

# Bierspritzer



der Zapfanlage, Käse und Brot zum Apéro und einen Schinken vom Grill mit Kartoffelgratin. Mit neuem Wissen und gut gestärkt und einer Berücksichtigung seines Unternehmens - siehe [www.sios.ch](http://www.sios.ch) - zog der Trupp nach rund dreieinhalb Stunden wieder von dannen.

Dieses Brauseminar wird auch weiterhin von der GFB angeboten. Das nächste findet im Herbst statt. Anmeldungen nimmt GFB-Webmaster Reto Rudolf entgegen. Oder jedes andere Vorstandsmitglied am Stammtisch (jeden ersten Montag im Monat ab 17 Uhr im Fédéral, Hauptbahnhof).

## Hinterhältig

Wie hinterhältig und gemein manche Lehrer sein können, sei an folgendem Beispiel dargetan. Die Hausaufgabe für Viertklässler lautete: Wenn man mit zwölf Litern Bier 40 Dreizei-Flaschen füllen kann, wie viele Zweizei-Flaschen kann man mit neun Litern füllen? Der Bub rechnete und rechnete und kam nicht drauf. Da half ihm sein Vater. Er holte zwei Harassen Bier aus dem Keller, nahm das kleine Litermass aus dem Küchenschrank und begann zusammen mit seinem Sohn das Bier fein säuberlich abzumessen und umzuschütten. Leider tropfte immer wieder etwas Bier daneben, sodass das Resultat am Schluss nicht stimmte, wie anderentags der Lehrer mit hochgezogener linker Augenbraue verkündete. Darauf be-



Fotos: Toni Hutter

Die GFB lässt sich staunend durch die Turbinenbräu-Anlagen führen.

## Turbostamm

Ein Häufchen Unentwegter fand sich im April in der neuen Turbinen-Brauerei ein, um zu rekognoszieren, ob sich hier ein neuer Stammtisch aufziehen lassen könnte. Eine ausgiebige Brauereiführung unter fachkundiger Leitung beeindruckte die GFB-Mitglieder gehörig. Jetzt wird in GFB-Kreisen der Ruf laut, man solle die nächste Generalversammlung in der Turbinenbrauerei durchführen - getreu dem Motto der Vielfaltförderung. Der Vorstand überlegt sich die Sache noch, verlautetets aus gut unterrichteten Kreisen.

## MEA-Tag bei Kündig-Bräu

MEA? Was heisst denn das nun schon wieder? Verblüffend einfach: Meinung, Erfahrung, Austausch! Seit fünf Jahren findet diese Veranstaltung zum Thema Bier statt. Diesmal am 14. Juni. Da wird vor allem über Sorten, Produktion und Gerätschaften diskutiert. Die Überlegung ist,

## Brauseminar

Trotz starken Regens liess es sich eine kleine Schar unentwegter GFB-Mitglieder nicht nehmen, am 22. Mai 2003 abends im Bunker - tatsächlich in einem Bunker - von GFB-Mitglied Richard Leder auf dem Bleiche-Areal in Wald (ZH) an einem Brauseminar teilzunehmen. Eloquent und mit viel Humor erläuterte Richi ganz genau, was es alles braucht, um ein gutes Bier zu brauen - und zeigte es gleich vor. Dazu kamen Selbstbedienung an

## Der Beitrag ist fällig!

Freude herrscht: Auch dieses Jahr ist der Mitgliederbeitrag gleich tief wie im Vorjahr. Die Generalversammlung hat wieder beschlossen, die seit über zehn Jahren gültige Beitragshöhe unangetastet zu lassen. Das macht uns so schnell keine andere Gesellschaft nach! Also denn: Bitte benützt den in unserer Zeitung beigelegten Einzahlungsschein und vermerkt darauf, für wen die Einzahlung gilt. Zur Erinnerung: Einzelmitglieder zahlen 30 Franken; für jedes weitere im gleichen Haushalt lebende Mitglied sind lumpige 10 Franken fällig. Kollektivmitglieder zahlen 150 Franken. Allen, die aufrunden, spricht Kassier Peter Stirnemann jetzt schon seinen herzlichen Dank aus.

klagte sich der Vater bei der Schulpflege und forderte, dass die Aufgaben künftig einfacher sein sollten und aus Kostengründen in Wasser statt in Bier gestellt werden müssten. Der Vater bekam Recht.

