

Da braut sich was zusammen

Redaktor Gaël versucht sich in einem neuen Job: als Bierbrauer

Von Gaël Riesen

Oft bestellt, oft getrunken, aber eigentlich weiss ich nicht, wie das Flüssigbrot hergestellt wird. Und an diesem Prozess versuche ich mich heute: Ich werde Bierbrauer. Dazu bin ich in der Brauerei Euelbräu und lerne das Handwerk des Bierbrauens kennen.

Winterthur Mein Tag in der Brauerei beginnt früh. Mit früh meine ich halt, einfach wie ein normaler Arbeitstag so beginnt. Eigentlich passt ein Bier für mich perfekt zum Feierabend oder als Apéro oder ähnliches. «Kein Bier vor Vier», so die spruchfeste Regel. Selbst wenn ich diese Regel auch schon das eine oder andere Mal gebrochen habe: Morgens um 8.00 Uhr habe ich mich noch nie mit Bier beschäftigt. Um diese Tageszeit ist der Biergeruch in der Luft in der Brauerei zwar etwas irritierend, er stört aber keineswegs. In Empfang nimmt mich Jürg Weibel. Er ist bereits seit neun Jahren Brauer des Euelbräus. Für mich ist wenig überraschend, dass mich ein Mann begleiten wird. In meiner Vorstellung ist die Bierbrauerszene eine klassische Männerdomäne. Früher sei das nicht so gewesen, erklärt mir Jürg in einer Geschichtsstunde über das Flüssigbrot. Bier war lange ein Grundnahrungsmittel und damit war das Bierbrauen Aufgabe der Frau.

Präzisionsarbeit

Heute also, ist das Brauen des Hopfengetränks Männersache – die meine und die von Jürg Weibel. Auf dem Rezeptzettel steht ein Lagerbier. Das wohl gängigste unter allen Biersorten. Eine klassische «Stange», einfach in einer grösseren Menge. Wir stehen vor zwei kupfernen Tanks – auch Pfanne genannt – und daneben drei aus Metall. Darin ist Wasser bereits auf 65 Grad erhitzt. Nicht darüber und nicht darunter. Das alles ist Massarbeit und wird genaustens auf einem Protokoll erfasst. Schliesslich soll ja jedes Bier gleich schmecken. Nun muss das Malz dazu gemischt werden. Malz ist nur ein Überbegriff, lerne ich. In



Einmal gut umrühren: Hier entstehen viele Liter des feinen Hopfengetränks.

Jürg Weibel

diesem Fall handelt es sich um Gerste. Die grossen Säcke sind ganz schön schwer für einen «Bürogummi» wie mich. Auf genauere Massangaben verzichte ich hier aber. Sie wissen schon: Brauergewheimnis. Über eines von gefühlten hundert Rohren wird das Malz zuerst geschrotet und nun in einen der beiden kupfernen Tanks transportiert. Dazu müssen die richtigen Hebel geöffnet und geschlossen werden. Auch von diesen hat es genug, so dass ich die Übersicht verliere. Zum Glück übernimmt das Jürg. Eine weitere Geschichtsstunde folgt: Jürg erklärt mir die Namensgebung von Porter und Pale Ale und was es mit der «London Beer Flood» auf sich hat.

Vom Hobbybrauer zum Profi

Jürg nimmt zwei Tassen, schöpft damit vom warmen Gebräu im Tank und drückt mir eine der Tassen in die Hand. Das nennt sich nun Vorderwürze, erklärt er. Warmes Wasser gemischt mit Gersten: klingt alles andere als fein. Aber ich bin positiv überrascht, die Vorderwürze ist sehr schmackhaft und süss. Es erinnert irgendwie an eine warme «Schoggimilch». Diese feine Brühe – so nenne ich sie jetzt etwas abwertend – muss natürlich gut umgerührt werden. Da kann auch ich wieder etwas mitanpacken. Sonst überlasse ich den grössten Teil der Arbeit gerne dem Profi. Jürg ist selbst nicht gelernter Bierbrauer. Er war Besitzer einer eigenen Schrei-

nerie. Über das Hobbybrauen ist dann Jürg ins professionelle Bierbrauen gerutscht. Wer weiss also, vielleicht gebe ich irgendwann das Schreiben auf und trete in Jürgs Fussstapfen. Das Brauen gefällt auf jeden Fall.

Das Beste zum Schluss

Das Bier, das ich angefangen habe zu brauen, wird nicht fertig während meines Einsatzes in der Brauerei. Der Brauprozess vom Sud bis hin zur Nachgärung dauert nämlich über einige Tage. Dennoch wird natürlich zum Schluss degustiert. Probiert werden alle Euelbräu: Lager, Pale Ale, Porter und Amber. Übrigens macht auch Jürg mit. Trotz dem täglichen Umgang mit Bier, ist ihm das Hopfengetränk noch lange nicht verleidet. Er zeigt mir, auf was bei der Degustation zu achten ist. Für mich alles Neuland. Normalerweise wird angestossen und dann wird getrunken. Ohne langes Trara. Natürlich geniesse ich das Bier auch sonst immer, hier aber besonders. Die Regel «Kein Bier vor Vier» habe ich also auch heute wieder gebrochen. Aber gut war es.



