

# BIER



Gesellschaft zur Förderung  
der Biervielfalt

www.biervielfalt.ch

PP  
CH-8600 Dübendorf  
Sektariat GFB Bahnhofsstrasse 48 8600 Dübendorf  
DIE POST

Das Publikationsorgan der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt | Ausgabe Oktober 2014



Daniel Reuter, Präsident GFB

**Dieser Sommer** war für Brauer und Gastwirte ganz schlimm. Wir weinen ihm keine Träne nach. Und hoffen nun auf 2015...

**Bei herrlichem Wetter** fand im vergangenen August unser Sommerfest in der Brauerei Feldhof in Pfaffhausen (Fällanden) statt, die leider ihre Tore schliessen musste, weil mit dem Eigentümer der Liegenschaft keine Einigung über den Pachtzins erreicht werden konnte. Wir bedauern das sehr, weil sich die erstmalige Zusammenarbeit fürs Sommerfest als ausgezeichnet erwiesen hat. Einmal mehr sendet darum der GFB-Vorstand eine Delegationen auf Erkundungsreise mit dem Auftrag, für 2015 einer neuen Bleibe für unser Sommerfest zu finden. Wir werden informieren, sobald wir mehr dazu wissen.

**Herbst ist die Zeit des Übergangs** – ich freue mich aufs Oktoberfest auf dem Bauschänzli. Und im Frühling starten wir mit der Generalversammlung, die am Sonntag, 8. März 2015, am üblichen Ort stattfinden wird. Bis bald und wie immer:

**Zum Wohl!**

Hinter dem Schankhahn ist einiges los

## Titanenkämpfe

**Der Verdrängungskampf der Brauereien macht vor den Giganten nicht Halt. Uns kann's wurscht sein, denn in der Schweiz ist die Flur bereinigt. Und die Erfahrung zeigt, dass im Kampfgetöse viele neue Kleinbrauereien entstehen.**

**A**nheuser-Busch InBrew ist der grösste Bierbrauer der Welt. Er stösst jährlich knapp 400 Millionen Hektoliter Bier aus, was über 20 Prozent der gesamten Weltproduktion ausmacht. Auf Platz zwei, schon deutlich abgeschlagen, findet sich der Brauriese «SAB Miller» mit 188 Millionen Hektolitern Bier, knapp 10 Prozent der Weltproduktion. Diese beiden Titanen, die fast einen Drittel der Weltproduktion beherrschen, sind nun hintereinander gekommen. Anheuser-Busch soll 122 Milliarden US-Dollar geboten haben, um SAB Miller nicht ganz unfriedlich zu übernehmen.

Warum solche gigantischen Händel zustande kommen, muss uns nicht weiter interessieren – woher das Geld kommt, aber schon. Es ist das Geld von Abermillionen von Biertrinkern, die in den letzten hundert Jahren diese 122 Milliarden US-Dollars Glas für Glas zusammengetragen haben. Es ist das Geld ehrbarer Arbeiter und Angestellten, die nach Feierabend mit Kollegen beim Bier zusammensitzen. Wenn pro Glas 10 US-Cent Reingewinn an den Brauer gingen, müssen in rund 100 Jahren 1220 Milliarden Glas Bier getrunken worden sein.

## Nur für uns

Oktoberfest auf dem Bauschänzli: Die GFB hat für ihre Mitglieder auch dieses Jahr wieder Spezialkonditionen erhalten. An allen vier Sonntagen sind für unsere Mitglieder ab 11 Uhr zwei Tische reserviert.

Eintrittskarten braucht es nicht. Anmeldung ist auch nicht nötig. Wer zuerst kommt, sitzt zuerst.

Sonntage vom 12., 19. und 26. Oktober und 2. November 2014.



Wir sind herzlich willkommen.