## Biersorbet

Eine bis zwei Kugeln Bananen-, Mango-, Melonen- oder Nussglace in ein Wein- oder Champagnerglas geben und mit drei bis fünf Esslöffeln dunklem Bier begiessen. Am besten eignen sich dunkle Biere mit süsslichem, caramelligem und malzigem Geschmack. Man kann dieses Sorbet auch mit Vanilleglace herstellen, am besten schmeckt es aber mit Bananen oder Nussglace. Herrlich erfrischend!

## GV: alles gebongt

Die diesjährige Generalversammlung der GFB war mit rund 65 Personen wieder sehr gut besucht. Präsident Daniel Reuter führte zügig durch die Traktanden, sodass der statutarische Teil der GV nach rund

45 Minuten beendet war. Mit Blumen aus ihren Ämtern entlassen wurden Fähnrichin Esther Arnet und Revisor Johannes Enkelmann. Auch Beisitzer Viktor Scheiner wurde aus dem Vorstand verabschiedet, aber alsogleich als Revisor gewählt. Als neuer Fähnrich gewählt wurde Fritz Ledermann. Die übrigen Vorstandsmitglieder sind alle wieder dabei: Hartmuth Attenhofer, Thomas Dähler, Toni Hutter, Daniel Reuter (Präsident), Reto Rudolf und Peter Stirnemann. Der Gesellschaftskasse geht es sehr gut.

## Nicht privatisiert!

Das Hofbräuhaus in München gehört dem Freistaat Bayern und wird als Teil der Staatsverwaltung geführt. Das soll so bleiben. Finanzminister Kurt Falthauer war in der Öffentlichkeit hart kritisiert worden, als er die staatliche Molkerei in Weihenstephan dem Konzern «Müller-Milch» verkauft hatte. Solche Kritik mag er nicht mehr riskieren, weshalb das Hofbräuhaus «nur eine neue Unternehmensstruktur» erhalten soll.

## VBS Schwammi

Tief im Winter wars, als sich in Zürich-Schwamendingen eine Hand voll wackerer Frauen und Mannen zusammentat und den Verein Bierfreunde Schwamendingen, VBS, gründeten. Ihr Vereinslokal heisst «Schwammichäller». Ziel ist, ein Schwamendinger Hopfen-Bräu zur Marktreife zu bringen. Ein erster Sud kann bereits verkostet werden. Auskunft erteilt Vorstandsmitglied Fritz Guggenbühl: Telefon 01 322 06 05.

## Gewählt!

Vor einem Jahr ist GFB-Vorstandsmitglied Thomas Dähler zum Zürcher Kantonsratspräsidenten gewählt worden. Dieses Amt hat er nun turnusgemäss an seinen Nachfolger Ernst Stocker aus Wädenswil abgegeben. Thomas Dähler hatte erstmals in der Geschichte des Kantonsrats zu seiner Wahl ein Kantonsratsbier brauen lassen. Und zwar von der Brauerei Herzbräu in Hombrechtikon (Werner und Fritz Ledermann). Nun hat auch Ernst Stocker ein spezielles Bier zu seiner Wahl brauen lassen: Das «Wädenswiler Kantonsrat Bier», gebraut von der Wädi-Brau-Huus AG in Wädenswil. Das Bier ist rund um den Zürichsee in verschiedenen Gaststätten und ausgesuchten Verkaufslökalen erhältlich - und schmeckt vorzüglich.



www.waedenswiler.ch

## Gewagt gesagt

**Erwin Flückiger, Chef der Feldschlösschen Brauerei,** muss sich etwas ausdenken, damit die Umsätze wieder steigen. Deshalb hat er sich im Ölgeschäft schlau gemacht. Denn als die Basler Zeitung von ihm in einem Interview wissen wollte, was Feldschlösschen unternimmt, um den sinkenden Ausstoss anzukurbeln, sagte er, «wir haben viele neue Biere in der Pipeline».

**Martin Wartmann, dem untriebigen Tausendsassa der Brauerszene und Erfinder des ltinger Klosterbräus,** ist jedes Mittel recht, für Bierumsatz zu sorgen. Wenn bei Vernissagen und anderen Anlässen nur Cüplis und Weisswein angeboten werden, verlangt er beim Personal freundlich ein Bier. Damit pflügt er dann durch die ganze Gesellschaft, das Bierglas gut sichtbar vor sich herschiebend, um da und dort ein Schwätzchen und ein Pröstchen zu placieren. «Wo haben Sie bloss das Bier her?», wird er dann von vielen gefragt, «das hätte ich auch lieber gehabt.» Wartmann schickt die Durstigen dann zum Servicepersonal, das alsbald emsig hin und her rennen muss.

