

BIER



Publikationsorgan der
Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt

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

Realisation:
www.yucheen-photographics.ch

Juni 2006
www.biervielfalt.ch

Daniel Reuter,
Präsident GFB



Zum Wohl!

Die Konsumenten haben Durst auf lokales statt auf globales Bier», schrieb kürzlich die NZZ am Sonntag. Auch die grossen Bierbrauer würden dabei mitmischen. Das ist eine Freude. Auch wenn unsere GFB die Biervielfalt und nicht den Heimatschutz fördert, sind diese Entwicklungen zu begrüssen. Denn Bier ist - nicht nur, aber auch - Heimat. Weniger erfreulich in diesem Zusammenhang ist die Nachricht von der Übernahme der Brauerei Ziegelhof Liestal durch Eichhof Luzern. Immerhin - diese Biere blieben in Schweizer Eigentum.

Alkoholmissbrauch ist ein Problem, das wir in der GFB ernst nehmen. Wenn aber bei Fussballspielen generelle Bierverbote ausgesprochen werden sollen, die gut betuchten Leute in ihren VIP-Logen aber weiterhin ungeniert ihre «Cüpli» schlürfen dürfen, dann bleiben wir wachsam.

Wir sehen uns wieder am 24. Juni 2006, wenn wir mit unserem Bärenführer Thomas Dähler auf den Hof der Familie Ledermann in Dändlikon wandern. Dort warten wie immer herzhaftere Herzbräu-Biere auf uns. Zum Wohl.

Bier und Bewegung

Das Dutzend ist voll: zum zwölften Mal wallfahrt die GFB nach Hombrechtikon in die Herzbräu-Brauerei der Familie Ledermann. Der Allwetter-Ausflug eignet sich auch für Familien. Und für Fussball-WM-Freunde!



Meistens kommen rund 100 Personen in die Brauerei Herzbräu in Dändlikon, Hombrechtikon.

Die Familie Ledermann tischt wie immer ihre Biere, ihr Brot und Salate auf - und selbstverständlich wieder herrliche Kuchen zum Kaffee. Und auch Max Wiesendanger, unser bewährter Grilleur, zeigt wieder vollen Einsatz. Alles wird wieder so gut organisiert sein, dass die

ermatteten Wanderer und die frischen Spaziergänger es sich rundum wohl sein lassen können.

Der traditionelle Junibummel der GFB findet heuer am Samstag, 24. Juni 2006, statt. Bei jedem Wetter, denn in Ledermanns Refugium steht neben dem Schlander auch ein wetterfestes Zelt vor dem Haus. Und die Achtelfinal-Spiele der Fussball-WM muss niemand verpassen: Es wird ein Extrazelt mit Gross-TV aufgestellt, sodass auch der Sport nicht zu kurz kommt. Bewegung tut allen gut...

Gestartet wird der Junibummel 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 dagewesen! Selbstverständlich gibts ab Bushaltestelle in Hombrechtikon Post auch einen Gratis-Taxidienst

Stets ein Höhepunkt: Brauerei Herzbräu bei Ledermanns.



Fotos: Bruno Steller

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 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 der Familie Ledermann und ihren treuen Helfern! Und selbstverständlich Mineralwasser. Der Braten, köstlich zubereitet von Chefgrillleur 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 19. Juni 2006. 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!

Auch am letztjährigen Junibummel stiegen wieder rund 100 Ballone in die Luft. Von den angehefteten Karten kamen acht zurück.

