

# Klein und fein

**Ganzklein- und Kleinstbrauereien schiessen in der Schweiz wie Pilze aus dem Boden. Sie bringen Bewegung ins Gebräu. Und kommen unter Druck.**



Dieser Tage erschien ein interessantes Stelleninserat: Kleine private Gesellschaft sucht für ihre Kleinbrauerei einen Hobbybrauer, heisst es darin. Diese «EMC Bräu GmbH» will in Zürich «ein quartierbezogenes Bier mit einem speziellen Geschmack» produzieren. Man denkt mal so an 100 Hektoliter pro Jahr. Das sind 10 000 Liter oder rund 30 000 «Stangen». Wenig, fürwahr, und also nur eine kleine Nebenbeschäftigung für den «Hobbybrauer».

**Seit etwas über einem Jahr wird das Schwamendinger Hopfen-Bräu gebraut.** Es kann ab Depot bezogen werden: Schaffhauserstrasse 273, Oerlikon, samstags 11 bis 13 Uhr; [www.schwamendinger-bier.ch](http://www.schwamendinger-bier.ch). Der Start dieser Mikrobrauerei war vielerorts belächelt worden, doch mittlerweile wird es bereits in etwa einem Dutzend Zürcher Restaurants ausgeschenkt, und an der diesjährigen Züspa war das Bier sogar mit einem Stand vertreten. Gebraut wird das Bier neuerdings im Depot, nur einen Katzensprung neben der Grenze zu Schwamendingen, wie man kürzlich in der NZZ hat lesen können.

Diese zwei Beispiele zeugen vom ungebrochenen Drang der Mikrobrauer, mit Innovationen in den hart umkämpften Biermarkt vorzustoßen. Erfolg ist ihnen natürlich zu gönnen. Es gibt genug Nischen, in denen sie sich entfalten können. Und es gibt vor allem viel Bier liebende Kundschaft, die nach Neuheiten giert und Spezialitäten sucht. Denn wer den helvetischen Biermarkt etwas genauer beschaut, merkt bald, dass die Grossbrauereien viel zu träge sind, um wirkliche Neuheiten, echte Spezialitäten hervorzubringen.

**Das ist nicht schlecht, denn die Grossen brauen durchwegs ein qualitativ hoch stehendes Bier,** das für jeden Bierfreund ein sicherer Wert in manchen Lebenslagen ist. Aber die quirligen, abenteuerlichen, aufregenden und über-

raschenden Biere entwickeln und brauen eben nur die Mittel-, Klein- und Mikrobrauereien. Und dass die Kleinstbetriebe überleben können, zeigt die erste Gasthausbrauerei der Schweiz, die Brauerei Fischerstube in Kleinbasel mit ihrem Ueli-Bier. Sie feiert heuer ihr 30-jähriges Bestehen!

**Zum Überleben gehört allerdings ein gehöriges Mass an Durchhaltewillen.** Vom Brauer und seinen Kapitalgebern, aber vor allem auch von der Kundschaft. Denn der Biermarkt spielt sich auf einem harten Pflaster ab. Die noch junge Turbinen-Brauerei breitet sich in Zürich mit harten Bandagen aus - da unterscheidet sie sich von der untergegangenen Hürlimann-Brauerei kaum mehr. Das wundert auch nicht sehr, denn die ersten Turbinenleute haben nicht nur das Handwerk bei Hürlimann gelernt, sondern nach dem Untergang die-



**Erst belächelt, doch schon eine ernst zu nehmende Mikrobrauerei: Schwamendinger Bräu.**

ser Traditionsbrauerei auch deren Geschäftsgebaren übernommen. Übernehmen müssen, wenn sie nicht untergehen will. Denn allein mit wehmütiger Hürlimann-Nostalgie, dem Geschäftsgeheimnis der ersten Monate, ist das grosse Geschäft nicht zu machen.

