

Biertreber

# Regionale Produktion und Tradition

Ist Hopfen und Malz verloren? Nein, dieses Sprichwort trifft nicht auf die Traditionsmarke «Calanda» aus der Ostschweiz zu. Am Produktionsstandort in Chur wird seit fast 240 Jahren das Brauen von Bier erfolgreich gelebt und zelebriert. Dabei fallen auch wertvolle Nebenprodukte, wie der Treber, für die Nutztierfütterung an.



**Tobias  
Brantschen**



**Thomas  
Bruderer**

Die Bedeutung des Sprichworts lässt sich bis ins Mittelalter zurückführen. Früher braute man das Bier noch zu Hause. Hopfen und Malz waren dafür die beiden wichtigsten Komponenten. Verlieft der Brauprozess nicht wie gewünscht, konnte die Brühe und dessen Zutaten nicht mehr verwendet werden. Hop-

fen und Malz waren «verloren» und es liess sich trotz aller Mühe kein gutes Bier mehr herstellen.

Die Geschichte von Calanda begann 1780, als der Bündner Brauer Rageth Mathis in Chur eine kleine Hausbrauerei eröffnete. Durch die immer grösser werdende Industrialisierung zu Beginn des 20. Jahrhunderts schloss sich die Brauerei von Rageth Mathis mit anderen Brauereien zusammen. Daraus erfolgte die Rhätische Aktienbrauerei. Im Jahr 1990 wurde durch eine weitere Fusion die Calanda Haldengut Brauerei gegründet. Zu dieser Zeit war sie die drittgrösste Schweizer Brauerei. Heute gehört diese Traditionsmarke zur Heineken Switzerland AG.

## Traditionell anders

Um ein gutes Bier herstellen zu können, braucht es die vier Grundstoffe Braugerste, Hopfen, Hefe und Wasser. Das Wasser für die Herstellung von Calanda-Bier stammt seit jeher aus den Bündner Bergen und verleiht dem Bier seine Frische. Das Schrotten des Braumalzes (bereits gekeimte Braugerste) fördert den Aufschluss von Stärke und Eiweiss im späteren Brauprozess.

Zusammen mit Wasser und dem geschroteten Malz entsteht die Maische. In diesem Teilschritt wird Stärke zu vergärbarem Zucker abgebaut. Am Ende des Maischeprozesses besteht die Maische aus festen und gelösten Bestandteilen. Der flüssige Teil, die sogenannte Würze, wird von den festen Bestandteilen getrennt und herausgefiltert. Die angefallenen Rückstände des Braumalzes und die ungelösten Eiweisse werden als so-

genannter Treber in der Tierfütterung weiterverwendet.

Gewöhnlich trennen Brauereien die Würze vom Treber mithilfe der Spelzen. Diese festen Rückstände des Braumalzes sinken im Läuterbottich nach unten und sammeln sich auf einem Sieb, dem sogenannten Senkboden, wo sie eine natürliche Filterschicht bilden. Durch diese Schicht fliesst die Würze ab und die übriggebliebenen Bestandteile bilden den Treber.

Bei Calanda unterscheidet sich dieser Verarbeitungsschritt vom herkömmlichen Verfahren. Hier wird das ganze Gebräu durch mehrere Filterplatten gedrückt. Der Treber bleibt an den Membranen hängen und die Würze fliesst gefiltert ab. Mit diesem mechanischen Druck lässt sich eine Trockensubstanz (TS) des Trebers von zirka 28 Prozent erreichen, im Vergleich zu 18 bis 23 Prozent TS bei der üblichen Filtermethode. Die Würze wird anschliessend aufgeköcht und der Hopfen wird beigefügt.

Der Hopfen gibt dem Bier einen herb-würzigen Geschmack. Das Ganze wird anschliessend heruntergekühlt und mit Hefe versetzt. Die Hefe wandelt durch die Gärung den Zucker in Alkohol und in Kohlensäure um. Nach dieser Hauptgärung, welche rund eine Woche dauert, wird die Hefe wieder abgeschöpft. Später reift das Jungbier über Wochen unter tieferen Temperaturen im Lagerkeller. Bevor dieses abgefüllt werden kann, werden die restliche Hefe sowie die restlichen Eiweissflocken nochmals herausgefiltert. Das typische Calanda-Bier ist nun zum Geniessen bereit.

## Bezug und Vertrieb von Bier-/Malztreber

### Merkmale

Es ist schweizweit möglich, Treber franko Hof zu beziehen. Die Feinverteilung erfolgt zum Teil mit Spezialfahrzeugen, welche die Ware direkt in die Silos, Schläuche und Kleingebinde pumpen. Zufahrts- und Ablademöglichkeiten müssen gewährleistet sein.

### Liefermöglichkeiten

- zirka 20t: mit Pumpfahrzeug (bis 20m Schlauchlänge ist fast jedes Silo erreichbar)
- zirka 20t: mit Pumpfahrzeug (Siloschlauch)
- zirka 20t: mit Anhängerzug (auf Anfrage mit Kranablad)
- zirka 26t: mit Kipp- oder Schubbodenfahrzeug (Gesamtgewicht zirka 40t)

### Qualitäten und Herkunft

- zirka 20% TS: diverse Brauereien (Feldschlösschen, Eichhof, etc.)
- zirka 23% TS: Ramseier Suisse AG in Hochdorf
- zirka 28% TS: Brauerei Calanda in Chur
- zirka 30% TS: Wander AG in Neuenegg (Malztreber)

### Empfohlene Einsatzmengen

bis 8 kg/Kuh/Tag, bis 1,5 kg/100 kg Mischung in der Munimast.

