

Er braut Bier wie vor 1000 Jahren

HOMBRECHTIKON Fritz Ledermann braut in der Familienbrauerei Herzbräu sein eigenes Bier. Am Swiss Beer Award wurde der Hombrechtiker als einziger Schweizer Hobby-Bierbrauer mit einem Preis ausgezeichnet.

Eine enge Treppe führt in den Keller von Fritz Ledermanns Haus in Hombrechtikon. Hier nimmt ein massiver Kühlschrank fast die Hälfte des Raumes ein. Ledermann tippt die Temperaturanzeige des Schrankes an und bemerkt: «Das ist die einzige Digitalanzeige in der ganzen Brauerei.» Er öffnet den Schrank und begutachtet einen neuen Sud, den er vor kurzem angelegt hat. Ledermann, der hauptberuflich Pöstler ist, braut in seiner eigenen privaten Brauerei Bier – von Hand und so gut, dass es zu den besten Bieren der Schweiz gekürt worden ist.

Über dem Keller, in Ledermanns Bierstube, ist es ein wenig geräumiger. Bieruntersetzer und Krüge, manche rund 200 Jahre alt, reihen sich in den Regalen. Ein brennendes Herz zielt eine Wand. Es ist das Familienwappen Ledermanns und auch das Emblem von Herzbräu, welches auf jedem seiner Biere zu finden ist.

Vier Sorten und Spezialbiere

1992 gründete Ledermanns Vater, der früher Käsermeister war, die Brauerei. Wie er auf das Bierbrauen kam, erklärt sich einfach: «Beim Käsen verlaufen ähnliche Prozesse wie beim Bierbrauen», meint Ledermann. Von seinem Vater lernte er die Technik und erbe nach dessen Tod die Brauerei, die er heute mit seiner Lebenspartnerin Renata Majorosiova betreibt.

Das Paar braut und verkauft das ganze Jahr hindurch vier Biersorten. Hin und wieder konzipiert er auch Spezialbiere, sei es für besondere Anlässe oder gar offizielle Sorten für den Kantonsrat wie in den Jahren 2002 und 2006. Sein Drachenbräu, ein dunkles Bier, wurde im Novem-

ber letzten Jahres am Swiss Beer Award mit dem Prädikat «Silber» ausgezeichnet. 700 Brauereien sind angetreten, von den 300 prämierten Biersorten war Ledermanns Bier das einzige, welches in einer Hobbybrauerei hergestellt wird.

Er zeigt sich bescheiden und weist wiederholt auf die Lehren seines Vaters und die Unterstützung seiner Lebenspartnerin hin. Obwohl er zufrieden mit der Auszeichnung ist, nagt trotzdem ein kleiner Fehler an ihm: «Ich habe den Alkoholgehalt ein bisschen zu tief deklariert», hält er fest. «Das hat mich wohl die Goldmedaille gekostet.»

Viel hat der Sieg an der Arbeit in der Herzbräu nicht geändert. Etwa 30 Hektoliter Bier werden im Jahr produziert. Damit beliefert er drei Beizen aus der Region und Abnehmer aus seinem privaten Umfeld. Davon leben lässt sich zwar nicht, die Arbeit macht Ledermann jedoch trotzdem Freude. Die Auszeichnung hat aber einen symbolischen Wert für ihn. Sie ist ein Zeichen, dass er seine Arbeit gut und sauber macht. «Wäre mein Vater hier, hätte er bestimmt Tränen in den Augen», sagt Ledermann.

Ob er wieder am Swiss Beer Award teilnimmt, weiss er noch nicht. Auch beim ersten Wettbewerb mussten seine Freunde ihn praktisch dazu zwingen und sammelten 300 Franken Teilnahmegebühr. «Vielleicht trete ich nächstes Mal mit dem Häxchurz an», überlegt er.

Auch aus Birchermüesli

Wenn Ledermann über Gärungsprozesse und Säurewerte erzählt, kann man fast die Zahnräder, die sich in seinem Kopf drehen, hören. Er schwitzt oft ab und erzählt



Bierbrauen mit Herzblut: Fritz Ledermann hat die Brauerei Herzbräu von seinem Vater geerbt. Heute betreibt er sie zusammen mit seiner Lebenspartnerin Renata Majorosiova.

Foto: Sabine Rock

verschiedene Geschichten und Anekdoten von seinen Reisen. Es geht jedoch stets um Bier. In Barcelona fand er einst einen günstigen Krug, der sich später als Sammlerstück herausstellte. Im nordenglischen Yorkshire entdeckte er ein Bierrezept, das er in der Schweiz nachahmte.

Eigentlich könnte man auch aus Kartoffeln Bier machen, meint Ledermann. Er steht auf und sucht ein Bierbrauhandbuch aus dem 19. Jahrhundert. «Ich habe das auf Ebay gesehen und wusste sofort: Ich muss es haben.» Er blättert im Buch und tüfelt bereits an einem neuen Re-

zept. Sein Spezialbier aus Birchermüesli müsste er eigentlich schützen, stellt er fest.