**Der Konflikt, in dem die neuen Kleinbrauereien zu geraten drohen, liegt zwischen der Menge und der Spezialität.** Sobald die Investitionen gegen 100 000 Franken gehen, muss man Ausstoss bolzen. Das schmälert zwar nicht die Qualität des neuen Bieres, aber es verunmöglicht den ständigen Wechsel verschiedener Bräue. Für die Vielfalt wird es eng. Und wo Ausstoss gebolzt werden muss, damit die Investition sich amortisiert, muss das viele Bier an die Kundschaft gebracht werden. Dieses Verteilen, die Distribution, ist denn auch für viele Klein(st)brauereien

die eigentliche grosse Knacknuss. **Den Biergiganten ist das spöttische Lächeln über die Kleinstbrauereien längst vergangen.**

Denn sie wissen, dass jeder «in irgendeiner Badewanne gebraute Liter Bier» einer weniger ist, den sie verkaufen können. Bei 1000 «Badewannen» und über 100 Mikrobrauereien werden auch Giganten mitunter nervös.

Gleichwohl: Neben den Giganten wäre genug Platz für die vielfältigen Zwerge; die Bierlandschaft wird so belebt. Doch der Heineken-CEO und Verwaltungsratspräsident Boudewijn D. J. van Rompu sieht das anders. In einem Interview, das der Winterthurer Landbote mit ihm machte, sagte er dem rührigen Winterthurer Bier «Stadtguet» am Albanifest unverblümt den Kampf an: «Ich mag diese Aktivitäten nicht. Wenn ich sie blockieren kann, tue ich dies.» *Hartmuth Attenhofer*

## Die Gerste rollt

**Braugerste wird nicht nur in Appenzell für die Brauerei Locher angebaut. Das ist eine erfreuliche Botschaft für die Bierwelt.**



Kaum war die Juni-Nummer von BIER erschienen, meldete sich Christoph Kurer, Technischer Direktor der Brauerei Schützengarten St. Gallen: «Der Anbau von Braugerste in Appenzell ist nicht einmalig. Auch im Sankt-Galler-Land wird Braugerste angebaut: Nur fünf Kilometer von der Brauerei Schützengarten entfernt baut Andreas Boschung auf seinem Gutsbetrieb «Schloss Watt» in Mörschwil seit 2001 Brauweizen und seit 2002 Braugerste für uns an. Nach der Vermälzung in einer süddeutschen Mälzerei verwenden wir das St. Galler Gersten- und Weizenmalz für unser St. Galler Landbier und zwar mit einem Anteil von über 50 Prozent! Auch Sonnenbräu Rebstein lässt seit einiger Zeit Braugerste anbauen.»

**Dieser Hinweis ist natürlich erfreulich,** denn er zeigt, dass unseren mittelgrossen Brauereien viel daran gelegen ist, sinnvolle Innovationen umzusetzen. Die Erkenntnis «Bier ist Heimat» wird dadurch sehr schön umgesetzt. Aber nicht nur im «Kanton Toggenburg» wird Braugerste angebaut, sondern

neuerdings auch im Bündnerland. Landwirte aus Mittelbünden, der Surselva, dem Engadin und dem Münsertal ernteten dieses Jahr erstmals zwischen 35 und 40 Tonnen Braugerste, die für verschiedene Schweizer Kleinbrauereien in Süddeutschland vermälzt wurde.

**Professionell gemälzt wurde übrigens nie in der Schweiz.** Brauerlehrlinge, die auch den Mälzberuf erlernen woll(t)en, erlernen das Mälzen im nahen Ausland. Halbprofessionell oder privat wurde allerdings immer wieder einmal in der Schweiz gemälzt. Einer der letzten dieser Mälzer ist Werner Ledermann, der noch vor sieben, acht Jahren sein eigenes Malz herstellte. Zum Darren leerte er die eingeweichten Gerstenkörner auf Bleche aus und schob diese in einen alten Filmtrockner, dessen Temperatur er recht gut steuern konnte. Doch wegen des sehr grossen Aufwands bei kleinem Ertrag gaben Ledermanns das Mälzen bald auf.

