

# BIER



Gesellschaft zur Förderung  
der Biervielfalt

www.biervielfalt.ch

Das Publikationsorgan der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt | Ausgabe Juni 2018

P.P.  
8048 Zürich  
ROPPRESS, Baslerstrasse 106, Postfach 1304, 8048 Zürich



Daniel Reuter, Präsident GFB

**Unsere beherrliche Arbeit zur Förderung der Biervielfalt trägt reiche Früchte:** So hat die «NZZ am Sonntag» vom 22. April 2018 eine umfangreiche Sonderbeilage «Bier von hier» herausgegeben. Dass natürlich Präsident und Generalsekretär unserer GFB dabei vorgestellt worden sind, ist ja bereits der Ehre genug. Aber auch die weiteren auf der einen Seite vorgestellten Fachleute gehören zur GFB, und zwar Nationalrat und Brauer Alois Gmür sowie Gemeinderat und Buchautor Matthias Wiesmann. Fazit 1: Die GFB ist gut vernetzt.

**Am Vorabend des Tags des Schweizer Bieres** haben Präsident und Generalsekretär die GFB bei der Ordensverleihung Ad Gloriam Cerevisiae des Schweizer Brauerei-Verbandes SBV vertreten. Dabei kam es zu guten Gesprächen. Fazit 2: Die GFB ist bei den Fachleuten bekannt und wird als unabhängige und unbestechliche Gesellschaft wahr- und ernstgenommen.

**Bald sind wir als GFB unterwegs,** und zwar mit dem Juni-Bummel zur Herzbräu von Fritz Ledermann in Dändlikon (Hombrechtikon). Dieses Mal amtiert der Präsident als Bärenführer. Wir hoffen auf wackeren Zuspruch. Fazit 3: Die GFB pflegt Geselligkeit und ist sportlich unterwegs. Und darum wie immer: Zum Wohl!

Sechseläuten-Ausflug vom 16. April 2018 zum Rugenbräu

## Mit dem Tell auf ein Bier

Die GFB-Bildungsreise führte ins wolkenverhangene Matten bei Interlaken BE. Statt der Sonne erwärmte das sonnige Gemüt des Rugenbräu-Experten die Bierfreunde. Vorstandsmitglied Carole Gröflin berichtet.

«Suivez le bœuf», gibt René «Schnadi» Schneider den Befehl. Er ist einer der drei Experten, welche die 60 GFB-Gäste in die Geschichte und den Betrieb der Rugenbräu einweihen. In den Augen des 72-Jährigen blitzen Schalk, Charme und Vorfreude auf. Er ist im Waldhotel Unspunnen aufgewachsen, wenige Meter von der Brauerei entfernt. In der Region ist er bestens bekannt: Während 17 Jahren mimte «Schnadi» den Nationalhelden Wilhelm Tell an den Tellspielen in Interlaken. Schneider läuft los und seine Gruppe folgt ihm in den Keller. Dieser ist mit Fässern gesäumt. In sieben Metern unter dem Erdboden lagern aber keine Bierflaschen, sondern edle Brände. Etwa der Single Malt Whisky Classic, der mindestens fünf Jahre in Oloroso-Sherry-Fässern heranreift. Oder der Swiss Mountain Single Malt Whisky «43», der während sicherlich vier Jahren in echten Eichenfässern lagert.

### Nur 50 Prozent Bier

«Die Brauerei Rugenbräu füllt jährlich 80 000 Hektoliter Getränke ab», berichtet Schneider. Doch nur die Hälfte davon ist Bier. Hinzu kommen Mineralwasser, Wein und Spirituosen



Profunde Infos von René «Schnadi» Schneider (links): Den 60 munteren GFB-Ausflüglern gefällt es bei der Rugenbrauerei in Interlaken.

wie Whisky, Gin und Bierbrand. Letztere drei Produkte werden von Schneider im Felsenkeller dann auch zur Degustation gereicht. Am «43» wird genippt, der Swiss Crystal Gin wird verköstigt, der Fleur de Bière d'Interlaken versucht und zuletzt der Swiss Mountain Whisky Liqueur genossen. «Der Likör kommt vor allem bei Frauen gut an», verrät Schneider. Später wird er beim Abendessen allen als Zugabe zur Vanilleglace bestens schmecken. Weiter geht die Führung an der Bier-Flaschenabfüllerei vorbei. «Wo sind die Frauen?», ruft Schneider in die Runde. Dann zeigt er auf eine wenig spektakuläre Maschine: «Schaut

her, das ist unser Sixpack-Automat.» Hier werden Sechserpack-Pakete gepackt. Der Rentner weiss, wie er sein Publikum unterhalten kann. Die Brauerei hat Kapazitäten, um 12 000 Flaschen pro Stunde abzufüllen.