### Lagerung und Platzbedarf für Siloschlauch

Als Lagerplatz für den Siloschlauch eignet sich jeder Ort, an dem eine saubere Futterentnahme möglich ist, z. B. Beton-, Schotter-, sowie Wiesenflächen mit einer befestigten Zufahrt. Wichtig ist, dass der Platz kein Gefälle aufweist. Der Schlauch wird zirka 2 m breit und zirka 20–22 m lang.

### Günstigste Bezugstermine

Frühjahr und Frühsommer (direkt ab Produktion, solange Vorrat)

### Produktalternativen

Auch erhältlich sind schon gefertigte Silosäcke (Malztreber) oder Rundballen gemischt mit Mais (50% Anteil) oder Luzerne (15% Anteil). Diese eignen sich bei einem geringeren Grundbedarf oder bei fehlendem Silo- oder Ablageplatz. Auch der Einsatz von Trockentreber, zum Beispiel in der Siloverbotszone, ist prüfenswert.



**Seit fast 240 Jahren  
«Ostschweizer Braukunst»  
am Standort Chur.**

Bild: Heineken Switzerland AG

derung in der Futterkrippe findet. Umso gefragter ist er in Jahren, in welchen das Futter eher knapp ist. Die Jahre 2014 bis 2018 sind sinnbildlich dafür.

Zudem besteht das Kerngeschäft der Brauereien in der Herstellung von Bier und nicht von Treber. Nebst der Witterung ist auch das Produktionsmanagement der Brauereien ein einflussreicher Aspekt hinsichtlich der zukünftigen Trebervermarktung.

Die fenaco-LANDI-Gruppe engagiert sich für ihre Kunden, damit «Hopfen und Malz» auch in Zukunft nicht verloren gehen. ■

**Autoren**

Tobias Brantschen, Produktverantwortlicher Treber, fenaco Raufutter, 3001 Bern; Thomas Bruderer, Leiter Kompetenzzentrum Ostschweiz, fenaco Raufutter, 8401 Winterthur

**Gratis-Infoline  
0800 808 850**

[www.raufutter.ch](http://www.raufutter.ch)  
[www.landi.ch](http://www.landi.ch)

**Bestellungen und weitere Infos**  
Beim Agro-Team in der LANDI.

**Hochwertiges Nebenprodukt**

Das enthaltene ungelöste Eiweiss im Treber ist in der Rindviehfütterung interessant. Der Treber ist eine ideale Ergänzung zu den herkömmlichen Proteinquellen. Der relativ hohe Rohproteinanteil von rund 240 g/kg TS macht das Nebenprodukt in der Milchviehwirtschaft sowie in der Aufzucht von Mastvieh beliebt. Der Einsatz wirkt sich positiv auf die Milchleistung, Fleischqualität sowie den Tageszuwachs aus. Zusätzlich sind Gerbstoffe mit stopfender Wirkung vorhanden, welche bei der Grundversorgung mit Grünfütterung dem vermehrten Durchfall der Tiere entgegenwirken.

**Biofütterung**

Betriebe, welche neu auf Bio umstellen oder bereits anerkannt sind, suchen vermehrt nach geeigneten regionalen Eiweissquellen. Als bekannter und natürlicher «Schweizer Proteinlieferant» könnte der Treber hierzu die Lücke schliessen. Ohne Bewilligung der Bio-Behörde darf jedoch der

konventionelle Treber nicht als Biofutter verwendet werden. Eine solche Bewilligung erfolgt meistens nur unter besonderen und bedingten Umständen. Ausgenommen wäre jener Treber aus der Herstellung von Bio-Bier, sofern dieser nicht mit konventionellem Treber vermischt wird. Alternativ lassen sich Komponenten wie Bio-Graswürfel oder Bio-Luzernpellets als Proteinfutter oder Bio-Weichweizenkleie zur stopfenden Wirkung einsetzen. Man kann gespannt sein, was die AP22+ für Anforderungen und Chancen für die Bio-Betriebe mit sich bringt.

**Nachfrage und Verfügbarkeit**

Jeder, der Treber in seiner Fütterung einmal verwendet hat, streicht diese Komponente ungerne aus seinem Fütterungsplan. Der positive Einfluss auf die Tiere ist unumstritten. Es lässt sich jedoch nicht leugnen, dass der Treber als Nebenprodukt in Jahren, in welchen genügend Grundfutter vorhanden ist, weniger Verwen-

Anzeige

**Aktionspreis**

**Jetzt aktuell  
Treber**  
Die interessante Proteinquelle

**Raufutter aus Ihrer Landi**  
Gratis-Infoline 0800 808 850 · [www.raufutter.ch](http://www.raufutter.ch)

**leistungsstark ✓ vielseitig ✓ zuverlässig ✓**