

Die Schweiz – ein Bierland?

Autor: Nicolas Hofer

Quellen: Aargauer Zeitung, Schweizer Bierbrauer gewinnen dank Vielfalt weitere Marktanteile; Agristat; BauernZeitung, Schweizer Bier: Erste grosse Mälzerei des Landes, Schweizer Bier von hier – das Ziel ist klar; Deutscher Brauer-Bund e.V., Angaben zur Braumenge Deutschland; Schweizer Radio und Fernsehen (SRF), Schweizer Malz für Schweizer Bier; Hier+Jetzt, Bier und wir – Geschichte der Brauereien und des Bierkonsums in der Schweiz; IndexMundi, Daten zur Bevölkerung; The Brewers of Europe, European Beer Trends – Statistic Report – Edition 2019; Wikipedia, Bierkartell (Schweiz); Schweizer Brauerei-Verband: Daten zu Konsum und Menge; Eidgenössische Zollverwaltung (EZV), Importmengen; Schweizerische Eidgenossenschaft, Verordnung über die Verwendung von schweizerischen Herkunftangaben für Lebensmittel (HasLV)

Die Schweizer Bierproduktion ist über die Jahre dynamischen Veränderungen unterworfen. Die Zahl der Klein- und Mikrobrauereien hat in den letzten Jahren stark zugenommen. Der grösste Teil des Marktes befindet sich jedoch in den Händen des Duopols Heineken und Feldschlösschen/Carlsberg. Der Gesamtverbrauch von Bier nimmt in der Schweiz aufgrund der zunehmenden Importe leicht zu bei sinkendem Pro-Kopf-Verbrauch. Die Rohstoffe Hopfen und Malz werden zu grossen Teilen importiert, bei beiden lässt sich aber ein Trend zu mehr Swissness ausmachen. Hopfige Biere werden stets beliebter, entsprechend nehmen die Hopfenimporte zu.

Eine kurze historische Einleitung

Die Anzahl Brauereien ist in der Schweiz seit jeher schwankend. So gab es 1880 über 530 Brauereien. 1930 war deren Zahl auf 59 gesunken und 1990 gab es gar nur noch 52 Brauereien. Auch der Gesamtausstoss an Bier unterlag grösseren Schwankungen, deutlich sind vor allem die Einbrüche nach den beiden Weltkriegen. Ebenfalls ging die Fläche an Braugerste zurück, was wiederum den Rückgang der inländischen Mälzereitradition zur Folge hatte.

Mit der Auflösung des Schweizer Bierkartells im Jahr 1991 wurden vermehrt ausländische Brauereien in der Schweiz tätig. Erreichten die Importmengen 1960 lediglich 0,5% des schweizerischen Gesamtkonsums, so stieg der Importanteil 1991 auf 13,7% an. Spätestens 1994 war die Globalisierung definitiv auch im Schweizer Biersektor angekommen, als Calanda Haldengut von Heineken aufgekauft wurde. Sechs Jahre später kaufte Carlsberg dann Feldschlösschen. Dies führte dazu, dass um die Jahrtausendwende bereits 70% des Schweizer Bierausstosses aus ausländisch beherrschten Brauereien stammten. Rasch sehnten sich erste Konsumenten, die sich zuvor auf exotische Importbiere stürzten, wieder nach regionalen, authentischen Schweizer Bieren. Dies führte ab Ende der 90er Jahre vermehrt zur Gründung von neuen Brauereien. Vorzeigemodell ist dabei die Brauerei TurbinenBräu aus Zürich, die nach schwieriger Kapitalsuche 1997 gegründet wurde. Auf der anderen Seite schritt die Globalisierung weiter voran: 2008 wurde Eichhof von Heineken übernommen und an der Fussballeuropameisterschaft, die im selben Jahr in der Schweiz und Österreich stattfand, wurde in allen offiziellen Fanzonen nur Carlsberg ausgeschenkt. Keine der mittelgrossen Brauereien hat diese Globalisierungsphase des Schweizer Biermarktes als eigenständiges Unternehmen überlebt. Allerdings konnten sich vereinzelt kleinere Traditionsbrauereien halten, beispielsweise Rosengarten in Einsiedeln (SZ), Sonnenbräu in Rebstein (SG) und Adlerbräu in Schwanden (GL). Alle weisen heute einen Marktanteil von unter 2% auf und liegen nicht im Einzugsgebiet grösserer Städte. Es folgten weitere Neugründungen, die dem Vorbild Turbinenbräu nacheiferten, sich vermehrt in der Agglomeration einnisteten und ein hippestes und urbanes Image pflegten. Doch im Hintergrund spielte sich noch ein weiterer Trend ab: Es entstanden unzählige Mikrobrauereien. Von total 52 gemeldeten Brauereien im Jahr 1990 explodierte die Zahl auf 1021 Brauereien im Jahr 2019. Davon sind 933 Mikrobrauereien. Die daraus resultierende Brauereidichte sucht in Europa seinesgleichen: Betrachtet man die Anzahl Brauereien pro 100 000 Einwohnern, so nimmt die Schweiz einen absoluten Spitzenplatz ein (siehe Grafik 1).

La Suisse – pays de la bière ?

