

BIER



Publikationsorgan der
Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt

Präsident: Daniel Reuter, Postfach 6508, 8023 Zürich
Redaktion: hartmuth.attenhofer@biervielfalt.ch

Realisation:
yu.cheen@bluewin.ch

Juni 2005
<http://www.biervielfalt.ch>

Daniel Reuter,
Präsident GFB



Zum Wohl!

Ohne Diskussion und einstimmig hat die Generalversammlung der GFB einer moderaten Erhöhung des Mitgliederbeitrages zugestimmt. Herzlichen Dank! Damit können wir unsere Dienstleistungen weiterführen. Der Vorstand wird alles daran setzen, die GFB nach aussen zu positionieren und die Mitglieder nach innen mit guten Angeboten zu überraschen. Es stehen bekanntlich einige interessante Veranstaltungen an. Als nächste unser traditioneller Junibummel unter der Leitung von Thomas Dähler zur Familie Ledermann (Herzbräu). Ich freue mich auf zahlreiche Teilnahme und wackeren Zuspruch. Für uns wurde eifrig gebraut!

Unsere Präsenz in den Medien in den letzten Wochen darf sich sehen lassen: Telezüri, Tages-Anzeiger, Salz&Pfeffer, Neue Zürcher Zeitung, sowie Radio Top, Radio Energy und Radio DRS III. Unsere Kompetenz - und Wachsamkeit - wird geschätzt und wahrgenommen.

Auch in diesem Jahr ist das ganze Dreierpräsidium des Gemeinderates von Zürich in der Hand von Mitgliedern der GFB, was die Medien ebenfalls kommuniziert haben. Unser Generalsekretär, Hartmuth Attenhofer, meinte dazu zu recht, dass Parteien halt gerne auf unsere Mitglieder zurückgreifen. Das ist eine Freude - und gut für unser Anliegen, nämlich die Biervielfalt zu fördern. Zum Wohl!

11. Junibummel.

Wieder dabei sein!

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



Letztes Jahr bei strahlendem Wetter kamen 100 Personen in die Brauerei Herzbräu in Dändlikon, Hombrechtikon. Werner, Trudi und Fritz Ledermann kredenzt ihre Biere, trugen die Salate auf und servierten schmackhaftes selbstgebackenes Brot und eine breite Palette herrlicher Kuchen zum Kaffee. Auch Max Wiesendanger, unser bewährter Grilleur, zeigte vollen Einsatz. Alles war wieder so gut organisiert, dass die ermatteten Wanderer und die frischen Spaziergänger es sich rundum wohl sein lassen konnten.

So kommt man hin:

Rafz (S 5) ab 13:47
Bülach ab 14:00
Oerlikon ab 14:16
Zürich HB ab 14:25
Stadelhofen ab 14:28
Uster ab 14:40
Wetzikon ab 14.46

Bubikon an 14:50
Achtung:
schnell umsteigen!

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

Diesmal ist der Junibummel am Samstag, 18. Juni 2005. Bei jedem Wetter, denn in Ledermanns Refugium steht neben dem Schalander auch ein wetterfestes Zelt vor dem Haus. 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



Man gönnt sich ja sonst nichts ...

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 einen 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 (neu ab 18 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. Der Braten, köstlich zubereitet von Chefgrilleur Max Wiesendanger ist am Platz zum Selbstkostenpreis zu haben. Wer dennoch eigenes Grillgut mitbringt, findet Platz auf einem separaten Grill. Damit Bauernbrot, Salatbuffet, Kühlschrank, 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 12. Juni 2005. Familie Ledermann ist telefonisch erreichbar: 055 244 49 53. Oder per Handy: 079 734 90 80. Oder per Mail: fritz.ledermann@biervielfalt.ch

Weit geflogen!

Am letztjährigen Junibummel stiegen rund 100 Ballone in die Luft.

Am weitesten flog der Ballon von Janice Muller aus Los Angeles, USA, die als Gast am Bummel teilgenommen hatte. Ihr Ballon wurde in D-94118 Jandelsbrunn gefunden. Zweiter wurde Fritz Ledermann, Hombrechtikon, dessen Ballon bis nach D-83123 Amerang kam.