Das Bierbrauen ist für Ledermann nicht nur ein Hobby, sondern ein fester Bestandteil seines Lebens. Doch dann kommt die Offenbarung: «Wir trinken beide eigentlich nicht so viel Bier», bemerkt Majorosiova und lacht mit ihrem Lebenspartner.

Stöbert man in Ledermanns Bierstube herum, stösst man auf eine immense Sammlung an Wissen über das Bierbrauen. Jeder Sud, aus dem das Bier gewonnen wird, ist bis ins kleinste Detail dokumentiert: Temperaturwerte

und Säuregrade sind von Hand in Protokolle eingetragen, über 1000 an der Zahl. Es wird klar, wie Ledermann mit den Profis von Heineken und Feldschlösschen mithalten konnte.

Brauen ist Handwerk

«Bierbrauen ist keine Wissenschaft, sondern ein Handwerk», hält er fest. Obwohl bei der Maschinenherstellung heute riesige Maschinen zum Einsatz kommen, braut er sein Herzbräu-Bier noch wie vor 1000 Jahren. «Meine Sudkessel sind aus Chromstahl, aber sonst ist alles genau gleich.»

Astrit Abazi

Zum Sonntag



Berthold W. Haeter,
Oberrieden

Vitaparcours mit Jesus

Vitaparcours sind eine Schweizer Erfindung. In diesem Jahr sind sie 50-jährig geworden. 500 Fitness-Laufwege mit Übungsgeräten, die man seinen Möglichkeiten entsprechend benutzen kann, gibt es in der Schweiz. Aber auch im Ausland gibt es solche Fitness-Parcours. Sie heissen einfach anders. Auf dem Veloweg von Chiavenna an den Comersee habe ich in diesem Sommer einen ganz besonderen Vitaparcours entdeckt. Am Beginn steht eine circa 90 cm grosse Jesusfigur. Hilfesuchend streckt sie einen Arm gen Himmel, während der andere zur Erde weist. Dieser Parcours-Beginn stimmt mich nachdenklich, ja er freut mich. Er erinnert mich daran, dass ich vor sportlichen wie anderen Herausforderungen Gott um Hilfe anrufen kann.

Viele Fussballer machen uns das vor, indem sie sich vor dem Spiel kreuzigen oder ein Stossgebet sprechen. Beeindruckt hat mich der russische Schwimmer Kliment Kolesnikov. Der Achtzehnjährige holte bei der Europameisterschaft die Goldmedaille über 50 m Rücken. Immer trägt er ein Kreuz um den Hals. Normalerweise wird beim Schwimmsport jedes Haar rasiert, damit man schneller ist. Aber Kolesnikov stellte mit dem Kreuz um den Hals, das ja mehr bremsen als Körperhaare, einen neuen Schwimmweltrekord auf.

Vitaparcours, versucht man es ins Deutsche zu übertragen, bedeutet so viel wie Leben beziehungsweise Lebensweg mit Hindernissen. Jeder von uns kennt dies. Ein Leben ist keine Autobahn. Gerade wenn man meint, es laufe alles gut, kommt plötzlich etwas Unvorhergesehenes, ein Hindernis, das man überwinden muss. Es bremsst uns, macht uns das Leben schwer und manchmal sehen wir nicht, wie wir dieses Hindernis überwinden könnten. Ja, wir zweifeln schnell daran, dass unser Leben wieder normal, angenehm und schön werden könnte.

Der Jesus am Beginn des Vitaparcours in Italien und der russische Schwimmer erinnern uns daran, wie man Hindernisse im Leben überwinden kann: indem wir Gott Möglichkeiten geben, uns zu unterstützen. Biten wir doch Gott, uns zu helfen. Auch Jesus tat dies immer wieder. Beten und unerschütterliches Vertrauen, dass Gott helfen wird, gehörten zu seinem Alltag. Nicht alle Gebete hatten bei Jesus den gewünschten Erfolg. Gott hatte offensichtlich anderes vor. Aber das Leben ging weiter, sogar mit einer spektakulären Auferstehung.

Heiner Iten, Leiter der Sportangebote an der Zürcher Universität, sagt über den Vitaparcours: «Das Programm ist für alle machbar, denn es gibt verschiedene Schwierigkeitsstufen.» Das Gleiche gilt für meinen persönlichen Vitaparcours, meinen Lebensweg mit Hindernissen. Er ist machbar, wenn ich aktiv bleibe und immer wieder neu Gott um Unterstützung bitte. Der Jesus am italienischen Vitaparcours und Kolesnikovs Kreuz erinnern uns daran.

Berthold W. Haeter, Pfarrer in Oberrieden.

Owleys Wochenschau

