

BIER



Publikationsorgan der
Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt

Präsident: Daniel Reuter, Postfach 6508, 8023 Zürich
Redaktion: Hartmuth Attenhofer, h.attenhofer@bluewin.ch

Realisation: YuCheen PhotoGraphics
yu.cheen@bluewin.ch

Juni 2004
<http://www.biervielfalt.ch>

Daniel Reuter,
Präsident GFB



Zum Wohl!

Das neue Vereinsjahr nach unserer Generalversammlung hat fulminant begonnen. Bier ist ein Thema, das zischt und zieht. Rund 50 Mitglieder pilgerten unter der kundigen Führung von Vizepräsident Toni Hutter nach Frauenfeld, um sich über das dort hergestellte Bier kundig machen zu lassen.

Auf der politischen Ebene mischen einige unserer Mitglieder das Thema Bier neu auf. Ein Rauschen ging durch den Blätterwald, denn es war ein historisches Ereignis zu vermelden: Seit dem 5. Mai 2004 wird der Gemeinderat von drei GFB-Mitgliedern geführt. Der Präsident und die beiden Vizepräsidenten gehören gleichwohl verschiedenen Parteien an.

Dazu kommt, dass seit 3. Mai 2004 unserer rühriger Generalsekretär zum zweiten Vizepräsidenten des Kantonsrates gewählt worden ist. Das macht Freude - und Werbung für unsere Sache, welche wir mit unseren bescheidenen finanziellen Mittel niemals bezahlen könnten.

Laut Artikel 9 der GFB-Statuten sind die Mitglieder «gehalten, sich gegenseitig zu achten und sich zuzuprosten, sich der masslosen und sinnlosen Völlerei zu enthalten und in der Öffentlichkeit eine gute Falle zu machen.» Das ist von den Mitgliedern, welche zu präsidial-parlamentarischen Würden gelangt sind, zu erwarten, wie von allen anderen auch. Ich gratuliere allen zur Wahl - und wünsche gutes Gedeihen für die GFB auf allen Ebenen. Bis bald zum Wohl!

Gut geführt: Martin Wartmann (rechts, neben Daniel Reuter) versteht es, spannend zu erzählen. Und GFB-Mitglieder sind gute Zuhörer und Geniesser.



Bei einem Glas «Brauhaus hell» lauschte ein halbes Hundert GFB-Ausflügler gespannt den geschichtlichen und biertechnologischen Ausführungen von Martin Wartmann. Er hat 1975 die Verantwortung für die Brauerei übernommen, die von seinen Vorfahren gegründet worden war. Die Idee der alten Klosterbrauereien, die in den gleichen Räumen Brot und Bier herstellten, wurde in eine neuzeitliche Form umgesetzt und sichtbar gemacht. Nach einem kurzen Abenteuer mit Back&Brau 1989 bis 1996 wurde die «Actienbrauerei Frauenfeld» wie-

der aktiv. Und seit Ende 2003 wird in diesem Haus wieder gebraut. In der modernen hochpräzisen Microbrauerei entstehen seither unter der Leitung des Tiroler Braumeisters Christof Caks regelmässig tollste Biere. Die 500-Liter-Anlage der Firma Schulz aus Bamberg läuft praktisch vollautomatisch: es könnten im Tag theoretisch drei Sude gebraut werden; ein Sud dauert nur sechs Stunden.

Bevor die muntere Gesellschaft zur Verpflegung schreiten musste, durfte sie in zwei Gruppen den Betrieb besichtigen. Einen topmodernen überschaubaren Betrieb hatten die wenigsten schon einmal gesehen. Umso interessanter war das gezeigte. Zurzeit werden ständig vier verschiedene Biere gebraut: «Brauhaus Hell», «Brauhaus Schwarz», «Brauhaus Honey Brown Ale» und «Brauhaus Hefe-Weissbier hell». Und wie es sich für eine richtige Brauereibesichtigung gehört, wurde natürlich auch verkostet.