Platz drei: Daniel Grimm, Dübendorf; gefunden in Murnau, D-82441 Ohlstadt. Platz 4: Ursula Simmen, Schinznach-Dorf; gefunden in D-82497 Unterammeggau. Platz 5: Frieda Gasser, Stäfa; gefunden in A-6842 Koblach, A-684 Götzis. Platz 6: Beat Lindauer, Dübendorf; gefunden in CH-9463 Oberriet.

Fast ein Jahr nach dem Abflug trudelte noch eine Meldung ein: der Ballon von Hans Jörg Köhler aus Zürich, wurde in AT-6731 Sonntag/Grosses Walsertal in Voralberg gefunden. Die Preise für die Gewinner werden am diesjährigen Junibummel verteilt.

Einsiedeln:

Rosengarten for ever!

Die 70 Bierfreundinnen und Bierfreunde wählten goldrichtig: Der wohlgelungene GFB-Ausflug an Sechseläuten befriedigte hohe Ansprüche.



In der eigens für die GFB geöffneten, der Brauerei angegliederten behäbigen Gaststube zog Braumeister Alois Gmür mit seinen launigen Ausführungen die grosse Schar der Gäste alsbald in seinen Bann, welche die Geste des Hauses, nicht bloss die Gerstensäfte zum Imbiss, sondern obendrein die nicht gering zu veranschlagende Referats-Konsumation zu übernehmen, hoch zu schätzen wusste! Von den vor 100 Jahren erwähnten elf Brauereien des Kantons Schwyz überlebte lediglich die seit 1872 existierende Rosengarten, welche 1905 an den Urgrossvater Gmürs, ein bayerischer Braumeister, überging.

1956 erfolgte die Umwandlung der Kollektivgesellschaft in eine Familien-AG mit einem Kapital von



Brauer am Werk: Alois Gmür steuert die traditionell-moderne Brauanlage in Einsiedeln.

250'000 Franken, welche keine Dividende ausschüttet. Nicht zuletzt deshalb kann das selbstständige und unabhängige Unternehmen von Zeit zu Zeit überraschend stark investieren. Gegenwärtig für die Erweiterung der Gär- und Lagerkeller für stolze 7 Millionen Franken! Von vier Brüdern stecken deren drei voll im Betrieb mit total 18 Mitarbeitenden. Die mittlerweile einzigen Brauerei der Urschweiz stellt allesamt untergärige Biere in offener Gärung mit zwei Hefen her. Darunter das Dunkle, eingebraut mit geröstetem dunklem Malz, das den Nährwert erhöht. Oder, als erstes in der Schweiz, ein Maisbier mit 30 Prozent Maismalz, ein Bier mit weniger Bitterkeit, Kalorien und Malz, welches bereits über einen Drittel des Umsatzes ausmacht. Oder das Dinkelbier mit Getreide der Region, in der Einsiedler Grotzenmühle geschrotet. O-Ton Gmür: «Dinkel verleiht die Gabe des Frohsinns und gibt ein sonniges Gemüt.»

Der passionierte Braumeister setzt mit leidenschaftlicher Verve der Weinkultur die Bierkultur entgegen. Rosengarten steuert dazu eine beeindruckende Vielfalt an Sortenausprägungen bei. «Es bedarf allerdings noch gewaltiger Sensibilisierung der Konsumentenschaft wie auch eines vitaleren Interesses der Gastronomie für die Pflege diverser Biertypen, der Aufwertung des Bierservices mit passenden Variationen an Gläsern, mit Beratung und Wissensvermittlung.»

lung.» Gmür will das auch an die Adresse der Damenwelt verstanden haben, bezeichnet er doch biertrinkende Frauen unverhohlen als schönstes erotisches Erlebnis überhaupt!