Auteur : Nicolas Hofer

Sources : Aargauer Zeitung, « Schweizer Bierbrauer gewinnt dank Vielfalt weitere Marktanteile » ; Agristat ; BauernZeitung, « Schweizer Bier: Erste grosse Mälzerei des Landes, Schweizer Bier von hier – das Ziel ist klar » ; Deutscher Brauer-Bund e.V., données relatives à la production de bière en Allemagne ; Schweizer Radio und Fernsehen (SRF), « Schweizer Malz für Schweizer Bier » ; « Bier und wir – Geschichte der Brauereien und des Bierkonsums in der Schweiz », éditions Hier und Jetzt ; IndexMundi, donnée relatives à la population ; The Brewers of Europe, European Beer Trends – Statistic Report – Edition 2019 ; Wikipédia, Bierkartelle (Schweiz) ; Association suisse des brasseries : données sur la consommation et les quantités ; Administration fédérale des douanes (AFD), quantités importées ; Confédération suisse, ordonnance sur l'utilisation des indications de provenance suisse pour les denrées alimentaires (OIPSD)

Au fil des ans, la production suisse de bière a connu d'importants changements. Le nombre de petites et micro-brasseries a considérablement augmenté ces dernières années. Cependant, la majeure partie du marché est entre les mains du duopole Heineken et Feldschlösschen/Carlsberg. En Suisse, la consommation totale de bière augmente légèrement en raison de la hausse des importations, tandis que la consommation par habitant diminue. Le houblon et le malt, matières premières de la bière, se voient en grandes parties importés. Toutefois, une tendance pour plus de Swissness se dessine dans les deux cas. Les bières riches en houblon sont de plus en plus populaires, et les importations de houblon augmentent en conséquence.

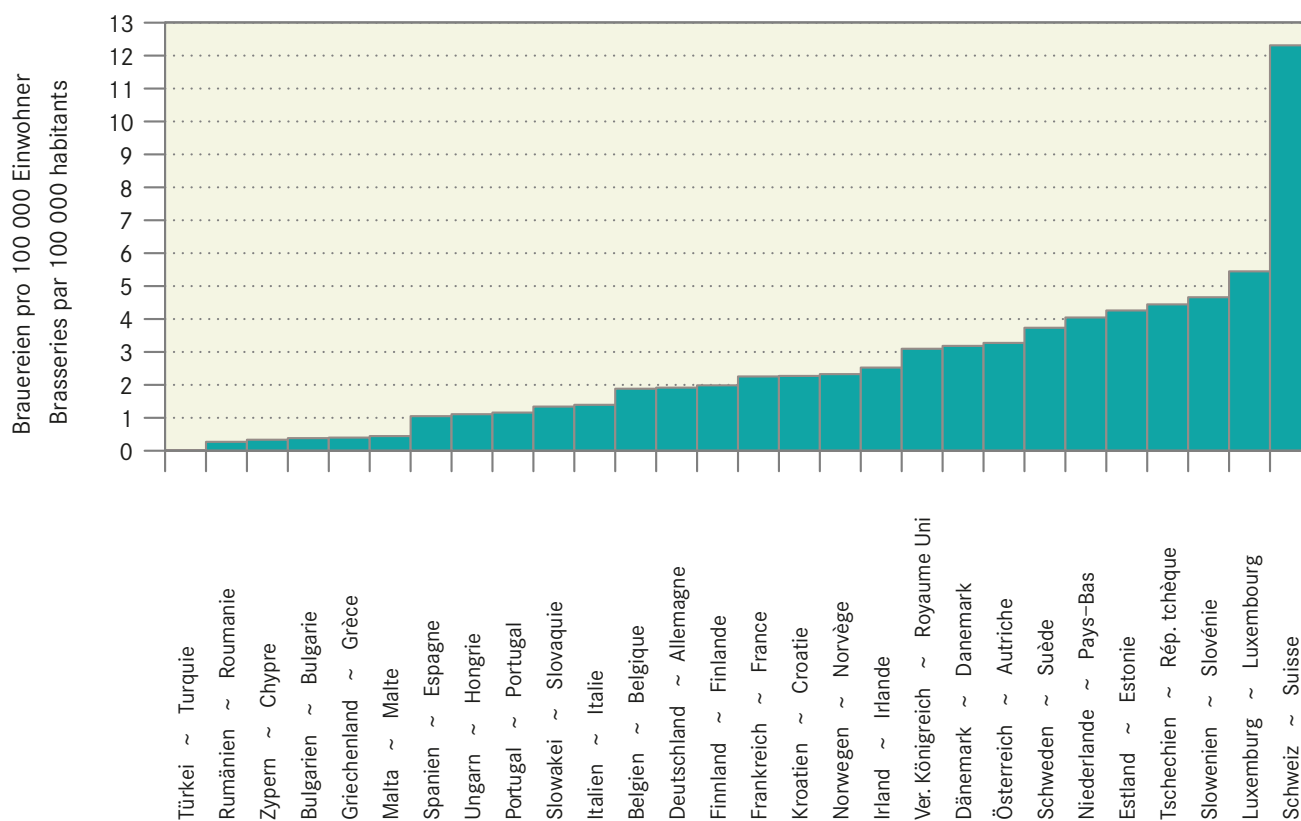
Breve introduction historique

Le nombre de brasseries en Suisse a toujours fluctué : tandis qu'il y en avait plus de 530 en 1880, elles n'étaient que 59 en 1930, et même pas plus que 52 en 1990. La production totale de bière a elle aussi été soumise à d'importantes fluctuations, comme en témoignent surtout les effondrements qu'elle a connus au lendemain des deux guerres mondiales. De même, la surface allouée à la culture d'orge de brasserie a diminué, entraînant à son tour un déclin de la tradition du maltage indigène.

