

BIER



Gesellschaft zur Förderung
der Bierkultur

bierkultur.org

PP.
8048 Zürich
RÖPRESS, Baslerstrasse 106, Postfach 1148, 8048 Zürich

Das Publikationsorgan der Gesellschaft zur Förderung der Bierkultur | Ausgabe Februar/März 2024



Carole Gröflin, Präsidentin GFB

Unser Vereinsjahr startet mit der Generalversammlung. Diese findet am Samstag, 27. April, statt. Wir treffen uns um 11 Uhr in der Brauerei St. Laurentius. Das ist kein Zufall: Da wir nun im Namen der Bierkultur agieren, passt als Tagungsstätte die kultige Brauerei perfekt zu uns. Die Stadt Büllach hat Sarah Hiltbrand im 2022 nämlich den Kulturpreis überreicht. Sie ist GFB-Mitglied und lädt uns zu sich in die Brauerei ein. Dort hat der Vorstand bereits eine Sitzung abgehalten und sich von den angebotenen Bieren begeistern lassen. Nachdem wir unsere Traktanden besprochen haben, gibt es zudem eine Stärkung: Koch Mark Stahl wird uns mit Gulasch ein Gericht aus seiner Heimat Ungarn auf-tischen. Prost und auf bald!

Mitteilung aus dem GFB-Vorstand

Dies ist die letzte BIER-Zeitung. Der Vorstand hat entschieden, die BIER-Zeitung nicht mehr als Print-Produkt zu veröffentlichen. Es ist uns nicht leichtgefallen. Um Kosten und Ressourcen zu sparen, sehen wir allerdings keine andere Möglichkeit. Ab Sommer 2024 werden wir euch in Form eines digitalen Newsletters auf dem Laufenden halten. Bitte meldet eure Mailadresse an: guido.demartin@bierkultur.org. Wir bedanken uns recht herzlich bei Bruno für sein Engagement rund um die BIER-Zeitung! Allen anderen Menschen, die dieses illustre Magazin während über 20 Jahren ermöglicht haben, gebührt ebenfalls unser Dank.
Euer GFB-Vorstand

Das offizielle «Aargauer Bier 2024» ist gekürt

Durst stillen in Aarau

Unser Autor sah sich an der zweiten GLUG, dem Treffpunkt für Bier- und Getränkeproduzenten, um. Neben Vorträgen für den Geist gab es auch Flüssiges für die Kehle.



Fotos: Tom Schläpfer

Durften um die Wette strahlen: die Menschen von Baarer Bier und Brauhofer.

Die GLUG 2024 fand dieses Jahr wiederum in der Alten Reithalle Aarau statt. Und mit 110 Ausstellenden war das ganze Spektrum der fachspezifischen Getränkeproduktion anwesend. Gleichzeitig zur Ausstellung wurden auch Fachvorträge angeboten, und als spezieller Anlass fand die zweite GLUG-Brauer-Challenge statt. Die daran teilnehmenden Brauereien sind gehalten, mit Schweizer Malz entweder ein Lager oder ein Ale einzubrauen. Der Vortrag von Markus Reutimann und die Brauer-Challenge weckten mein Interesse. Also fuhr ich wieder einmal mehr mit dem Zug zu einer Weiterbildung!

Die Ausstellung richtet sich selbstverständlich an ein Fachpublikum, ist aber für den interessierten Laien trotzdem in vielen Bereichen äusserst lehrreich. Der hopfenstarke Vortrag von Markus Reutimann war spannend und höchst unterhaltsam (Stammheim/Hopfentropfen einmal als GFB-Ausflug, wer weiss?).