Anlässlich der Betriebsbesichtigung erläuterte Alois Gmür die einzelnen Abläufe der Biergewinnung. So verfügt Rosengarten über ein 2-Geräte-Sudhaus, nämlich eine Maischepfanne und Würzpfanne sowie einen Maischebottich und Würzbotich, was in einem Verhältnis zwei Arbeitsvorgänge ermöglicht. Anno 1959 stand Kupfer im Vordertreffen wegen guter Wärmeleitung und Reinigung sowie Immunität gegen Korrosion. Vor wenigen Jahren installierte man eine vollautomatische Steuerung. Täglich gibt es zwei Sude zu je 60 Hektolitern. Mit glasklarem Wasser aus den Tiefen des Alptals, mit Hopfen aus der Region München-Nürnberg, mit Malz aus Karlsruhe und Heidelberg. Das Brauen dauert einen Arbeitstag, die Gärung eine Woche, die Lagerung sechs bis acht Wochen. Nach der geschmacklichen Reifung und Klärung erfolgt die Flaschenabfüllung. GFB-Präsident Daniel Reuter verblieb die angenehme Aufgabe, dem cleveren Braumeister für die hervorragende Präsentation den wohlverdienten Dank abzustatten. Nächstes Jahr wird der traditionelle Sechseläuten-Ausflug der GFB wahrscheinlich zu Heineken Switzerland in Chur führen. Und zwar am 24. April 2006. *Jürg Johner*

DAS IST EIN INSERAT.

Es wird von über 500 interessierten Frauen und Männern gesehen: alles Mitglieder und Freunde der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt.

**Menschen, die offen sind für Neues.
Menschen, die neugierig sind.
Und kommunikativ!**

Dieses Inserat kostet 250 Franken.
Die nächste Ausgabe von BIER erscheint
anfangs Oktober 2005.

Kontakt: hartmuth.attenhofer@biervielfalt.ch

Mehr verdienen

«Männer können durchaus einen Liter Bier pro Tag trinken, Frauen etwa die Hälfte», sagte neulich der Grazer Ernährungsexperte Manfred Wenzel dem Männermagazin «Matador». Wissen wir doch längst! Auch dass sich Bier positiv auf das Sexualleben auswirkt, ist nicht neu. Jeder zweite Mann und eine von drei Frauen reagieren lustvoll auf/nach Bier. Auch beruflich könne sich der Bierkonsum positiv auswirken, schreibt «Matador» weiter und verweist auf Zahlen des Deutschen Brauer-Bundes: Danach verdienen Arbeitnehmer, die öfter mal mit ihrem Chef ein Bier trinken gehen, im Schnitt ein Sechstel mehr als ihre Kollegen. Da müssen aber Ospel, Grübel und Vasella auf ihrem Karrierenweg tausende Hektoliter Bier weggeschluckt haben.

Rabenschwarz

In der Brasserie Fédéral im Zürcher Hauptbahnhof fliesst neu das Frauenfelder Schwarzbier vom Zapfhahn. Das «Brauhaus Schwarz» ist nicht einfach ein dunkles Bier. Sondern wirklich schwarz, sagt sein Erfinder Martin Wartmann. «Schwarzbier heisst erst dann so, wenn man nicht mehr durchs Glas sieht», doziert er. Daran würde der Kenner sofort merken, dass dieses Bier einen besonderen Geschmack hat. Und der Laie? Wartmann: «Der Laie ist verblüfft, weil es nicht so schmeckt, wie er eigentlich erwartet hat.»

Ueli geht fremd

Helvetiens älteste Gasthausbrauerei, die Fischerstube in Kleinbasel, pflegte bislang nur den Offenausshank und den Verkauf in 2-Liter-Flaschen. Jetzt gibt es das Ueli-Bier auch in handlichen Flaschen zu kaufen. Weil es aber in der Basler Rheingasse zu eng für eine Abfüllanlage ist, wird ein paar hundert Meter nördlich gebraut. Und das ist im bundesdeutschen Lörrach. Schweizer Bier geht manchmal sonderbare Wege.



Flotte Jungs

Was fällt den gebeutelten Marketingleuten von Heineken nicht alles ein, um ihren Bierausstoss zu verbessern! Ein neues Bier? Nein! Heineken mischt den Markt mit einem Haudegen und einem Frauenschwarm auf, beide aus Hollywood. Was die Braukunst nicht mehr hergibt, sollen John Travolta und Brad Pitt richten. Die beiden Kino-Stars wurden für (sehr) viel

Geld für eine aggressive Werbekampagne angeworben. Vielleicht nützt.