**Veredelt mit Schweizer Braugerste: Das Landbier der Brauerei Schützengarten.**



# BIER



Publikationsorgan der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt

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

**Realisation:**  
[yu.cheen@bluewin.ch](mailto:yu.cheen@bluewin.ch)

**Oktober 2004**  
<http://www.biervielfalt.ch>

**Daniel Reuter, Präsident GFB**



## Zum Wohl!

Bei der **Fluglinie SWISS kann Falken-Bier im Offenausschank** getrunken werden, (vorerst) leider nur in der 1. (First) und in der 2. (Business) Klasse. Dabei reist doch die grosse Mehrheit in der 3. Klasse (Economy). Also an die Arbeit: Fleissig und beharrlich Bier im Offenausschank auf den «billigen Plätzen» verlangen.

Nachdem Feldschlösschen mit seinem «Quinto» nicht zufrieden ist, wirft es das **«Urtrüb 1876»** auf den Markt. Schöne Etikette, doch bei einer Degustation vermisse ich den Geschmack. Über Biergeschmack lässt sich trefflich streiten, ich weiss. Doch richtig sauer stösst mir die Werbung auf, die mit einem Männerbild erscheint, das - so hoffe ich - nicht nur die Frauen in der GFB für verfehlt halten: «Als Männer noch Männer waren». Was soll das? Sind Männer heute keine Männer mehr?

Also, in Sachen Bier ist einiges in Bewegung. Und das ist gut so! Darum freue ich mich auf weitere Begegnungen - nicht nur, aber auch an unserem Stammtisch (jeden ersten Montag im Monat). Bis bald? Und zum Wohl!

## Rekord-Sommer!

**Die Events der GFB platzen aus allen Nähten. Total 250 Personen nahmen an Junibummel und Sommerbierfest teil. Die Erfolgsstory der GFB ist zwar fulminant, aber nicht ganz problemlos.**



Dass am Sechseläutenmontag über 50 GFB-Mitglieder den freien Nachmittag nicht am Zürcher Strumpfhosenmänner-Umzug verbrachten, sondern nach Frauenfeld zur Gasthausbrauerei Sternen zogen, hat den GFB-Vorstand vorsichtig gestimmt. Ein halbes Hundert! So viele kamen noch nie an die jeweils von GFB-Vizepräsident Toni Hutter organisierten Brauereibesichtigungen (nächstmal am 18. April 2005). Und so machte sich denn GFB-Fähnrich Fritz Ledermann an die Organisation des Junibummels zu seiner Mikrobrauerei in Dändlikon

bei Hombrechtikon. Wohlweisslich hätte man sich bei ihm für die Teilnahme anmelden müssen. Und als schon bald gegen 70 Anmeldungen eingetroffen waren, und der Zustrom nicht abreißen wollte, schlug der Vorstand unter seinen Mitgliedern Alarm! So kamen glücklicherweise in letzter Minute sechs Helfer zusammen (Hartmuth Attenhofer, Beatrice Habermacher, Hans Meier, Margrit und Heinz Siegrist, Peter Stirnemann), die am Bummel-Samstag der Familie Fritz, Trudi, Werner und Roger Ledermann tüchtig zur Hand gehen konnten. Das war auch dringend nötig, denn es waren deutlich über 100 Personen anwesend - ohne fremde Hilfe wären Ledermanns aufgeschmissen gewesen, denn normalerweise liegt die Teilnehmerzahl zwischen 40 und 70.

**Mit acht verschiedenen Bieren konnten die beiden Ledermann aufwarten, eines besser als das andere.** Um trotz durstigem Wetter alle acht Sorten degustieren zu können, standen kleine Gläser bereit, sodass man klaren Hauptes die ganze Palette der Ledermannschen Braukunst erfahren konnte. Dazu Trudi Ledermanns fabelhaftes Salat- und hernach das Dessertbuffet: Besseres kann man sich kaum mehr wünschen. Sehr gut angekommen bei den zahlreichen Teilnehmenden ist der Grillbetrieb von Max Wiesendanger, der mit Grillwürsten, Pouletschenkeln und einem grossartigen Schweinsbraten aufwartete.

