



Frauenfeld ist wieder da!

Vor gut zehn Jahren war die GFB schon einmal in Frauenfeld. Es war ein grosser Erfolg. Nun führt uns der jährliche Brauereibesuch am Sechseläutenmontag wieder dorthin. Wir sind gespannt.



Acht Jahre lang war die Frauenfelder Actienbrauerei geschlossen. Kaum einer glaubte mehr daran, dass Braumeister Martin Wartmann seine Traditionsbrauerei einmal wieder in Betrieb setzen wird. Doch das Wunder geschah: Seit November letzten Jahres wird endlich wieder Bier gebraut und im dazugehörigen Restaurant Sternen gleich ausgeschenkt. Im Sortiment stehen ein helles und ein dunkles unfiltriertes Brauhausbier, ein Weissbier und das Honey Brown, von dem Vorkoster immer wieder schwärmen. GFB-Vizepräsident Toni Hutter muss die Brauerei und die im gleichen Haus befindliche Restaurantküche auf unser Kommen vorbereiten. Deshalb bittet er um Anmeldung. Siehe Talon!

Um 12.45 Uhr des Sechseläutenmontags (19. April 2004) versammeln sich jene GFB-Mitglieder und Gäste, die mit der Bahn kommen, im Hauptbahnhof am Kopf des Gleises 14. Und zwar mit gelöstem Billett! Gemeinsam besteigen wir dann den Zug und fahren nach Frauenfeld.

Um 14 Uhr beginnt im Schaland der Brau bei Bier und Bagel der Anlass. Der Braumeister oder der Brauer begrüsst uns und führt die

Gesellschaft durch die Brauerei. Anschliessend gibts eine Bierverkostung im Schaland. Und um 15.30 Uhr Imbiss (Bierwurst in Blätterteig, Salatgarnitur) in einem der Restauranträume. Die GFB offeriert alle Biere, offenes Mineral, Kaffee und den Imbiss; inbegriffen ist die Brauereiführung. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben also nur die Hin- und die Rückreise zu bezahlen.

Jeder und jede besorgt somit sein oder ihr Bahnbillett selber. Am besten reist man mit dem Zug IC 921 (Intercity) 13.07 Uhr ab Zürich-HB (Gleis 14) - oder ab Flughafen 13.18 Uhr - oder ab Winterthur 13.34 Uhr. Ankunft in Frauenfeld 13.45 Uhr. (Rückreise am späten Nachmittag oder Abend: individuell.)

Wer nicht mit dem Zug kommt, oder nicht weiss, wo das Brauhaus steht, wartet spätestens 13.45 Uhr am Bahnhof in Frauenfeld.

Brauhaus Frauenfeld, Hohenzornstrasse 2, 8500 Frauenfeld, Telefon 052 728 99 09. Fax 052 728 99 08 • office@brauhaus.ch • www.brauhaus.ch

Anmeldecoupon bis spätestens 10. April 2004 einsenden an: Toni Hutter, Am Fröschbach 53, 8117 Fällanden oder die Angaben mailen an: hutter@datacomm.ch

Bierspritzer

Post aus Bern

Als eine der letzten Amtshandlungen als Bundespräsident hat Pascal Couchepin, Vorsteher des Eidgenössischen Departements des Inneren, der GFB einen Brief geschrieben. Darin bittet er uns, an der Vernehmlassung zum Verordnungspaket des neuen Chemikalienrechts teilzunehmen. Der GFB-Vorstand hat Couchepins freundliche Anfrage diskutiert und eine Teilnahme grundsätzlich in Erwägung gezogen. Beim vertieften Studium der Vernehmlassungs-Unterlagen stellte sich jedoch heraus, dass das Thema sehr stark Chemie-lastig ist und die GFB aufgrund ihrer Werte mehr dem natürlichen Biere zuneigt. Deshalb sieht der GFB-Vorstand von einer Teilnahme ab. Macht ja nix, Pascal. Vielleicht ein ander Mal.