Bier durfte verkostet werden
Bevor die beiden Juroren Jan de Ruijter und Christoph Nyfeler die Gewinner bekanntgaben, bestand die Möglichkeit, an der Snack-Bar neun der zwölf eingereichten Biere zu konsumieren. Wagemutig und mit selbstloser Aufopferung versuchte

ich, die Gewinner vorab zu eruien. Und dass die einzelnen Kostproben nur in Drei-Dezilitern angeboten wurden, war ja eigentlich sympathisch. Zum Glück wurde meine Degustation vom Termin der Prämierung der zwei Besten unterbrochen: Über die Auszeichnung freuen konnten sich Baarer Bier mit dem Lager und Brauhofer aus Rothrist mit dem Ale. Wobei das Brauhofer Bier von den beiden Juroren Jan de Ruijter und Christoph Nyfeler auch in der Kategorie bestes Aargauer Bier gekürt wurde. Dieses Bier wird zukünftig als «Aargauer Bier 2024» an offiziellen Anlässen des Landamans ausgeschrieben. Also nix wie hin!
Tom Schläpfer



Neben einem sauber gezapften Bier gehört auch das Notizbuch zu einer Bier-Fachmesse dazu.

Pairing mit Greg the Beer Coach

Ein Bier für jeden Geschmack

Während Wein im Getränke-Pairing traditionell die Hauptrolle spielt und alkoholfreie Alternativen sich langsam etablieren, ist Bier bislang kaum ein Thema. Dabei hätte es einiges zu bieten.



Foto: Christin Humm/unsplash

Aus Hopfen, Getreidemalz, Hefe und Wasser lässt sich eine Vielzahl von Bierstilen brauen.

Zu einem feinen Essen auf dem Teller gehört das ergänzende Flüssige im Glas. Der grossen Biervielfalt ist es zu verdanken, dass es heutzutage zu jeder Speise auch den passenden Gerstensaft gibt. Um diesen zu finden, stehen etwa Biersommeliers oder Biersommeliären beratend zur Seite. Einer von ihnen ist Greg the Beer Coach, mit bürgerlichem Namen Gregor Völkening. Der 44-Jährige erreichte 2021 den zweiten Rang bei den Schweizer Meisterschaften der Biersommeliers. Er braut selber in der Freizeit Bier und absolvierte vor sechs Jahren die Ausbildung zum Biersommelier an der Doemens Akademie.

Beim Treffen in der Zürcher Bierbar BierLab stellt Völkening sogleich ein längliches Brett mit vier kleinen Biergläsern auf den Tisch – einen sogenannten Flight. Dieser hat wenig mit Aerodynamik und viel mit Ausprobieren zu tun: Verschiedene Biere werden in kleinen Gläsern serviert. Völkening freut sich, die ihm unbekannteren Biere, die hier

abwechslungsweise selber gebraut werden, zu verkosten, die Faszination fürs Genussmittel steht ihm ins Gesicht geschrieben. «Bier hat viel mehr Facetten als Wein. Letzterer besteht aus vergorenem Fruchtsaft, während Bier die Ausprägungen bitter, süss, sauer, salzig und umami haben kann», erläutert er.

Mehr möglich beim Dessert Bier bietet also vielfältigere Optionen? Völkening führt seine Argumentation am Beispiel des Desserts aus, das mit Wein schwierig zu pairen sei. «Meist wird da einfach die Süsse mit einem Dessertwein verstärkt.»



Foto: zlg

Beim Bier hingegen, so der Experte, könne man ausweichen, etwa auf ein belgisches Kriek-Bier, das nach Kirsche schmeckt und säuerlich ist. «Oder aber man greift zu einem Imperial oder Pastry Stout. Diese kräftigen Biere überzeugen mit ihrer Röstmalzaromatik, die sich mit Noten von Kaffee oder Schokolade zeigt», schwärmt Völkening. Grundsätzlich gibt es beim Pairing drei verschiedene Lehrmeinungen: Man kombiniert Geschmäcker entweder gleich mit gleich, gegensätzlich oder verstärkend. Völkening hat hier kein festgefahreneres Muster, obwohl er gerne Gleiches mit Gleichem paart. «Ich mag es, wenn sich Geschmäcker gegenseitig