Spätestens jetzt war dem GFB-Vorstand natürlich klar, dass für das Sommerbierfest im Gemeinschaftszentrum Seebach



YuCheen PhotoGraphics



in Zürich, ebenfalls starke Saiten aufgezogen werden müssen. Unter der Leitung von Berni Staub und mit starker Mithilfe eines ganzen Korps von freiwilligen und bezahlten Helferinnen und Helfern wurde das Fest bei grandiosem Wetter aufgestellt und vollkommen problemlos durchgeführt. Gegen 150 Frauen, Männer und ein paar Kinder nahmen teil! So viele wie noch nie! Dank guten Beziehungen zu unserer Traditions Metzgerei Ziegler in Oerlikon, die uns am Sonntag «notfallmässig» nachbelieferte, konnten wir den überraschenden Grossandrang mit Weisswürsten und Fleischkäse bedienen, sodass niemand leer ausging. Nur bei den 140 original Augsburger Brezen wurde es etwas knapp. Kein Wunder, schmeckten sie doch frisch aus dem Backofen einfach unwiderstehlich herrlich. Auch die Programmbiere der Einsiedler Brauerei Rosengarten wurden restlos ausgetrunken und stiessen auf munteren Zuspruch. Den Rosengarten-Bieren werden wir am nächsten Sechseläuten nochmals begegnen, führt uns die dannzumalige Brauereibesichtigung doch dorthin.

**Nach diesen drei erfolgreichen Gross-Events, deren letzte beide von der GFB kräftig gesponsert wurden, macht sich der Vorstand einige Gedanken.** So schön und erfreulich der kräftige Zuspruch zum Jahresprogramm der GFB ist, so stark zehrt er auch an den physischen Kräften der Verantwortlichen und der Helferinnen und Helfer. Und der nagt auch ganz schön am Gesellschaftsvermögen. Der Vorstand wird sich also Gedanken darüber machen müssen, wie die Arbeit für diese Events besser verteilt werden kann und wie weit man die Preise für die Anlässe und/oder die Mitgliederbeiträge erhöhen muss. An der nächsten GFB-Generalversammlung (auch die wird hauptsächlich von der Gesellschaftskasse subventioniert) wird man weiteres hierzu vernehmen. So viel aber vorweg: Der GFB-Vorstand will sich weiterhin voll engagieren. Die Förderung der Biervielfalt ist ihm dies mehr als wert!

## Gewesen & Gesagt

**Andrea Fiedler von der Sonntags-Zeitung** hat dem Heineken-Boss in einem Interview die entscheidende Frage gestellt: «Warum soll der Kunde für ein Heineken mehr bezahlen als etwa für ein Carlsberg? Beide Flaschen sind grün und beide Biere schmecken ähnlich.» So ist es!

**Daniel Reuter, unser GFB-Präsident**, war im Sommer Gastredner am Bierfestival der Bierfreunde Höngg und Teilnehmer am grossen Biertest der Aargauer Zeitung. An beiden Orten konnte er das Credo der GFB medienwirksam verbreiten: «Im Restaurant immer nach der Bierkarte verlangen; Bier ist Heimat; in Massen getrunken ist Bier gesund.» Massen mit langem A.



Foto: CVP/Photo Stahl

**Bruno Frick, CVP-Ständerat aus dem Kanton Schwyz**, referierte an einer Tagung der Interessengemeinschaft der Kleinbrauereien, die zurzeit 17 Betriebe umfasst.

### Hekto-Literatur

## Bamberger Bierschwafel

Biedere, braungebrannte, bärenstarke, Bamberger Bierbrauerburschen bereiten beständig-brodeln-de Braupfannen, breite Bottiche benutzend, bestbekömmliches, bitteres, brauchbares Bamberger Bier; bekanntes, beliebtes Bedürfnis behaglich beieinandersitzender, biertrinkender Bacchusbrüder. Bierfeindlich betörte, blöde, bornierte Banausen behaupten bisweilen beharrlich bestimmt: Bier berausche, bereite breite, behäbige Bier-

Die Tagung in der Rosengartenbrauerei zu Einsiedeln entlockte dem Einsiedler Ständerat eine Lobeshymne auf die Klein- und Mittelbrauereien: «Wer innovativ und gleichzeitig volksverbunden bleibt, hat die besten Voraussetzungen, auch wirtschaftlich erfolgreich zu sein.» Und Bruno Frick fügte an: «Aus wirtschaftlicher Sicht ist die Brauerei Rosengarten beispielhaft für andere Regionen.» Das wird die GFB am 18. April nächsten Jahres genau prüfen.