Doch genug der fantastischen Zahlenbeigerei. Betrachten wir lieber, was solche Titanenkämpfe in unserem kleinen Land bewirkt haben. Lange bevor

bei uns Carlsberg und Heineken kräftig zugelangt haben, kam es unter den helvetischen Riesen wie zum Beispiel Feldschlösschen und Hürlimann

zu Kämpfen. Und auch Hürimann hatte während vieler Jahre seinen Einfluss durch Zusammenkäufe kleiner und kleinster Brauereien stetig ausgeweitet. Was wir jetzt im grossen bösen Ausland beobachten, haben wir in der beschaulichen Schweiz längst durchgemacht. Wir von der GFB können uns also ein bisschen zurücklehnen.

Zur Erinnerung: Als um 1990 herum das schweizerische Bierkartell zerbrach und es zu ersten Übernahmen kam, trat die GFB aufs Tapet und forderte laut und vernehmlich, die damals rund 40 Schweizer Brauereien sollen sich auf die Tradition besinnen und wieder verschiedene Biere zu brauen beginnen. Unser Ruf verhallte bei den Grossen Brauereien vorerst ungehört. Sie waren zu beschäftigt mit der Brautschau. Sie putzten sich heraus, das heisst sie senkten die Kosten indem sie billige Importware unter die Leute brachten. Das weckte in ausländischen Grossbauern den Appetit.

Eine Mittel- nach der anderen Grossbrauerei wurde unter Heineken und Carlsberg aufgeteilt. Zurück blieben einige tapfere Familienbetriebe. Und je mehr sich der Biermarkt in der Schweiz in wenigen Händen zu konzentrieren drohte, um so mehr entstanden vorerst Dutzende, dann Hunderte neue Kleinst- und Mikrobrauereien. Heute gibt es 400 Braustätten in der Schweiz – zehnmal mehr als kurz vor Gründung der GFB. Da kann man sich nur freuen, wenn die Titanen Anheuser-Busch und SAB Miller verschmelzen. Denn das macht weltweit Lust auf neue Brauereien. Das Potenzial liegt bei 10'000 neuen Brauereien. Die Vielfalt lebt.

### Weltmeister.

Auf die Gesamtbevölkerung gerechnet hat die Schweiz die höchste Dichte an Brauereien weltweit: Auf 20'000 Personen in unserem Land kommt eine Brauerei. In Österreich, das die grösste Dichte in der EU aufweist, kommt auf 56'860 Einwohner eine Brauerei. In Dänemark sind es 62'400, in Deutschland 77'000, im Bierland Irland schon 528'571 und in Italien gar 3,64 Millionen Einwohner.

### Vize-Weltmeister.

Der Online-Suchdienst GoEuro hat ermittelt, wo man am meisten Geld für ein Glas Bier hinlegen muss. In dieser Rangliste ist die Schweiz bzw. Zürich auf Platz 2. Wir sind Vize-Weltmeister mit 3.04 Euro (€) vor Oslo mit 3.55 €. Die folgenden Ränge sind: Tokyo (3.03 €), Tel Aviv (2.39 €) und London (2.13 €). Am anderen Ende der Skala finden wir Prag (0.93 €), Berlin (0.82 €) und Warschau (0.79 €). Mit dem Geld, das wir in einer hiesigen Gaststätte für ein Glas Bier ausgeben, könnten wir in Warschau fast vier Gläser trinken. Auf nach Polen!

### Glas, Alu, Pet.

Das Bundesamt für Umwelt hatte mal wieder nichts zu tun und dachte drum über etwas Sinnvolles nach. Über Bier. Herausgekommen ist, dass Bier aus Aludosen die Umwelt weniger belastet, als Bier in der Einwegflasche. Einen geschmacklichen Unterschied zwischen Aludose und Glasflasche hat man beim Bier noch nie nachweisen können, weshalb wir hier einfach behaupten, dass Bier aus der Flasche besser schmeckt. Mindestens ist es edler. Aludosen sind einfach stillos. Noch stilloser sind aber Pet-Flaschen, die gemäss Trend im Ausland bald auch bei uns in den Regalen stehen. Und dort hoffentlich stehen bleiben.

### Doppelpack.

Am Sommerbierfest vom vergangenen August haben wir sieben Sorten der Brauerei Sonnenbräu aus Rebstein degustieren können. Alle sieben haben besten Eindruck hinterlassen, sodass wir nun nach Rebstein fahren können, um zu sehen, wie das Sonnenbräu entsteht.



