

Schweizer Malz für Schweizer Bier



In Möriken-Wildegg im Schweizerischen Kanton Aargau wird im Moment kräftig gebaut. Das alleine ist eigentlich keine besondere Schlagzeile wert, jedoch handelt es sich bei diesem Bau um ein außerordentliches Pionierprojekt. Zählt Deutschland immerhin um die 45 Handelsmälzereien, heißt es in der Schweiz in dieser Sparte „Zero Points“. Aus wirtschaftlichen und versorgungstechnischen Gründen ist der Anbau von Braugerste in der Schweiz im Lauf des 20. Jahrhunderts stark zurückgefahren worden. Entsprechend haben Mälzereien und Brauereien das Mälzen zunehmend eingestellt. Am längsten leistete sich die Brauerei Schützengarten aus St. Gallen eine eigene Mälzerei. Bis ins Jahr 1985 wurden jährlich noch zwischen 1500 und 2000 Tonnen Braugerste vermälzt. Diese stammte jedoch nicht aus der Schweiz, sondern wurde aus Deutschland, Frankreich oder der Tschechoslowakei beschafft.

Weltmeister in Sachen Brauereien

Die Schweiz ist ein Bierland mit über 1100 Brauereien. Die Zahl der Braustätten ist in den letzten Jahren regelrecht explodiert. Als solche gilt, wer berufs- oder hobbymäßig mehr als 4 Hektoliter (400 Liter) Bier pro Jahr braut oder dieses unabhängig von der Menge verkauft. Laut dem Schweizer Brauerei-Verband weist die Schweiz heute im Verhältnis zur Bevölkerungszahl die größte Dichte an Brauereien weltweit auf. Die meisten von ihnen sind allerdings lokal tätig und brauen in kleinen Mengen für den Gasthof ums Eck, Anwohnerinnen und Anwohner und den Lebensmittelladen im Dorf.

Regionalität wird in der Schweiz großgeschrieben

Biere für die Region – aber auch aus der Region? Beim Wasser mag

dies stimmen. Die anderen Zutaten stammen aber selten aus der Region, wahrscheinlich nicht einmal aus der Schweiz. So kommen laut dem Schweizer Brauerei-Verband nur gerade 10 % des Hopfens aus heimischer Produktion. Beim Malz ist es noch weniger. Schweizer Braugerste im Umfang von ca. 1000 Tonnen wird bislang nämlich ins Ausland gebracht, um dort mit der Braugerste aus europäischer Produktion vermälzt und im Rahmen eines sogenannten Mengenaustauschs wieder in die Schweiz zurückzukommen.

Nun hat also das Projekt „Schweizer Mälzerei“ gestartet. Bereits im Oktober 2020 wurden im Aargau sowie unter anderem auch in Basel, Bern, Uri und Fribourg auf rund 200 Hektar Wintergerste ausgesät, welche in diesem Herbst in der neuen Mälzerei angeliefert werden soll. Für die Ernte 2021

sind es etwa 50 Landwirte, die Braugerste anbauen, 15 davon aus dem Kanton Aargau. Die Konzeption soll erlauben, das bio-zertifizierte Malz pro Charge bis auf die Felder zurückzuverfolgen. Das Mälzen wird eine Anlage aus dem fränkischen Bamberg übernehmen, die Anfang August 2021 per Transporter die knapp 500 Kilometer unter die Räder genommen und in einer rund 900 Quadratmeter großen Produktionshalle ihren Platz gefunden hat. Die Halle wird so nachhaltig wie möglich mit einheimischem Holz aus dem Raum Lenzburg gebaut und soll mit ihren großen Fenstern der Bevölkerung einen Einblick ins Innere der Mälzerei erlauben. Die Konstruktion wird außerdem mittels einer japanischer Kohletechnik versiegelt und geschützt, was dem Bauherrn einen 30-jährigen Schutz der





dabei auf Spezialitätenbiere und klassische Biere aus kleinen und mittelgroßen Brauereien. Laut Berechnungen von Christoph Nyfeler kann damit ca. 10 % des Spezialitätenbiermarkts abgedeckt werden.

Mit Schweizer Malz verteuert sich eine Flasche Bier in der Produktion um 6 bis 7 Rappen (dies entspricht 5,5 bis 6,5 Cents). Für ein Standardbier ist dieser Preisaufschlag unter Umständen nicht rechtfertigbar. Allerdings machen Spezialitätenbiere knapp 15 % des Schweizer Biermarkts aus, und dort steht der Rappenpreis nicht mehr im Vordergrund. Die Vermälzung selbst ist im Grunde ein vollautomatisierter Prozess, weshalb die Schweizer Mälzerei AG im Vergleich mit deutschen Mälzereien absolut konkurrenzfähig ist. Dies insbesondere unter Einbezug der Transportkosten nach Deutschland und der dabei anfallenden Emissionen. Schlussendlich kann sie so dieselben Preise anbieten, die Brauereien haben dann aber wirklich ein Schweizer Malz und nicht eine Braugerste unbestimmter Herkunft im Mengenaustausch.

