

IG-Pressveranstaltung zum Thema

## **Leichtbier**

1. Dezember 2004

Brauerei H. Müller AG, Baden

**"Gedanken zu den Auswirkungen der Promillereduktion"**

Kurzreferat von Felix Meier, Geschäftsführer MüllerBräu

**"Bedeutung der Leichtbiere für Kleinbrauereien im  
Hinblick auf die Inkraftsetzung von 0,5 ‰"**

Kurzreferat von Roland Oeschger, Präsident IG Klein- und Mittelbrauereien

**Bier-Ideen - November 2004**

Info-Broschüre zum Thema 0,5 Promille

**Unsere Leichtbiere**

Falken Schaffhausen	ZwoAcht
Locher Appenzell	Légère
Löwengarten Rorschach	Minus
MüllerBräu Baden	Müller Leicht
Sonnenbräu Rebstein	Lager Light

# **Gedanken zu den Auswirkungen der Promillereduktion**

**Felix Meier, MüllerBräu Baden**

Mit dem Leichtbier im Offenausschank wollen wir unseren "bier-geniessenden" Gästen in der Gastronomie den Genuss auch in Zukunft ermöglichen. Bier soll man mit gutem Gewissen geniessen, daher lancieren wir für die Gastronomie das Müller-Leicht im Offenausschank.

Es ist unser Ziel, den Bierkonsum, welcher auf Grund der anstehenden Reduktion des Promillewertes in der Gastronomie rückläufig sein könnte, auf selbem Niveau zu halten. Wir helfen damit unserer Gastronomie den wegfallenden Ausserhauskonsum zu kompensieren.

Bier ist Kultur, gehört zur Lebensphilosophie, das wollen wir unseren Bierliebhabern nicht vergönnen. Ganz besonders in ländlicheren Regionen kann beim Besuch der Stammeis nicht immer auf das Automobil verzichtet werden, da öffentliche Verkehrsmittel vielfach fehlen. Auch Gaststätten an Durchfahrtsachsen sind betroffen, da sich die meisten ihrer Gäste bei der Durchfahrt mit dem Auto über Mittag oder Abend verköstigen. Auch in diesem Segment hat die Gastronomie die Chance, mit einem leichten Bier den Konsum aufrecht zu erhalten.

Wichtig ist, dass ein Leichtbier nach Bier schmeckt, nur so findet dieses den nachhaltigen Weg zum Konsumenten. Die leichten Biere, sind Biere "mit echtem Geschmack", die nachfolgende Degustation wird das beweisen.

Wichtig ist generell, dass die Gäste auf den guten Geschmack als Alternative zum Lager- oder Spezialbier gebracht werden können. Daher ist die Promotion am POS/Stammtisch unerlässlich. So wird sich der Genuss von Leichtbier nicht nur als Pflicht, sondern bei vielen Geniessern als Kür erweisen. Zudem ist ein leichtes Bier auch ein vorzüglicher Apéro, bekömmlich und fein im Geschmack, welchen man sich mit gutem Gewissen, fast jederzeit, gönnen darf.

## **Bedeutung der Leichtbiere für Kleinbrauereien im Hinblick auf die Inkraftsetzung von 0,5 ‰**

**Roland Oeschger, Brauerei Adler Schwanden  
Präsident IG Klein- und Mittelbrauereien**

Die neuesten Zahlen belegen es, der Biermarkt in der Schweiz ist weiter rückläufig. Der Pro Kopf Konsum sinkt. Dies merken vor allem unsere Wirte. Und jetzt wird auch noch die Promillegrenze herabgesetzt. Dass dies bei unseren Gastwirten Befürchtungen für einen weiteren Umsatzrückgang weckt, ist nicht von der Hand zu weisen.

Die Erfahrungen in Deutschland und Österreich haben gezeigt, dass insbesondere in den ersten Monat nach Einführung der Promille-Reduktion ein deutlicher Konsumrückgang feststellbar war. Die Konsumenten selber können schlecht einschätzen, ob sie schon zu viel Promille haben oder ob dies noch im zulässigen Rahmen ist.

Aus diesem Grunde haben die Brauereien zusammen mit dem Wirtverband eine Promilletabelle an alle Wirte abgegeben. Hier kann jedermann ausrechnen, ob er sich noch innerhalb der Toleranzgrenze bewegt oder nicht. Ferner haben wir Kleinbrauereien in unserer neuesten Ausgabe der "Bierideen" ganz speziell auf die Auswirkungen der Promillereduktion hingewiesen. Aber Panik ist nicht angebracht, denn als Durchschnittskonsument muss man keine Angst vor der nächsten Verkehrskontrolle haben. Wichtig ist nur, dass man einige wenige Regeln beachtet.

Eine wissenschaftliche Untersuchung der Bundespolizei in Graz (Österreich) hat ergeben, dass man problemlos 2 Stangen oder eine grosse Flasche Bier trinken kann und immer noch deutlich unter dem Grenzwert liegt. Wichtig ist nur, dass man genug isst und nicht auf leeren Magen trinkt.

Wir sind überzeugt, dass sich der Konsumrückgang in Grenzen halten wird; vorausgesetzt die Wirte informieren die Konsumenten ausführlich. Die Diskussion um die Promille-Reduktion hat aber auch positive Seiten. Gerade als Kleinbrauer können wir vielleicht sogar davon profitieren. Bei uns steht ja der Genuss und die Biervielfalt im Vordergrund. Deshalb ist es nicht erstaunlich, dass 5 neue Biere mit einem reduzierten Alkoholgehalt von unseren Kleinbrauereien angeboten werden. Jedes Bier mit einem einzigartigen Charakter und einem besonderen Aroma. Wer also durstig ist oder wer zum Mittagessen ein leichteres Bier trinken möchte, hat jetzt verschiedene Produkte zur Auswahl. Wie verschieden diese Biere sind, werden sie in der nachfolgenden Degustation selber schmecken.

Mit diesen neuen alkoholreduzierten Bieren wird die Biervielfalt weiter zunehmen. Die Kleinbrauereien erweisen sich auch in einem schwierigen Umfeld als innovativ und experimentierfreudig. Mit über 200 verschiedenen Bieren findet jeder Bierliebhaber das ihm passende Bier. Der Trend hin zum Genuss hält an und davon werden die lokalen und regionalen Bier-Spezialitäten profitieren.

"Think global - drink local" und deshalb freue mich auf eine interessante Degustation von 5 neuen lokalen Bieren aus 5 verschiedenen Regionen der Schweiz.