Das Weissbier von Sonnenbräu lockt nach Rebstein.

Am Sechseläutenmontag, 13. April 2015, und am Knabenschiesenmontag, 14. September 2015. Anmeldungen nimmt das GFB-Sekretariat entgegen: sekretariat@biervielfalt.ch. Oder bei einem GFB-Vorstandsmitglied an einem der Frühschoppen auf dem Bauschänzli.

### Wetten, dass

sämtliche Zeitungen, Radios und Fernsehsender bis zum Ende des heurigen Münchner Oktoberfests wieder haufenweise Schmarren schreiben und senden? Wie alle Jahre wieder wird der staunenden Leser- und Hörerschaft vorgerechnet, dass 6 Millionen Besucher aus aller Welt 7 Millionen Liter Bier getrunken haben und dass die Sanität tausendmal ausdrücken musste. Ein Wahnsinn sei das, lesen und hören wir. Und ein paar Besoffene zeigt man uns auch. Jedes Jahr. Das hat sie halt gerne, die Journaille, niedermachen was Millionen freut. Und kaum ist München vorbei, geht's in Zürich weiter: Oktoberfest-Bashing vom Feinsten. Wetten?

### Aufregung.

In der August-Nummer unseres Fachorgans BIER schrieben wir, dass in der Schweiz das Reinheitsgebot gelte, und somit von Gesetzes wegen nur Bier ist, das keine «fremden» Stoffe wie zum Beispiel Banane, Zimt oder Mango enthält. Das ist einem der besten Bierkenner, nämlich Philippe Corbat, sehr sauer aufgestossen. In seinem Blog holte er unter dem Titel «Richtiges Bier, Gesetz und Quatsch» zu einem donnernenden Rundumschlag gegen unseren Text aus (<http://bov-beers.wordpress.com/>). Über eine gewisse Strecke liest sich der Blog noch recht amüsant. Allerdings hat Corbat unseren Text nicht genau gelesen. Wir haben nämlich nie gesagt, dass Bier, welches nicht nach dem Reinheitsgebot gebraut wurde, schlecht sei. Wir haben nur gesagt, dass in der Schweiz das Reinheitsgebot gilt. Und dieses

ist eben gesetzlich festgeschrieben. Und zwar steht das in der «Verordnung über alkoholische Getränke». Dort heisst es im «6. Kapitel: Bier» in Artikel 41 unter dem Randtitel «Definition»:

<sup>1</sup> *Bier ist ein alkoholisches und kohlen säurehaltiges Getränk, das aus mit Hefe vergorener Würze gewonnen wird, der Dol-denhopfen oder Hopfenprodukte zugegeben werden.*

<sup>2</sup> *Die Würze ist aus stärke- oder zuckerhaltigen Rohstoffen und aus Trinkwasser hergestellt.*

<sup>3</sup> *Hopfenprodukte sind Hopfenpulver, angereichertes Hopfenpulver, Hopfenextrakt, Hopfenextrakt-pulver und isomerisierter Hopfenextrakt.*

Mit dieser Definition sagt der Gesetzgeber klipp und klar, dass Bier in der Schweiz

Alkohol, Kohlensäure, Wasser, Hefe, Hopfen und Malz (Würze) zwingend enthalten muss – nicht mehr und nicht weniger.

Unter dieser gültigen Definition ist folglich ein «Bier», das einen zusätzlichen Bestandteil wie Banane enthält, kein Bier. Und ein «Bier» das keinen Alkohol enthält, ist eben auch kein Bier. So steht das nun halt einmal im Gesetz, Herr Corbat. Und



Das GFB-Fachorgan BIER löste im Internet eine heftige Entgegnung aus.

damit ist kein einziges Wort gegen all jene neuen Klein- und Kleinstbrauereien gesagt, die ihr Gebräu aromatisieren – so lange es dem Biertrinker gefällt.