**Martin Wartmann, innovativer Tausendsassa** der helvetischen Bierszene, Erfinder des Ittingers und Besitzer der Kleinbrauerei Sternen in Frauenfeld, findet im Sonntags-Blick deutliche Worte für neumodisch-geleitete Bierideen: «Vanille, Tequila oder Substanzen im Bier, welche die Lust (am Sex) fördern sollen, sind Blödsinn.» Richtig, Bier ist sexy genug.

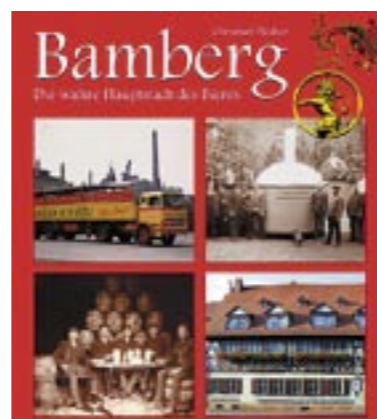
**Cornelia Froelich, langjähriges GFB-Mitglied**, ist in letzter Zeit etwas abgetaucht. Kein Wunder, hat sich doch die achtfache Luftpistolen-Schweizer-Meisterin für die Olympischen Spiele in Athen vorbereiten müssen. Für eine Medaille reichte es leider nicht. Dafür für eine herzliche Gratulation von Bundesrat Samuel Schmid für ihren siebenten Platz. Der Zeitung Zürcher Unterländer sagte sie: «Ich habe für mein sportliches



Foto: Zürcher Unterländer

Ziel alle anderen Ziele hinten angestellt. Jetzt muss ich wieder ein wenig suchen und finden.» Die GFB müsste sie allerdings nicht lange suchen.

**Hartmuth Attenhofer, unser rühriger Generalsekretär** hat die GFB in der Brauerei Schützengarten zusammen mit Vizepräsident Toni Hutter offiziell vertreten, als dort das Jubiläumsbuch «1250 Jahre Bier in St. Gallen» vorgestellt wurde. Sämtliche hochgestellten Politiker des Kantons St. Gallen hatten sich zum Ärger der Veranstalter abgemeldet, worauf sich unser Generalsekretär den Organisatoren als Vizepräsident des Zürcher Kantonsrats zu erkennen gab. Die über hundert anwesenden Honorablen aus Kirche, Armee, Kultur und Gesellschaft St. Gallens zeigten sich darauf freundlich und dankbar überrascht ob des hohen Besuchs aus Zürich. Die GFB mischt inzwischen überall mit.



**Bierernst breit beschrieben: Bamberger Bier.**

[www.bamberger-bier.de](http://www.bamberger-bier.de)

### Rezept

## Choucrout à la bière

**Bier in der Küche ist vor allem für Fleischrezepte gängig. Dass sich Bier auch für Gemüsezubereitung eignet, zeigt der welsche «Courier de l'Orge», der Gerstenkurier in seiner jüngsten Ausgabe auf. Hier das Rezept für vier bis sechs Personen:**

100 g geräucherte Speckwürfel

2 gehackte Zwiebeln

in Öl anbraten, Zwiebeln gelbbraun werden lassen.

300 bis 400 g geraspeltetes Gemüse wie Rübli, Fenchel und Sellerie

ev. 1 rote Peperoni gewürfelt

500 bis 700 g rohes Sauerkraut (nach Geschmack etwas auswaschen)

dazugeben und unter gelegentlichem Rühren leicht anschwitzen lassen.

1/2 l bernsteinfarbiges malziges Bier (Pale Ale, Märzen, Hefeweizen, Ittinger)

Pfeffer, Salz, 2 Bouillonwürfel, Paprika, Kümmel im Tee-Ei hinzufügen und aufkochen.

Schäumt das Bier über, zwingen es ein paar Tropfen Öl zurück.

Pfanne zudecken und auf schwacher Hitze 45 Minuten köcheln lassen.



