

BIER

Das Publikationsorgan der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt | Ausgabe Juni 2012



Gesellschaft zur Förderung
der Biervielfalt

www.biervielfalt.ch

PP:
CH-8600 Dübendorf
Sekretariat GFB Bahnhofstrasse 48 8600 Dübendorf



Daniel Reuter, Präsident GFB

Toller Jubiläums-Bummel

20 Jahre Herzbräu – das wird gefeiert!

Am Samstag, 23. Juni 2012 ist es wieder so weit: Die GFB bricht auf zum Junibummel. Diesmal wird es ganz speziell, denn unser Ziel, die Brauerei Herzbräu in Hombrechtikon feiert ihr 20-Jahr-Jubiläum!

Nach der Generalversammlung beginnt bekanntlich bald der Frühling. Und unser Gesellschaftsleben orientiert sich wieder nach aussen: Nach der Besichtigung der Brauerei Feldschlösschen, worüber in dieser Ausgabe berichtet wird, stehen Junibummel und Sommerbierfest wieder an.

Am bewährten Konzept des jährlichen Junibummels halten wir mit gutem Grund fest. Eine Teilnahme – am besten mit Wanderung vorab – lohnt sich und tut Leib und Seele gut.

Erfreulich: Das Sommerbierfest findet dieses Jahr wieder statt, und zwar am Sonntag, 19. August 2012 in der Ziegelhütte in Zürich-Schwamendingen. Der Vorstand hat sich mit dem Wirt, Stefan Tamò, geeinigt. Für uns Mitglieder gibt es bei der Administration eine Umstellung, dafür wird der Anlass für die breite Öffentlichkeit geöffnet werden. Und das kann nur in unserem ureigensten Sinne sein – der Förderung der Biervielfalt.

Zum Wohl!

Der heurige Junibummel steht ganz im Zeichen der Hombrechtikoner Brauerei Herzbräu unseres Vorstandsmitglieds Fritz Ledermann. Es fließt, brutzelt und fegt zur Erquickung von Kehle, Magen und Seele. Denn Herzbräu ist 20 Jahre alt geworden. Der verstorbene Vater Werner Ledermann war 1992 einer der ersten Mikrobrauer der Schweiz, der das Wagnis einging, den Grossbrauereien die Stirn zu bieten. Nach ihm versuchten es Hunderte – geblieben sind ein paar Dutzend. Sohn Fritz Ledermann führt den Erfolg seines Vaters weiter und baute ihn sogar noch aus. 20 Jahre: dieses Jubiläum macht unseren heurigen Bummel zum Top-Anlass! Vor der Brauerei Herzbräu in Hombrechtikon (Dändlikon) steht wieder ein Zelt mit Festbänken und lädt am Samstag, 23. Juni 2012, ab 16 Uhr zum vergnügten Sitzen und Verkosten. Bei Regenwetter trotzen wir unter dem Zeltdach. Offenes Hopfentau, Häxechrüz, Bärenmilch, Schwarzer Drache, Nachtschatten und ein Jubiläumsbier sind die sechs von Fritz Ledermann für uns gebrauten Spitzenbiere, für die manche Bummler kilometerlange Wanderungen unterneh-



Bei der Familie Ledermann kommen Geist, Seele und Kehle voll auf ihre Kosten.

men. Und am Grill steht wie immer Profi Max Wiesendanger, assistiert von Carmen Aeberli, die herrliche Grilladen herbeizubereiten, die von verschiedenen Salaten begleitet werden. Und selbstverständlich gibt's am Schluss Kuchen zum Kaffee. Ab 16 Uhr spielt die Bauernmusik Bubikon auf.

Gestartet wird der Junibummel (30 bis 40 Minuten gemütlich) wie jedes Jahr an der Bushaltestelle Hombrechtikon Post, die ab Bubikon mit dem Bus 880 erreicht wird.

Achtung: Beim Umsteigen von der S-Bahn in Bubikon auf den Bus muss man sich beeilen, sonst fährt der Bus ohne uns weg! Alles schon dagewesen!

Unverwüthliche Wandervogel

marschieren schon ab Bubikon (90 Minuten zügig); sie werden von einem neuen Bärenführer, nämlich Günther Stahl, ins Ziel geleitet. (Thomas Dähler ist diesmal verhindert.)

Selbstverständlich gibts ab Bushaltestelle Hombrechtikon Post auch einen Gratis-Taxidienst mit

Privatfahrzeugen für Personen, die nicht gut zu Fuss sind; bitte anmelden, siehe unten!