# Ihre Werbung hier

BIER wird von über 500 Leserinnen und Lesern genutzt. Nicht irgendwelche, sondern Fachlaien in Sachen Bier. Denn GFB-Mitglieder sind wählerisch beim Trinken und sie schätzen Nischenprodukte genauso wie den «Durstlöcher». GFB-Mitglieder sind belesen und reisen gerne zum Bier. Das ideale Umfeld für Ihre Werbung.

Bier erscheint vier bis fünf Mal jährlich vierfarbig, Auflage 500.

### Technische Anforderungen:

Druckvorlagen: massrichtiges pdf-file – falls mit Bildern:  
Auflösung 300 dpi.

### Preise in CHF:

Format	einmalig	zweimalig	dreimalig	viermalig
1/1 Seite 191 x 262 mm	640	570	500	430
1/2 Seite 191 x 128 mm	360	320	280	240
1/4 Seite 93 x 128 mm	200	180	160	140
1/8 Seite 191 x 27,5 mm	130	120	110	100

Senden Sie Ihren Auftrag an [hartmuth.attenhofer@biervielfalt.ch](mailto:hartmuth.attenhofer@biervielfalt.ch)

## Agenda

6. Oktober 2014	Montag ab 17 Uhr: <b>Stammtisch</b> Brasserie Fédéral, Hauptbahnhof Zürich
12. Oktober 2014	Sonntag ab 11 Uhr: <b>Oktoberfest-Frühschoppen auf dem Bauschänzli, Zürich</b>
19. Oktober 2014	Sonntag ab 11 Uhr: <b>Oktoberfest-Frühschoppen auf dem Bauschänzli, Zürich</b>
26. Oktober 2014	Sonntag ab 11 Uhr: <b>Oktoberfest-Frühschoppen auf dem Bauschänzli, Zürich</b>
2. November 2014	Sonntag ab 11 Uhr: <b>Oktoberfest-Frühschoppen auf dem Bauschänzli, Zürich</b>
3. November 2014	Montag ab 17 Uhr: <b>Stammtisch</b> Brasserie Fédéral, Hauptbahnhof Zürich
1. Dezember 2014	Montag ab 17 Uhr: <b>Stammtisch</b> Brasserie Fédéral, Hauptbahnhof Zürich
5. Januar 2015	Montag ab 17 Uhr: <b>Stammtisch</b> Brasserie Fédéral, Hauptbahnhof Zürich
2. Februar 2015	Montag ab 17 Uhr: <b>Stammtisch</b> Brasserie Fédéral, Hauptbahnhof Zürich
2. März 2015	Montag ab 17 Uhr: <b>Stammtisch</b> Brasserie Fédéral, Hauptbahnhof Zürich
8. März 2015	Sonntag 11.30 Uhr: <b>Generalversammlung GFB</b> , Taverne zur Linde, Zürich
6. April 2015	Montag ab 17 Uhr: <b>Stammtisch</b> Brasserie Fédéral, Hauptbahnhof Zürich
13. April 2015	Montag <b>Sechseläutenausflug nach Rebstein zur Brauerei Sonnenbräu</b>
4. Mai 2015	Montag ab 17 Uhr: <b>Stammtisch</b> Brasserie Fédéral, Hauptbahnhof Zürich
1. Juni 2015	Montag ab 17 Uhr: <b>Stammtisch</b> Brasserie Fédéral, Hauptbahnhof Zürich
27. Juni 2015	Samstag <b>Junibummel zur Brauerei Herzbräu, Hombrechtikon</b>
6. Juli 2015	Montag ab 17 Uhr: <b>Stammtisch</b> Brasserie Fédéral, Hauptbahnhof Zürich
3. August 2015	Montag ab 17 Uhr: <b>Stammtisch</b> Brasserie Fédéral, Hauptbahnhof Zürich
16. August 2015	Sonntag ab 10 Uhr: <b>Sommerbierfest</b> ; Details folgen
7. September 2015	Montag ab 17 Uhr: <b>Stammtisch</b> Brasserie Fédéral, Hauptbahnhof Zürich
14. September 2015	Montag <b>Knabenschieszen-Ausflug zur Brauerei Sonnenbräu in Rebstein</b>
5. Oktober 2015	Montag ab 17 Uhr: <b>Stammtisch</b> Brasserie Fédéral, Hauptbahnhof Zürich
2. November 2015	Montag ab 17 Uhr: <b>Stammtisch</b> Brasserie Fédéral, Hauptbahnhof Zürich
7. Dezember 2015	Montag ab 17 Uhr: <b>Stammtisch</b> Brasserie Fédéral, Hauptbahnhof Zürich