Suite à la dissolution du cartel de la bière suisse en 1991, un nombre croissant de brasseries étrangères sont venues s'établir en Suisse. Si le volume des importations n'atteignait que 0,5% de la consommation totale en Suisse, il est passé à 13,7% en 1991. En 1994, soit l'année qui a suivi le rachat de Calanda Haldengut par Heineken, il ne faisait plus aucun doute que la mondialisation était arrivée dans le secteur de la bière suisse. Six ans plus tard, Carlsberg a racheté Feldschlösschen. À l'aube du troisième millénaire, 70% de la production suisse de bière provenait donc déjà de brasseries étrangères. Il n'a pas fallu attendre longtemps pour voir les premiers consommateurs, qui étaient auparavant avides de bières exotiques importées, retrouver l'envie de bières suisses régionales et authentiques. À partir de la fin des années 90, ce regain d'intérêt a conduit à la création de nouvelles brasseries. La figure de proue de ces nouvelles entreprises est la brasserie TurbinenBräu de Zurich, fondée en 1997 après une difficile recherche de capitaux. Cependant, la mondialisation a poursuivi sa course. En 2008, Heineken a repris Eichhof et, à l'occasion du Championnat d'Europe de football, qui se déroulait en Suisse et en Autriche cette même année, seule de la bière Carlsberg a été servie dans toutes les zones officielles réservées aux supporters. Aucune brasserie de taille moyenne n'a survécu à cette la mondialisation du marché suisse de la bière en tant qu'entreprise indépendante. Cependant, quelques petites brasseries traditionnelles ont réussi à tirer leur épingle du jeu, comme Rosengarten à Einsiedeln (SZ), Sonnenbräu à Rebstein (SG) et Adlerbräu à Schwanden (GL). Toutes disposent aujourd'hui d'une part de marché inférieure à 2% et ne pas sont situées dans la zone de chalandise des grandes villes. Il s'en est suivi la fondation de nouvelles brasseries sur le modèle de TurbinenBräu, s'installant de plus en plus dans les agglomérations et cultivant une image branchée et urbaine. Néanmoins, une autre tendance se profilait en toile de fond. En effet, d'innombrables micro-brasseries voyaient le jour. Le nombre des 52 brasseries enregistrées en 1990 a pris l'ascenseur pour atteindre

1021 en 2019, dont 933 micro-brasseries. La densité de brasseries qui en a résulté est sans précédent en Europe : considérée en fonction du nombre de brasseries pour 100 000 habitants, la Suisse est loin devant les autres pays du continent (cf. graphique 1).

Grafik 1: Anzahl Brauereien pro 100 000 Einwohner
Graphique 1 : Nombre de brasseries par 100 000 habitants



Quellen: The Brewers of Europe, European Beer Trends, Statistic Report Edition 2019; Deutscher Brauer-Bund e.V., Angaben zu Deutschland; IndexMundi, Daten zur Bevölkerung

Sources : The Brewers of Europe, European Beer Trends, Statistic Report Edition 2019 ; Deutscher Brauer-Bund e.V., données relatives à l'Allemagne ; IndexMundi, données relatives à la population

Diese Zahl ist aber mit Vorsicht zu interpretieren. Zwar müssen sich in der Schweiz Brauereien erst ab einem jährlichen Ausstoss von 400 Litern als Brauerei anmelden (in Deutschland gilt die Meldepflicht beispielsweise bereits ab einer Menge von 200 Litern), dennoch ist denkbar, dass die hiesige bürokratische Gründlichkeit und das schweizerische Pflichtbewusstsein zumindest einen Teil der hohen Anzahl an registrierten Brauereien erklären können. Vielleicht sind auch viele Hobbybrauer stolz, wenn sie sich auf der Liste der registrierten Brauereien wiederfinden und melden sich deshalb an. Kurz: Es ist anzuzweifeln, dass die Schweiz tatsächlich so viel mehr Brauereien aufweist als die anderen europäischen Länder. Dennoch wird geschätzt, dass in der Schweiz 4000 bis 5000 verschiedene Biere gebraut werden (man könnte also über 10 Jahre jeden Tag ein anderes probieren). Doch wie schaut es bei den Marktanteilen der einzelnen Akteure aus? 57 Brauereien, die über 1000 hl pro Jahr ausstossen, bestreiten 98% des Schweizer Biermarkts. Dies sind die professionellen Produzenten. Dabei wird der Biermarkt heute deutlich von den Grossen dominiert: Ungefähr 70% des Volumens stammt vom Duopol Heineken und Feld-