erhöhen und so Nuancen erlebbar werden.» So sei dies etwa der Fall, wenn man ein belgisches Lambic zu Muscheln geniess: «Da gahsch abe!» Die stiefmütterliche Behandlung von Bier im Gastgewerbe ist Völkening ein Dorn im Auge: Auf der Getränkekarte stünden meist die Weine, während die Biere weiter hinten zusammen mit den Soft Drinks aufgeführt seien. «Dabei wäre es so einfach, Genussmenschen auch mit Bier eine Freude zu machen», so der Beer Coach. «Zum Beispiel mit einem Bierkühlschrank mit einer interessanten Auswahl. Drei IPAs, etwas Dunkles und einige grosse Flaschen – das wäre der Hit.»

Carole Gröflin

Kongeniale Partner

Beer Coach Gregor Völkening schlägt drei Biere zum Essen vor – und liefert dazu konkrete Pairing-Empfehlungen.

Abbaye de Saint Bon-Chien, Brasserie des Franches Montagnes: «Ideale Begleiter sind Braten oder geschmorte Speisen mit Kartoffeln. Also deftige Speisen, die dem dominanten Geschmacksprofil entgegenhalten.»

Duchesse de Bourgogne, Brouwerij Verhaeghe: «Das Bier funktioniert als Essigersatz in Salatsaucen. Es passt aber auch gut zum Dessert, etwa einem Fruchtkuchen. Oder zu schweren Umami-Gerichten wie Braten. Die Säure im Bier neutralisiert die üppigen Aromen gut.»

Sweet Baby Jesus Chocolate Peanut Butter Porter, Duclaw Brewing Co.: «Etwas Bier über eine Kugel Vanilleglace geben und als Dessert servieren.»



Wissenswertes über Bier und die Wettinger Brauerei

Wenn Lägererebräu und Passionär verschmelzen

Um die Interessierten und Fans der Biermarke abzuholen, lanciert die Brauerei Lägererebräu eine Ausbildung zum Bierbotschafter namens Lägionär.

Meine Neugier trieb mich und eine Gruppe Lernwilliger im letzten Herbst auf die Klosterhalbinsel. Dort wollten wir von Lägererebräu-Geschäftsführer Lukas Porro zu Bierbotschaftern der Lägererebräu – respektive zu furchtlosen Lägionären – ausgebildet werden. Dem amtierenden Schweizermeister der Biersommeliers zuzuhören, überzeugte auch mich. Und so kam es, dass wir uns Ende Oktober 2023 in Wettingen einer Gruppe von 20 Leuten anschlossen, um uns der Ausbildung zum Lägionär zu unterwerfen.

Einer der ersten Lernschritte war, dass während der gesamten Ausbildung der angehende Lägionär eines Schwertes habhaft sein muss. Dieses entpuppte

sich, in diesem speziellen Fall, als ein kleiner (aber keinesfalls leerer) Bierkrug. Zu dessen artgerechten Haltung immer wieder der Zapfhahn (Lieblings- und Wappentier der Lägionäre!) im Schalander angegangen werden musste.

Im Verlaufe des Abends erfuhren wir nebst vielen brautechnischen Geheimnissen auch Geschichtliches. Zum Beispiel die Hintergründe der Klostergründung von Stella Maris. Es sei hier nur so viel verraten, dass es die Rösser des Ritters Heinrich von Rapperswil waren, die dermassen bockten, dass sich der fremde Ritter genötigt sah, ein mehr oder weniger öffentliches Gründungs-Gelübde abzulegen. Ein weiteres Lernmodul bestand aus der Verkostung ei-



Lukas Porro erläutert die Namensgebung Stella Maris.

ner breiten Palette von Lägererebräu-Bieren. Gefolgt wurde dieses von einer Blind-Degustation der zuvor kennengelernten Biere. Die anschliessende Blind-Auswertung verlief po-

sitiv und gipfelte in der Ernennung aller Neoviten zu hopfungsvollen Lägionären! Den Titel tragen wir nach Ende des vierstündigen Programms alle mit Stolz. *Tom Schläpfer*