Sollte es aus Kübeln giessen, wird der Taxidienst ausgeweitet, sodass man trockenen Fusses ab Bushaltestelle Hombrechtikon Post bis zu Ledermanns Festhütte kommt. Das braucht dann aber ein bisschen Geduld. – Wer abends die Rückreise nicht zu Fuss machen will, nimmt unseren dann zur Verfügung stehenden Pendelbus (ab 18 Uhr; 12 Franken pro Nase) zum nächsten Bahnhof.

Eingeladen sind wie immer die GFB-Mitglieder und ihre Angehörigen und Freunde. Die GFB offeriert Bier, Brot, Salate und Dessert – alles selbstgemacht von der Familie Ledermann und ihren treuen Helfern! Und selbstverständlich Mineralwasser. Brauerbraten und Pouletschenkel vom Grill sind zum Selbstkostenpreis zu haben.

Damit am Samstag, 23. Juni 2012, Bauernbrot, Salatbuffet, Kühlschranks, Brauerbraten, Pouletschenkel und Sonderbus richtig organisiert werden können, muss GFB-Fähnrich Fritz Ledermann wissen, wie viele Leute ungefähr kommen. Bitte bei ihm anmelden bis spätestens 18. Juni 2012.

Familie Ledermann ist telefonisch erreichbar: 055 244 49 53. Oder per Mobiltelefon: 079 734 90 80. Oder per Mail: **fritz.ledermann@biervielfalt.ch**

So kommt man hin:

Rafz ab (S 5)	13.47 Uhr
Bülach ab	14.00 Uhr
Oerlikon ab	14.16 Uhr
Zürich HB ab	14.25 Uhr
Stadelhofen ab	14.28 Uhr
Uster ab	14.40 Uhr
Wetzikon ab	14.46 Uhr
Bubikon an	14.50 Uhr

Achtung: schnell umsteigen!

Bubikon ab (Bus 880)	14.55 Uhr
Hombrechtikon Post an	15.05 Uhr

Feldschlösschen setzt sich für Biervielfalt ein

Lernen und geniessen mit Bier

Die Brauerei Feldschlösschen hat am Sechseläutenmontag rund 60 GFB-Mitglieder in ihren Bann gezogen. Wir erhielten nicht nur Einblick in die Brauerei, sondern auch ins Marketing. Andrea Kennel berichtet.

Am 16. April 2012, dem Sächsilüte-Määntig, zog es die GFB nicht an den Zöifter-Umzug, sondern in den Kanton Aargau nach Rheinfelden. Dort besuchten rund 60 GFB-

Markus Brendel und Lisa Spielmann führten die GFB durch das Sudhaus, das wirklich wie eine Kathedrale wirkt. Im Maschinenraum, dessen neuste Kühlaggregate aus dem Jahre

erfahren wir in einem Film mehr über die Entstehungsgeschichte von Feldschlösschen, das von einem Brauer und einem Bauern zusammen gegründet wurde. Wie Bier hergestellt wird, hat die



Die GFB-Frauen und -Mannen liessen es sich in Rheinfelden so richtig gut gehen.

Mitglieder die grösste Brauerei der Schweiz: Feldschlösschen. Sie gehört zwar zur Carlsberg, braut aber im Schlösschen viele verschiedene Schweizer Biere.

1957 stammen, bestaunen wir die gewaltige Technik, die für so einen Grossbetrieb nötig ist. Nachdem am Modell die diversen Gebäude erklärt wurden,

GFB aufgrund ihrer vielen Brauereiführungen bereits ziemlich genau gelernt. Und sehr grosse Unterschiede gibt es da zwischen den Brauereien ja

eigentlich nicht. Umso lehrreicher waren die beiden speziellen Vorträge nach dem Rundgang. So erfuhren die Teilnehmenden vom «Brand Portfolio Director», Sabine Strehle, wie das Premium von Feldschlösschen entwickelt und vermarktet wurde. Dabei wurden die einzelnen Phasen des Marketings von der Ideenfindung bis hin zur Markteinführung erklärt.

Zum Marketing gab es ein paar kritische Fragen, denn offensichtlich zielt Feldschlösschen mit dem Premium bewusst auf einen jüngeren Markt. Es scheint, wie Sabine Strehle erläuterte, dass eine Mehrheit der Biertrinkenden lieber helles Lager als ein Spezialbier trinken.

Entsprechend richtet sich Feldschlösschen nach dem Markt aus. So stellt sich die Frage, wie weit eine Brauerei auch den Markt beeinflussen kann.

Hier erhielten die GFB-ler die Antwort, dass Feldschlösschen sich klar auch für Biervielfalt einsetzen will und daher auch vermehrt auf Spezialbiere setzt.