Zum Schluss wird noch degustiert. Gebraut hat diese Biere aber Jürg Weibel.

gae



DER GRAN RESERVA TIPP FÜR WEINGENIESSER

Santa Caterina Tre Rose
Vino Nobile di Montepulciano
DOCG 75 cl 2016
nur Fr. 16.80 statt 19.80
(Aktion gültig bis 30.11.2020)

Die pure Eleganz aus dem Vino Nobile di Montepulciano DOCG!

Der «Santa Caterina Tre Rose Vino Nobile di Montepulciano 2016» ist ein absoluter Bestbuy. Mit der Höchstbewertung von 94 von 100 Punkten an der «Vino Nobile Trophy 2019» von Falstaff holt der 2016er Jahrgang als Sieger eine Spitzenbewertung und das bei einem Preis von unter 20 Franken. Sie liegt etwas abseits, die alte Villa aus dem 16. Jahrhundert und das dazugehörige Weingut Tre Rose. Früher war es fast ein Tagesritt bis in die Stadt Montepulciano und so war manche moderne Idee schon wieder vorbeigezogen, bis man es hier wahrgenommen hat. Diese Denkweise hat man beibehalten, als die Familie Angelini 1994 das Weingut übernommen hat. Hier gibt es noch den alten, ursprünglichen Vino Nobile. Die Kellerei Tre Rose liegt idyllisch inmitten der besten Einzellagen für die Produktion des Vino Nobile Montepulciano. Sitz der Kellerei ist

eine Villa aus dem 17. Jahrhundert, die sich auf einem von Weinbergen umgebenen Hügel befindet. Das gesamte Weingut umfasst 170 ha, 50 davon sind mit Weinbergen bedeckt. In den letzten Jahren wurden beträchtliche Investitionen getätigt, so dass die heutige Struktur zu den modernsten der Region zählt. Kontrollierte Temperatur gehört selbstverständlich dazu, ebenso ein vollklimatisierter Keller für die grossen Eichenfässer aus Slowenien und die über 1.000 Barriques. Entdecken Sie weitere Weinschnäppchen aus der Toskana in der mediterranen Vinothek Gran Reserva an der Neustadtgasse 1a im Herzen der Altstadt von Winterthur oder online. Gran Reserva liefert Ihre Weine auch sicher und schnell zu Ihnen nach Hause.

Auf Ihr Wohl!

Markus Meny



Markus Meny freut sich auf Besuch.

Gran Reserva
die mediterrane Vinothek
Neustadtgasse 1a, 8400 Winterthur
Tel. 052 213 16 16
www.granreserva.ch
Mail: info@granreserva.ch



4 FRAGEN

Lösungsorientierter Ansatz LOA

Zum 30-jährigen Jubiläum gibt uns der Läbesrium 30 Mal einen Einblick in seine Arbeit.



Dieter Elmer, Schulberater und LOA-Trainer.

z.V.g.

Kannst du LOA kurz vorstellen?

Dieter Elmer: LOA ist eine Haltung, die den Fokus aufs Gelingen legt. Jeder Mensch trägt ein Potential in sich, das er zur Entfaltung bringen möchte. Mit LOA werden Stärken gefördert und nicht allfällige Schwächen aufgezeigt. Das heisst, LOA lenkt den Blick auf den Erfolg. Dadurch treten Defizite in den Hintergrund.

Alle Läbesrium-Mitarbeitenden werden von dir in LOA eingeführt. Was lernen sie bei dir?

Sie erhalten Inputs zu einem wertschätzenden und respektvollen Umgang mit den Menschen. Ich ermutige sie, den Blick auf das zu richten, was schon gut und positiv ist – im Sinne von: Das Glas ist halb voll (und nicht halb leer). Zudem zeige ich auf, dass Reflexion ein zentraler Faktor von LOA ist.

Wie werden sie eingeführt?

Die Schulung erfolgt an drei Einzeltagen im Abstand von ca. einem Monat. Dies ermöglicht den Teilnehmenden zu reflektieren, was gelungen ist und sich weitere Impulse zu holen. Die LOA-Haltung muss geübt werden. So gelingt die Umsetzung im (beruflichen) Alltag in kleinen, aber kontinuierlichen Schritten.

Welche Auswirkung hat diese Ausbildung auf den Läbesrium als Institution?

Die LOA-Haltung passt perfekt zum Läbesrium. Bei der Integration von erwerbslosen Menschen wird auf die Stärken und Ressourcen konzentriert. Meine Erfahrung zeigt, dass die Zusammenarbeit verbessert wird, die Menschen sich wohl fühlen und dadurch auch weniger am Arbeitsplatz fehlen. pd

Selbstunfall mit zwei Promille im Blut

Winterthur Am vergangenen Montagabend, kurz nach 23 Uhr, ging bei der Stadtpolizei Winterthur die Meldung eines Selbstunfalles an der Rossbergstrasse ein. Vor Ort traf eine Patrouille auf einen Personenwagen, welcher in einer Kurve von der Strasse abgekommen und gegen eine Böschung gefahren war. Dabei entstand Sachschaden von mehreren Tausend Franken. Eine durchgeführte Atemalkoholprobe ergab beim Lenker, einem 51-jährigen Schweizer, einen Wert von über 1 mg/l, was mehr als 2 Promille entspricht. Der Führerausweis wurde dem Verursacher auf der Stelle entzogen. Er wird sich vor der Staatsanwaltschaft Winterthur/Unterland verantworten müssen. pd