Geeicht

Beat Spälti von Stadtguet Winterthur empfiehlt zur Fasnachts-Eichung den «Höllentrunk». Und der geht so: 7,5 dl Starkbier, 2,5 dl Rum, Salz und Pfeffer. Alles verrühren und in Gläser füllen; auf jedes Glas eine mit Nescafé bestreute, unbehandelte Zitronenscheibe setzen. Kalt servieren. Hosen gut zubinden.

Gegen Erkältung

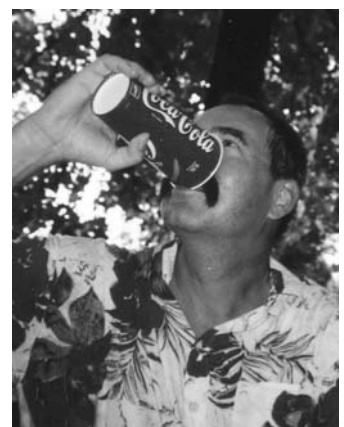
Glühwein. Grog. Was man mit Rotwein und Rum bewerkstelligen kann, gelingt auch mit Bier. Dazu eignet sich ein dunkles, karamelliges, malziges Bier. Es wird erwärmt, mit Honig, Zimt und Nelken gewürzt und warm getrunken. Nachher sofort ins Bett. Bald beginnt man tüchtig zu schwitzen und die kleine Erkältung verfliegt meist von selbst. Die Brasserie Franches Montagne, BFM, in Delémont JU, hat sogar ein Bier im Sortiment, nämlich das «La Dragonne», das die meisten Zutaten schon enthält; man muss es also bloss erwärmen, und schon hat man ein wunderbares «Glühbier». www.brasseriebfm.ch

Perlenkrug

Noch bis am 2. März schenkt die Brasserie Fédéral im Hauptbahnhof Zürich die Hopfenperle von Feldschlösschen im Steingutkrug aus. Wer diese Marketingidee entwickelt hat, ist zum Glück unbekannt. Denn am besten schmeckt die Hopfenperle noch immer aus einem ganz schlanken hohen und dünnwandigen Glas. Perle aus dem Krug? Das passt irgendwie nicht zusammen (Auch das Hopfenperlen-Glas, die Tulpe, ist keine Perle.).

Falscher Alarm

War es die Hitze? War es der Durst? War es Gruppendruck? Was war es bloss, das GFB-Vizepräsident Toni Hutter zum Coca-Cola hat greifen lassen? Vorbild für seine Kinder kann es nicht gewesen sein. Dann hätte er ja zum Mineral gegriffen. Konfrontiert mit dem Schnappschuss winkt Hutter ab: Es sei Bier drin gewesen, versichert er, die Bierbecher am Fest seien drum ausgegangen. Guter Toni, braver Mann.



From the South

Aus Australien erreichten die GFB kürzlich per Postkarte Besorgnis erregende Nachrichten von verschiedenen GFB-Mitgliedern. Fritz, Trudi und Werner Ledermann schrieben: «Rundum saufen sie nur Wein, im grössten Weinanbaugebiet Australiens. Doch wir halten standhaft dagegen! Wir testen sämtliche Biere, die wir auftreiben können. Noch hat

BOOTLEG BREWERY

Home Restaurant Brewery Gallery Order Form

An Oasis of Beer in a Desert of Wine

Situated in the heart of the Margaret River wine region Bootleg Brewery produces a wide range of multi-award winning naturally brewed boutique beers. Since being established in 1994 Bootleg has become one of the most popular tourist destinations in the South West, well known for its great beers, delicious lunches, picturesque setting and children's playground.

Open 7 days a week 10am to 4.30pm
Lunch 12pm to 3pm daily

Pusey Road, Willyabrup
Margaret River, 6285
Western Australia
P.O. Box 159
Dunsborough, 6281, Western Australia.
Telephone: 618-9755 6300
Facsimile: 618-9755 6318
email: enq@bootlegbrewery.com.au

**Rettung in Margaret River:
Eine Bier-Oase in einer Wüste von Wein.**

uns kein Winzer gedroht! Doch wer weiss...?» Und Eugen Hubschmid schickte verzweifelte Grüsse aus «Australiens Grosser Wein-Wüste». Gottseidank fand er eine Oase, eine kleine Brauerei mit angegliedertem Restaurant, die sich wacker halten kann. Wir sind erleichtert.

