

BIER



Gesellschaft zur Förderung
der Biervielfalt

www.biervielfalt.ch

P.P.
8048 Zürich
dipost
ROPRESS, Basenstrasse 106, Postfach 1148, 8048 Zürich

Das Publikationsorgan der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt | Ausgabe August 2021



Carole Gröflin, Präsidentin GFB

An meinem 30. Geburtstag las ich ungewohnte Formulierungen in meinen Glückwunsch-Karten: Jetzt bist du erwachsen! Nun weisst du, worauf es im Leben ankommt! Der Ernst des Lebens fängt nun an! Ganz so bierernst ist es fortan dann doch nicht in meinem Leben geworden. Ich konnte mir meine kindliche Neugier und Abenteuerlust bewahren. Und doch schaue ich heute immer mal wieder zurück und erschauere ob der Unbekümmertheit, die ich früher hatte.

Denn im Leben angekommen zu sein, fühlt sich gut an. Viel ist bereits erlebt, die Hörner sind abgestossen und es ist einem bewusst, wo der Weg hingehen soll. Ihr 30-jähriges Bestehen durfte letzten Monat die IG unabhängiger Schweizer Brauereien begehen. Ich durfte vor Ort sein und genoss das Anstossen mit Bierfreundinnen und Bierfreunden immens. Die GFB befindet sich ebenfalls auf gutem Weg in die Ernsthaftigkeit des Lebens. Im nächsten Jahr darf die Gesellschaft auf Erlebnisse aus 30 Jahren zurückblicken. Auch sie wird hoffentlich unverändert neugierig und abenteuerlich durchs Leben gehen. Damit dies gelingt, arbeitet der Vorstand an einer Vision. Nun freuen wir uns auf das Zuprosten am Sommerbierfest – live, in Farbe und natürlich mit ganz viel Sonnenschein! Prost und auf bald.

Ein junges Dreiespann mit einem klaren Ziel

Vom Tank direkt ins Glas

Hyperlokal und hyperfrisch: Der jüngste Spross im Feld der Zürcher Brauereien nennt sich vielversprechend Bierwerk. Ein Augenschein in der schicken Europa-Allee macht Lust auf laue Sommerabende.



Lidia, Valeria und Max: Sie brauen selber, zapfen selber und freuen sich auf einen schönen Sommer.

Von Carole Gröflin

Lidia, Valeria und Max sind bei meinem Besuch anfangs Juli gut gelaunt. Soeben haben sie ihre neue Brauerei namens Bierwerk eröffnet. Im gleichen Raum befindet sich eine Bar namens Tankbierbar. «Während zwei Jahren haben wir darauf hingearbeitet», sagt Lidia. Am Anfang stand eine Marktanalyse. Diese ergab, dass eine derart lokale Brauerei, wie das Trio sie führen wollte, gute Aussichten haben würde. Also kündigten die zwei Schwestern De Petris und Max Hartmann ihre Jobs und starteten das Abenteuer einer eigenen Brauerei. Lidia und Vale-

ria sind Brauerinnen und arbeiteten zuletzt in London bei der Brauerei Beavertown. Max hat das Brauwesen in der Bierhochschule Weihenstephan studiert und arbeitete als Braumeister in Schönram in Oberbayern. Das Dreiergespann hat ein klares Ziel: «Wir brauen so lokal

wie nur möglich», erläutert Max. Der verwendete Hopfen stammt von der Bodensee-Region. «Da freue ich mich sehr darüber, dass wir hier mit dem gleichen Produzenten arbeiten können wie in Schönram.» War der alte Chef nicht erzürnt, dass er für sein eigenes Bier nun den gleichen

Fortsetzung auf Seite 2

Rebellisch

«Wir wollen nicht einfach eine weitere Brauerei sein, die Craftbier macht», ist das Credo von Birtel-CEO Daniel Gosteli. Hübsche Etiketten kleben könne ja jeder. Er hat die Brauerei auf dem Basler Dreispitz-Areal fest im Griff. Seite 5.



Foto: Markus Vogt

Daniel Gosteli freut sich.

