Ein Prost auf Jaromir

Autor(en): **Zwicker, Frédéric**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin**

Band (Jahr): **23 (2016)**

Heft 258

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-884065

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Ein Prost auf Jaromir

Gabi Gschwend besucht mit ihrer Störbrauerei Kunden. Oder die Kunden besuchen die Brauerin in Züberwangen. Ob da oder dort: Bier schmeckt am besten, wo es gebraut wurde.

TEXT UND BILD: FRÉDÉRIC ZWICKER

Doppeldeutig: Gabier heisst auf Französisch der Mastwächter im Ausguck. Das Refraktometer zur Ermittlung des Zuckergehalts ersetzt das Fernrohr.

«Gut, dass du zu Fuss da bist», sagt mir Carmino, als ich beim Haus von Gabi Gschwend anlange. Ums Haus herum in den Garten solle ich. Da werde ich sie schon finden. Ich mache mich auf die Suche. Wer gern Märchen liest, wem es aber an Phantasie mangelt, sich ein Hexenhaus vorzustellen, dem sei ein Besuch bei Gabi wärmstens empfohlen. Hinter dem alten Holzhaus blüht und wuchert es, und auf der Terrasse blubbert es in alten Waschhäfen und raucht es aus Schornsteinen. Im Rauch huscht eine emsige Gestalt hin und her, legt hier ein Scheit nach, hebt dort einen Deckel und nimmt eine Probe. Im Garten hinter ihrem Haus steht die Küche, in der Gabi Gschwend die Zutaten für ihre Gebräue mischt.

Der Trank, der bei meinem Besuch köchelt, heisst Jaromir. Jaromir ist ein böhmisches Pils. «Was soll ich dieses Zeugs brauen, das es in jedem Laden zu kaufen gibt?», fragt Gabi und meint damit das in der Schweiz am meisten getrunkene Lagerbier. Gabiere sind naturtrübe, reichhaltigere Biere, «Geniesserbiere», wie Gabi sie nennt. Auch sie trinkt Industriebier – weil oft nichts anderes erhältlich ist. Aber manchmal darf es eben etwas Spezielles sein, das für mehr als gegen den Durst ist.

Und davon gibt es in der Schweiz immer mehr. «Als ich vor zehn Jahren angefangen habe, hat das noch fast niemand gemacht. Mittlerweile gibt es einen richtigen Boom.» Immer mehr Leute brauen zu Hause Bier, immer mehr lokale Mikrobrauereien experimentieren mit Spezialitäten. Und Gabi Gschwend, die seit dreissig Jahren im Haus ihrer Eltern in Züberwangen wirkt, wo sie oft den ganzen Tag im Garten und die halbe Nacht unter der Pergola verbringt, gehört zu den Pionierinnen.

Plötzlich Kursleiterin

«Vor etwa zehn Jahren habe ich angefangen, mit Freunden zu brauen. Der Lieferant, bei dem ich die Rohstoffe bezogen habe, suchte Kursleiter für Braukurse.» Das möchte ich gern machen, dachte sie, meldete sich und war die nächsten vier Jahre fast jeden Samstag damit beschäftigt, Brauwillige in die Grundlagen der Bierbraukunst einzuführen. Seit mittlerweile sechs Jahren hat sie nun ihre eigene mobile Störbrauerei, mit der sie Gruppen besucht, die gern ihr eigenes Bier brauen und dabei viel über dieses Getränk lernen wollen. Oder Gruppen kommen in ihren Garten und lernen dort auf alten Kupferkesseln brauen.

Eines lerne ich gleich zu Beginn: Es ist beim Bierbrauen wie sonst im Leben auch – lange läuft gar nichts, dann passiert alles gleichzeitig. Gabi macht es sich aber auch nicht leicht. Sie hat gleich drei Braukessel zu dirigieren. In einem wird Wasser erhitzt, das sie auf die jeweils benötigte Temperatur bringen muss. «Ich muss mich selber ein bisschen herausfordern», lacht die Braumeisterin, die mittlerweile über so viel Routine verfügt, dass sie sagt, sie erkenne von Auge, ob im Kessel alles den gewünschten Gang nehme oder ob sie eingreifen müsse.

Herkunft und Prozess

Wenn sie mit Kunden braut, geht alles nach detailliert vorgeschriebenem Rezept. Je nach Bier sind die verschiedenen Temperaturstufen vorgeschrieben. Und die Dauer der Rastzeiten, beispielsweise der fünfzehnminütigen Rast bei 50 Grad, bei der Eiweisse aus der Maische rausgelöst werden. In der ersten Maltoserast bei 60 bis 68 Grad werden dann jene Zucker gelöst, die zu Alkohol vergären, bei 70 bis 78 Grad solche, die das Bier süssen. Und dann fügt man je nach gewünschtem Geschmack die passende Hopfenmischung bei, um das Bier zu desinfizieren und ihm die bittere Note zu verleihen. Bei Jaromir sind es drei Hopfen, die Gabi abwägt und zu richtigen Zeit beimischt. Über den Prozess führt sie Protokoll.

Nicht nur das Bierbrauen hat es der Chrampferin angetan. Sie hat im grossen Garten auch Apfelbäume und mostet. Man sieht Gabi an, dass sie viel Zeit im Freien verbringt. Alles an ihr strahlt diese naturverbundene Erdung aus, die man von Menschen kennt, die ihre Lebensmittel eigenhändig zur Genussreife pflegen.

Das ist überhaupt etwas, was sie interessiert: die Herkunft, der Prozess. «Ein Bier schmeckt dort am besten, wo es gebraut wurde», weiss sie. Und dass es eben gar nicht so schwierig ist, sein eigenes Bier zu brauen, das will sie den Leuten beibringen. «Wenn man sich am Anfang genau an die Vorgaben hält, kann man nicht viel falsch machen. Pingelige Hygiene ist wichtig. Aber grundsätzlich steht dem eigenen Bier wenig im Weg. Und das schmeckt immer am besten.»

Carmino ist Gabis Freund, und sein Glückwunsch zu meiner Ankunft zu Fuss ergibt Sinn, als Gabi einige Flaschen auftischt. Ein böhmisches Pils, einen älteren Jaromir also, dann ein dunkles Weizen. Leider muss ich bald aufbrechen. Zum Abschied begeht Gabi einen Fauxpas: Sie gibt mir ein India Pale Ale mit auf den Weg. Obschon man Bier doch trinken soll, wo es gebraut wurde. Der Genuss der kredenzten Gabiere hat mich aber in so gnädige Stimmung versetzt, dass ich ihr das nicht einmal übel nehme.

(Noch am selben Tag folgt Gabis Anmerkung: «Wobei das bei einem India Pale vertretbar ist, da diese Biersorte ursprünglich von England nach Indien transportiert wurde. Damit ist IPA eines der ältesten Exportbiere.» Touché, Gabi.)

Frédéric Zwicker, 1983, ist Saitenredaktor.