Der zweite Vortrag widmete sich dem Malz. Markus Brendel erklärte, wie Gerste gemälzt wird und wie helles Malz, Caramalz bis hin zu Röstmalz entstehen.

Damit man auch sehen respektive erleben konnte, wie die verschiedenen Malze sich trinken, wurden allen 60 Teilnehmenden je fünf Degustationsgläser aufgetischt. Unter Anleitung des Experten und Biersommeliers konnten die Farbe der Biere, der Geruch und dann der Geschmack beurteilt werden. Erstaunlich, dass man auf Grund des Geruches manchmal doch einen anderen Geschmack erwartet, vor allem, wenn man nicht weiss, welches Bier man im Glas hat. Für mich neu ist das Amber von Feldschlösschen, das mir recht gut gefällt.

Zum Abschluss gab es dann auch noch was Feines zu essen und diverse Biere zum Degustieren. Dank der grossen Auswahl von verschiedenen Bieren konnte dabei die Biervielfalt gelebt und genossen werden.

Dem Feldschlösschen sei ein Dank ausgesprochen für den interessanten Nachmittag und die offene Information.



© René Kammer

Sherry, Whisky, Bier

Der Welt berühmteste und beste Wein kommt aus Andalusien: der Sherry. Dieser Wein wird aerob, also mit Sauerstoffkontakt, in Eichenfässern gekellert. Ausgediente Sherryfässer werden nach England verschifft, wo sie für die Herstellung des berühmtesten gebrannten Wassers, nämlich des Whiskys, hoch begehrt sind. Der Sherrygeschmack in der Fasswand vermählt sich mit dem jungen Whisky zu einer ganz besonders gesuchten Note.

Doch das wird jetzt noch getoppt, denn in Whiskyfässern kann natürlich auch Bier gereift werden. Und das unternimmt nun das kleine Familienunternehmen «The Stillman's» in Gurmels FR. Sein Hauptgeschäftszweig ist der Import schottischen Whiskys.

Letztes Jahr hat die Firma aber ein neues Produkt kreiert, ein Schweizer Ale, ausgebaut im Whisky-Fass. Das Produkt heisst «Darach Mòr», übersetzt: alte Eiche. Das Rohbier wird nach den Vorstellungen der Stillman's von der Brauerei Haldemann in Sugiez produziert. Damit werden dann unterschiedliche Whiskyfässer befüllt, worin das Rohbier unterschiedlich lange reifen muss, bis es sich mit den

harmonischen Aromen des Whiskys vermählt hat. Bezugsquelle: info@stillman.ch.

40 Jahre Sammeln

Gambrinus, der Verein der Schweizer Sammler von Brauereiartikeln ist seit 40 Jahren aktiv. 1972 spannten ein paar unentwegte Sammler von Biertellern, -etiketten, -gläsern, -flaschen, -krügen, -schildern, -dosen, -pins usw. zusammen und gründeten einen Verein.

Die Mitglieder treffen sich regelmässig zum Gedankenaustausch zu Brauereibesichtigungen und natürlich um Sammelstücke untereinander auszutauschen. Unter den Mitgliedern gibt es solche, die mittlerweile ein halbes Museum zusammengesammelt haben.

GFB-Vizepräsident Toni Hutter ist aktiver Gambrinus-Sammler und kann Interessenten mit Rat und Tat beistehen.

www.bier.ch/deu/gambrinus.html

Agenda

4. Juni 2012	Montag ab 17 Uhr: Stammtisch Brasserie Fédéral, Hauptbahnhof Zürich
23. Juni 2012	Junibummel zur Brauerei Herzbräu in Hombrechtikon. Mit Sonderprogramm 20 Jahre Herzbräu! Details im Blatt.
2. Juli 2012	Montag ab 17 Uhr: Stammtisch Brasserie Fédéral, Hauptbahnhof Zürich
6. August 2012	Montag ab 17 Uhr: Stammtisch Brasserie Fédéral, Hauptbahnhof Zürich
19. August 2012	Sonntag ab 10 Uhr: Sommerbierfest in der Ziegelhütte Schwamendingen. Details folgen.
3. September 2012	Montag ab 17 Uhr: Stammtisch Brasserie Fédéral, Hauptbahnhof Zürich
1. Oktober 2012	Montag ab 17 Uhr: Stammtisch Brasserie Fédéral, Hauptbahnhof Zürich
14. Oktober 2012	Sonntag ab 11 Uhr: Frühschoppen Oktoberfest Bauschänzli
21. Oktober 2012	Sonntag ab 11 Uhr: Frühschoppen Oktoberfest Bauschänzli
28. Oktober 2012	Sonntag ab 11 Uhr: Frühschoppen Oktoberfest Bauschänzli
4. November 2012	Sonntag ab 11 Uhr: Frühschoppen Oktoberfest Bauschänzli
5. November 2012	Montag ab 17 Uhr: Stammtisch Brasserie Fédéral, Hauptbahnhof Zürich
11. November 2012	Sonntag ab 11 Uhr: Frühschoppen Oktoberfest Bauschänzli
3. Dezember 2012	Montag ab 17 Uhr: Stammtisch Brasserie Fédéral, Hauptbahnhof Zürich

Impressum:

BIER

Das offizielle Publikationsorgan der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt, GFB

Auflage: 520 Expl.