Am weitesten flog der Ballon von Dani Schnider aus Dübendorf. Sein Ballon wurde in Stivalas GR gefunden. Zwei-



ter wurde Martin Brunner, Zürich, dessen Ballon bis nach Sumvitg GR kam. Platz drei: Andrea Litsch, Dübendorf; gefunden in Crap Ner, Pez Schiguiels GR. Platz 4: Christopher Vohdin, Zürich; gefunden auf dem Klausenpass. Platz 5: Enrico Lorenzetti, Einsiedeln; gefunden in Spirigen UR. Platz 6: Felix Niederhäuser, Dübendorf; gefunden in Eggberge, Flüelen UR. Platz 7 war ein Ausreisser in die andere Richtung: Daniel Reuters Ballon flog nach Hüneberg ZG. Und auf Platz 8 landete Peter Weidmann aus Rickenbach, dessen Ballon es bis zum Waldrand in Dändlikon schaffte. Die Preise für die Gewinner werden am diesjährigen Junibummel verteilt. Und selbstverständlich findet auch dieses Jahr ein Ballonwettbewerb statt.

Gedenkmarsch

Zur Erinnerung an unseren Ehren-GFBler Werner Ledermann, der am letztjährigen Junibummel gestorben ist, findet am diesjährigen Junibummel der «Werner-Ledermann-Gedenkmarsch» statt. Er steht unter der Leitung von Alt-GFB-Vorstandsmitglied Thomas Dähler. Wer einigermaßen gut zu Fuss ist, zieht mit Thomas Dähler ab Bahnhof Bubikon los nach Dändlikon (Hombrechtikon) und braucht dafür rund 90 Minuten.



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

4000 Badewannen Bier

Am Sechseläutenmontag, 24. April 2006, fand der traditionelle GFB-Ausflug statt. Diesmal nach Chur zur Brauerei Calanda (Heineken Switzerland AG). Ein Erlebnisbericht von Petra Paul Rauber.



Meine Freundin Manu und ich sind mit dem Auto nach Chur angereist und die ersten vor Ort. Als Neulinge und Gäste von GFB-Vizepräsident Toni Hutter bleiben wir wartend im Verköstigungsraum der Brauerei Calanda stehen. Nach und nach treffen die rund 50 angemeldeten Teilnehmenden ein. Äusserst sympathisch ist, dass selbige gleich nach der Begrüssung ein Bier bestellen und an den holzgetäfelten Tischen Platz nehmen. Gerne tun wir es ihnen gleich... Bewirtet werden wir von Myrtha Hantke, Vreni Linnenhard und Trudy Brunold, die uns die verfügbaren Sorten vorstellen, gleich in Gläser perlen lassen und an die Gäste verteilen: Calanda Viva, Panaché, Senza, Lager, Dunkel, Meisterbräu, Zwickel und Edelbräu. Nebst dem bewährten Zwickel stossen an unserem Tisch vor allem das Meisterbräu mit Luxuscharakter und das nicht allzu herbe Dunkel auf Begeisterung. Als alle ein Glas vor sich stehen haben, wird uns ein Videofilm zur historischen Entwicklung der Brauerei gezeigt: Als Folge der Industrialisierung fusionierten Anfangs des 20. Jahrhunderts die rund 260 Schweizer Kleinbrauereien zu grösseren Brauereien. Daraus entstand auch die Rätische Aktienbrauerei, die nach der Flaute während der beiden Weltkriege expandierte und gedieh. 1971 fusionierten die Engadiner Aktienbrau-

rei und die Rätische Getränke AG zur Calanda Bräu Brauerei. 1990 stiess Haldengut (Winterthur) dazu und Calanda Haldengut wurde zur drittgrössten Schweizer Brauerei. Seit 1993 wird die Traditionsmarke Calanda unter dem Dach von Heineken Switzerland AG gebraut.