Foto: Sauerkrautzentrum/VSG

**Bierschmaus: Sauerkraut mit Wurst und Rippli.**

## Schneller per Mail!

Immer mehr GFB-Mitglieder wollen ihren Zugang zum Internet besser nutzen.

Sie fragen wiederholt an, ob sie die **BIER-Zeitung regelmässig per Mail statt mit der Post erhalten können.**

Das ist erfreulich. Der Vorstand hat darum beschlossen, unsere Zeitung künftig im PDF-Format jenen Mitgliedern zuzustellen, die das wünschen.

Interessentinnen und Interessenten melden sich bei unserem Webmaster.

Er wird sie jeweils sofort nach Erscheinen der Zeitung per Mail bedienen.

Anmeldungen sind zu richten an: [www.biervielfalt.ch/bier-zeitung/order\\_pdf.php](http://www.biervielfalt.ch/bier-zeitung/order_pdf.php)

### GFB-Agenda

**1. November** Montag, ab 17 Uhr: **Stamm** im Restaurant Fédéral, HB Zürich

**bis 5. Nov.** Täglich Biere der **Brauerei Rosengarten**, Einsiedeln, in der Brasserie Federal, Hauptbahnhof Zürich

**bis 7. Nov.** Täglich ab 17 Uhr: **Zürcher Oktoberfest** auf dem Bauschänzli (Bürkliplatz am See); sonntags ab 10 Uhr.

**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

**7. Februar** Montag, ab 17 Uhr: **Stamm** im Restaurant Fédéral, HB Zürich

**7. März** Montag, ab 17 Uhr: **Stamm** im Restaurant Fédéral, HB Zürich

**An einem Sonntagmorgen im März: Generalversammlung** der GFB; Einladung folgt

**4. April** Montag, ab 17 Uhr: **Stamm** im Restaurant Fédéral, HB Zürich

**18. April** Sechseläutenmontag: **Brauereibesichtigung** mit der GFB; Einladung folgt

## Postminister/in gesucht

Unser bisheriger Versandchef, **Hans Meier**, gibt das Amt nach 15 Jahren ab.

**Nun sucht der GFB-Vorstand eine gute Seele, die diese verantwortungsvolle Tätigkeit übernimmt.**

**Aufgabe:** 3- bis 4mal jährlich einen Mitglieder- versand erstellen; das heisst 380 Kuverts abfüllen, Adresse und Briefmarke aufkleben, zur Post bringen. Dazu 1-mal monatlich 5 bis 20 Kuverts mit Unterlagen für Neumitglieder und Interessenten versenden.

**Lohn:** Ein fürstliches Nachtessen mit dem Vorstand und den anderen Helferinnen und Helfern der GFB.

## Revisor/in gesucht

Unser ehemaliges Vorstandsmitglied und nachmaliger Revisor **Viktor Scheiner** tritt auf die nächste Generalversammlung zurück.

**Nun sucht der GFB-Vorstand eine gute Seele, die diese verantwortungsvolle Tätigkeit übernimmt.**

**Aufgabe:** 1-mal jährlich beim Kassier die Buchhaltung prüfen und an der Generalversammlung kurz berichten.

**Lohn:** Ein fürstliches Nachtessen mit dem Vorstand und den anderen Helferinnen und Helfern der GFB.

**Interessentinnen und Interessenten melden sich bitte beim Generalsekretär der GFB:**

Hartmuth Attenhofer, Katzenbachweg 1, 8052 Zürich. Tel. 044 302 46 57, Fax 044 302 43 35, Mail: [hartmuth.attenhofer@biervielfalt.ch](mailto:hartmuth.attenhofer@biervielfalt.ch)

## Beilage

Dieser Ausgabe der BIER-Zeitung liegt ein Prospekt der **Brauerei Sorg & Schädli (Erusbacher Bräu)** bei. Die Brauerei sucht auf diesem Weg Aktionärskapital. Der GFB-Vorstand hat beschlossen, solche Beilagen der Mitgliedschaft zukommen zu lassen, wenn sie dem Zweck der Förderung der Biervielfalt dienen. Den Auftraggebern werden pro versendete Beilage 50 Rappen verrechnet.