### Mit schöner Sicht

Dann wird das Bijou gezeigt: Die kupfernen Bottiche im Sudhaus. «Das Beste hier drinnen ist die Aussicht», sagt Schneider und macht einen Schritt ans Fenster. Und das stimmt: Von hier lässt sich der Blick prima über Interlaken schweifen. Spitzbübisch meint er allerdings, wieso die Sicht so toll ist: links im Wald ist nämlich

das berühmte Hotel Unspunnen zu sehen – sein ehemaliges Zuhause. Immer wieder macht René Schneider auf seiner Tour Stopp und unterbreitet seinen Zuhörern wichtige Fakten: 750 Tonnen Malz wird pro Jahr in der Brauerei verbraucht. Der Treber, der beim Bierbrauen anfällt, wird an Bauern der Region gereicht. Zuletzt wird die Bier-Palette von Rugenbräu erläutert: Das alkoholfreie Bier sowie das Mischgetränk Mountain Twister, das Amber Oberland Premium mit Karamell in der Maische

gebraut, das Lager hell, das Spezial hell und dunkel, die Alpenperle mit 30 Prozent Maisanteil und das trübe Zwickel. Nach so vielen Infos hat nicht nur der Redner Durst bekommen. In der Gnuss-Wält, dem Shop im Besucherzentrum, gibt's eine Erfrischung, bevor es über die Strasse ins Brauistübli geht. Dort wird gegrillte Haxe mit Tatar-Honig-Senfsauce oder Champignon im Bierteig-Mantel serviert – und selbstredend Gerstensaft von Rugenbräu. Ein genussvoller Abschluss eines heiteren Ausfluges ins Berner Oberland.



Foto: René Kämer

Eine Haxe wie aus dem Bilderbuch: das macht satt und Freude. Die weite Reise wurde mit gutem Essen belohnt und wurde rundum gelobt.

## Kassemacher



Foto: ZVG

GFB-Kassier Guido De Martin

An der GFB-Generalversammlung vom 4. März 2018 wurde bekannt, dass der ehemalige Kassier aus gesundheitlichen Gründen leider per sofort zurücktreten musste. Der Vorstand hat sich daraufhin in der Mitgliedschaft umgesehen und wurde fündig: Neuer Kassier der GFB ist per sofort der Diplom-Buchhalter Guido De Martin (51). Der Vorstand hat Guido De Martin einstimmig gewählt und ins Amt eingesetzt (sog. Kooptation bzw. Zuwahl). Dieses Vorgehen des Vorstandes war vonnöten, damit die Rechnungen bezahlt werden können. Die Generalversammlung 2019 wird Guido De Martin näher kennenlernen und ihn dann auch noch «ordentlich» wählen können.

## ProtoWeb

Das Protokoll der GFB-Generalversammlung vom 4. März 2018 verzeichnet sämtliche gefassten Beschlüsse. Sie gelten ab sofort – und mindestens bis zur nächsten GV. Abgenommen wird das Protokoll von der nächsten GV von den anwesenden Mitgliedern. Und damit diese das Protokoll in Kenntnis sämtlicher Fakten genehmigen können, ist es auf der GFB-Website samt Rechnung und Revisionsbericht einsehbar: <http://www.biervielfalt.ch/>

## Velobier

Man weiss es längst: Die Trend-Setzer in Sachen Bierbrauen weder in Tschechien



Foto: Eugen Hubschmied

noch in Bayern, sondern in Amerika. Auch in Sachen Biertransport ist Amerika den Europäern voraus. Um schneller und näher beim Kunden zu sein, greifen trendige Bierverkäufer zu immer quirligeren Methoden. Diese mobile Bier-Ausschankanlage kurvt in Manhattan, New York City, herum. Gesehen und fotografiert hat sie 2017 GFB-Mitglied Eugen Hubschmied.