Spendierfreudiges Brauhaus

Unter fachkundiger Anleitung des Braumeisters Christof Caks und Martin Wartmann tat sich den Teilnehmenden die grosse Welt der feinen Biere auf. Auge, Nase und Gaumen wurden von den Frauenfelder Bieren umschmeichelt. Davon angeregt, wechselte man in den hohen Gasträum des ehemaligen Sudhauses zum Imbiss. Die GFB offerierte allen Anwesenden Wurstweggen mit Salat; das Bier wurde verdankenswerterweise während der ganzen Zeit der Veranstaltung durch das Brauhaus offeriert. Um 18 Uhr machte man sich



Fotos: Toni Hutter

BIER

Um 18 Uhr machte man sich auf den Nachhauseweg, wohlbepackt mit einem Abschiedsgeschenk, eine schwarze Mütze mit einem aufwendig gestickten Emblem der Brauerei sowie eine Flasche hell mit einer speziellen Etikette «GFB-Extra 19. 4. 2004».

GFB-Vizepräsident und Reiseorganisator Toni Hutter, der übrigens stolzer Besitzer einer Frauenfeld-Aktie ist, schmeckte vor allem das Schwarz- und das Weissbier ausgezeichnet: «Die Biere sind einwandfrei und ohne Fehl und Tadel», stellte er befriedigt fest. Und darin wurde er von allen Teilnehmenden kräftig bestätigt.

Brauhaus Bierreise

Über die Homepage www.brauhaus.ch kann man sich anmelden für die Brauhaus Bier-Reise 2004.

Dieser **Tagesausflug vom 21. August 2004** führt in die blühenden Hopfengärten in Tettngang/Bodensee und kostet 95 Franken.

Am 5. Juni 2004 findet die erste Generalversammlung statt. Es wird über eine Aktienkapitalerhöhung abgestimmt werden. Die Aktien sind zurzeit aber knapp und man legt rund 800 Franken dafür hin.

10. Junibummel. Und wieder bequem!

Zum zehnten Mal strömt die GFB zum Junibummel nach Hombrechtikon in die Herzbräu-Brauerei der Familie Ledermann. Der Allwetter-Ausflug eignet sich auch für Familien.



Der letztjährige Versuch mit einem professionellen Grilleur ist auf ein sehr gutes Echo gestossen. Gegen 50 Leute waren da und liessen sich von Chefgrilleur Max Wiesendanger den saftigen Braten und die schmackhaften Pouletschenkel servieren. Dazu mundeten das selbstgebackene Brot von Trudi Ledermann und die vielen bunten Salate ihrer Helferinnen ganz hervorragend. Das wird nun wiederholt! Auch die vielen ganz hervorragenden Biere von Werner und Fritz Ledermann sind eben gebraut worden und stehen bereit. (Auch Minerals gibt's selbstverständlich). Und auch der Ballonwettbewerb mit tollen Preisen findet wieder statt.

Diesmal ist der Junibummel am Samstag, 12. Juni 2004. Bei jedem Wetter, denn in Ledermanns Refugium steht neben dem Schalander auch ein wetterfestes Zelt. Wer gut zu Fuss ist, zieht mit Thomas Dähler ab Bahnhof Bubikon los nach Dändlikon (Hombrechtikon) und braucht dafür rund 90 Minuten. Die einfachere Variante (knapp 40 Minuten) startet in Hombrechtikon Post, das ab Bubikon mit dem Bus 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 vorgekommen! Selbstverständlich gibts ab Bushaltestelle in Hombrechtikon Post auch ei-



nen Gratis-Taxidienst für Personen, die nicht gut zu Fuss sind; bitte anmelden, siehe unten!

