

BIER

Das Publikationsorgan der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt | Ausgabe Juni 2013



Gesellschaft zur Förderung
der Biervielfalt

www.biervielfalt.ch

PP
CH-8600 Dübendorf
Sekretariat GFB Bahnhofsstrasse 48 8600 Dübendorf



Daniel Reuter, Präsident GFB

Wenn die Leute von der GFB auf «Wallfahrt» sind, spielt das Wetter (fast) immer mit. So reiste bei Sonnenschein eine wackere Schar nach Schwanden, um bei Adler Bräu reinzuschauen. Und nun steht – bei jeder Witterung – der Juni-Bummel an. Einige Wanderfreudige mehr könnte es vertragen, denn Bärenführer Thomas Dähler wird uns wie immer zielstrebig nach Dändlikon leiten. Und schliesslich: Das schönste an den Sommerferien ist deren Ende, denn dann sehen wir uns wieder in der Ziegelhütte in Zürich-Schwamendingen zum Sommerbierfest.

Bundespräsident Ueli Maurer hat den Goldenen Bierorden «Ad gloriam cerevisiae» erhalten. Darüber freut sich die GFB, denn damit dürfte unser Anliegen im Bundesrat definitiv angekommen sein. Und mein Auftritt als Präsident der GFB im «Gastro Journal» (Nr. 17, 25. April 2013) hat bis über den Gotthard Wellen geschlagen. Ich erhielt eine umfassende Bierkarte vom Hotel Forni in Airolo. Weiter so, liebes Gastgewerbe! Und wie immer – **Prost!**

Lauter Glarner Höhepunkte

9000 Hektoliter vom Feinsten

Wenn die GFB auf Reisen geht, bleibt kein Bauch leer und keine Kehle trocken. Und dazu gibt's profunde Einblicke ins Brauereiwesen. Im April ging's ins Glarnerland. Toni Hutter hat für BIER das Erlebte aufgeschrieben.

Als die Brauerei Adlerbräu im Glarnerland zum Besuch eingeladen hatte, ging ein Ruck durch die GFB-Mitgliedschaft. Über 60 Leute machten sich am Sechseläutenmontag, 15. April 2013, bei schönstem Wetter auf den Weg. Kurz nach Mittag traf man sich vor der Brasserie Fédéral im Hauptbahnhof Zürich, wo sich einige am Tresen noch für die lange Reise mit einem Gerstensaft stärkten. Aber das war wie Wasser in den Rhein schütten, denn was im glarnerischen Schwanden geboten wurde, war vom Allerfeinsten. Doch der Reihe nach: Mit dem Zug ging's über Ziegelbrücke nach Schwanden GL und auf einem kurzen Fussmarsch am Zusammenfluss von Linth und Sernf vorbei zur schon von weitem sichtbaren Brauerei. Vorbei auch am Restaurant Schwimmbad, wo im Innenhof noch das alte Kühlschiff der Brauerei steht.

Vor der Brauerei wurde die muntere Gesellschaft von Brauereibesitzer Roland Oeschger empfangen; er führt zusammen mit Ruth Oeschger die Brauerei. Ebenso Spalier standen Braumeister David Sigrist und Brauer Thilo Schaal.



Geschäftsführer Roland Oeschger bei der Führung seiner schmucken Brauerei.

Nachdem alle mit einer Werbemütze ausgestattet waren, ging es dann auf die Besichtigungstour. Nachstehend ein paar Informationen, die auf der kurzweiligen Tour abgegeben wurden:

- Jährlicher Ausstoss 9000 Hektoliter
- Jede Woche werden an einem oder zwei Tagen jeweils etwa drei bis fünf Sude zu je 64 Hektolitern gebraut, also knapp 160 Sude im Jahr

- Abgefüllt wird wöchentlich ein Mal, mit 6000 Flaschen pro Stunde – und das bis über 30'000 Flaschen pro Tag
- Die Brauerei besteht seit 185 Jahren.

