

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 92 (1995)
Heft: 6

Rubrik: Butiné pour vous

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 26.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Butiné pour vous

Les noces de la bière et du miel suisses

Wolfgang Schmitt, apiculteur et fabricant d'hydromel de Karlsruhe, peut être fier: après trois ans d'essais, il sortait le 29 mars 1995 la première bouteille de bière suisse au miel. Invitation dans le monde alambiqué de la distillation, à la Brasserie Egger à Worb (BE).

Nos ancêtres en danseraient de joie! L'événement leur rappellerait en effet quelques vieux souvenirs moyenâgeux où une vraie fête n'était pas concevable sans bière au miel. Aujourd'hui, après 500 ans d'oubli, ce breuvage réapparaît, mais issu cette fois d'une technologie des plus modernes, ne laissant aucune chance aux bactéries. Le résultat est légèrement doux, arrondi, et contient entre 5 et 7% d'alcool.

Licence de production pour Worb

Le secret de la réussite? Walter Schmitt a bien voulu nous en livrer une partie: séparez les procédés de fermentation entre la bière d'un côté (faite d'eau, de malt et de houblon) et la solution de miel de l'autre (faite de miel, d'eau et de levures sélectionnées). Laissez travailler les micro-organismes sous haute surveillance, afin que n'apparaissent pas d'indésirables acidificateurs. La douceur du miel disparaîtrait rapidement sous leur vorace appétit.

1516 marque un sursaut dans l'histoire de cette boisson. L'introduction de la première loi sur les denrées alimentaires dans le Reich allemand visait en effet à éviter les fermentations non contrôlées qui débouchaient trop fréquemment sur de graves intoxications. Résultat: la bière au miel passait aux oubliettes. Pas pour Walter Schmitt. Descendant d'une famille de vigneron et d'apiculteurs, il ressuscitait en effet le breuvage en 1994, année où il le présentait à la foire apicole de Schwerin. Inutile de dire que les collègues allemands ont fort apprécié la chose, d'autant plus que leur marché du miel connaît d'épineux problèmes de saturation. Idem pour les Suisses présents, dont Heinz Gläser, qui prit rapidement les contacts nécessaires avec plusieurs collègues et différentes brasseries helvètes. Résultat: Worb (BE) décrochait quelques mois plus tard la licence de production.

Fleur d'abeille

Un autre secret: une bonne évolution du produit n'est possible que si l'on mélange bière et solution de miel (pasteurisée, sécurité oblige) avant l'habituel stockage de huit semaines imposé à la bière. Le tout donnera une boisson mousseuse, tout comme une autre bière. D'où le nom de *Fleur d'abeille* choisi par le brasseur Egger pour la nouveau-née. *Fleur d'abeille* est un produit à 100% suisse, que ce soit pour son houblon, son orge ou son miel. «La nouveau-née sera bien nourrie, afin qu'il en advienne une plantureuse dame», dixit Walter Schmitt, lors d'un de ses nombreux passages à Worb.





Les premières *Fleur d'abeille* à Worb.

Coopération

Le dicton le dit: on n'a rien... sans rien! Pour la Brasserie Egger, implantée à Worb depuis 1863, pas d'exception. Les investissements nécessaires pour *Fleur d'abeille** ont été considérables. Walter Schmitt a lui aussi dépensé temps et argent sans compter pour mettre au point l'enfant chéri. C'est qu'il a fallu conjuguer respect des sévères exigences légales d'un côté et désir des consommateurs de redécouvrir les recettes de l'histoire de l'autre. Une tâche où sa bonne connaissance des mondes apicole et de la cave a été un outil précieux pour convaincre ses partenaires.

Dans leur contrat de licence, inventeur et producteur ont pensé aux apiculteurs suisses. En fixant l'obligation de n'utiliser que du miel suisse, ils ont déclenché un vif intérêt de la Fédération suisse des sociétés suisses d'apiculture, dont Jean-Paul Cochard assure la présidence. Tout ce monde s'est ainsi retrouvé réuni récemment pour une visite-dégustation menée par Heinz Gläser, le promoteur de l'idée en Suisse. Heinz Gläser n'en est d'ailleurs pas à sa première trouvaille, puisque c'est à lui que l'on doit le développement de la trappe à pollen plate et encastrable, les essais du double et du triple magasin pour la lutte biologique contre la varroase, ainsi que l'utilisation de miel de colza indigène pour la fabrication de *Fleur d'abeille*. A propos: ne manquez pas Apimondia, on pourra y déguster la moyenâgeuse boisson. Rendez-vous à la mi-août à Lausanne!

Berchtold Lehnerr, Spiez

* Disponible également chez Rithner & Cie, à Monthey.