In zwei Gruppen werden wir anschliessend durch die Brauerei geführt. Beginnend mit den beiden riesigen Silos, wo das Malz eingelagert wird, das per Lastwagen aus Tschechien und Deutschland eingeführt wird. Das Schweizer Klima würde den Anbau ebenfalls ermöglichen, jedoch ist die Fläche zu klein. Das Malz (in den Sorten hell, dunkel und Farbmalz) wird in den Silos gewogen, gemischt und geschrotet. Weiter gehts in den Sudraum, eine 40 Millionen Franken teure vollautomatische Einrichtung, die von einem einzigen Menschen per Monitor betrieben und überwacht wird. Im Sudraum wird das Malz vier Stunden lang in Brauwasser auf 70° erhitzt, also «eingemaischt». Das Wasser (reines Quellwasser von 42° Härte, kein Grundwasser) kommt durch eine eigene Leitung aus Parpan. Während des Maischprozesses werden Proteine in Zucker und Dextrin umgewandelt. Anschliessend trennt ein Filter die festen Bestandteile (Treber, wird als Viehfutter verwendet) von den flüssigen (Würze). Die Würze wird unter Beigabe von Hopfen rund eine Stunde gekocht. Im Whirlpool

werden danach Hopfenreste und andere Trübstoffe entfernt, ehe die Würze in die Gärtanks gepumpt wird, wo sie rund zehn Tage bleibt. Es wird ihr Hefe beigegeben, die als Spaltpilz den beim Maischen gebildeten Zucker in Alkohol und CO² zerlegt. Als Zeichen der Gärung formen sich an der Oberfläche schaumige Kräusen. Es folgt die Zeit der Reifung und Lagerung, die Hefe setzt sich ab, das Jungbier klärt sich und reichert sich mit natürlichem Gärungs- CO² an. Nach rund sechs Wochen hat das Bier seine Konsumreife erlangt und wird nach Filterung (Kieselgur) in Drucktanks und unter CO²-Druck zur Abfüllerei weitergeleitet.

Die Flaschen durchlaufen zwei Laugenbäder und werden mittels Radars auf Fremdkörper kontrolliert, ehe sie abgefüllt werden, und auch die Harasse werden gründlich gereinigt, ehe sie die frisch gefüllten Flaschen aufnehmen. Alle diese Prozesse sind vollautomatisiert, genau wie die anschliessende Deckelschliessung, Etikettierung und das Füllen der Flaschen in die Harasse. Die Maschinen sind 24 Stunden in Betrieb und werden im stündlichen Turnus von jeweils zwei Mitarbeitern überwacht. 650 000 Liter oder 4000 Badewannen Bier werden hier täglich hergestellt. Auf meine Nachfrage erläutert Myrtha Hantke, Calanda Switzerland AG beschäftigte rund 260 Mitarbeitende, die meisten davon in Vertrieb und Spedition.

Im Anschluss an die Führung werden wir mit einem Imbiss verköstigt, Wienerli und Brötli (schade, dass es kein Treberbrot war), und probieren uns nach Lust und Laune durch die Biersorten durch. Im ausgelassenen und humorreichen Gespräch erfahren wir einiges über die Trink- und Sammlerpassionen der GFB-Mitglieder und bedanken uns an dieser Stelle sehr herzlich dafür, dass wir bei dem informativen und genussreichen Nachmittag dabei sein durften!



Fotos: www.schniderkennel.ch



Petra Kennel und Johann Jucker fühlen sich im Element.



Deckel drauf!

Just zur Biergartensaison hat die GFB wieder einen Bierdeckel kreiert. Er besteht aus Kirschbaumholz, das in der «Werchschüür» gedreht und mit einem Branddruck versehen wurde. Die «Werchschüür» in Zürich-Seebach beschäftigt junge Menschen mit leichter Behinderung. Die Gestaltung des Deckels und des Aufdrucks stammt von GFB-Mitglied Ruedi Mattes. Unser Bierdeckel ist in einer Auflage von 100 Stück erstellt worden; er ersetzt die Erstauflage von 1998, die nur 50 Exemplare umfasste und heute beliebte Sammlerstücke sind. Der neue Deckel kostet 28 Franken pro Stück. Er wird am Junibummel und am Sommerbierfest verkauft.