Friedenszeichen

Jeremy Cowan, ein junger Mikrobrauer aus Kalifornien braut jährlich etwa 20'000 Kisten «He-brew». Das tönt ein bisschen wie «hebräisch» - und soll es auch. Das He-brew ist nämlich ein koscheres Bier, das an vielen jüdischen Feiertagen, wenn besonders gross auf die Einhaltung der Speisegesetze geachtet wird, im jüdischen Haushalt hoch willkommen ist. Jeremy Cowan erobert jetzt auch die Ostküste, nämlich New York, wo sogar ein palästinensischer Ladenbesitzer in Manhattan das He-brew ins Sortiment aufnahm. Na also, geht doch!

Schmalspur

Die Diskussion um die alkoholreduzierten Biere reisst nicht ab. Entweder richtiges Bier oder keines, sagen die Geniesser. Wer fährt, trinkt nicht. Und wer trinkt, fährt nicht. Das gilt noch immer. Aber weil jetzt die Promillegrenze auf 0,5 sinkt, fürchten die Brauereien schwindenden Ausstoss. Deshalb reagieren sie mit alkoholarmen Bieren, damit man nach zwei Gläsern immer noch fahrtüchtig ist. Die Brauerei Unser Bier in Basel macht da aber nicht mit: «Wir brauen Bier für Geniesser und nicht für Autofahrer», liess Gründungsmitglied und Pressechef Istvan Akos kürzlich verlauten. Und versöhnlich fügte er hinzu: «Alkoholarmes Bier kann man zwar trinken, aber nicht geniessen.»

Rote Gefahr

Die USA sind überall die Grössten. Wehe, jemand wagt es aufzurücken. Uncle Sam schlägt gnadenlos zu. Das war schon mit den Hamburgern so: Unsere braven Hacktätschli wurden von McDonald's platt gemacht. Doch einen Hoffnungsschimmer gibt es noch: Die Tage sind gezählt an denen die USA Rekordhalter im Bierausstoss sind. Die Volksrepublik China holt nämlich mächtig auf und ist bereits auf Platz 2 der Weltrangliste. Hoffentlich sieht George W. Bush nicht rot.

Spiegelverkehrt

Weissbier, so behauptet das deutsche Nachrichtenmagazin «Der Spiegel» klugscheisserisch, Weissbier schmecke nach Nelken und Lakritz. Das komme daher, dass Weissbier bis zu viermal mehr natürliche Stoffe enthalte als ein gewöhnliches Pils. Zudem würde es vor allem in der Flasche vergoren, ähnlich dem Champagner, viel Hefe enthalten und wegen «aliphatischen Alkoholen» für Kater und Kopfschmerzen sorgen. Irgendwie hat der Spiegel da etwas verkehrt gemacht. Denn massgebend für den Geschmack des Weissbieres ist der Mundgeruch des Spiegelredakteurs - und für seinen Kater die gesoffene Menge.

Pralinenblond

Wädi-Bräu lanciert ein Premium-Bier, das «Blond» heissen soll. Die Idee ist wohl in der noblen Hotelfachschule ausgeheckt worden, die mit Wädi zusammenarbeiten will.

Ein noch nobleres Joint Venture ist Wädi-Bräu mit seinem Bierbrand eingegangen: Kein Geringerer als der weltberühmte Confiseur Sprüngli hat eine Praline-Creation auf der Basis des Wädibrands hergestellt. Excellent!