Toutefois, il convient d'interpréter ce chiffre avec prudence. En Suisse, les brasseries ne doivent s'enregistrer comme telles qu'à partir d'une production annuelle de 400 litres (à titre de comparaison, l'obligation de s'enregistrer s'applique déjà à partir d'un volume de 200 litres en Allemagne). Cependant, il est envisageable que le nombre élevé de brasseries suisses enregistrées découle du moins en partie de la rigueur bureaucratique qui règne en Suisse et du caractère consciencieux des citoyens. Il se peut aussi que les nombreux brasseurs amateurs soient fiers de se retrouver sur la liste des brasseries enregistrées. En définitive, le fait que la Suisse compte vraiment beaucoup plus de brasseries que les autres pays européens peut être remis en question. Cependant, le nombre de bières brassées en Suisse est estimé entre 4000 et 5000 (il serait donc possible d'en déguster une différente chaque jour pendant plus de dix ans). Mais qu'en est-il des parts de marché des différents acteurs ? Les 57 brasseries qui produisent plus de 1000 hl par an représentent 98% du marché suisse de la bière. Ce sont les producteurs professionnels. À l'heure actuelle, le marché de la bière est clairement dominé

schlösschen/Carlsberg. Auf Schützengarten, Locher, Ramseier sowie die 20 restlichen Mitglieder des Schweizer Brauereiverbandes fällt ein weiteres grosses Stück. Der Marktanteil der vielen Klein- und Mikrobrauereien ist mit insgesamt 2% von marginaler Bedeutung. Wie sich die Kleinbrauereien in Zukunft schlagen werden, wird sich zeigen. Werden sie eine zwar zahlreiche aber bezüglich der Marktanteile doch untergeordnete Erscheinung bleiben – oder werden sie ihre Marktanteile weiter ausbauen können? Werfen wir nun einen Blick auf die aktuelle Schweizer Bierproduktion.

Produktion

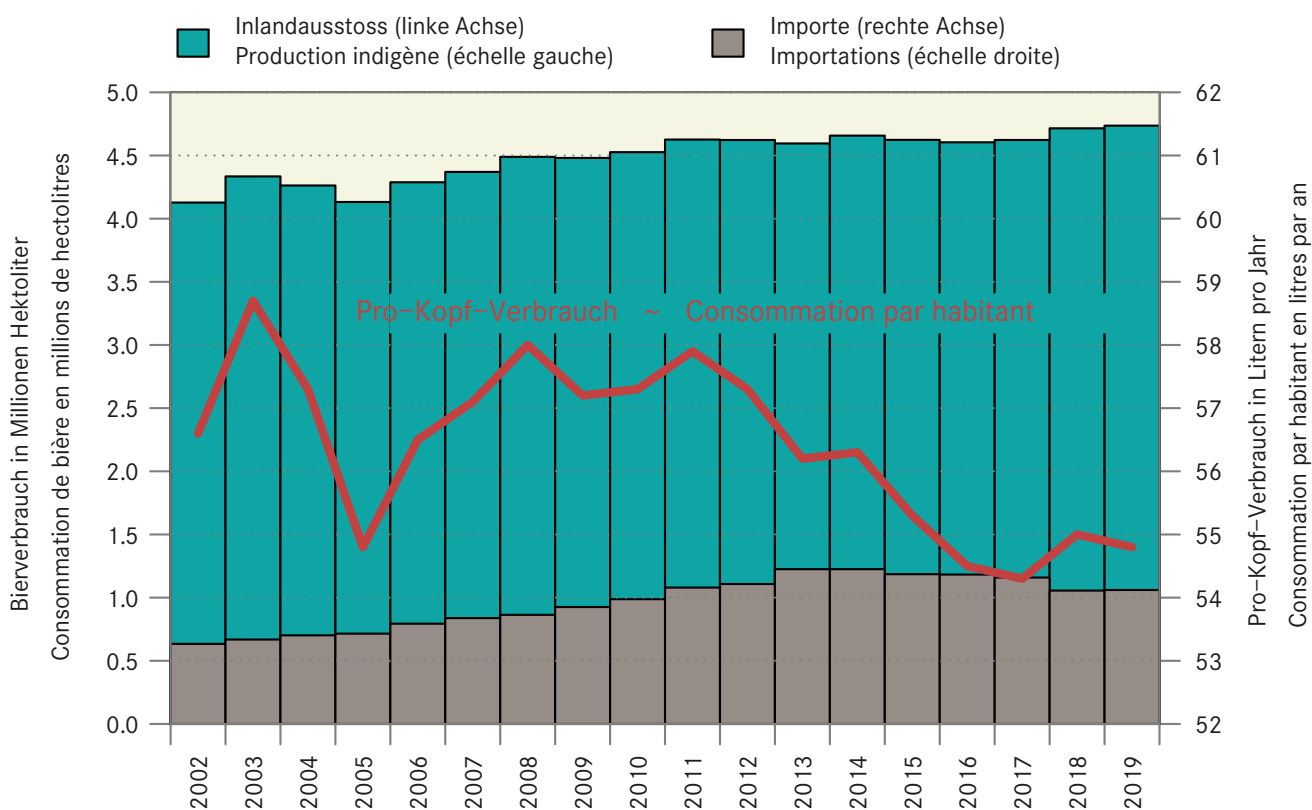
Der Inlandsausstoss an Bier war 2019 so hoch wie nie in der betrachteten Zeitreihe (siehe Grafik 2). Dabei bleibt er über die Jahre jedoch erstaunlich konstant und beträgt im Mittel rund 3,5 Millionen Hektoliter pro Jahr. Die Bierimporte nahmen bis 2013 kontinuierlich zu. In diesem Jahr erreichten sie mit 1,2 Millionen Hektolitern den vorläufig höchsten Wert. Im Mittel der letzten Jahre wurden rund 20% der totalen Biermenge importiert. Der sinkende Pro-Kopf-Verbrauch konnte sich in den letzten drei Jahren stabilisieren. Dabei verhinderte das Bevölkerungswachstum einen Rückgang der Gesamtmenge.

par les grands acteurs : environ 70% de la production provient du duopole Heineken et Feldschlösschen/Carlsberg. Schützengarten, Locher, Ramseier et les 20 autres membres de l'Association suisse des brasseries se taillent également une part importante du marché. D'un total de 2%, la part de marché des nombreuses petites brasseries et micro-brasseries est marginale. L'avenir dira si et comment les micro-brasseries s'affirmeront. Formeront-elles encore un groupe nombreux mais subordonné pour ce qui est de leur part de marché ? Ou au contraire parviendront-elles augmenter cette part ? Examinons à présent la production actuelle de bière suisse.