Die Degustation der Glarner Adlerbiere stellte die Gesellschaft vollkommen zufrieden und entlockte reihenweise höchste Lobgesänge. Manche schworen, dass sie fürderhin allüberall nach Adlerbieren verlangen würden, damit der Jahresausstoss auf 10'000 Hektoliter ansteigen möge. Nach der kurzweiligen

und sehr spannenden Führung öffnete der Brauereigasthof Adler extra für die GFB seine Türen, um sie mit dem traditionellen Imbiss zu verköstigen. Doch was heisst da Imbiss! Aufgetischt wurde das glarnerischste alles Glarnerischen, nämlich Chalberwurst! Genauer: das immer an der Glarner Landsgemeinde in der ganzen Stadt servierte Landsgemeindemenu, bestehend aus einer weissen, heissen Kalbswurst (nicht grilliert und nicht gebraten!) an weisser Zwiebelsauce mit Kartoffelstock und Zwetschgenkompott. Und zum Dessert gab's die unübertrefflichen Pastetenbeggeli, Blätterteig-Küchlein mit Mandel- und Zwetschgenfüllung. Dazu die vorzüglichen Adlerbiere. Ein kulinarischer Hochgenuss der Sonderklasse. Biere, Kaffee und Mineralwasser wurden von der Brauerei offeriert. Ganz herzlichen Dank!



Bei «Adlers» wurden Kehle und Gaumen ganz ordentlich verwöhnt.

Der Sommer kommt

Unser Sommerbierfest ist aufgegleist. Im Garten des Restaurants Ziegelhütte in Zürich-Schwamendingen wird am Sonntag, 18. August 2013 eine Tradition wieder aufgenommen: Wir werden uns wieder an den «Eigenbieren» laben können. Nämlich das Schwarze von Fritz Ledermann und das Rauchbier von Andrea Kennel. Der Vorstand bemüht sich, auch ein paar Flaschen der Winterthurer Spezialitäten von Yvonne und Peter Dürsteler offerieren zu können.

Bei den Coupons kommen wir dem Wunsch vieler letztjähriger Teilnehmer nach und stückeln die Bons neu auf 5 Franken (bisher 1 Franken). Der Wirt hat zugesagt, dass es bei Abgabe der Bons Herausgeld gibt.

Zum einundzwanzigsten Mal!

Zu Herzbräu passt auch Schinken

Am Samstag, 29. Juni 2013, ist es wieder so weit, die GFB bricht auf zum Junibummel. Zwei Neuerungen: Abmarsch eine halbe Stunde später; und Beinschinken statt Grilladen.

Wie immer im Juni drängt es die GFB ins Grüne. Der traditionelle Junibummel zu Fritz Ledermanns Brauerei Herzbräu in Hombrechtikon (Dändlikon) steht an. Die Teilnehmenden können wählen: 90 oder 35 oder 2 Minuten Wanderzeit – und wählen können sie aus fünf Bieren, die Fritz Ledermann braut. Abmarsch ab Bubikon (90 min.) und Hombrechtikon Post (35 min.) ist heuer eine halbe Stunde später. Das gilt auch für jene, die es mit Wandern nicht so am Hut haben. Sie werden eine halbe Stunde später als üblich abgeholt (siehe Schluss des Artikels).

Hochgenüsse aus Küche und Brauerei

Vor der Brauerei Herzbräu steht wieder ein Zelt mit Festbänken und lädt am Samstag, 29. Juni 2013, ab 16 Uhr zum vergnügten Sitzen und Verkosten. Bei Regenwetter trotzen wir unter dem Zeltdach. Offenes Hopfentau, Häxchrüz, Bärenmilch und Schwarzer Drache sind die von Fritz Ledermann für uns gebrauten Spitzenbiere, für die manche GFB-Mitglieder kilometerlange Wanderungen unternehmen. Dazu kommen zwei Spezialbiere: «Nachtschatten», ein fränkisches Rauchbier, und «Schwarzer Pirat», ein englisches Stout. Zusammen also serviert uns Fritz Ledermann sechs verschiedene Biere aus seiner Brauerei! Und etwas Warmes für den Bauch gibt es auch: Ein währschafter Beinschinken und Fleischkäse aus dem Ofen mit Händöpfelsalat und verschiedene andere Salate. Und selbstverständlich gibt's am

Schluss Kuchen zum Kaffee. Für Schinken und Fleischkäse, von beidem eine ordentliche Scheibe, braucht die GFB 13 Franken pro Portion; alles andere geht auf Kasse GFB.