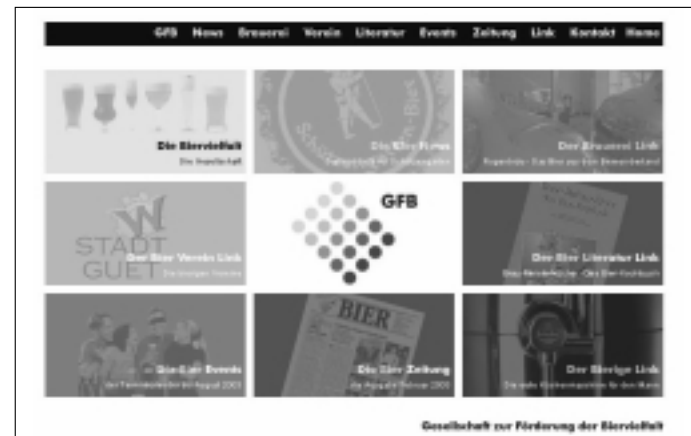
**Martina Gradmann, Redaktorin des GastroJournal,** ist dem Bier seit Jahren sehr zugetan.

Fast wöchentlich berichtet sie im Verbandsorgan der Schweizer Wirtinnen und Wirte über Bier. Um den Bierkonsum wieder anzukurbeln, propagierte sie neulich eine Imagewerbung für Schweizer Bier. Doch sei sie gewarnt: Denn genau diese Einheitswerbung hatte zu den seltsamen Zeiten des Bierkartells ein Einheitsbier hervorgebracht. Qualitativ zwar hervorragend, aber alles andere als vielfältig. Bevor wir sie zum GFB-Zwangsmittel erklären, wird sie an unser Sommerbierfest eingeladen, damit sie auf schöne Gedanken kommt.

**Pater Ambros vom Kloster Disentis** war viele Jahre «Gastpater» im Bündner Oberland. Jetzt ist er 86jährig und hat damit aufgehört. Nicht ganz klar ist, was ein Gastpater tut. Kommen die Gäste zu ihm, predigt er in Gasthäusern oder ist er Gast? Genaues weiss man nicht. Überliefert ist nur, dass er «einmal alle 85 Wirtschaften im Oberland besucht» hat, «jetzt aber nur noch die in Disentis und Umgebung», wie er der Hotel- und Tourismusrevue gestand. Wenn er pro Wirtschaft ein Vaterunser gebetet hat, wird er wohl in einer Woche fertig gewesen sein. Pro Wirtschaft ein Glas Bier hätte wahrscheinlich länger gedauert.

## GFB-Agenda

- |                       |   |
|-----------------------|---|
| 12. bis 15. Juni 2003 | Fête de la bière 2003, Ouchy-Lausanne, am Seeufer.                                    |
| 14. Juni, Samstag     | Mea-Tag 2003, Brauerei Kündig in Rietheim.  |
| 21. Juni, Samstag     | GFB-Junibummel zur Ledermanns Brauerei Herzbräu, Hombrechtikon.                       |
| 7. Juli, Montag       | ab 17 Uhr: Stamm im Restaurant Fédéral, Hauptbahnhof Zürich.                          |
| 4. August, Montag     | ab 17 Uhr: Stamm im Restaurant Fédéral, Hauptbahnhof Zürich.                          |
| 17. August, Sonntag   | ab 10 Uhr GFB-Sommerbierfest, Gemeinschaftszentrum Zürich-Seebach.                    |
| bis 24. August 2003   | 100 Jahre Saurer-Lastwagen, Ausstellung (mit Biertransportern!), Verkehrshaus Luzern. |
| 1. September, Montag  | ab 17 Uhr: Stamm im Restaurant Fédéral, Hauptbahnhof Zürich.                          |
| 6. Oktober, Montag    | ab 17 Uhr: Stamm im Restaurant Fédéral, Hauptbahnhof Zürich.                          |
| 3. November, Montag   | ab 17 Uhr: Stamm im Restaurant Fédéral, Hauptbahnhof Zürich.                          |



Bis zu 1000 Leute klicken monatlich unsere Website an. Kein Wunder bei der professionellen Gestaltung durch Webmaster Reto Rudolf.

www.biervielfalt.ch