

## Lokale Säfte sind im Trend

**Interessenten aus der halben Schweiz haben einen Kurs rund um Bier und Cider am BBZN Hohenrain besucht.**

Anfang April fand der Kurs Bier und Cider am Berufsbildungszentrum in Hohenrain statt. An der eintägigen Veranstaltung lernen die Teilnehmenden die Besonderheiten von Bier und Cider, Äpfeln, Hopfen und Braugerste kennen.

Die zwölf Teilnehmenden kamen dabei aus verschiedenen Teilen der Schweiz. Am Vormittag wurde in Theorie die Herstellung von Cider und Bier abgedeckt. Vor allem im Bereich des Ciders war das Interesse gross. Dieser hat im Vergleich zum sauren Most einen höheren Zuckergehalt und wird meist in Flaschen mit einem Kronkorken abgefüllt. Die herben Noten mit dem abgerundeten Geschmack machen den Cider interessant, auch für das jüngere Zielpublikum. So bekommt der Auftritt des sauren Mosts Aufwind.

### Besuch in der Mosti

Am Nachmittag standen Betriebsbesichtigungen an. Als Erstes ging es zur Muff-Mosterei in Römerswil. Diese verarbeitet seit 1999 Most in Lohnmosterei für verschiedene Abnehmer und stellt eigene Produkte her. Unter anderem den Cider in klassischer und alkoholfreier Variante. Beim Betriebsrundgang stellte Betriebsleiter Adrian Muff die Verarbeitungsmaschinen, Herstellungsverfahren und Erfahrungen vor. Danach wurde das «Brauhuus 531» in Gunzwil besucht. Dort werden in den ehemaligen Räumlichkeiten einer Käserei Spezialitätenbiere gebraut und verkauft.

### Chance für Lokales

Noch sind Biere aus 100 Prozent Schweizer Rohstoffen rar. Der überwiegende Teil der Braugerste, welche nach dem Wasser den Hauptbestandteil des Bieres ausmacht, wird aus Deutschland und anderen Ländern importiert. Beim Hopfen sind rund 15 Prozent des Bedarfs aus Schweizer Produktion. Bei den kleineren Brauereien wäre das Interesse für lokale Rohstoffe vorhanden, Mälzereien sind unterdessen wieder im Aufbau oder bereits in Gebrauch.

In Zukunft steigt die Nachfrage nach lokalen Produkten wohl weiter. Auch die alkoholischen Getränke bleiben ein spannendes Feld zum Ausprobieren. Ein gutes Beispiel dafür stellte Rita Kaufmann aus Kulmerau mit ihrem Gemeinschaftsprodukt «Mr. Q»-Cider vor, der in Direktvermarktung und lokalen Geschäften angeboten wird.

Für die Luzerner Landwirtschaftsbetriebe können die Kulturen Äpfel, Braugerste und Hopfen eine spannende Ergänzung zu den bestehenden Kulturen darstellen.



*Der «Mr. Q»-Cider ist ein Gemeinschaftsprodukt der Betriebe Morgestärn und Risihof in Kulmerau. (Bild: Gabriel Köppel)*

Hohenrain, 29.04.2022

### Kontakt

BBZN Hohenrain, Sennweidstrasse 35, 6276 Hohenrain  
Gabriel Köppel, 041 228 30 21, gabriel.koepfel@edulu.ch