Bummeln, Marschieren oder Fahren

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!

Unverwüsthliche Wandervögel marschieren schon ab Bubikon (90 Minuten zügig); sie werden von unserem Bärenführer Thomas Dähler ins Ziel geleitet.

Selbstverständlich gibt's 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.

Wenn alle da sind, spielen die «Lützelsee-Musikanten» mit Böhmischem-Mährischer Polkamusik auf. – 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.

Damit am Samstag, 29. Juni 2013, Bauernbrot, Salatbuffet, Kühlschranks, Beinschinken und Autotransporte richtig organisiert werden können, muss GFB-Fähnrich Fritz Ledermann wissen, wie viele Leute ungefähr kommen. Bitte bei ihm **anmelden bis spätestens 26. Juni 2013**. 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:

(Neuer Fahrplan!)

Rafz ab (S 5)	14.17 Uhr
Bülach ab	14.30 Uhr
Oerlikon ab	14.46 Uhr
Zürich HB ab	14.55 Uhr
Stadelhofen ab	14.58 Uhr
Uster ab	15.10 Uhr
Wetzikon ab	15.16 Uhr
Bubikon an	15.20 Uhr

Achtung: schnell umsteigen!

Bubikon ab (Bus 880)	15.25 Uhr
Hombrechtikon Post an	15.35 Uhr

Kirchenbier.

Helvetiens älteste Brauerei ist jene im Kloster St. Gallen. Die Pläne existieren. Auch fand man ein Reglement, wie viel Bier die Mönche täglich zugute hatten. Es waren fünf Liter. Der Abt bekam etwas mehr. Geschadet hat das ihnen nicht, denn es sind wunderbare Gesänge und tiefgründige Schriften von ihnen überliefert.



An diese alte Tradition erinnern sich mehr und mehr Leute, indem sie in ehemaligen Klöstern und Komtureien beginnen, Bier zu brauen. Neuerdings versucht die Kulturstiftung Komturei Tobel, Thurgau, mit viel Idealismus und tatkräftig, der Komturei wieder Leben einzuhauchen. Sei es durch kulturelle Veranstaltungen, bauliche, substanzerhaltende Massnahmen oder seit vergangener Herbst nun auch mit Hilfe eines feinen Amber-Biers. Zusammen mit der Brauerei Locher wurde ein edles und ausgewogen-würziges Amber-Bier mit eigenen Zutaten auf den Markt gezaubert. Sinn und Zweck des Biers ist, ausser dass es gut

zu schmecken hat, mit dem Erlös die kulturellen Projekte der Stiftung Komturei zu fördern. Dies hilft entscheidend mit, diesen historisch wertvollen Ort wieder mit Leben zu füllen und zu erhalten. Die Lancierung des Biers erfolgte im vergangenen September in Weinfeldern und war ein voller Erfolg. Bereits haben es einige Zürcher Wirte, und Intercomestibles führt es.

www.komturei.ch
www.intercomestibles.ch

Alkoholfrei.

Die Eidgenössische Lebensmittelverordnung weiss genau, was Bier ist. «Bier ist ein Getränk, das aus Trinkwasser, Malz, Hopfen, Hefe, Kohlensäure und Alkohol besteht.» Somit ist klar: Fehlt einer dieser Bestandteile oder enthält das Getränk einen weiteren Bestandteil, dann ist das Getränk kein Bier. «Alkoholfreies Bier» ist also sprachlich ein Oxymoron, ein innerer Widerspruch wie «Hassliebe», «Stummer Schrei» oder «Offenes Geheimnis». Bier ohne Alkohol ist keines. Aber seien wir ehrlich: Bier ohne Alkohol kann auch sehr gut schmecken. Das gilt ganz besonders für Autofahrer. Nach 5 bis 8 Dezilitern alkoholfreiem Bier kann keiner mehr

Ihre Werbung hier

BIER wird von über 500 Leserinnen und Lesern genutzt. Nicht irgendwelche, sondern Fachleuten in Sachen Bier. Denn GFB-Mitglieder sind wählerisch beim Trinken und sie schätzen Nischenprodukte genauso wie den «Durstlöscher». GFB-Mitglieder sind belesen und reisen gerne zum Bier. Das ideale Umfeld für Ihre Werbung.

