

**Besuch der Brauerei Falken AG Schaffhausen**

Besuchsbericht - Radio-Munot-Konsumententipp vom 23. Oktober 2008

Am Mittwoch, 22. Oktober 2008 besuchen rund 20 Mitglieder und Gäste des Konsumentenforums Schaffhausen die Brauerei Falken. ([www.falken.ch](http://www.falken.ch)) **Frau Christine Vogt** (gelernte Bierbrauerin) nimmt uns beim Haupteingang in Empfang und führt uns zuerst durch die laufenden Flaschenwasch- und Abfüllanlagen.

**Die Brauerei Falken nimmt die leeren Mehrwegglasflaschen zurück und verwendet sie so oft wie möglich wieder!**

Pro Stunde können in der Waschanlage 24'000 Flaschen gereinigt werden. Diese werden anschliessend von der Abfüllanlage mit frischem Bier gefüllt, mit einem Kronkorken verschlossen, neu etikettiert und in bereitstehende Harasse maschinell eingepackt.

**Problempunkt der Wiederabfüllung gebrauchter Flaschen:**

Besonders Bügelflaschen, wie sie für das Schwarzbier zum Einsatz kommen, werden von Konsumentinnen und Konsumenten zwischenzeitlich gerne zweckentfremdet, d.h. mit Flüssigkeiten aller Art gefüllt, z.B. mit öligen Substanzen, Salatsaucen oder leider auch Chemikalien.

**TIPP: Glasflaschen, die zweckentfremdet werden, müssen unbedingt in Glascontainer entsorgt werden, da sie sonst einen ganzen Bier-Produktionsposten verderben können!**

**Aus der Region – für die Region**

Die Brauerei Falken AG Schaffhausen produziert seit mehr als 200 Jahren Bier für den Kanton Schaffhausen. Auch ausserhalb, z.B. in den Kantonen Zürich und Thurgau wird das Falkenbier von den Kunden geschätzt.

**Unabhängigkeit und Innovation**

Die Brauerei konnte ihre Unabhängigkeit bis heute erhalten. Mit Qualitätsprodukten, Innovationsgeist und erstklassigem Kundendienst behauptet sie sich im hart umkämpften Markt. Sie betreibt ausserdem je einen Getränkemarkt in Schaffhausen und Stein am Rhein und bietet zudem Hauslieferdienste an.

**Rohstoffe**

Auf dem Brauereigelände befindet sich eine Grundwasserquelle, die das Wasser für die Produktion liefert. Die Braurohstoffe Gerstenmalz und Hopfen stammen wo möglich aus der Schweiz oder der EU, Emmer sogar aus dem Klettgau. Die Bierhefe wird direkt im Betrieb angesetzt.

**Produktion**

Die Herstellung der Biere ist in der schweizerischen Lebensmittelverordnung festgehalten. Diese Verordnung entspricht exakt dem deutschen Reinheitsgebot. Die genaue Beschreibung der Bierproduktion würde den Rahmen dieser Zusammenfassung sprengen. Im Sudhaus sehen wir verschiedene grosse Braupfannen, in denen aus Brauwasser, Malz und Hopfen eine vergärbare Bierwürze hergestellt wird. Dauer dieses Prozesses: 8 Std. Der entsprechende Biertyp hängt im Wesentlichen von den verwendeten Rohstoffen und der Rezeptur ab.

Hopfen sorgt dabei für den feinbitteren Geschmack, eine gute Haltbarkeit und eine schöne Schaumkrone. Nach dem Brauen wird der Würze im Gärtank die Hefe zugegeben, die den Gärprozess einleitet. Nach ca. 8 Tagen entsteht das sog. Jungbier, das nun 8 bis 10 Wochen im Lagerkeller in speziellen Tanks reift.

**Haltbarkeit und Lebensmittelsicherheit**

Bier ist ca. 8 Monate haltbar, womit sich die Zahl 8 dreimal wiederholt hat! Bier ist keine „Konserven“ und schmeckt frisch am besten. Seit 1889 betreiben die Schweizer Brauereien in Zürich eine nationale Versuchs- und Kontrollstation. (Labor Veritas) Dort werden nach strengsten Regeln Reinheit und Qualität der Rohstoffe Wasser, Malz, Hopfen und Hefe überprüft. Ohne Voranmeldung werden auch Bierproben aus der Produktion der Brauereien im ganzen Land untersucht. Ziel dieser Kontrolle ist es, den vielen Freunden des Schweizer Bieres stets eine hohe Qualität der Produkte zu sichern. Die internen Abläufe in der Brauerei Falken werden durch ein eigenes Qualitätssystem „IFS“ (Internationaler Food Standard) überwacht und geprüft. Die Brauerei Falken stellt übrigens auch Biere nach den Richtlinien der Bio Suisse Knospe her, so z.B. ein alkoholfreies Biobier das COOP exklusiv im Angebot hat. Vielleicht versuchen Sie es einmal!

**Arbeits- und Ausbildungsplätze**

Die Produktpalette der Brauerei Falken ist gross und wird auch ständig erweitert, was den Berufsalltag für die Mitarbeiter interessant macht. Das Berufsbild des „Bierbrauers“ hat sich in den letzten Jahren sehr verändert. Die neue Berufsbezeichnung heisst Lebensmitteltechnologe Fachrichtung Bier und die Lehrzeit beträgt drei Jahre. Das hochstehende Wissen der Braukunst wird den Lernenden durch die Brauerei vermittelt. Insgesamt beschäftigt die Brauerei Falken AG ca. 60 bis 65 Personen.

**Produktpalette und Degustation**

Die Brauerei Falken produziert für jeden Geschmack etwas, das dürfen wir an der Degustation feststellen. Das traditionelle Falken Lager macht den Anfang. Mir persönlich mundet auch das Schwarzbier mit Schaffhauser Emmer. Das trendige First-Cool schmeckt am besten direkt aus der Flasche. Oder vielleicht mögen Sie es lieber gediegen; dann passt wohl das edle Falken Prinz aus dem Glas mit dem Goldrand. In der Vorweihnachtszeit gibt es ein Festbier und natürlich darf auch eine alkoholfreie Variante im Sortiment nicht fehlen!

**Wir bedanken uns herzlich bei der Brauerei Falken und bei Frau Vogt für die interessante Führung mit anschliessender Degustation und Bewirtung, sowie die Durchsicht dieses Konsumententipps!**