Fortsetzung von Seite 1

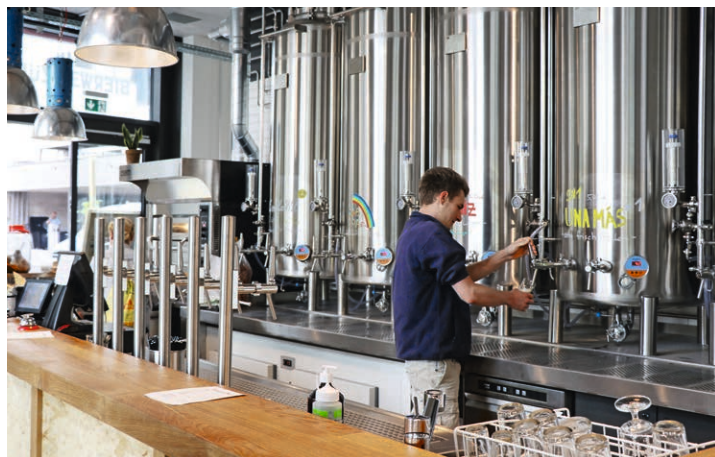
Hopfenbauer verwendet? «Im Gegenteil: Er wäre wütend gewesen, wenn wir nicht auch mit ihm zusammenarbeiten würden!»

Fünf Bierstile im Angebot

Im letzten Sommer zogen sich die drei nach Südtalien zurück und tüftelten an ihren Rezepten. «Familie und Freunde dürfen unsere ersten Biere verkosten und eine ehrliche Meinung abgeben», erin-

Umgebung

Den Gustav-Gull-Platz, an dem das Bierwerk residiert, findet man ganz nah beim Zürcher Hauptbahnhof in der Europa-Allee. Von hier steigt man auf zum Negrellisteig, der sich über das riesige Gleisfeld spannt. Gustav Gull (1858-1942) prägte mit seinen Bauten (Landesmuseum, Stadthaus, Amtshäuser) das Zürcher Stadtbild. Alois Negrelli (1799-1858) war Verkehrsingenieur, plante den Suezkanal und baute die erste Eisenbahnlinie der Schweiz von Zürich nach Baden.



Vom Tank direkt ins Glas: Industrie-Charme an der Tankbierbar.

net sich Lidia. Nun auf der Karte sind fünf Bierstile: Una Más* (Helles), Hop Schwiiz (Single Hop Lager), IPA (Intercontinental India Pale Ale), Velo Bier (Micro IPA mit 2,8 %) und C'est la Wit (Belgian Witbeer). «Wie schmeckt es euch?», will Max während der Degustation wissen. Ihn interessiert das Feedback seiner Gäste sehr. «Nur wenn diese ehrlich sagen, was ihnen mundet, kann ich ihren Geschmack treffen.»

Die Biere munden, sie schme-

cken angenehm frisch. Max lächelt: «Prima, so soll es sein!» Die Biere werden vor Ort gebraut. Lidia erklärt: «Den Brauprozess können unsere Gäste gleich live miterleben.» Die Stahltanks fassen 550 Liter Bier. Bisher füllen sie das Bier nicht in Dosen oder Flaschen ab. «Allenfalls wäre das eine Idee für die Zukunft», meint Lidia. «Doch jetzt müssen wir uns erst an den neuen Alltag gewöhnen.» Das Bierwerk ist von Montag bis Samstag ab 11 Uhr geöffnet. Zum

Bier gibt es diverse Focaccia zum Essen. Den hierfür verwendeten Sauerteig stellt Valeria selber her. Im Bierwerk ist nicht nur das Bier liebevolle Handarbeit.

* spanisch für: noch eins!

Impressum

BIER

Das offizielle Publikationsorgan der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt, GFB

Newsletter der Brauerzunft beider Basel (www.brauerzunft.ch)

Auflage: 635 Expl.

Herausgeber: Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt, Zürich
www.biervielfalt.ch

Redaktion: Hartmuth Attenhofer,
[hartmuth.attenhofer\[at\]biervielfalt.ch](mailto:hartmuth.attenhofer[at]biervielfalt.ch)

Redaktion Basel: Istvan Akos,
[akos\[at\]magnet.ch](mailto:akos[at]magnet.ch)

Layout, Druck, Versand: Ropress, Zürich

Anzeigen: Hartmuth Attenhofer,
[hartmuth.attenhofer\[at\]biervielfalt.ch](mailto:hartmuth.attenhofer[at]biervielfalt.ch)

www.biervielfalt.ch

PC-Konto 60-522896-2

Erscheint vierteljährlich in Deutsch