### Schon bekannte Termine für nächstes Jahr:

keine

### Impressum:

## BIER

Das offizielle Publikationsorgan der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt, GFB

Auflage: 500 Expl.

Herausgeber: Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt, Zürich

Redaktion: Hartmuth Attenhofer, hartmuth.attenhofer (at) biervielfalt.ch

Realisation: www.ivanguarini.com

Druck: Ropress, Zürich

Anzeigen: Hartmuth Attenhofer, hartmuth.attenhofer (at) biervielfalt.ch

www.biervielfalt.ch

PC-Konto 80-35862-5

Erscheint vierteljährlich in Deutsch

Züspa und Winti Mäss zeigen Hopfen

# Vom Bauer zum Brauer

Teuer und rar: der Hopfen. Woher er kommt, wie er wächst und gepflegt werden muss, zeigen Schweizer Hopfenbauer an einem Stand in Winterthur und Zürich.

«Der Hopfen will seinen Meister jeden Tag sehen», sagt eine Bauernregel aus der Hallertau, Deutschlands grösstem Hopfenanbaugebiet. Ob das auch für die Schweiz gilt, kann man jetzt prüfen. Denn erstmals präsentieren Schweizer Hopfenbauer einen Messestand rund um den für das Bier essenziellen Rohstoff «Hopfen». Die vom Schweizer Brauerei-Verband unterstützte Hopfenschau führt die Messebesucher in die Welt des Hopfenanbaus und der Bierherstellung ein.

Ein Highlight des neuen Standes ist ein Lehrpfad, der auf 16 Tafeln die vom Schneiden bis

zur Ernte notwendigen Arbeitsschritte eines Hopfenbauern darstellt. Der Besucher lernt nicht nur den Anbau kennen, sondern auch die verschiedenen Erzeug-

nisse, welche aus Hopfen hergestellt werden. Allen voran jenes Produkt, für das der Hopfen vor allem eingesetzt wird: Bier. Hopfen verleiht

dem Bier den angenehm bitteren Geschmack und, je nach Biertyp, auch einen hopfigen Geruch. Zudem übt der Hopfen einen günstigen Einfluss auf die Haltbarkeit und die Schaumbildung des Bieres aus.

Der Hopfen-Messestand findet sich im Rahmen der Sonderausstellung des Zürcher Bauernverbands an den folgenden Messen:

Züspa, Messe Zürich:  
26. September bis 5. Oktober  
2014. Halle 1.0, Stand: A15

Winti Mäss, Winterthur:  
26. bis 30. November 2014.  
Halle 4.



Foto: Schweizer Brauerei-Verband

Anzeige








## JASSEN AUF DER WIESN

Samstag, 11. & 25. Oktober 2014  
von 11:00 bis 16:00 Uhr



### 1. Jassturnier auf dem Bauschänzli

Schieber mit Partnerzulosung  
Einsatz: CHF 30.- (inkl. Mittagessen)  
Jeder Teilnehmer erhält einen Preis!

Hauptpreis

Eine 10-er Loge inkl. Konsumation  
am 19. Zürcher Oktoberfest  
(Samstag 25.10.2014 bzw. 8.11.2014)

Anmeldung:  
[www.bauschaenzli.ch](http://www.bauschaenzli.ch)

Restaurant Bauschänzli

Stadthausquai 2, CH-8001 Zürich  
Telefon: 044 212 49 19 - [restaurant@bauschaenzli.ch](mailto:restaurant@bauschaenzli.ch)



BAUSCHÄNZLI  
BIERGARTEN • RESTAURANT


