werden.

Welches sind Ihrer Meinung nach die besten Brauereien der Schweiz?

Wir haben hierzulande kleine Brauereien, die Sauerbier auf Weltklasseniveau brauen: À tuêtte in Aigle, L'Apaisée in Genf,

Nine Brothers in Bern und Blackwell in Burgdorf. Ganz allgemein ist Hoppy People in Sierre derzeit meine Schweizer Lieblingsbrauerei, die machen exzellente Sauerbiere, India Pale Ales (IPA) und im Holzfass gereifte Biere.

Wie steht der Kanton Bern da? Hier gibt es die meisten Brauereien in der Schweiz – und eine lebendige Bierszene mit hervorragender Qualität. Ich nenne etwa die Brauereien Riot Act, Lorraine Beer Project, Barbière oder die drei Könizer Brauereien Tap 4, Craftfeld und Holliger. Und im Oberland gibt es den Thuner Homebrew Club, in dem sich Heimbrauer auf hohem Niveau austauschen.

In den letzten zehn Jahren hat sich die Zahl der Brauereien in der Schweiz verdreifacht. Heute sind es 1168 Braustätten – eine Blase, die platzen wird?

Man muss wissen, dass sich in der Schweiz auch Private als Brauerei registrieren müssen, wenn sie mehr als 400 Liter pro Jahr brauen. Das ist nicht viel. Ich schätze, dass 85 bis 90 Prozent der Brauereien von Leuten geführt werden, die nicht davon leben können. Ich glaube nicht, dass es zu einer grösseren Marktberreinigung kommen wird. Höchstens bei den kleinen professionellen Brauereien, die noch wachsen müssen, um rentabel arbeiten zu können. Für die anderen ist das Brauen einfach ein Hobby und kein Geschäft.

Es gibt bereits unzählige Biersorten. Was kommt noch Neues?

Der derzeitige Trend der hopfigen, fruchtigen IPAs hat den Craft-Brauereien viele neue Kunden gebracht. Seit einiger Zeit sprechen wir nun davon, dass es ein Revival des Lagerbiers geben wird – von sehr gut gemachtem Lagerbier. Was definitiv Aufschwung hat, ist die Bierdose. Sie hatte wegen der Billigbiere lange einen schlechten Ruf. Doch sie ist optimal – leichter als Glas, schützt besser vor Licht und kann vielfältiger gestaltet werden.

Die Branche erholt sich – zweistellige Zuwachsraten

Bierkonsum Ein Sommer ohne Corona-Massnahmen und fast ohne Regen: Brauereien haben wieder mehr Bier ausgeschenkt.

Eine Branche atmet auf: Nach geschlossenen Beizen, abgesagten Festivals und gedämpfter Feierlaune war diesen Sommer wieder alles wie gewohnt. So können fast alle der grösseren Brauereien im Kanton Bern mit zweistelligen Zuwachsraten beim verkauften Bier auftrumpfen. Die zweijährige Covid-Delle scheint ausgegült.

In der ganzen Schweiz wurde im traditionellen Braujahr, das von Oktober bis September geht, wieder deutlich mehr Bier getrunken: Der Schweizer Brauerei-Verband vermeldet ein Plus von gut 6 Prozent. Die meisten hiesigen Hersteller machten jedoch mehr Boden gut, während die Bierexporte leicht zurückgingen.

Schweizweit sind derzeit 1168 Braustätten gemeldet, dar-

unter viele Mini- und Mikrobrauereien. Im Kanton Bern sind 206 Brauereien aktiv – eine rekordhohe Anzahl. Die grösste von ihnen ist Rugenbräu bei Interlaken. Die besonders vom Tourismus und der Gastronomie abhängige Brauerei hat stark von der Aufhebung der Pandemie-massnahmen profitiert, wie Chef Remo Kobluk schreibt. Auch das schöne Sommerwetter habe den Bierkonsum angekurbelt.

Ärger über die Winter-WM

Felsenau, die Nummer zwei im Kanton Bern, verkaufte im Winter wegen der Zertifikatspflicht in den Lokalen weniger Bier als sonst, wie Inhaber Bernard Fuhner sagt. Der Sommer machte dies aber mehr als wett: Diverse nachgeholte Veranstaltungen und die neue Präsenz am Gur-

tenfestival hätten die Produktion am Stadtberner Aareufer angekurbelt.

Keine Hoffnungen macht sich Fuhrer für die angelaufene Fussballweltmeisterschaft in Katar: Jahreszeit wie auch die Umstände im Gastgeberstaat verhindern Public Viewings mit bierseliger Stimmung. Auch Cesare Gallina,

Im Kanton Bern sind 206 Brauereien aktiv – das ist eine rekordhohe Anzahl.

Geschäftsführer von Aare Bier in Barga, sagt zur WM: «Schlechter gehts nicht für die Brauereien», da sei eher Glühwein das Getränk der Wahl.

Alkoholfrei liegt im Trend

Stolz verweist Gallina hingegen auf das neue Alkoholfreie von Aare Bier, das die Brauerei selbst herstellt und im Markt gut ankommen. Damit liegt der Seeländer Betrieb voll im Trend: Gemäss dem nationalen Brauerei-Verband ist keine Biersorte so stark gewachsen wie das Alkoholfreie. Im vergangenen Bierjahr ist sein Absatz um 20 Prozent gestiegen.

Das relativ aufwendige Verfahren, dem gebrauten Bier den Alkohol wieder zu entziehen, führt jedoch dazu, dass viele Betriebe vor der Herstellung zu-

Das sind die 10 grössten Brauereien im Kanton Bern

Produktion in tausend Litern, im Bierjahr von Oktober 2021 bis September 2022

1	Rugenbräu, Matten bei Interlaken*	4200
2	Felsenau, Bern	2600
3	Egger, Worb*	1500
4	Burgdorfer Bier, Burgdorf	762
5	Aare Bier, Barga	600
6	Simmentaler Bier, Lenk	290
7	Altes Tramdepot, Bern	267
8	Brasserie BLZ, Orvin	210
9	Thun Bier, Thun	186
10	Jungfrau Bräu, Schwanden bei Brienz*	150

* Schätzung

Tabellen: sul, mre / Quelle: Brauereien

rückschrecken. Oder sie lassen ihr Alkoholfreies extern brauen. So bezieht etwa die Brauerei Egger ihr Alkoholfreies bei der Brauerei Locher in Appenzel, und das alkoholfreie Felsenau-Bier kommt zum Teil von Rugenbräu im Berner Oberland.

Ausschliesslich Bier mit Alkohol braut die Berner Lohnbrauerei, die dieses Jahr den Betrieb aufgenommen hat. Der Betrieb an der Güterstrasse wurde von Stadtberner Gastronomen gegründet, die ihre Lokale mit dem eigenen «Wirt»-Bier versorgen wollen.

Braumeister Christian Stoiber könnte mit seinem Betrieb nächstes Jahr in die Top 10 der grössten Berner Brauereien vorstossen.

Adrian Hopf-Sulc