Altehrwürdig

Unter den 20 ältesten Firmen der Welt ist die Brauereibranche am stärksten vertreten. Nämlich gleich mit vier Firmen: Die Brauerei Weihenstephan in Bayern besteht seit dem Jahr 1040. Die Brauerei Budvar in Tschechien ist seit 1265 aktiv. Die Privatbrauerei Zötler braut in Deutschland seit 1447. Und die holländische Brauerei Oranjeboom gibt es seit 1543. Die älteste aller Firmen ist das Bauunternehmen «Kongo Gumi» in Japan, die im Jahre 578 gegründet - aber im Januar 2006 liquidiert wurde.

Ratzinger

Dass der neue Papst an einer Rotweinallergie leidet, haben wir mit Verwunderung zur Kenntnis genommen. Dass er stattdessen lieber Bier trinkt, freut uns natürlich. Er ist ja ein Bayer! Nachdem die GFB-Generalversammlung eine Statutenänderung beschlossen hat, wonach jemand zum «Assoziierten Mitglied» ernannt werden kann, wenn er oder sie aus bestimmten

Gründen nicht gewöhnliches Mitglied werden kann, überlegt sich der Vorstand intensiv, ob diese Möglichkeit für Josef Ratzinger, genannt Benedikt XVI, angewendet werden soll. Verdient hätte er es.

Mitmischen



Hartmuth Attenhofer

Anfangs Mai horchte die Weltöffentlichkeit auf: In Zürich sind die hohen Präsidien der beiden Parlamente innert weniger Tage neu bestellt worden - und zwar mit je einem Mitglied der GFB: Im Gemeinderat der Stadt hat sich Christopher Vohdin emporgeschwungen, und im Kantonsrat ist unser Generalsekretär Hartmuth Attenhofer auf den «Bock» gestiegen. Diese zwei mischen hinter den politischen Kulissen in Stadt und Land nun während eines Jahres kräftig mit. Wir gratulieren!



Christopher Vohdin

Der Jahresbeitrag ist fällig!

Die Generalversammlung hat einstimmig beschlossen, die Mitgliederbeiträge nicht zu verändern. Der Jahresbeitrag sieht also so aus:

- 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 jetzt schon seinen herzlichen Dank aus.

Koni ohne Bier

Koni Loepfe, Präsident der Stadtzürcher Sozialdemokraten, mag erklärermassen kein Bier. Er ist Rotweintrinker. An der Wahlfeier für unseren Generalsekretär Hartmuth Attenhofer, der zum Kantonsratspräsidenten gewählt wurde, trat Loepfe als Redner auf und sagte unter anderem, dass er beim Rotwein bleibe. Das rief GFB-Vorstandsmitglied Fritz Ledermann auf den Plan, der für Attenhofers Amtsjahr extra drei Kantonsratsbiere gebraut hatte. Er nahm je eine Flasche seiner drei Sorten und begab sich zu Koni Loepfes Tisch, wo er ihn mit launigen Worten von den Vorzügen eines guten Bieres zu überzeugen versuchte. Loepfe nahm gelassen - und blieb beim Wein.



Fritz Ledermann will Koni Loepfe überzeugen.



Heinz Gasser (links) erhält von GFB-Präsident Daniel Reuter die Auszeichnung.

Ehrenbrauer

Die Generalversammlung der GFB hat Heinz Gasser für seine grossen Verdienste zur Förderung der Biervielfalt ausgezeichnet. In der Geschichte der GFB ist dies erst die dritte Auszeichnung. Im Gegensatz zu anderen Organisationen, die jedes Jahr irgendjemanden auszeichnen, legt die GFB Wert darauf, nur dann auszuzeichnen, wenn es auch tatsächlich etwas auszuzeichnen gibt. Heinz Gasser wurde geehrt für seinen Pioniergeist, den er nach seiner Pensionierung wieder erwachen liess, indem er seine von Jahrzehnten stillgelegte Mini-brauerei wieder in Betrieb nahm. Gasser produziert ein tadelloses Bier, das im Offenausschank in einzelnen Restaurants in Stäfa und Umgebung sowie an Festanlässen ausgeschenkt wird. Ein besonderes Schmuckstück helvetischer Braukunst ist seine professionelle 100-Liter-Brauanlage, die wohl die kleinste in unserem Lande ist.