Das Projekt hat gezeigt, dass die Verwirklichung von großen Vorhaben im Industriebereich eine enge Zusammenarbeit des Auftraggebers mit den Behörden, Fachexperten, Abnehmern und Lieferanten erfordert. Christoph Nyfeler erzählt, dass er sich auf ein hervorragendes Team verlassen kann, insbesondere auch beim Bau. Seine Firma hat zudem die volle Unterstützung der Gemeinde, des Kantons und natürlich der IG Mittellandmalz. Die IG Mittellandmalz ist ein Verein aus Schweizer Landwirten, Bierbauern und Personen, die sich für den Anbau von Braugerste und deren Verarbeitung zu Malz einsetzen. Ohne Letztere hätte ein solches Projekt gar nicht umsetzen werden können, da sie das landwirtschaftliche Know-how

Außenwände verspricht und ihm zudem erlaubt, vollständig auf Chemie zu verzichten. „Man muss das Holz dann nicht mehr streichen, und die Halle ist langfristig gegen Witterungsbedingungen und weitere Außeneinflüsse geschützt“, erklärt Christoph Nyfeler, der Gründer und Inhaber der Schweizer Mälzerei AG. Was den Energieverbrauch anbelangt, verfügt die Mälzerei auf 1200 Quadratmeter Dachfläche über eine Photovoltaik-Anlage, welche einen Großteil des für die Mälzerei benötigten Stroms liefern kann. Der Betrieb will zudem lokales Gas nutzen und versuchen, wo immer möglich Biogas zu verwenden.

Marktfähigkeit von Schweizer Malz

Auf die Frage, wie es überhaupt dazu kam, dass die Schweiz bald

eine eigene Mälzerei haben wird, antwortet Christoph Nyfeler, dass die Idee dazu in einem Gespräch mit dem Leiter der kantonalen Abteilung Landwirtschaft entstanden sei. Nyfeler war lange Zeit im Whiskybusiness tätig, wo ebenso wie für die Bierherstellung Malz benötigt wird. So sprachen sie darüber, dass es praktisch kein in der Schweiz produziertes Malz gibt. Daraus entstand dann das Projekt zur Mälzerei im Aargau. Drei wichtige Vorteile hebt die Schweizer Anlage von der ausländischen Konkurrenz ab: Regionalität, Swissness und die Schließung des regionalen Wertschöpfungskreislaufs.

Die Schweizer Mälzerei kann unter Vollast um die 1500 Tonnen Malz pro Jahr liefern, das entspricht knapp 2 % des schweizerischen Malzbedarfs. Sie fokussiert sich



bereitstellt und die Anbauplanung sowie die Saatgutbereitstellung übernimmt.

Die Entscheidung, die Mälzerei im Kanton Aargau entstehen zu lassen, hatte mehrere Gründe. Erstens ist Christoph Nyfeler in der nahen Umgebung aufgewachsen und hier tief verwurzelt. Dabei spielte sicher auch eine Rolle, dass der Aargau ein relativ liberaler Kanton ist, der es Unternehmen einfacher macht, sich anzusiedeln und Firmen langfristig in der Region zu halten. Mit dem Standort in Möriken-Wildegg konnte eine optimale Lage ausfindig gemacht werden. Er ist logistisch perfekt an die Autobahn angeschlossen, beinhaltet in der Region riesige potenzielle Anbauflächen für Braugerste und hat somit einen großen Vorteil, was Nachhaltigkeit, Regionalität und Transportwege angeht.

Auf die Frage nach dem Kundenkreis und den Abnehmern des Schweizer Malzes sagt Christoph Nyfeler: „In der IG Mittellandmalz gibt es bereits eine bestehende Gruppe Abnehmer, welche künftig das Aargauer Malz weiterverarbeiten wird. Natürlich werden wir den Kundenkreis kontinuierlich erweitern. So ist mit der Brauerei H. Müller AG aus Baden bereits ein wichtiger Neuabnehmer dabei, der auf unser Malz setzt.“

Ohne Landwirtschaft, ohne Brauereien und schlussendlich ohne den Konsumenten geht es nicht. „Die Schweizer Mälzerei AG ist ein weiterer und wichtiger Mosaikstein im Schweizer Biermarkt, welcher sich durch große Dynamik auszeichnet. Ich gratuliere zu diesem zukunftsgerichteten und mutigen Schritt“, sagt Marcel Kreber,

Direktor des Schweizer Brauerverbandes. Ein Mosaikstein in der Wertschöpfungskette hin zu einem wunderbaren Schweizer Bier.

Petra Moor, in Zusammenarbeit mit Yannick Blattmann (Regionales Standortmarketing)

„Die kantonale Standortförderung Aargau Services unterstützt Start-ups und Unternehmen in allen Belangen, von Wirtschafts- und Standortfragen über Finanzierungsmöglichkeiten und steuerliche oder versicherungstechnische Fragen.“

Zudem informiert sie die Öffentlichkeit regelmäßig über aktuelle Themen in der Wirtschaft.“