Die frisch gekürnten Lägionäre mit ihrem Centurio Porro (Bildmitte im Lägionär-T-Shirt)



Der Blick zurück lohnt sich – aber auch nach vorne

Vom Mülitobel am Seeuferweg nach Wädenswil

Samstagern liegt an den Bahnlinien Rapperswil-Arth-Goldau und Wädenswil-Einsiedeln. Vom Bahnhof Samstagern folgt man dem Wanderweg via Sternen nach Richterswil. Es geht leicht bergab mit Aussicht über den Zürichsee. Beim Sternenweiher gibt es zwei Möglichkeiten, nach Richterswil zu wandern. Hier geht man nach rechts an einem Findlingsgarten vorbei. Die Steinbrocken wurden vom Linthgleschter gebracht. Dann führt der Weg hinunter ins Mülitobel. Zwischen runden, bemoosten Steinen fliesst der Mülibach durch den Wald nach Richterswil. Vom Waldrand geht man zuerst durch ein neues Quartier und dann zwischen stattlichen alten Häusern zum Bahnhof Richterswil.

Durch die Unterführung gelangt man auf den Seeuferweg nach Wädenswil, der sehr gut markiert ist. Er wurde 2013 eröffnet und verläuft aus Naturschutzgründen zum Teil auf Stegen über dem Wasser. Es lohnt sich, ab und zu zurück zu schauen. Der Blick über den See auf den Speer und das Alpsteinmassiv ist fantastisch. Beim Giessenareal überquert man die Bahnlinie. Danach hat das Wandervergnügen ein abruptes Ende. Die nächsten 500 Meter ist man neben der vielbefahrenen Seestrasse unterwegs. Der Verein «Ja zum Seeuferweg» kämpft für eine bessere Wegführung. Dann überquert man die Bahnlinie nach Einsiedeln und geht durch Quartierstrassen bis zu einer Unterführung. Dort verlässt man den Wanderweg. Man

geht nach links durch die Gerbestrasse bis zur Zugerstrasse, überquert diese und geht durch die Florhofstrasse bis zum Wädi-Brau-Huus.

Die Brauerei wird von einer Braumeisterin aus München geleitet. Sie wurde 1992 gegründet und ist nach der Fischerstube in Basel (1974) die zweite Brauerei

in der Schweiz, die die Biervielfalt nach dem Ende des Bierkartells eingeläutet hat. In der Gaststube hängen Plakate von der ehemaligen Brauerei Wädenswil.

Rückreise

Vom Wädi-Brau-Huus zurück zum Bahnhof braucht man zirka 15 Minuten.



Beim Blick über den See auf die Bergspitzen geht einem das Herz auf.

Strecke, Höhen:

Samstagern (628 m) –
Sternen – Mülitobel –
Richterswil – Wädenswil
(408 m)

Dauer:

1 ¼ Std, ↑ 80 m, ↓ 300 m

Bier:

Wädi-Brau-Huus,
brauerei.waedenswiler.ch

Karte:

Blatt 236 Lachen und 226
Rapperswil



Fotos: Monika Saxer

Das Bier zum Abschluss einer Wanderung mundet besonders gut.



Im ausgehenden 19. Jahrhundert führten die Brüder Fritz und Franz Weber die Brauerei.



Im Geschäftsjahr 1890/1891 wurden 35 000 Hektoliter Bier abgesetzt.

GFB-Agenda

27. April 2024

Samstag: **GV 2024**,
St. Laurentius Craft Beer Bülach

18. August 2024

Sonntag:
Sommerbierfest Restaurant Muggenbühl

14. September 2024

Samstag: **Brauereibesichtigung Burgdorfer Bier**,
Treffpunkt HB 9.30 Uhr, Abfahrt: 9.53 Uhr,
2 Stunden Führung mit anschliessendem
Mittagessen. Rückfahrt: 17.53 Uhr

Abseits vom 0815-Mainstream

Das Bier der Lokführer im Föiflibertal

Zwei Freunde haben in der Küche mit dem Brauen begonnen. Nach etwas Übung wird das Bier der beiden Bähnler nun reihum geschätzt.