Nur Stämme überleben

Unser monatlicher Stammtisch im Restaurant Federal im Zürcher Hauptbahnhof hat gezügelt: Wir sitzen nicht mehr in der linken Ecke vom Haupteingang aus gesehen, sondern neu in der rechten Ecke. Das hat mit Politik rein gar nichts zu tun, sondern mit dem Durchzug, der uns am alten Platz zunehmend zu schaffen machte. Vizepräsident Toni Hutter hat diese Umorganisation mit Verhandlungsgeschick zuwege gebracht. Besten Dank. Stammtisch ist übrigens immer am ersten Montag eines Monats ab 17 Uhr.

Die 10 kleinsten WM-Bier-Nationen

Fussball und Bier gehören zusammen? Von wegen! Während es die Tschechen zwar auf 161 Liter Bier pro Kopf und Jahr bringen, und die Schweizer auf immerhin noch 55 Liter, liegen zehn weitere WM-Teilnehmer aber deutlich dahinter. Da ist offenbar Entwicklungshilfe nötig.

1 Saudiarabien putzt nur gerade 4 Liter pro Kopf und Jahr weg, will aber grossspurig an der WM mitspielen. Wenn das nur gut herauskommt.

2 Ghana hat es mit nur 5 Litern ebenfalls in die WM-Runde geschafft. Wie das möglich wurde, bleibt unklar.

3 Die Elfenbeinküste ist mit 7 Litern auch schlecht bedient. Mal sehen, ob sie wenigsten Fussball spielen können.

4 Togo, schon wieder Afrika, kommt ebenfalls auf 7 Liter pro Kopf und Jahr. Woher die bloss die Kraft zum Tschutzen nehmen!

5 Tunesien kommt auf 10 Liter. Immerhin eine zweistellige Zahl. Ob auch die geschossenen Tore in zweistelliger Höhe anfallen?

6 Iran bringt es auf 13 Liter. Das lässt Hoffnung keimen, dass das gute alte Persien sich wieder der Normalität nähert.

7 Angolas Bevölkerung trinkt 15 Liter. Das ist Rekord für Afrika. Wenn die an der WM die Besten aus Afrika werden, ist der Beweis erbracht, dass Bier dem Fussball nützt.

8 Ecuador liegt, der Name sagt's, grossteils am Äquator. Trotzdem werden dort nur 17 Liter Bier pro Kopf und Jahr getrunken. Jammer-schade.

9 Trinidad und Tobago liegt noch näher am Äquator, was sich am Bierkonsum abzeichnet: 25 Liter!

10 Die Ukraine will ja auch zu Europa gehören. Da muss sie sich aber sputen. Denn mit nur 31 Liter Bier pro Kopf und Jahr ist sie vom europäischen Eichstrich noch weit entfernt.

GFB-Agenda

24. Juni	Samstag: nachmittags Juni-Bummel zur Brauerei Herzbräu in Hombrechtikon; (siehe Seite 1)
3. Juli	Montag, ab 17 Uhr: Stamm im Restaurant Fédéral, Hauptbahnhof ZH
7. August	Montag, ab 17 Uhr: Stamm im Restaurant Fédéral, Hauptbahnhof ZH
20. August	Sonntag, ab 10 Uhr: Sommerbierfest, Einladung folgt
4. September	Montag, ab 17 Uhr: Stamm im Restaurant Fédéral, Hauptbahnhof Zürich
2. Oktober	Montag, ab 17 Uhr: Stamm im Restaurant Fédéral, Hauptbahnhof Zürich
Oktoberfest	Oktober/November: Oktoberfest auf dem Bauschänzli in Zürich; Details folgen.
6. November	Montag, ab 17 Uhr: Stamm im Restaurant Fédéral, Hauptbahnhof Zürich
4. Dezember	Montag, ab 17 Uhr: Stamm im Restaurant Fédéral, Hauptbahnhof Zürich