# Die Besten

Das beste Schwarzbier, das man zurzeit in der Schweiz trinken kann, ist das von GFB-Vorstandsmitglied Fritz Ledermann. Das konnte man neulich schon im BIER lesen – und jetzt steht es im offiziellen Buch über den 1. Swiss Beer Award, «Die besten Schweizer Biere». Fritz Ledermann hat mit seinem «Drachebier» die Silbermedaille geholt. Für Gold hats aus lapidaren Gründen (Etikette) nicht gereicht. Fritz macht aber in zwei Jahren beim 2. Swiss Beer Award wieder mit. Der Swiss Beer Award hat zum Ziel, die schweizerische Braulandschaft mit ihrer immensen Biervielfalt und Qualität der breiten Öffentlichkeit bekannt zu machen. Wer die anderen 174 Medaillen geholt hat, wird im Buch «Die

besten Schweizer Biere» dargestellt. Für Laien wie Fachleute interessant sind die wettbewerbsrelevanten Angaben. Man liest die Details zu Farbe, Geschmack, Schaumkonsistenz, Harmonie, Aromen usw. Auch über Stammwürze, Alkoholgehalt und Bittereinheiten bekommt man wichtige Angaben. Dass der Test seriös ist, zeigen die Beteiligten: In Zusammenarbeit mit der Labor Veritas AG, Zürich, und der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW) sowie rund 40 verdienten Sensorikern und Bier-Sommeliers, darunter welche von der GFB, hat die blinde und unabhängige Bewertung der eingereichten Biere (Laboranalyse und Sensorik) unter der Ägide des Schweizer Brauerei-Verbands stattgefunden.



## Die Besten Schweizer Biere

Die Testresultate der 175 Gold- und Silbermedaillen-Gewinner des 1. Swiss Beer Award  
1. Auflage 2018  
492 Seiten, 16,3 x 21,4 cm, gebunden, Softcover  
Mit 326 Abbildungen  
ISBN 978-3-85932-910-2  
CHF 39.—

## Impressum

### BIER

Das offizielle Publikationsorgan der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt, GFB

Auflage: 485 Expl.

Herausgeber: Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt, Zürich  
[www.biervielfalt.ch](http://www.biervielfalt.ch)

Redaktion: Hartmuth Attenhofer,  
[hartmuth.attenhofer\(at\)biervielfalt.ch](mailto:hartmuth.attenhofer(at)biervielfalt.ch)

Layout, Druck, Versand: Ropress, Zürich

Anzeigen: Hartmuth Attenhofer,  
[hartmuth.attenhofer\(at\)biervielfalt.ch](mailto:hartmuth.attenhofer(at)biervielfalt.ch)

[www.biervielfalt.ch](http://www.biervielfalt.ch)

PC-Konto 80-35862-5

Erscheint vierteljährlich in Deutsch



GFB und Herzbräu setzten vor 26 Jahren den Craft-Beer-Trend

# Kraft-Bier vom Feinsten

Den Craft-Beer-Trend (Kraft-Bier-Entwicklung) in Reinkultur geniessen die wahren Kenner seit 26 Jahren in Hombrechtikon: Nämlich am Junibummel, der zur Herzbräu-Brauerei führt. GFB-Fähnrich Fritz Ledermann kredenzt am 23. Juni 2018 seine Braukunst.



Foto: René Kammer

Der Ansturm zum Junibummel ist jeweils gewaltig. Aber es reicht immer für alle. Und Platz hat es auch genug. Bier auch.

Alle Welt trinkt Craft Beer. Das freut die GFB. Denn zum Credo unserer Gesellschaft gehört seit 26 Jahren die Förderung von vielen kleinen und diversen Brauereien. Und die können logischerweise nicht industriell brauen, sondern sie machen das handwerklich. Sie brauen «Craft beer», wie der Amerikaner sagt. Frei übersetzt: Kraft-Bier, denn für handwerkliches Brauen braucht es kräftige Arme ...  
Seit 26 Jahren frönt die GFB

dem Kraft-Bier-Trend anlässlich des Junibummels, der heuer am 23. Juni 2018 durchgeführt wird. Zum Programm gehören: Echte «Craft-Biere», also handwerklich gebraute Biere der Sonderklasse, fabelhafte Grilladen, ein reiches Salatbuffet und ein ebensolches Kuchenbuffet erleben die vom Wandern und Spazieren ermatteten GFB-Mitglieder.  
Es gibt zwei Marschvarianten. Erstens der Kleine Bummel (30 Minuten): Gestartet wird er wie

jedes Jahr an der Bushaltestelle «Hombrechtikon, Post», die ab Bubikon mit dem Bus 880 erreicht wird. Abmarsch ist um 13:25 Uhr. 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!