Production

En 2019, la production nationale de bière était plus élevée que jamais dans les années considérées (cf. graphique 2). Cependant, cette production affiche une constance surprenante au fil des ans : elle s'élève en moyenne autour de 3,5 millions d'hectolitres par an. Jusqu'en 2013, les importations de bière n'ont cessé d'augmenter. Cette année-là, elles atteignaient leur paroxysme, à savoir 1,2 million d'hectolitres. En moyenne des dernières années, quelque 20% du volume total de la bière est d'origine étrangère. La baisse de la consommation par habitant s'est stabilisée au cours des trois dernières années. En même temps, la croissance démographique a empêché un repli de la quantité totale.

Grafik 2: Schweizer Bierverbrauch und Pro-Kopf-Verbrauch
 Graphique 2 : Consommation suisse de bière et consommation par habitant



Quelle: Schweizer Brauereiverband

Source : Association suisse des brasseries

Rohstoffe

Nach einem einfachen Grundrezept besteht Bier aus einem Liter weichem Wasser, 150 bis 180 Gramm Gerstenmalz, 1,5 bis 5 Gramm Hopfen und einem Gramm Bierhefe. Abgesehen von Wasser, das mit Abstand den grössten Teil des Biers ausmacht, kommen die Rohstoffe der Schweizer Biere zu einem grossen Teil aus dem Ausland. Wasser leistet aber einen wesentlichen Beitrag zu den Eigenschaften des Biers und ist somit «wesensbestimmend» (HasLV SR 232.112.1, Artikel 3). Dies führt dazu, dass ein Bier aus Schweizer Wasser den Swissness-Anforderungen entspricht, die verlangen, dass 80% des Gewichts der Rohstoffe aus der Schweiz stammen. Doch woher kommen die anderen Rohstoffe? - Wir lassen die Hefe aussen vor und konzentrieren uns in der Folge auf Hopfen und Malz.

2019 wurden in der Schweiz 36,9 Tonnen Hopfen produziert, davon rund 20 Tonnen von 7 professionellen Hopfenpflanzern. 17,4 Tonnen wurden exportiert (als Blütenzapfen, frisch oder getrocknet) hauptsächlich nach Deutschland – um dort zu Hopfenpellets verarbeitet zu werden. Importiert wurden 171,1 Tonnen (hauptsächlich in Form von Pellets aber auch als Blütenzapfen - frisch, getrocknet oder gemahlen). Herkunftsland war grösstenteils Deutschland, es kamen aber auch grössere Mengen aus den USA und dem Vereinigten Königreich. Somit standen der Schweizer Bierproduktion 2019 rund 190,6 Tonnen Hopfen zur Verfügung. Der Inlandanteil ist nicht einfach zu bestimmen, da der Hopfen in unterschiedlicher Form vorliegen kann und die Mengen deshalb schlecht interpretiert werden können. Zudem ist nicht klar, welche Menge von Kleinproduzenten in der Bierindustrie landet. Vom Schweizer Brauereiverband wird der Anteil des Schweizer Hopfens auf rund 10% beziffert.

Betrachtet man die Zeitreihe der Hopfenimporte, zeigt sich, dass sich diese seit 2003 beinahe verdreifacht haben (siehe Grafik 3). Dies ist insofern interessant, da der inländische Bierausstoss konstant blieb. Vielleicht könnte die Zunahme der Hobbybrauer dafür mitverantwortlich sein. Hauptverantwortlich ist aber der Trend zu hopfenbetonten Bieren.

