

Nicht nur Bier, auch Malz von hier

Sissach/Basel | Die Interessengemeinschaft Juramalz ist dynamisch unterwegs

Ebenso genussvoll wie emotional: Bier, regional gebraut und aus regionalen Rohstoffen. Der Anbau von Braugerste im Baselbiet ist lanciert. Bund und Kanton unterstützen das Projekt zur regionalen Entwicklung.

Ueli Frei

Selbst ein Profi erkennt keinen Unterschied. Das Gerstenfeld sieht aus wie jeder beliebige Getreideacker. Doch bei fünf Landwirten aus Anwil, Hersberg, Wittinsburg und Oberwil wird der diesjährige Ertrag ihrer Felder mit Spannung erwartet. Denn die Gerste hat einen genussvollen Zweck: Sie wird in der Schweiz zu Malz verarbeitet und daraus bei der Brauerei Unser Bier in Basel ein von Grund auf regionales Bier gebraut.

Die Initiative zu diesem Ansinnen kommt von der Interessengemeinschaft «Genuss aus Stadt und Land», welche die Idee eines regionalen Anbaus von Braugerste als Projekt zur regionalen Entwicklung (PRE) des Bundesamts für Landwirtschaft aufgleist. «Wir möchten diese Chance nutzen», sagt Lukas Kilcher, Leiter des Ebenrain-Zentrums für Landwirtschaft, Natur und Ernährung in Sissach.

Kilcher ortet sowohl bei den Rohstoffen als auch bei der regionalen Verarbeitung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen ein Defizit. Geschuldet sei dieser Umstand einer zunehmenden Zentralisierung. Der Anbau von Braugerste in der Region ist ein Teil des Spektrums der eigens gegründeten Interessengemeinschaft (IG) Juramalz. Malz wird seit dem Ende des Zweiten Weltkriegs zu fast 100 Prozent aus dem Ausland importiert.

Erste Anbauversuche laufen

Für die Herstellung eines regionalen Biers aus regionalen Rohstoffen braucht es aber eine regionale Mäl-

zerei sowie einen regionalen Anbau von Braugerste. Im Moment laufen Anbauversuche auf einer Fläche von insgesamt 7 Hektaren. Bis in sechs Jahren soll die Fläche auf rund 100 Hektaren anwachsen. Dieses Jahr wird ein Ertrag von 3 Tonnen Braumalz für die Produktion von 17 500 Litern Bier erwartet.

Als Getreideannahmestelle ist die Firma Nebiker in Sissach im Gespräch. In der IG Juramalz fand sich eine dynamische Trägerschaft zusammen. «Wir haben schon 41 Mitglieder», freut sich Johanna Gysin, Fachfrau für Regionalprodukte am Ebenrain. Im Vorstand sitzt auch Christoph Nyfeler, Gründer der Schweizer Mälzerei AG in Wildegg bei Brugg. Seine Anlage befindet sich zurzeit im Bau.

Gemäss Nyfelters Marktanalysen könnten rund 15 Prozent des Schweizer Biermarkts mit Malz aus heimischer Produktion abgedeckt werden. In diesem Segment stehe auch der Preis nicht im Vordergrund. «Die Bereitschaft, etwas mehr zu zahlen, ist vorhanden, aber nicht unendlich», stellt Nyfeler klar. Sofern sich diese Annahmen bewahrheiten, könne er sich in den nächsten Jahren den Bau einer weiteren Mälzerei im Raum Nordwestschweiz vorstellen.

Als Standort für eine regionale Mälzerei sucht die IG Juramalz eine Halle, die eine Anlage von fünf Metern Durchmesser und acht Metern Höhe aufnehmen kann. «Am liebsten wäre mir Sissach», sagt Istvan Akos, der Gründer der Brauerei Unser Bier. Vorläufig kauft er einen Teil seines Malzbedarfs bei der Coopérative Malticulture aus Delémont.

Die ersten Berechnungen ergaben, dass sich eine Schweizer Mälzerei ohne Subventionen nicht rechnen würde. «Ich war ziemlich enttäuscht», sagt Akos. Doch mit PRE-Beiträgen sieht die Rechnung deutlich besser aus. Als Biobetrieb muss die Brauerei Unser Bier schon heute mit höheren



«Auch Coop ist am Regio-Bier interessiert», sagt Istvan Akos, Gründer der Brauerei Unser Bier.

Bild Ueli Frei

Preisen kalkulieren. «Bio-Malz ist rund doppelt so teuer wie konventionelles», sagt Akos. Dennoch sei das Malz nicht der grosse Kostentreiber. Deutlich stärker zu Buche schlugen die Löhne. Der Mehrpreis pro Flasche Bier wird sich zwischen 10 und 30 Rappen bewegen.

Mehrpreis wird geschluckt

Seine Kundschaft lasse sich von einem um 10 Prozent höheren Preis nicht abschrecken, ist Akos überzeugt. Das Regiobier aus Hopfen aus Oberwil und Malz von der Mälzerei in Delémont verkaufe sich, obwohl teurer, sehr gut. «Auch Coop interessiert sich dafür», sagt Akos. Rund ein Viertel bis ein Drittel ihres Malzbedarfs wird die Brauerei Unser Bier aus heimischer Herstellung decken können. «Dort, wo wir konkurrenzfähig sein

müssen, wird dies allerdings nicht möglich sein», schränkt er ein.

Der Trend zur Regionalität kommt dem Projekt entgegen. «Wir werden den Schweizer Biermarkt nicht auf einen Schlag revolutionieren», ist sich Mälzerei-Besitzer Nyfeler bewusst. Für die Landwirte werde die Rechnung aufgehen. Die Erfahrungen zeigen, dass für Braugerste der Frankenertrag pro Are leicht über jenem für Brotweizen liege. Dank eines potenziellen Investors, der Unterstützung durch Bund und Kanton sowie eines engagierten Projektteams seien die Erfolgchancen intakt.

«Das Projekt passt perfekt zum PRE-Gedanken», sagt Ebenrain-Leiter Kilcher. Im Grundsatz wird die Finanzierung von PRE-Projekten je zu einem Drittel von den Investoren, den Kantonen und dem Bund getra-

gen. «Es gibt aber auch Investitionen, die nicht anrechenbar sind», erklärt er. Als Beispiel nennt er den Erwerb von Grundstücken. Deshalb liegt der Anteil der öffentlichen Hand in der Regel bei durchschnittlich 40 Prozent der Investitionssumme.

Voraussichtlich Ende Mai sind die detaillierten Anträge inklusive Businessplänen bereit zum Einreichen beim Bundesamt für Landwirtschaft (BLW). Alsdann trifft das BLW einen Vorentscheid. Sind alle Fragen zur Zufriedenheit beantwortet, erfolgt der Abschluss eines Finanzhilfvertrags mit dem Bund. Bis Anfang 2022 sollte die IG Juramalz mit der Umsetzung starten können. Nun gehe es darum, die regionalen Brauereien vom heimischen Malz zu überzeugen. «Wir stehen noch am Anfang», hält Istvan Akos fest.