Herausgeber: Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt, Zürich

Redaktion: Hartmuth Attenhofer, hartmuth.attenhofer (at) biervielfalt.ch

Realisation: www.ivanguarini.com

Druck: Ropress, Zürich

Anzeigen: Hartmuth Attenhofer, hartmuth.attenhofer (at) biervielfalt.ch

www.biervielfalt.ch

PC-Konto 80-35862-5

Erscheint vierteljährlich in Deutsch

Drachensprung

Da hört man immer wieder, die Deutschen würden bestes Bier brauen. Vergleicht man die Export- und Importzahlen zwischen der Schweiz und unserem nördlichen Nachbar, könnte das hinhalten. Denn die paar Tropfen Schweizer Bier, die nach Norden fließen, sind gegenüber den Tanklastzügen in der Gegenrichtung kein Vergleich.

Das könnte sich aber ändern. Denn kürzlich erhielt Fritz Ledemanns Herzbräu eine Anfrage aus Frankfurt. Eine gewisse Anja Müller hat sich bei Fritz Ledermann nach seinem Drachensprung erkundigt, weil dies «das Beste» sei. Woher sie von Ledermanns Top-Bier wusste, bleibt ihr Geheimnis.

Jedenfalls orderte sie gleich «ein paar Kisten» Drachensprung. Wer nun denkt, Fritz wäre vollbeladen nach Frankfurt am Main gefahren, irrt. Denn die Frau Müller will einen «Fahrer auf einen Sprung in die Schweiz» schicken, der in Hombrechtikon die wertvolle Ware holt und nach Frankfurt karrt. Mal sehen, ob was draus wird...



Leserbrief

BIER; März 2012, «Etikettenschwindel mit ZüriBier»

Die Geschichte mit den Etikettenschwindlern habe ich natürlich mit Interesse gelesen! Diesen «Titel» hat man mir und meinem Ittinger ja über Jahre und mit viel Inbrunst verliehen. Obwohl ich immer und immer wieder, in der «Bier-Zeit» auf den Etiketten, in Gesprächen und Führungen das Netzwerk von Kartause, Hopfen, Know-How, Rezept und Heineken erzählte.

Es ging damals halt nach der Aussage, die man Einstein zuschreibt, als er über Erfinder sprach: Zuerst werden sie ausgelacht, dann ignoriert, nachher kopiert und beklaugt bevor man sie bekämpft.

Es hat mich amüsiert, als ich jetzt diese alte Unterstellung meiner «Freunde aus der Kampfzeit» in Ihrem Fachblatt wieder auffinde. Es kam der Verdacht auf, dass der Schreiber seit mindestens 10 Jahren nicht mehr in der Kartause war.

Ich erlaube mir, das richtigzustellen:

Für 1 Hektoliter Lagerbier braucht es etwa 200 bis 250 Gramm Hopfenblüten. Im Ittinger hat es beinahe das Doppelte drin, also rund 400 bis 500 Gramm. Aufgeteilt auf die Sorten Perle und Hallertauer Aroma Tradition. Wann wie viel von welchem bleibt Geheimnis.

In der Kartause Ittingen, unübersehbar, mächtig, eindrücklich, direkt vor den Klostermauern, wachsen an einer Weitspannanlage auf zwei Hektaren an vielen tausend Hopfenstöcken bis zu 5000 Kilo Hopfenblüten. Es ist eine der grössten – wenn nicht die grösste – Hopfenanlagen der Schweiz. Exklusiv fürs Ittinger.

Mit viel Hopfen und Malz **Martin Wartmann**

Anzeige

RESTAURANT BAUSCHÄNZLI



Geniessen Sie die Biergarten-Saison

bei abwechslungsreichen Sonntagsfrühschoppen-Konzerten & Tanzmusik.
Grosse Auswahl an köstlichen Speisen und Getränken.

Restaurant Bauschänzli
Stadthausquai 2
8001 Zürich
Tel: 044 212 49 19



Öffnungszeiten:
täglich bei schönem Wetter
von 11:00 - 23:00 Uhr
www.bauschaenzli.ch