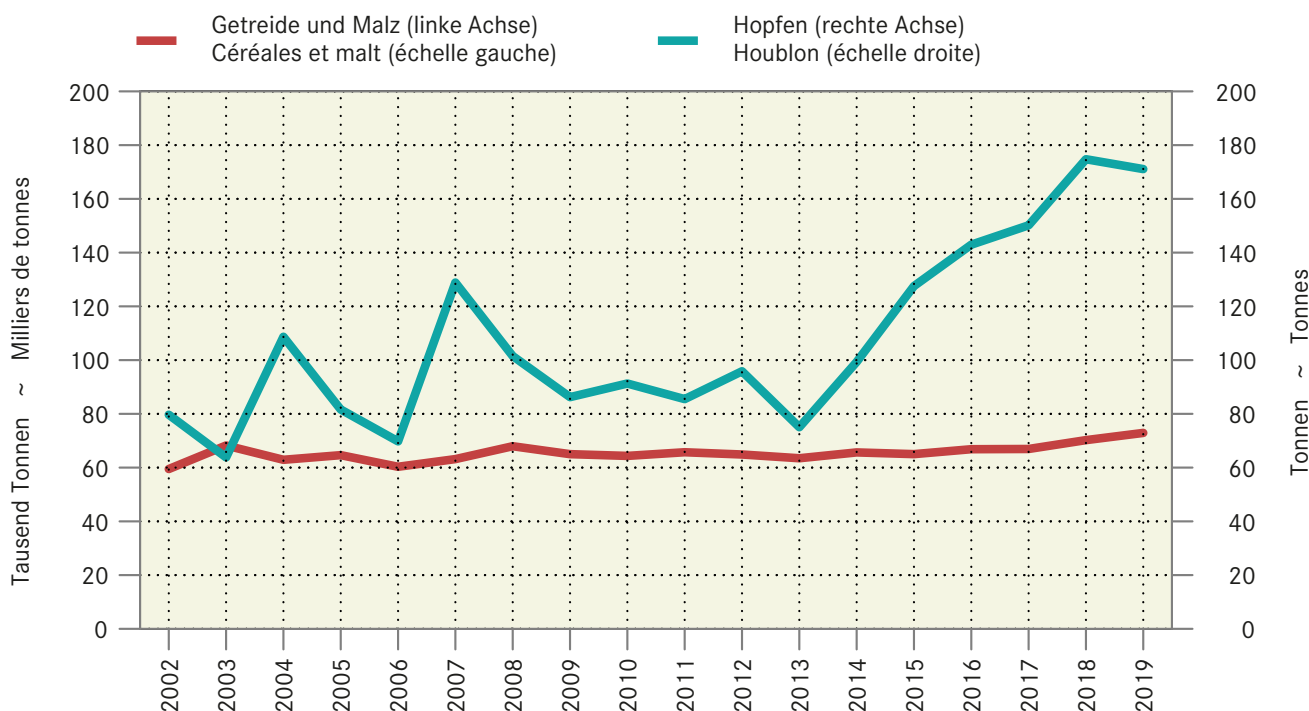
Matières premières

Selon une recette de base simple de bière, il faut compter entre 150 et 180 grammes de malt d'orge, entre 1,5 et 5 grammes de houblon et 1 gramme de levure de bière pour un litre d'eau pauvre en minéraux. Mis à part cette eau, qui constitue de loin l'ingrédient présent en plus grande quantité dans la bière, les matières premières servant à la préparation des bières suisses viennent pour la plupart de l'étranger. Cependant, l'eau contribue de manière significative aux propriétés de la bière ; elle lui confère d'ailleurs ses « caractéristiques essentielles » (art. 3 OIPSD, RS 232.112.1). Par conséquent, une bière fabriquée à partir d'eau suisse répond aux exigences du Swissness, qui veut que 80% du poids des matières premières proviennent de Suisse. Mais quelle est donc l'origine des autres matières premières ? Dans les paragraphes qui suivent, nous laisserons de côté la levure pour nous concentrer sur le houblon et le malt.

En 2019, la Suisse a produit 36,9 tonnes de houblon, dont environ 20 tonnes chez sept houblonniers professionnels. Pas moins de 17,4 tonnes (sous forme de cônes frais ou séchés) ont été exportées, principalement vers l'Allemagne, pour y être transformées en granulés de houblon. Les importations se sont élevées à 171,1 tonnes (sous forme surtout de pellets, mais aussi de cônes frais, séchés ou moulus). L'Allemagne en était le principal pays d'origine, mais des quantités relativement importantes provenaient aussi des États-Unis et du Royaume-Uni. En 2019, les producteurs suisses de bière disposaient ainsi de quelque 190,6 tonnes de houblon. Il n'est pas facile déterminer la part de houblon indigène, car celui-ci peut se trouver sous différentes formes, et que les quantités peuvent donc être difficiles à interpréter. De plus, les quantités qui proviennent de micro-producteurs et qui retrouvent dans l'industrie de la bière ne sont pas toujours claires. L'Association suisse des brasseries estime la part de houblon suisse à environ 10%.

L'examen des importations de houblon révèle que celles-ci ont presque triplé au cours des années considérées (cf. graphique 3). Ce fait est d'autant plus intéressant que la production indigène de bière, elle, est restée constante. Peut-être l'augmentation du nombre de brasseurs amateurs pourrait-elle en être en partie responsable. Toutefois, la principale raison réside dans la tendance à la consommation de bières riches en houblon.

Grafik 3: Rohstoffeinfuhren
Graphique 3: Importations de matières premières



Quelle: EZV

Source : AFD

2019 wurden beinahe 400 Tonnen Gerste nach Deutschland exportiert, um dort gemalt zu werden. Dieses Malz wird anschliessend wohl grösstenteils wieder in die Schweiz importiert, um zu Bier verarbeitet zu werden. Dabei handelt es sich um einen Schritt Richtung mehr Swissness im Schweizer Bier, jedoch hat er durch den Hin- und Rücktransport einen unökologischen Beigeschmack. Importiert wurden 2019 total 69 939 Tonnen Malz. Zu über 50% stammte dieses aus Deutschland und zu über 40% aus Frankreich. Zudem wurden weitere Getreide in Form von Körnern oder Malz für den Verwendungszweck Bier (bzw. Braumalz) importiert, was zu einem Gesamttotal von 72 910 Tonnen führt (siehe Grafik 3).

