

Baarer Bier aus lokaler Gerste

Rund 6 Tonnen Biobraugerste wurden letzte Woche in Menzingen geerntet. Der Anbau des Getreides ist ein Novum im Kanton.

Rahel Hug

Es sind die Schlagwörter der Stunde: Regionalität und Nachhaltigkeit. Auch die Brauerei Baar möchte in diesem Bereich stärker aktiv werden. Nachdem 2014 das «Hirsebier» mit Hirse aus Cham lanciert wurde, arbeitet das Unternehmen nun mit der Interessengemeinschaft (IG) Bio Zugerland zusammen – mit dem Ziel, dereinst ein Biobier mit Braugerste aus lokaler Produktion anzubieten.

Für jene, die sich in Sachen Bier nicht auskennen: Braugerste bildet die Grundlage für das Malz, das dem Bier Geschmack und Farbe verleiht. Malz entsteht durch den Vorgang des sogenannten Mälzens, bei dem Enzyme aktiviert und gebildet werden. Bislang bezog die Brauerei Baar ihre Braugerste aus Süddeutschland. «Die Idee, mit Bauern aus dem Kanton Zug zusammenzuarbeiten, geisterte schon länger in unseren Köpfen herum. Die Nachfrage nach lokalen Produkten ist in den letzten Jahren stark gestiegen», sagt Geschäftsführer Martin Uster. Vor rund einem Jahr entstand der Kontakt mit der IG Bio Zugerland – eine Vereinigung, in der rund 15 Biolandwirte zusammenarbeiten, um ihre Produkte lokal besser zu positionieren.

Optimale Bedingungen in diesem Sommer

Drei Bauern säten im April auf einer Fläche von insgesamt 3,5 Hektaren Braugerste an. Jetzt trägt die seit langem angedachte Idee wortwörtlich Früchte: Letzte Woche wurde auf den Feldern Chuenz (Edlibach), Unterschwand und Neuhof (beide Menzingen) geerntet. «Wir rechnen mit einem Ertrag von rund 6 Tonnen», gibt Uster Auskunft. Ziel sei ein Ertrag von mindestens 5 Tonnen gewesen. «Wir können also zufrieden sein.»

Dem pflichtet Peter Waltenspül, Präsident der IG, zu. «Wir hatten optimale Bedingungen diesen Sommer. Die Braugerste ist relativ extensiv im Anbau.» Das bedeutet, dass im Gegensatz zur intensiven Landwirtschaft der Arbeitseinsatz im Verhältnis



Brauemeister Urs Rüegg (links) und Brauereichef Martin Uster nehmen auf dem Braugerstenfeld einen Augenschein.

Bild: Stefan Kaiser (Edlibach, 21. August 2020)

zur Fläche gering ist. Braugerste ist ein Sommergetreide und besitzt im Unterschied zur Futtergerste zwei- statt mehrzeilige Ähren. Die Körner sind grösser und der Eiweissgehalt ist tiefer, was für die Bierqualität wichtig ist. Die Begeisterung für das Projekt ist dem Bio-Zugerland-Präsidenten anzuhearschen. Laut Waltenspül ist es das erste Mal, dass in der Zentralschweiz Braugerste angebaut wird.

Einer der drei beteiligten Landwirte ist Markus Zürcher aus Menzingen, der bereits mit dem Anbau von Hanf oder Amaranth experimentiert hat. «Ich probiere gerne Neues aus», sagt er zur Frage, was ihn motiviert habe, für die Brauerei

Baar eine neue Getreidesorte anzubauen. Im Bioanbau kämpfte man generell mit mehr Unkraut, so Zürcher, was zu tieferen Erträgen führe. «Doch bei diesem Projekt geht es nicht um das Geld, sondern darum, etwas Sinnvolles zu tun.»

Nach der Ernte wird das Getreide getrocknet, gereinigt und sortiert, wie Urs Rüegg, Brauemeister der Brauerei Baar, erklärt. Anschliessend folgt die Keimruhe, bei der die Körner «reifen» können. Danach folgt das Mälzen, für das die Gerste ins waadtländische Bavois transportiert wird. «Noch existiert in der Zentralschweiz keine eigene Mälzerei», weiss Rüegg. «Doch es gibt Bemühungen in diese

Richtung im Luzerner Hinterland, bei denen wir uns auch beteiligen.» Bis es so weit ist, wird die Zuger Braugerste in der Westschweiz vermälzt. «Immer-

«Unser Ziel ist eine langfristige Zusammenarbeit mit den hiesigen Produzenten.»

Martin Uster
Brauerei Baar

hin bleiben wir in der Schweiz», so Rüegg. Nach diesem Prozess kommt das Malz zurück nach Baar, wo es im Silo gelagert wird.

Wann wird das erste Bier damit gebraut?