Pufferfett, Kompressoröl, Hammerstoff – das kommt heraus, wenn Lokführer auf die Idee kommen, Bier zu brauen. Denn so und ähnlich heissen die Biere, die in Ziefen gebraut werden, von zwei Lokführern eben. Von zwei Kumpels, die beim Bierbrauen vor allem Spass haben wollen und gar nicht daran denken, aus ihrem Föifliberbier ein grosses Geschäft zu machen. Der Name des Biers leitet sich vom Flurnamen her – das Tal der Hinteren Frenke, wo Ziefen liegt, wird auch als Föiflibertal (Fünflibertal) bezeichnet.

Initialzündung in der Küche

Bei einem Hammerstoff – einem eher hellen Pale Ale und von der Farbe her leicht trüb wirkendem Bier mit einem Schuss Roggen drin – erzählen Daniel Rüedi (50) und Reto Lack (46), wie sie vor ein paar Jahren das Bierbrauen entdeckten. Die beiden Familienväter lieben den Gersensaft seit Jahren und trugen schon lange den Wunsch in sich, einmal «ein vernünftiges Bier» zu trinken, das sich vom übli-



Foto: Markus Vogt

Daniel Rüedi und Reto Lack (rechts) produzieren das Föifliberbier.

chen 0815-Mainstream abhebt. Daniel schenkte Reto zum Geburtstag ein Selbst-Brau-Set mit Plastikessel und allem Drum und Dran, und das war die Initialzündung. In der Küche von Daniel probierten sie das Set aus, und es funktionierte eigentlich alles. «Das Resultat hatte die richtige Farbe, es hatte Schaum und sah wie richtiges Bier aus», erinnert sich Daniel. «Nur geschmeckt hat es scheusslich.» Aufgeben war kein Thema. Sie begannen, sich das nötige Wissen anzueignen, und schon der zweite Sud geriet recht ansprechend. Sie kauften sich einen

«richtigen» Kessel und das erforderliche Zubehör, verfeinerten ihre Technik und bekamen ein ziemlich gutes Bier, wie sie fanden, und das sprach sich im Freundeskreis bald herum. Sie wollten auch nicht weiter in der Küche brauen, suchten sich eine geeignete Lokalität und fanden in ihrem Dorf eine Garage, die sie zu günstigen Konditionen mieten konnten. Der erste Sud hier entstand zur Lockdown-Zeit im Jahr 2020.

Sechster Arbeitstag

Heute produzieren die beiden mit einer 200-Liter-Anlage pro Sud etwa 140 Liter, was pro Jahr eine Menge von 2000 bis 2500 Litern ergibt. Die Platzverhältnisse sind eng, die Kapazität des Gärtanks ist begrenzt, weshalb das gebraute Bier jeweils rasch raus muss. Wenn sie einmal zu viel haben, füllen sie auch Flaschen ab, bevorzugen aber Kegs. Mittlerweile herrscht fast jeden Sonntag Betrieb im Haus, das zur Garage gehört – Freunde, Bekannte, Kunden kommen und geniessen ein Föifliberbier. Wie

in einer Straussenschaft geht es dann zu. Mit dem Bier in Gläsern mit Föifliber-Design. Das «Hammerstoff» schmeckt vortrefflich und trinkt sich leicht. Zum Sortiment gehören unterdessen sieben Biere, vom Helles bis zum Stout befindet sich so ziemlich alles im Angebot. Stolz sind die beiden Selfmade-Brauer, dass sie eine gute Konstanz hinbekommen. Sie sind zwar Hobbybrauer, nehmen es aber sehr ernst, wenn es um die Qualität geht.