Und wie sieht es bei der Braugerste, beziehungsweise beim Malz mit dem Inlandanteil aus? Leider gibt es zur Fläche keine offizielle Statistik. Das Bundesamt für Statistik (BFS) erfasst die Flächen der Sommer- und der Wintergerste (2019: 26 853 Hektaren). Darin ist auch die Fläche der Braugerste enthalten. Agristat und swiss granum erfassten 2019 eine Menge von 307 Tonnen Gerste «für die Nahrungsmittelproduktion». Diese Menge stieg 2020 stark an auf 989 Tonnen. Es kann angenommen werden, dass es sich dabei grösstenteils um Braugerste handelt. Die Menge entspricht für das Jahr 2020 grob geschätzt einer Fläche von ca. 200 Hektaren. Dies entspricht etwas weniger als 1% der Gerstenfläche.

2019 wurden rund 400 Tonnen Gerste mit dem Verwendungszweck Braumalz oder Bier exportiert. Da in der Schweiz zurzeit nur sehr kleine Mengen gemalt werden, kann auch diese Grösse Aufschluss über die inländische Braugerstenmenge geben. Die wichtigsten Anbauer und Malzproduzenten sind die Bergbauerngenossenschaft Gran Alpin und die Interessensgemeinschaft (IG) Mittellandmalz. Gran Alpin produzierte 2019 auf ca. 56 ha 140 Tonnen Braugerste und 105 Tonnen Braumalz, das von der Brauerei Locher (Appenzell), der Brauerei BierVision (Monstein) und der Brauerei Engadinaisa (Tschlin) verbraucht wurde. Die IG Mittellandmalz – die das Ziel hat, die Produktion und Verarbeitung von Braugerste zu Malz wieder heimisch zu machen – betreuen ihrerseits im Jahr 2019 29 ha Braugerste und stellten 89 Tonnen Braugerste her. Die Fläche der IG Mittellandmalz ist stark am Steigen: 2020 betrug sie 79 ha und 2021 sind 160 ha geplant, was rund 490 Tonnen Malz entspricht. Die Zukunft sieht sogar noch rosiger aus: So plant die IG Mittellandmalz in Lenzburg eine Mälzerei, die jährlich 1200 Tonnen Malz produzieren soll. Die IG möchte das Malz an kleine und mittelgrosse Brauereien vertreiben, «wo Regionalität eine grössere Rolle spielt». Bereits 2021 sollen die ersten Gerstenkörner gemalt werden. Der Preis von inländischem Malz kann bis zu viermal höher sein als jener von importiertem. Auf die Stange Bier umgerechnet führt dies aber lediglich zu einem Aufpreis von ca. 10 Rappen – wohl ein verkraftbarer Zuschlag. Es gibt noch weitere Mälzereien in der Schweiz, beispielsweise im Kanton Genf. Dennoch dürfte die Gesamtmenge an inländischem Malz zurzeit nicht mehr als 1% des Gesamtbedarfs von rund 70 000 Tonnen ausmachen. Doch wie viel Swissness braucht unser Schweizer Bier? Die Brauerei Hirnibräu aus der Stadt Zürich braut zwar mit Hopfenblüten aus Stammheim (Kanton Zürich), das Malz bezieht sie aber aus dem 450 km entfernten Bamberg in Deutschland. Qualität und eine grosse Auswahl an Sorten sei ihnen beim Malz wichtig (eines ihrer Biere enthält 15 verschiedene Malztypen). Ob solch ein Angebot auch von Schweizer Mälzereien offeriert werden könne, wagen sie zu bezweifeln. Tatsächlich setzt beispielsweise die IG Mittellandmalz vorerst auf zwei Gerstensorten (eine Winter- und eine Sommersorte), die Qualität des Malzes soll dafür aber sehr hoch sein.

Fazit

Seit der Auflösung des Bierkartells hat sich der einheitliche Schweizer Biermarkt stark diversifiziert. Es entstanden unzählige Brauereien und auch die Palette an Bieren zeigt sich so vielfältig wie nie zuvor. Zudem drängen vermehrt ausländische Investoren und Importbiere in den Markt. Auch wenn der Pro-Kopf-Konsum eine sinkende Tendenz aufweist, bleibt der Gesamtkonsum an Bier dank wachsender Bevölkerung konstant. Dabei setzt zumindest ein Teil der Konsumenten vermehrt auf Vielfalt und Regionalität. Bei den Rostoffen besteht noch Luft nach oben: Kamen beim Hopfen 2019 ca. 10% aus der Schweiz, waren es beim Malz wohl nicht mehr als 1%. Die Tendenz ist hier aber steigend. Wie stark Schweizer Malz beim Konsumenten gefragt ist und in welchem Ausmass es sich am Markt etablieren kann, wird sich zeigen. Eines steht aber fest: Der Schweizer Biermarkt entwickelt

En 2019, la Suisse a exporté près de 400 tonnes d'orge vers l'Allemagne. C'est là-bas que l'orge est transformée en malt. La majeure partie de ce malt est ensuite réimportée en Suisse pour être transformée en bière. En raison de l'orge indigène qu'elle contient, la bière suisse joue encore plus la carte du Swissness, mais elle présente aussi arrière-goût non écologique en raison de l'aller-retour. Au total, la Suisse a importé 69 939 tonnes de malt en 2019, dont plus de 50% d'Allemagne et plus de 40% de France. Par ailleurs, la Suisse a importé d'autres céréales sous forme de grains ou de malt de brasserie pour fabriquer de la bière, ce qui fait passer les importations à un total de 72 910 tonnes (cf. graphique 3).