Zweitens, der Grosse Bummel: Unverwüstliche Wandervögel marschieren schon ab Bubikon (knapp 90 Minuten); sie werden diesmal von unserem Präsidenten, Daniel Reuter, ins Ziel geleitet. Abmarsch ab Bahnhof Bubikon um 12:35 Uhr.

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 giesen, wird der Taxidienst ausgeweitet, sodass man trockenen Fusses ab Bushaltestelle Hombrechtikon Post bis zu Ledermanns Festzelt 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.

## Sieben auf einen Streich mit Silber

Vor der Brauerei Herzbräu in Dändlikon steht wieder ein Zelt mit Festbänken und lädt am Samstag, 23. Juni 2018, ab 14:00 Uhr zum vergnügten Sitzen und Verkosten. Bei Regenwetter unter dem Zeltdach. Und das sind die von Fritz Ledermann für uns gebrauten Spitzenbiere, für die manche GFB-Mitglieder kilometerlange Wanderungen unternehmen: Allen voran steht natürlich das schwarze Drachenbier auf der Getränkekarte. Mit diesem Bier hat Fritz Ledermann am Schweizer Bier-Oscar Silber geholt! Dazu kommen seine Traditionsbiere Hopfentaubell hell offen, Häxechrüz dunkelblond und Bäremilch amber. Für Genussfreude sorgen dann noch zwei bis drei Sondersude, die uns überraschen sollen.



Foto: René Kammer

## Interkantonal

Etwas Warmes für den Bauch gibt es auch: Grilleur Max Wiesendanger und Carmen Aeberli, die uns schon zum 16. Mal kulinarisch verwöhnen, kredenzen uns einen interkantonalen «Aargauer Braten mit Appenzeller Marinade». Und dazu gibt's verschiedene Salate. Selbstverständlich wird am Schluss Ku-

Kleine Wanderung 0:30 h	<b>So kommt man hin</b>	Grosse Wanderung 1:20 h
12:40 Uhr	Zürich HB ab mit S15	12:10 Uhr
12:43 Uhr	Stadelhofen ab mit S15	12:13 Uhr
12:55 Uhr	Uster ab mit S15	12:25 Uhr
13:01 Uhr	Wetzikon ab mit S15	12:31 Uhr
13:05 Uhr	Bubikon an	12:35 Uhr
Umsteigen		Abmarsch
13:11 Uhr	Bubikon ab mit Bus 880	
13:22 Uhr	Hombrechtikon Post an	
Abmarsch		
13:52 Uhr	Dändlikon zu Fuss an	13:55 Uhr



Foto: René Kammer

Obwohl am Junibummel 2017 ein paar Unverbesserliche hemmungslos Cola und Wasser in sich hineinschütteten, artete der Nachmittag nicht aus.

chen zum Kaffee gereicht. Für den Braten braucht die GFB 14 Franken pro Portion; alles andere geht auf Kasse GFB. Zur Unterhaltung spielen die bewährten Lützelsee-Musikanten auf. 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, 23. Juni 2018, Bauernbrot, Salatbuffet, Kühlschrank, Braten und Autotransporte richtig organisiert werden können, muss GFB-Fähnrich Fritz Ledermann wissen, wie viele Leute ungefähr kommen. Bitte bei ihm anmelden bis spätestens 20. Juni 2018. Familie Ledermann ist telefonisch erreichbar: 055 244 22 86. Oder per Mobiltelefon: 079 734 90 80. Oder per Mail: fritz.ledermann@biervielfalt.ch

## Biermuseum Lozärn

Aus der Leuchtenstadt am Vierwaldstättersee kommt die frohe Kunde, dass dort baldigst ein veritables Biermuseum entstehen soll. Treibende Kraft dahinter ist Eckhard Schwöbel, diplomerter Braumeister und (Mit-)Inhaber dreier Luzerner Restaurants, darunter die Rathaus-Brauerei direkt an der Reuss; gezapft werden die im Haus gebrauten Spezialbiere. Eine von Schwöbels Leidenschaften ist neben dem Brauen das Sammeln. Er hat seine Sammelstücke zurzeit noch eingestellt. Eine ganze Scheune voll. Im Herbst sollen aber etliche interessante Exponate öffentlich besichtigt werden können. Es sind vorab Werkzeuge, Arbeitsgeräte und andere Gegenstände, die in früheren Zeiten in Brauereien eingesetzt wurden. Im Restaurant Stadtkeller am Sternenplatz in der Altstadt werden im oberen Ge-



Foto: zvg

Braumeister Reinhard Knispel prüft das künftige Museumsbier.

schoch Räume für das Luzerner Biermuseum hergerichtet. Im Herbst soll bereits die Eröffnung sein. Das Bier im Restaurant Stadtkeller wird übrigens ebenfalls in der Rathaus-Brauerei gebraut. Braumeister ist der Münchner Reinhard Knispel.