Sollte es aus Kübeln giessen, wird ein Spezialbus organisiert, der uns ab Bushaltestelle in Hombrechtikon bis zu Ledermanns Garten fährt. Rückreise individuell oder mit Pendelbus (ab 19 Uhr; 10 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 Trudi, Werner und Fritz Ledermann! Und selbstverständlich Mineralwasser. Poulet und Braten, köstlich zubereitet von Chefgrilleur Max Wiesendanger sind am Platz zum Selbstkostenpreis zu haben. Wer dennoch eigenes Grillgut mitbringt, findet Platz auf einem separaten Grill.

Damit Bauernbrot, Salatbuffet, Kühlschrank, Poulet, Braten, Grill und Sonderbus richtig organisiert werden können, muss GFB-Fähnrich Fritz Ledermann wissen, wie viele Leute ungefähr mitkommen.

Bitte telefonisch bei ihm anmelden bis spätestens 8. Juni 2004. Familie Ledermann ist telefonisch erreichbar: 055 244 49 53. Oder per Handy: 079 734 90 80. Oder per Mail: fritz.ledermann@biervielfalt.ch

So kommt man hin:

Rafz, S 5 ab 13:47
Bülach ab 14:00
Oerlikon ab 14:17
Zürich HB ab 14:26
Stadelhofen ab 14:28
Uster ab 14:40
Wetzikon ab 14:46
Bubikon an 14:50

Achtung: schnell umsteigen!

Bubikon, Bus 880 ab 14:55
Post Hombrechtikon an 15:02

Weit geflogen!

Am letztjährigen Junibummel stiegen gegen 100 Ballone in die Luft. Von den angehefteten Karten kamen sieben zurück. **Am weitesten flog der Ballon von Hartmuth Attenhofer, nämlich bis Trient in Italien.** Er gewann damit ein Grillset, spendiert von Max Wiesendanger (Pan-Gas). **Ebenfalls nach Italien, nämlich bis Oga nel bosco, Valdisotto, trug es den Ballon von Monika Brenner.** Sie gewinnt damit einen Harass Bier, spendiert von Ledermanns Herzbräu-Brauerei. **Bis Arosa flog der Ballon von Sandra Stöckli,** die sich damit einen Bierkrug ergatterte. Auf Platz 4 folgt Hans Meier, dessen Ballon auf dem Nenzingerberg (2000 m.ü.M.) in Österreich gefunden wurde. Platz 5: Urs Niederhäuser (gefunden in Nesslau). Platz 6: Beatrice Hotz (Grabs). Platz 7: Ivo Züger, dessen Ballon nach wenigen Metern in einem Baum hängen blieb. Den Preisstiftern sei hiermit herzlich gedankt. Auch dieses Jahr wird der Ballonwettbewerb durchgeführt.

Wetter-Fest: im Schatten oder notfalls im Trockenen lässt es sich gut Festen.

Das Bierumvirat

Die drei höchsten Stadtzürcher sind alle Mitglied der GFB. Dies hat der Gemeinderat (Parlament, Legislative) von Zürich anfangs Mai so beschlossen. Das ist der Öffentlichkeit nicht verborgen geblieben, wie der Weltpresse entnommen werden konnte. Hier unser GFB-Communiqué:



Mit Freude, Stolz und Hoffnung nimmt die Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt, GFB, zur Kenntnis, dass der Gemeinderat der Stadt Zürich drei GFB-Mitglieder in sein Präsidium gewählt hat. Mit Marcel Knörr (FDP) als Präsident, Peter Stähli-Barth (SP) als erster Vizepräsident und Christopher Vohdin (SVP) als zweiter Vizepräsident ist das seltene Ereignis eingetreten, dass das Gemeinderatspräsidium sich fest in der Hand der GFB befindet.