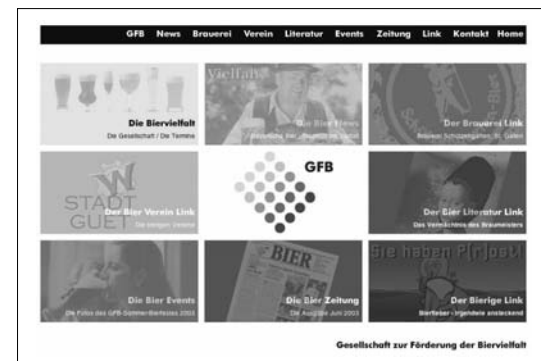
Weiter gebraut

Das ursprüngliche Back&Brau mit Lokalen in der halben Schweiz hat ausgebraut. Die Linde Oberstrass, wo am 14. März 2004 die GFB-GV stattfindet, besteht aber weiterhin als Franchising-Unternehmen. Und auch das Steinfels bleibt, wenngleich «nur» als Auffanggesellschaft der Steinfels AG mit 40 Angestellten. Dort braut jetzt Ralf Nicolussi aus Wien. Und der sucht einen Brauer, weil er allein die Arbeit kaum schafft. Auch ein Heimbrauer, der sein Hobby zum Beruf machen will, sei angenehm. Auskunft: Ralf Nicolussi 076 414 10 41. Oder ralfnicolussi@yahoo.com

Webmaster / Webmistress

Die GFB sucht für die Betreuung ihrer qualitativ recht ansprechenden Website - www.biervielfalt.ch - eine versierte Persönlichkeit. Unsere Website geniesst eine hohe Besuchsfrequenz, konnte aber aus unterschiedlichen Gründen in den letzten Monaten nicht mehr à jour gehalten werden.

Unserem neuen Webmaster oder unserer neuen Webmistress bieten wir selbstständiges Arbeiten in einem interessanten Umfeld. Als Gehalt können wir einmal jährlich ein fürstliches Abendessen für zwei Personen im Kreise des Vorstandes bieten. Interessentinnen und Interessenten melden sich beim Präsidenten der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt, GFB: Daniel Reuter, Postfach 6508, 8023 Zürich, Telefon 079 216 21 68, daniel.reuter@biervielfalt.ch



Ja, ja, ja! Ich/wir kommen am Sechseläuten-nachmittag, 19. April 2004, nach Frauenfeld!

Anzahl Personen: _____ Namen: _____

Jeder und jede besorgt sein oder ihr Bahnbillett selber. Die GFB übernimmt aber die Verpflegung in der Brauerei. Am besten reist man mit dem Zug IC 921 (Intercity) 13.07 Uhr ab Zürich-HB (Gleis 14) - oder ab Flughafen 13.18 Uhr - oder ab Winterthur 13.34 Uhr. Ankunft in Frauenfeld 13.45 Uhr. Wer nicht mit dem Zug kommt, oder nicht weiss, wo das Brauhaus ist, wartet spätestens 13.45 Uhr am Bahnhof in Frauenfeld. Adresse und Telefonnummer eines der Teilnehmer, damit allenfalls weitere Angaben durchgegeben werden können: _____

GFB-Agenda

- | | | |
|------------|-----------------------|--|
| 1. März | Montag, ab 17 Uhr: | Stamm im Restaurant Fédéral, Hauptbahnhof Zürich |
| 14. März | Sonntag, ab 10.30 Uhr | 10.30 h Brunch, 11.30 h GV der GFB, Taverne zur Linde, Zürich |
| 5. April | Montag, ab 17 Uhr: | Stamm im Restaurant Fédéral, Hauptbahnhof Zürich |
| 19. April | Sechseläutenmontag: | 13.07 Uhr Abfahrt ab HB Zürich: Besichtigung Brauhaus Frauenfeld |
| 3. Mai | Montag, ab 17 Uhr: | Stamm im Restaurant Fédéral, Hauptbahnhof Zürich |
| 7. Juni | Montag, ab 17 Uhr: | Stamm im Restaurant Fédéral, Hauptbahnhof Zürich |
| 12. Juni | Samstag: | GFB-Junibummel zur Brauerei Herzbräu, Hombrechtikon |
| 5. Juli | Montag, ab 17 Uhr: | Stamm im Restaurant Fédéral, Hauptbahnhof Zürich |
| 2. August | Montag, ab 17 Uhr: | Stamm im Restaurant Fédéral, Hauptbahnhof Zürich |
| 15. August | Sonntag, ab 9.30 Uhr | Sommerbierfest im Gemeinschaftszentrum Zürich-Seebach |