Reto Lack und Daniel Rüedi beliefern zum Beispiel den Banntag in Ziefen, das Bierfestival von Liestal, die Bürgergemeinde und andere. Im «Biertipp» in Liestal gibt es das Bier in Flaschen zu kaufen. Man kann bei ihnen auch, wenn man ihnen den nötigen zeitlichen Vorlauf gewährt, für ein Geburtstagsfest ein besonderes Bier bestellen. Aber sie streben nach wie vor keine Expansion an. Sie bleiben Lokführer – das Bierbrauen ist einfach der sechste Arbeitstag in einer etwas anderen Welt. **föifliberbier.ch** Markus Vogt

Kleinanzeigen

Forschungsbrauerei G48 Winterthur ZH 5 hl brauerei-g48.ch 	Brauerei Stadtguet AG Winterthur ZH 2000 hl stadtguet.ch 	Bier Vision Monstein AG Davos Monstein GR 3000 hl monsteiner.ch 	Brauerei Uster Braukultur AG Uster ZH 4000 hl braukultur.ch
Brauerei Stadtbühl AG Gossau SG 6000 hl hammersud.ch 	Brauerei Adler AG Schwanden GL 9000 hl brauereiadler.ch 	Aare Bier Bargaen BE 5000 hl aarebier.ch/de 	Brauerei Luzern AG Luzern LU 2300 hl brauerei.lu
Altes Tramdepot AG Bern BE 3100 hl altestramdepot.ch 	Kleinbrauerei Herzbräu Hombrechtikon ZH 30 hl +41 79 734 90 80 	Birtel AG Münchenstein BL 450 hl birtel.ch 	PILGRIM – Biere für Freunde Im Kloster Fischingen TG pilgrim.ch
Brauerei Seebueb Hombrechtikon ZH 1200 hl seebueb-bier.ch 	Stadtmauer Brauerei GmbH Basel BS ? hl stadtmauerbrauer.ch 	Matt & Elly AG Basel BS 250 hl matt-elly.com 	Officina della Birra Bioggio TI 2800 hl officinadellabirra.ch
Brasserie du Jorat SA Ropraz VD 1000 hl brasserieujorat.ch 	Fidibus Works GmbH Schmerikon SG 30 hl fidibus.beer 	Brauerei Unser Bier AG Basel BS 5055 hl unser-bier.ch 	Brauerei Oerlikon AG Zürich ZH 240 hl brauerei-oerlikon.ch

Trio mit technischem Flair

Wie Automatiker zu Bierbrauern wurden

Die Brauerei Rhybräu in Zeiningen will sich weiterentwickeln.



Foto: Markus Vogt

Luca Cannavò, Luca Thomann und Ian Pibernik (von links) in ihrer Brauerei in Zeiningen

Im Fricktal macht eine junge Brauerei von sich reden: Rhybräu in Zeiningen. Dahinter stecken Ian Pibernik (23), Luca Thomann (22) und Luca Cannavò (21). Zwei junge Automatiker und ein Maturand, die sich eben mit ihrem Betrieb zurechtgefunden haben, die aber zulegen und wachsen wollen.

2019 haben sich die drei Freunde gefunden und in der Garage von Ian erstmals beim Bierbrauen versucht, mit einem Einkochtopf, wie so viele andere auch. Das Resultat: sehr zufriedenstellend, das Bier jedenfalls, nicht jedoch die räumliche Situation. Aber sie fuhren fort, machten sich im Internet kundig und be-

sorgten sich die nötigen Gerätschaften. Was sie konnten, richteten sie selber ein, insbesondere die Steuerung der Brauanlage, die Abfüllanlage und die Etikettier-Anlage.

Die drei Freunde sind alle technisch versiert und verfügen über das notwendige Know-how.