Qu'en est-il de la situation de l'orge de brasserie, en d'autre terme du malt, avec la part indigène ? Il n'existe hélas pas de statistiques officielles sur les surfaces de production. L'Office fédéral de la statistique relève les surfaces de l'orge d'automne et de l'orge de printemps (2019 : 26 853 hectares). Ce relevé inclut la surface de l'orge de brasserie. En 2019, Agristat et swiss granum ont enregistré une quantité de 307 tonnes d'orge « destinée à la production alimentaire ». Ce volume a fortement augmenté pour atteindre 989 tonnes en 2020. Il peut être supposé qu'il s'agit en majorité d'orge de brasserie. Estimée en gros pour 2020, ce montant correspond à une superficie d'environ 200 hectares à peu près, soit à un peu moins d'1% de la surface cultivée en orge.

En 2019, environ 400 tonnes d'orge ont été exportées pour fabriquer du malt de brasserie ou de la bière. Comme seules de très petites quantités sont maltées en Suisse à l'heure actuelle, ce chiffre peut aussi fournir des informations sur la quantité d'orge de brasserie indigène. Les principaux producteurs et malteurs sont la coopérative agricole de montagne Gran Alpin et la communauté d'intérêts (CI) Mittellandmalz. En 2019, Gran Alpin a produit 140 tonnes d'orge de brasserie et 105 tonnes de malt de brasserie sur quelque 56 hectares. Le brassage du malt a été assuré par les brasseries Locher (Appenzell), BierVision (Monstein) et Engadinaisa (Tschlin). Toujours en 2019, la CI Mittellandmalz, dont l'objectif est de relancer la production et la transformation indigènes d'orge de brasserie en malt, s'est quant à elle occupée d'une surface de 29 hectares, sur laquelle elle a produit 89 tonnes d'orge de brasserie. La surface de la CI Mittellandmalz se trouve en forte expansion : de 79 hectares en 2020, elle devrait atteindre 160 hectares en 2021, ce qui équivaut à peu près à une production finale de 490 tonnes de malt. L'avenir s'annonce sous des auspices encore meilleures. En effet, la CI Mittellandmalz prévoit d'inaugurer une malterie à Lenzbourg, où seront produites 1200 tonnes de malt par an. De plus elle souhaite vendre le malt à des petits et moyens brasseurs, pour qui la proximité joue un rôle particulièrement important. Les premiers grains d'orge doivent être maltés en 2021 déjà. Le prix du malt indigène peut s'élever jusqu'à quatre fois celui du malt importé. Convertie en flûtes de bière, cette différence n'entraîne cependant que le supplément probablement tolérable d'environ 10 centimes. Il existe encore d'autres malteries en Suisse, par exemple dans le canton de Genève. Néanmoins, la quantité totale de malt indigène disponible à l'heure actuelle ne devrait pas dépasser 1% de la demande totale d'à peu près 70 000 tonnes. Mais de quelle quantité de Swissness la bière suisse a-t-elle besoin ? À Zurich, la brasserie Hirnibräu brasse sa bière avec des fleurs de houblon de Stammheim (ZH), mais elle s'approvisionne en malt à Bamberg, en Allemagne, à 450 km de là. Les brasseurs attachent beaucoup d'importance à la qualité et à la diversité des sortes de malt (une de leurs bières en contient quinze variétés). Ils se permettent d'ailleurs de douter que même les malteries de Suisse proposent un tel choix. À titre d'exemple, la CI Mittellandmalz ne mise en effet que sur deux sortes d'orge pour l'instant (une de printemps et une d'automne). Cependant, le malt doit être d'excellente qualité.

Bilan

Depuis la dissolution du cartel de la bière, le marché suisse si uniforme de la bière s'est beaucoup diversifié. D'innombrables brasseries ont vu le jour, et jamais la gamme des bières n'a été si étendue. En outre, les investisseurs étrangers et les bières importées ont de plus en plus investi le marché. Même si la consommation de bière par habitant connaît une baisse, la croissance démographique permet de maintenir constante la consommation totale. Par ailleurs, au moins une partie des consommateurs privilégie toujours plus la diversité et la proximité. Pour ce qui est des matières premières, il y a de la

sich schnell und bleibt spannend, ob man ihn nun statistisch anhand der Zahlen beobachtet oder die vielfältigen Biere konsumiert. Für die Schweizer Landwirtschaft bietet der Anbau von Braugerste ein gewisses Potential, falls die Nachfrage weiter zunimmt und ein ansprechender Preis realisiert werden kann. Dazu müssen die Argumente Herkunft und Regionalität beim Bier weiter an Bedeutung gewinnen. Bei einer entsprechenden Entwicklung ist allenfalls eine Ausdehnung der Anbaufläche auf einige Hundert Hektaren Schweizer Braugerste möglich.

marge pour optimiser : si 10% du houblon était d'origine suisse en 2019, le malt ne devait l'être que d'1% tout au plus. Cependant, la tendance est à la hausse. Reste à connaître l'ampleur de la demande des consommateurs en malt suisse et la part de marché que ce produit peut occuper. Mais une chose est sûre : le marché suisse de la bière se développe vite et reste fascinant, tant sur le plan statistique que gustatif. La culture de l'orge de brasserie offre à l'agriculture suisse un certain potentiel, pour autant que la demande continue de croître et qu'un prix attractif puisse être réalisé. Pour ce faire, l'importance des arguments de l'origine et de la proximité de la bière doit poursuivre son ascension. Si la situation évolue en conséquence, la surface cultivée en orge de brasserie suisse pourrait au mieux s'étendre à plusieurs centaines d'hectares.