Bier ist grenzenlos

Die GFB ist hoch erfreut, dass mit dieser Wahl offenbar wird, dass Bier über alle Parteigrenzen hinweg Gemeinsamkeiten fördert. Sie ist stolz darauf, dass das Parlament der Stadt Zürich den Ge-



Peter Stähli-Barth (links), Marcel Knörr (mitte) und Christopher Vohdin (rechts), das neue GFB-Triumvirat der Stadt Zürich protest sich nach erfolgreich überstandener Wahl zu.

meinsinn stiftenden Biergenuss erkannt hat. Die GFB ist denn auch voller Hoffnung, dass dieses vom Präsidium ausgehende Zeichen die Politik des Gemeinderates im angelaufenen Legislaturjahr mitprägen möge.

Die GFB gratuliert den drei Gewählten und wünscht ihnen ein erspriessliches gemeinsames Präsidialjahr.

Foto: alexandra.roder@20minuten

Beitrag: immer noch tief!

Seit Jahren beschliesst die Generalversammlung der GFB, den Jahresbeitrag in alter Tiefe zu belassen.

Herzige 30 Franken pro Einzelmitglied!

Für jedes weitere im gleichen Haushalt lebende Mitglied sind nur 10 Franken fällig.

Kollektivmitglieder zahlen 150 Franken.

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.

Allen, die aufrunden, spricht Kassier Peter Stirnemann wie gewohnt jetzt schon seinen herzlichen Dank aus.



Website wieder à jour!

Nach einem Unterbruch ist unsere Website www.biervielfalt wieder jederzeit aktuell. Mark Schmid, unser neuer Webmaster hat die Sache fest im Griff. Unsere Website fällt in der grossen Masse der Bier-Websites dadurch aus, dass sie vollkommen neutral ist, also sich keiner Biermarke verpflichten muss. Auf unser Credo «Biervielfalt» kann man sich eben verlassen!

Herzlichen Dank an Mark Schmid.

GFB-Agenda

3. – 6. Juni	Grosses Sommerbierfest in Lausanne Ouchy
7. Juni	Montag, ab 17 Uhr: Stamm im Restaurant Fédéral, HB Zürich
12. Juni	Samstag, GFB-Junibummel zur Brauerei Herzbräu, Hombrechtikon
5. Juli	Montag, ab 17 Uhr: Stamm im Restaurant Fédéral, HB Zürich
6. Juli	Dienstag, 18 Uhr: Retraite über GFB-Zukunft (Auskunft und Anmeldung bei Präsident Daniel Reuter)
2. August	Montag, ab 17 Uhr: Stamm im Restaurant Fédéral, HB Zürich
13. – 15. August	Bier- und Hopfenfest Unterstammheim
15. August	Sonntag, ab 9.30 Uhr GFB-Sommerbierfest im Gemeinschaftszentrum Zürich-Seebach (Einladung folgt)
6. September	Montag, ab 17 Uhr: Stamm im Restaurant Fédéral, HB Zürich
1. November	Montag, ab 17 Uhr: Stamm im Restaurant Fédéral, HB Zürich
6. Dezember	Montag, ab 17 Uhr: Stamm im Restaurant Fédéral, HB Zürich
3. Januar 2005	Montag, ab 17 Uhr: Stamm im Restaurant Fédéral, HB Zürich

Glatte GV

Rund 80 Mitglieder und Gäste besuchten im März die GFB-Generalversammlung mit einem reichhaltigen Brunch. Bei 15400 Franken Einnahmen und 13800 Franken Einnahmen resultierte im letzten Jahr ein Rückschlag von 1600 Franken. Das zurückgetretene Vorstandsmitglied Reto Rudolf wurde noch nicht ersetzt; der übrige Vorstand einstimmig wiedergewählt: Daniel Reuter, Präsident; Toni Hutter, Vizepräsident; Hartmuth Attenhofer, Generalsekretär; Peter Stirnemann, Kassier; Fritz Ledermann, Fähnrich; Thomas Dähler, Adressverwalter. Revisor ist Viktor Scheiner. Über Sinn, Zweck und Zukunft der GFB will sich der Vorstand mit Interessierten Mitgliedern zu einer Retraite treffen (siehe Agenda).