Bier erscheint vier bis fünf Mal jährlich vierfarbig, Auflage 500.

Technische Anforderungen:

Druckvorlagen: massrichtiges pdf-file – falls mit Bildern:
Auflösung 300 dpi.

Preise in CHF:

Format	einmalig	zweimalig	dreimalig	viermalig
1/1 Seite 191 x 262 mm	640	570	500	430
1/2 Seite 191 x 128 mm	360	320	280	240
1/4 Seite 93 x 128 mm	200	180	160	140
1/8 Seite 191 x 27,5 mm	130	120	110	100

Senden Sie Ihren Auftrag an hartmuth.attenhofer@biervielfalt.ch

ordentlich fahren. Die Grenze von 0,5 Promille im Blut ist dann in der Regel überschritten. Also darum sagen wir es hier in aller Deutlichkeit: Wer «alkoholfreies Bier» trinkt, beweist als Autofahrer Verantwortungsbewusstsein. Bravo.

Agenda

29. Juni 2013	Junibummel zum Herzbräu, Hombrechtikon. Details im Blatt.
1. Juli 2013	Montag ab 17 Uhr: Stammtisch Brasserie Fédéral, Hauptbahnhof Zürich
5. August 2013	Montag ab 17 Uhr: Stammtisch Brasserie Fédéral, Hauptbahnhof Zürich
18. August 2013	Sonntag ab 10 Uhr: Sommerbierfest in der Ziegelhütte Schwamendingen . Details folgen.
2. September 2013	Montag ab 17 Uhr: Stammtisch Brasserie Fédéral, Hauptbahnhof Zürich
21. bis 23. September 2013	Samstag bis Montag: Unterländer Biertage (www.biertage-unterland.ch)
7. Oktober 2013	Montag ab 17 Uhr: Stammtisch Brasserie Fédéral, Hauptbahnhof Zürich
13. Oktober 2013	Sonntag ab 11 Uhr: Frühschoppen Oktoberfest auf dem Bauschänzli
20. Oktober 2013	Sonntag ab 11 Uhr: Frühschoppen Oktoberfest auf dem Bauschänzli
27. Oktober 2013	Sonntag ab 11 Uhr: Frühschoppen Oktoberfest auf dem Bauschänzli
3. November 2013	Sonntag ab 11 Uhr: Frühschoppen Oktoberfest auf dem Bauschänzli
4. November 2013	Montag ab 17 Uhr: Stammtisch Brasserie Fédéral, Hauptbahnhof Zürich
2. Dezember 2013	Montag ab 17 Uhr: Stammtisch Brasserie Fédéral, Hauptbahnhof Zürich

Impressum:

BIER

Das offizielle Publikationsorgan der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt, GFB

Auflage: 500 Expl.

Herausgeber: Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt, Zürich

Redaktion: Hartmuth Attenhofer, hartmuth.attenhofer@biervielfalt.ch

Realisation: www.ivanguarini.com

Druck: Ropress, Zürich

Anzeigen: Hartmuth Attenhofer, hartmuth.attenhofer@biervielfalt.ch

www.biervielfalt.ch

PC-Konto 80-35862-5

Erscheint vierteljährlich in Deutsch

Bierfreunde.

Bier verbindet. Das weiss man. Politiker sitzen nach geschlagener Debatte beim Bier zusammen und lassen es sich wohl sein. Am 19. April 2013 war es wieder einmal so weit. Im Hauptbahnhof Zürich verlieh der Schweizer Brauerei-Verband den Goldenen Orden «Ad gloriam cerevisiae» an Bundespräsident Ueli Maurer. Von den wichtigsten Teilnehmern (neben 150 weiteren Wichtigen) wurden zwecks historischer Dokumentation Fotos erstellt. Von links nach rechts: GFB-Präsident Daniel Reuter (EVP), der neu erkorene Ordensträger, Bundespräsident Ueli Maurer (SVP) und GFB-Generalsekretär Hartmuth Attenhofer (SP).



Anzeige

RESTAURANT BAUSCHÄNZLI, ZÜRICH'S SOMMERINSEL



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