Die Würze gelangt über eine Pipeline durch die halbe Altstadt vom Rathaus unter der Strasse hindurch zum Stadtkeller, wo es in den Gär- und Lagertanks gereift wird. Für die Museumsbesucher wird das Bier schliesslich in die oberen Etagen gepumpt.

## Nostro vagone

Wer Bahn fährt, hat mehr von der Biervielfalt. Im Speisewagen (vagone ristorante) der SBB (FFS) werden neuerdings verschiedene Biere von regionalen Schweizer Brauereien ausgeschenkt. Das Angebot wechselt ständig. Eine Übersicht über die aktuellen Biere ist nur im Speisewagen ersichtlich. Fahrt mehr Bahn, wollen uns die SBB damit sagen. Neulich traf man auf ein Tessiner Bier (birra). Und zwar das La Nostra (Das Unsrige) von der Birrificio Ticinese (Tessiner Brauhaus) San Martino, die in Stabio im südlichsten Zipfel der Schweiz steht. Seit zwei Jahren gehört die Kleinbrauerei zum Sanktgaller Schützengarten. Als «naturale della casa» ist La Nostra neben drei anderen, darunter ein «La Helles» eines der Spezialbiere der Birrificio San Martino.



Foto: zvg

## Agenda

<b>1./2. Juni 2018</b>	<b>Freitag/Samstag: Baselbieter Biermarkt, Ziegelhof Liestal</b>
<b>2. Juni 2018</b>	<b>Samstag, 9 bis 17 Uhr: Thuner Heimbrau-Club stellt seine Mitglieder auf dem Thuner Rathausplatz vor. <a href="http://www.uetendorfer.ch">www.uetendorfer.ch</a>, <a href="http://www.straettligenbier.ch">www.straettligenbier.ch</a>, <a href="http://www.haxli.ch">www.haxli.ch</a></b>
<b>14. Juni 2018</b>	<b>Donnerstag, ab 18 Uhr: Craft Beer Festival, Talacker 30, Zürich</b>
<b>23. Juni 2018</b>	<b>Samstag: Junibummel zum Herzbräu in Hombrechtikon. Einladung im Blatt.</b>
<b>19. August 2018</b>	<b>Sonntag: Sommerbierfest der GFB. Einladung folgt.</b>
<b>24./25. August 2018</b>	<b>Freitag/Samstag: Basler Biermarkt (<a href="http://www.baslerbiermarkt.ch">www.baslerbiermarkt.ch</a>)</b>
<b>14./15. September 2018</b>	<b>Freitag/Samstag: Craft-Beer-Festival Zürich (<a href="http://craftbeerfestivalzurich.ch/">http://craftbeerfestivalzurich.ch/</a>)</b>
<b>21./22. September 2018</b>	<b>Freitag/Samstag: 20 Jahre Unser Bier, Gundeli, Basel <a href="http://www.unser-bier.ch">www.unser-bier.ch</a></b>
<b>14., 21., 28. Okt. und 4. Nov.</b>	<b>Sonntage: Frühschoppen am Oktoberfest 2018 auf dem Bauschänzli in Zürich</b>
<b>3./4. November 2018</b>	<b>Samstag/Sonntag: Unterländer Biertage (<a href="http://www.biertage-unterland.ch">www.biertage-unterland.ch</a>)</b>
	<b>Und sowieso: Jeden ersten Montag des Monats kann man sich ab 17 Uhr zum Umtrunk am GFB-Stammtisch in der Brasserie Fédéral im Hauptbahnhof Zürich treffen. (<a href="http://www.brasserie-federal.ch">www.brasserie-federal.ch</a>)</b>

**Lehrstück.** Aldi geht runter. Lidl zieht nach. Coop überlegt es sich noch. Migros interessiert's nicht. Worum es geht? Es geht um den Ladenpreis für das Feldschlösschen Original. Das in der Büchse. Feldschlösschen kämpft mit Dumpingpreisen um Marktpositionen. Mikrobrauer kämpfen mit Ideen um Kunden.