Auf nach England

Im Mai 2006 soll eine sieben- bis achttägige Carreise nach England führen, wobei der Schwerpunkt auf «Real Ale» gelegt wird. Nebst Mikrobrauereien à la Herzbräu wird auch ein traditioneller Braubetrieb, zum Beispiel Theakstons, besucht. Zur Auflockerung werden Sehenswürdigkeiten und Attraktionen ins Programm eingebaut, damit auch jene auf die Rechnung kommen, die den Bier-Fan begleiten: Flussfahrten, Klöster und Abteien, Burgen, Wikinger und Naturparks wechseln sich wohltuend ab. Interessenten melden sich beim GFB-Mitglied Roland Heusser: Telefon 044 931 12 31 oder per Mail: info@heusser-touristik.ch

Schräger Vogel

GFB-Mitglied Thomas Koloszar hat einen Vogel. Einen wunderschönen Papagei, der ihm auf der Schulter sitzt und ihn auch mal bei der Arbeit oder beim Einkaufen in Horgen begleitet. Als Thomas Koloszar nach einem Namen für seine Mikrobrauerei suchte, half ihm sein Papagei auf die Sprünge: «Brauerei zum Papagei». Schön gedichtet. Jetzt wartet man in Horgen und weiter herum auf das Papagei-Bier. Mitte Jahr soll schon mal die Website aufgeschaltet sein: www.brauerei-zumpapagei.ch



Heimat-Gerste

Wie heisst es doch so schön: «Bier braucht Heimat». Das weiss natürlich auch Heineken, dessen Haldengut nicht mehr in Winterthur gebraut wird, sondern in Chur. Der Vorwurf an Heineken, in Chur gebrautes Bier könne kein Winterthurer Bier sein, sticht nicht. Denn kaum eines der ach so heimatlichen Biere der Konkurrenz wird mit heimatlicher Braugerste und Hopfen aus der Nachbarschaft gebraut. Gerste und Hopfen werden in aller Regel über hunderte von Kilometern herbeigekarrt. Das will Heineken jetzt für Teile seines Haldenguts ändern und hat deshalb 22 Bauern, die meisten aus dem Zürcher Oberland unter Vertrag genommen, dass sie Braugerste anbauen - exklusiv für Haldengut. Ein löbliches Vorhaben. Und da bezahlt man auch gerne etwas mehr fürs Bier. Denn hiesige Braugerste kostet drei- bis viermal mehr als die weit verbreitete Importgerste.

GFB-Agenda

6. Juni	Montag, ab 17 Uhr: Stamm im Restaurant Fédéral, Hauptbahnhof ZH
18. Juni	Samstag: nachmittags Juni-Bummel zur Brauerei Herzbräu in Hombrechtikon; Einladung Seite 1
4. Juli	Montag, ab 17 Uhr: Stamm im Restaurant Fédéral, Hauptbahnhof ZH
1. August	Montag, ab 17 Uhr: Stamm im Restaurant Fédéral, Hauptbahnhof ZH
21. August	Sonntag, ab 10 Uhr: Sommerbierfest , Einladung folgt
5. September	Montag, ab 17 Uhr: Stamm im Restaurant Fédéral, Hauptbahnhof Zürich
3. Oktober	Montag, ab 17 Uhr: Stamm im Restaurant Fédéral, Hauptbahnhof Zürich
7. Okt. –6. Nov.	Oktoberfest auf dem Bauschänzli in Zürich; Details folgen.
7. November	Montag, ab 17 Uhr: Stamm im Restaurant Fédéral, Hauptbahnhof ZH
5. Dezember	Montag, ab 17 Uhr: Stamm im Restaurant Fédéral, Hauptbahnhof ZH

Schneller per Mail!

Immer mehr GFB-Mitglieder wollen ihren Zugang Schneller per Mail!

Mitglieder, welche die Zeitung BIER gerne im pdf-Format per Email zugesandt haben möchten, können sich auf der folgenden Seite der GFB-Homepage eintragen:

http://www.biervielfalt.ch/bier-zeitung/order_pdf.php

Der Jahresbeitrag ist fällig!

Während rund 15 Jahren lag der Jahresbeitrag der GFB bei 30 Franken pro Einzelmitglied!

Damit haben der Vorstand und seine Helfer Jahr für Jahr grossartige Veranstaltungen zu sehr humanen Preisen durchgeführt. Aber ewig kann das so nicht gehen.