Wann genau Liebhaber ihr erstes Baarer Bier aus lokaler Gerste geniessen dürfen, ist laut Martin Uster noch nicht klar. «Wir gehen davon aus, dass wir das Malz vor Ende Jahr weiterverarbeiten werden.» Ideen für das neue Produkt habe man viele. Doch zunächst müsse man die effektive Menge kennen und die Qualität des Rohstoffs überprüfen können. Der Jahresbedarf an Braugerste in Baar liegt bei über 400 Tonnen. Mit den

lokal produzierten 6 Tonnen ist also nur ein Anteil von 1,5 Prozent gedeckt. «Es ist noch ein weiter Weg, bis wir unseren Bedarf mit inländischer Braugerste decken können», ist sich der Geschäftsführer bewusst. Doch er betont: «Unser Ziel ist eine langfristige Zusammenarbeit mit den hiesigen Produzenten.» Auch für Bio-Zugerland-Präsident Waltenspül und Biobauer Zürcher steht fest, dass das Projekt im kommenden Jahr weitergeführt werden soll. «Ich werde auf jeden Fall wieder mitmachen», kündigt Markus Zürcher an. Und Peter Waltenspül ergänzt: «Wir sind natürlich gespannt auf das erste Bier mit unserer Gerste.»

Bei der Steuersenkung öffnen sich die altbekannten Gräben

Der Zuger Kantonsrat befasst sich diesen Donnerstag mit Geschäften im Dunstkreis des Coronavirus.

Der Zuger Kantonsrat kommt morgen einmal mehr coronabedingt in der Dreifachturnhalle auf dem Gelände der Kantonschule Zug zusammen. Eine Vorlage, bei der es heiss zu und her gehen könnte, ist die angedachte Steuersenkung im Zuge der Coronavirus-Pandemie. In erster Lesung hat der Rat Anfang Juli einen Steuerfuss von 80 Prozent für eine Dauer von drei Jahren favorisiert. Dies wäre eine Reduktion von zwei Steuerprozenten. Für die Fraktion der Alternative-die Grünen (ALG) würde der Mittelstand nur wenige Franken sparen, denn die Rei-

chen würden profitieren. Sie hat auf die zweite Lesung hin einen Antrag auf den Weg gebracht, es beim gegenwärtigen Zustand zu belassen. Die SP-Fraktion vermutet, dass es «bei der vorgesehenen Steuerfussenkung nicht um den sozialen Ausgleich» gehe. Die Partei glaubt, dass hinter der Idee «Standortmarketing» stecke.

Das sehen die Bürgerlichen anders. Die SVP ist laut ihrem Fraktionschef Manuel Brandenburg (Zug) davon abgekommen, darauf zu pochen, den Steuerfuss auf 78 Prozent zu drücken. Wichtig scheint Brandenburg in die-

sem Geschäft die «bürgerliche Geschlossenheit». Den Segen der FDP ist ihm sicher. Wie deren Fraktionschef Michael Arnold (Baar) in einer Mitteilung schreibt, sei der Entscheid für die temporäre Steuersenkung auf 80 Prozent einstimmig gefallen.

Derweil kann der CVP-Fraktionschef Thomas Meierhans (Steinhausen) die linke Opposition gegen die Steuersenkung nicht verstehen, gehörten doch zu diesem Paket auch Vereinfachungen des Mieterabzugs und die Erhöhung der persönlichen Abzüge. Diese beiden Wohltaten seien «Urinteressen der linken

Ratsseite». Auch der von der Ratslinken geworfene Rettungsanker Behördenreferendum dürfte einen schweren Stand haben. Die Bürgerlichen wollen dieses Recht nicht ergreifen. Es käme zustande, wenn ein Drittel der Kantonsräte dafür votieren würde. Da reicht die Anzahl der linken Kantonsräte alleine für das Behördenreferendum nicht aus.

Ladenschlussgesetz ist ebenfalls umstritten

Im Kanton Zürich haben verschiedene Verkaufslöke schon heute bis um 20 Uhr offen. Gleiches soll auch im Kanton Zug

gelten. Dies verlangt eine Gesetzesinitiative, welche junge Bürgerliche einreichen. Wie schon bei der Steuerfuss-Debatte dürften auch bei der Möglichkeiten des längeren Einkaufens zwischen den Bürgerlichen und den linken Kräften im Rat Gräben öffnen.

Für den FDP-Fraktionschef Michael Arnold trägt die Verlängerung der Ladenöffnungszeiten einem «Wandel der gesellschaftlichen Bedürfnisse Rechnung». Die CVP ist der Ansicht, dass es wichtig sei, wenn die Stimmbürger über beide vorliegenden Varianten einer Liberalisierung der

Ladenöffnungszeiten befinden könnten. SVP-Fraktionschef Manuel Brandenburg sagt, dass in seiner Partei lange über das Geschäft diskutiert worden sei. Sein Fazit: «Wir waren uns uneins.» Für die ALG lasse der Regierungsrat bei diesem Geschäft gegenüber den Angestellten jegliches Taktgefühl vermissen. Die SP sieht bei der Ausdehnung der Ladenöffnungszeiten ebenfalls keinen Vorteil. Zudem vermisst sie, «dass die Regierung indes auf eine profunde materielle Begründung zur Verlängerung der Ladenöffnungszeiten verzichtet». (mo)