Steuerung selfmade

Die Ausbildung in der Branche folgt stets dem neuesten technischen Stand, zum Beispiel was die Steuerungsanlage betrifft. Während der Ausbildung konnten sie eine solche Steuerung quasi «erben» und standen nun vor der Frage, was sie damit steuern sollten. Sie brauch-

ten nicht lange und kamen auf die Idee, damit eine Bierproduktion zu betreiben. Die Anlage bewährt sich, und sie weist durchaus Industriestandard auf. Eingerichtet hat sich Rhybräu Anfang 2020 in einer ehemaligen Milchsammelstelle im Dorfkern von Zeiningen. Der Raum war schon geplättelt, verfügt über Ablaufvorrichtungen und elektrische Installationen, er musste nur noch bestückt werden. Heute wird mit einem 140-Liter-Kessel gebraut, pro Sud resultiert ein Ausstoss von rund 110 Litern Bier. Im letzten Jahr kam die Minibrauerei auf eine Produktion von ungefähr 4000 Litern. Diese füllen sie in

Flaschen ab, ebenso in Kegs. Die Lagerkapazität ist mit einem Tank à 600 Liter und drei Tanks à 200 Liter nicht allzu riesig. Gebraut wird jeweils am Samstag.

Ausbaupläne

Produziert werden im Wesentlichen zwei Biere, nämlich das Rhybräu Lager und das Rhybräu White IPA. Das Produkt wird zum Beispiel an der Aargauer Bierwanderung unter die Leute gebracht, an verschiedenen Herbstmärkten (Laufenburg etwa) und im Rampenverkauf. Zudem ist es im Volg Zeiningen und anderswo erhältlich. Für Festivitäten bietet die Brauerei auch Fässer und Zapfanlagen an.

Die jungen Brauer wollen wachsen und suchen einen grösseren Standort mit einer Fläche von 100 Quadratmetern oder mehr. Klares Ziel ist es, mehr Bier zu brauen und dieses möglichst in den Detailhandel und die Restaurants zu bringen. Geplant ist dann auch der Ausbau des Sortiments. Sie wollen ein Weizenbier produzieren, auch etwas «Fruchtiges» – und vielleicht gelingt auch ein alkoholfreies Bier.

Markus Vogt

Agenda Brauerzunft Region Basel

Generalversammlung: Dienstag, 16. April 2024, ab 18 Uhr
Die ordentliche Generalversammlung findet im gewohnten Rahmen bei Unser Bier statt. Gastredner ist Alt-Nationalrat Alois Gmür. Die Einladungen werden statutenkonform verschickt.

Weiterbildungs-Reise ins Welschland: Freitag bis Sonntag, 23. bis 25. August 2024

Da die Deutsche Bundesbahn unzuverlässig ist, steht jetzt statt dem Ruhrgebiet das Welschland auf dem Programm. Die Planung ist angelaufen, später gibt es mehr Infos dazu.

Zunfttag:

Irgendwann zwischen Ostern und Betttag
Eintägiger Ausflug, Infos folgen später.

Impressum

BIER

Publikationsorgan der
Gesellschaft zur Förderung der
Bierkultur, GFB (bierkultur.org)
Newsletter der Brauerzunft beider
Basel (brauerzunft.ch)

Auflage: 635 Expl.

Herausgeberin:

Gesellschaft zur Förderung der
Bierkultur, Zürich

Redaktion: Carole Gröflin (cin)
und Sarah Kohler (sak),
redaktion@bierkultur.org

Redaktion Basel: Istvan Akos (ak),
akos@magnet.ch

Regelmässige Mitarbeit: Hartmuth
Attenhofer (at), Monika Saxer,
Tom Schläpfer, Markus Vogt

Layout, Druck, Versand:
Ropress, Zürich

Anzeigen: redaktion@bierkultur.org

PC-Konto:

CH09 0900 0000 6052 2896 2

Erscheint vierteljährlich in Deutsch

Die GFB ist Mitglied der europäischen
Bierkonsumentenvereinigung (European
Beer Consumers' Union, ebcu.org).