Tut-anch-Ueli

Die Basler Brauerei Fischerstube hat in Zusammenarbeit mit der Brauerei Lasser in Lörrach just zur grossen Tut-anch-Amun-Ausstellung ein Dattelbier kreiert. Es wird unter dem Namen Tut-anch-Ueli in 75 Basler Restaurants ausgeschrieben. Von den alten Ägyptern weiss man, dass bei ihnen Bier ein wichtiges Grundnahrungsmittel war. Ob allerdings Tut-anch-Amun ein grosser Biertrinker war, scheint fraglich, wurde er doch nur gerade 18 Jahre alt.

Pipelinebier

Im neuen Dock E des Flughafens Zürich wird an sechs Standorten (Bars, Restaurants) Bier ausgeschrieben. Heineken halt, aber auch Ittinger Klosterbräu. Das Bier wird in fünf 1000-Liter-Tanks gekühlt und bereitgehalten. Von da gelang es über eine bis zu 400 Meter lange Pipeline zu den Zapfsäulen. (Ein solches Pipelinesystem aus Glasröhren hat schon im alten Zürcher Bahnhofbuffet bestanden; es ist beim Umbau durch ein anderes Röhrensystem ersetzt worden.) Auch in dem im nächsten Herbst zu eröffnenden Airside Center am Flughafen wird Pipelinebier aus den Zapfhähnen fliessen, nachdem es über 15 Höhenmeter und ein

paar Hundert Streckenmeter überwunden hat.

Herzbier

An der Wisconsin University in Madison, USA, haben Forscher herausgefunden, dass ein grosses Glas Guinness pro Tag gut fürs Herz ist. Dies haben sie anlässlich des Jahreskongresses der American Heart Association in Orlando, Florida, bekannt gegeben. Dunkles Bier enthalte mehr Polyphenole als helles Bier, weshalb das Blut der Dunkelbiertrinker flatter durch die Adern rausche. Bewiesen haben das die Forscher an Hunden. Wau.

Merz wills wissen

Der neue Bundesrat Hans-Rudolf Merz hat die GFB freundlich angefragt, was wir von der geplanten Biersteuer(Erhöhung) halten. Wir sollen uns doch bitteschön bis Ende Mai an der breit angelegten Vernehmlassung beteiligen. Tun wir, Herr Bundesrat! So viel können wir Ihnen jetzt schon sagen: Warum fällt euch in Bern eigentlich nur eine Biersteuer ein, warum keine Weinsteuer? Offenbar weiss man in Bundesbern, dass die Freundinnen und Freunde der Biervielfalt ehrliche Steuerzahler sind, die dem darbenenden Staat gerne aushelfen. Beim Wein ists umgekehrt: der wird nicht besteuert, sondern subventioniert ...

Züri hell

Alfred Antonietti aus Benken/SG ist Mitinitiator von «Zürich hell», einem Premiumbier, das dieser Tage auf dem Markt erscheint. Auf der Etikette ist das Zürcher Grossmünster abgebildet. Der Hopfen kommt aus Unterstammheim; gebraut wird bei Sonnenbräu in Rebstein. Zu kaufen ist das Bier bei Hauslieferdienst Schatt & Schärer AG, Wannwis 154, 8124 Maur/ZH 01 980 28 28.

Züri trüb

Das alle vier Jahre stattfindende ZüriFäscht, zu dem an drei Tagen gegen eine Million Menschen die Stadt und ihre Events besuchen, verpasst auch diesmal eine tolle Chance. Die Organisatoren haben

kein grosses Gespür für die Biervielfalt und überlassen den gesamten Biermarkt mit Exklusivverträgen einem oder ein paar wenigen Grossbrauereien. Das sind trübe Aussichten für die vielen Kleinbrauereien und die Dutzenden von Mikrobrauereien, die sich im Grossraum Zürich mit ihren Spezialitäten etablieren wollen.