Deshalb hat die Generalversammlung einstimmig beschlossen, die Mitgliederbeiträge zu erhöhen:

Neu setzt sich der jährliche Mitgliederbeitrag wie folgt zusammen:

- 40 Franken Einzelmitglied
- 20 Franken zweites Mitglied im gleichen Haushalt
- 10 Franken für jedes weitere im gleichen Haushalt lebende Mitglied
- Kollektivmitglieder zahlen 150 Franken.

Das ist nach wie vor ein günstiges Angebot! 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.

GFB-Merchandising

Immer wieder befasst sich der GFB-Vorstand mit Anfragen aus der Mitgliedschaft, warum die GFB keine Fan-Artikel vertreibt. Bislang hat die GFB dies erst einmal gemacht.

Vor acht Jahren vertrieb die GFB einen gedrechselten und bedruckten Bierdeckel, der auf fast jedes Bierglas passt. Der professionell hergestellte Deckel kostete damals über 30 Franken und ging sehr gut über den Tisch. Aber ein Risiko hatte bestanden, denn es mussten 60 Stück vorfinanziert werden.

Nun will der Vorstand abklären, ob Bedarf nach Fan-Artikeln, dem so genannten Merchandising, besteht.

Bitte kreuzt auf dem Talon an, was Ihr kaufen würdet, oder meldet Eure Ideen an.

(Achtung: das ist keine Bestellung!)

Antwort-Talon zur Umfrage «Merchandising»

Mich würde(n) folgende(r) GFB-Artikel interessieren, die ich auch gerne kaufen würde:

- Holzbierdeckel gegen Wespeneinfall
- Visitenkärtli mit klassischem GFB-Logo
- T-Shirt mit klassischem GFB-Logo
- andere Ideen: _____

Name: _____

Telefon/Mail: _____

Ausschneiden und einsenden an: Hartmuth Attenhofer,
Generalsekretär GFB, Katzenbachweg 1, 8052 Zürich.

Oder Mail an: hartmuth.attenhofer@biervielfalt.ch



So funktioniert der Deckel.

Jetzt kommt etwas für die Frauen

Im Februar testeten GFB-Vizepräsident Toni Hutter und GFB-Mitglied Rolf Hörschläger an einer Degustation in Bülach zwei Biere, die von Locher AG Appenzell gebraut wurden.



Geplant ist nämlich, ein Bier auf den Schweizer Markt zu bringen, das bei Frauen gut ankommt. Der Testlauf auf der Einfüllanlage konnte noch nicht mit den Originalflaschen erfolgen, denn die neuen Flaschen sind weiss und einiges schlanker als herkömmliche Bierflaschen und auch wesentlich höher.

Beide Biere waren hell und schäumen wenig. Von Aussehen und Farbe her fast wie Champagner! Vielleicht ist dies auch ein visueller Effekt, damit die Frau eher zum Bier greift als zum «Cüpli».

Das eine Bier war leicht süss, was ebenso eher Frauen anspricht als Männer, was ja durchaus sein darf! Das zweite Bier schmeckte wie ein normales Lagerbier, wie Toni Hutter anmerkte.

Die weissen Flaschen waren mit der Josephine-Etikette beklebt und wirkten sehr weiblich; auch das anmutige Werbeplakat war für die Frau bestimmt. Eine volle Flasche ähnelt stark einer kleinen Weinflasche. Ein weiterer Trick quasi, die Frauen zu gewinnen. Clever!

Hinter der Degustation steckten Herr und Frau Bösch, die sich natürlich erhoffen, dass sich der Markt um das Josephine reisst: «The Beer for a woman», soll auch die Touristinnen verwöhnen. Und «Das schlanke Bier für die Frau» soll ebenfalls den Absatz fördern.

Damit es so weit kommt, suchen die Böschs noch einen Investor. Selbstverständlich ist auch eine Investorin sehr angenehm. Bereits sind Zusagen von Restaurants, Hotels und Nachtlokalen vorhanden, haben Toni Hutter und Rolf Hörschläger erfahren.

Kapitalbedarf: 50'000 bis 200'000 Franken. Gewinnausschüttung ab 2006. Projektbeschrieb und Auskunft: 079 678 55 65. Bitte nur seriöse Anfragen...