Bravo Franz!

In München droht ein Volksaufstand auszubrechen. Grund: An der Fussball-Weltmeisterschaft 2006 wird im Fussballstadion kein einheimisches Bier ausgeschrieben! Nur «Bud» soll fliessen. Und statt mit Weisswurst und Schweinebraten verköstigt zu werden, sollen Bayerns Fussballfans mit Hamburgern von McDonald's abgefüllt werden. Im Bayerischen Landtag ist darob bereits ein politischer Streit entbrannt. Der sozialdemokratische Fraktionschef Franz Maget redete von einer Fürsorgepflicht, und dass man «die Besucher der Weltmeisterschaften nicht vergiften darf!»

Thai-Telegramm

GFB-Fähnrich Fritz Ledermann hat sich neulich in Thailand umgesehen, bevor er sein geliebtes Australien heimsuchte. Hier sein Report im Telegrammstil:

Chang Bier (Elefant Bier) 6,5 Prozent: nach zwei Grossen ein bisschen besoffen. Singha 6 Prozent: naja geht so. Singha Gold Lager 4,8: das ist sogar gut.

Mit diesen drei Bieren hört die thailändische Bierkultur schon auf. Es gibt also für die GFB viel zu tun im Fernen Osten. Allerdings gibt es hier noch einen grossen Querschnitt durch die Deutsche Bierkultur, von Diebels über Warsteiner, Bitburger etc. etc. Und dann natürlich Heineken, Heineken, Heineken, überall dieses bloody Heineken... Auch sind die Irländer und Engländer gut vertreten.

Freue mich bald wieder die guten Australischen trinken zu können.



Darf es mir sogar erlauben. Nach einer Woche konsequentem Reissen hat sich mein Bauch sowieso schon etwas zurückgebildet, genug Platz also für neues ...

Dennoch: Gruss an alle, bleibt Heimattreu, trinkt Herzbräu!

Kalbsbier

Die Bauersleute Sepp und Magdalena Dähler-Grunder aus dem Appenzellerland sind Bierliebhabern längst ein Begriff. Für die Brauerei Locher pflanzen sie nämlich Braugerste an, was in der Schweiz einmalig ist. Ist die Gerste verbraut, kommt sie als Treber zurück auf den Bauernhof, wo sie den Kälbern verfüttert wird. Ausserdem bekommen die Kälber regelmässig eine Biermassage, wodurch das Fleisch besonders feinfasrig und zart wird. Die Toprestaurants der Umgebung reissen sich darum. Neuerdings werden auf dem Dähler-Hof noch Schweine mit Bier aufgezogen. www.kabier.ch

Weisses Wissen

Es gibt Fragen, die man sich nie stellt, weil die Dinge selbstverständlich sind. Eigentlich. Aber wer weiss denn, warum der Schaum auf dem Bier weiss ist?

Wir haben von Prof. Dr. Ing. Eberhard Geiger, Ordinarius am Lehrstuhl für Technologie der Brauerei der Technischen Universität München-Weihenstephan eine klare Antwort bekommen. Also: Verantwortlich für die Farbe des Bieres ist das Malz: Je höher die Temperatur beim Darren (Rösten) des Malzes, desto dunkler wird das Korn - und später das Bier, das daraus gebraut wird. Doch egal, wie hell oder dunkel das Bier ist, sein Schaum ist immer weiss. Der Grund: Beim Einschenken wird die Kohlensäure im Bier freigesetzt. Sie steigt nach oben und reisst dabei Eiweissstoffe des Bieres mit, die die eigentlichen Schaumbläschen bilden. Eiweiss kann jedoch fast keine Farbstoffe an sich binden, sodass der Schaum weiss bleibt. Lediglich bei fast schwarzen Bieren kommt es gelegentlich vor, dass sich ein wenig Farbe durchsetzt und der Schaumkrone einen ganz leichten Schimmer verleiht.