

# Den Geheimnissen des Bieres nachgespürt

**Laupersdorf** «Erzbierschof» Toni Flükiger über die Geschichte des Biers und über dessen Vielfalt

VON RUDOLF SCHNYDER

Was unterscheidet ein Massenlagerbier von einer edlen Bierspezialität? Antworten darauf erhielten die 25 Personen, die im Gasthaus Krone erstens dem «Erzbierschof» Toni Flükiger, Bern, diplomierter Bier-Sommelier und Botschafter des guten Biers, lauschten. Und zweitens dann auch verschiedene Hopfengetränke degustierten. Angeboten wurde dieser Bierkurs von Susi Bader, Wein-Sommelière und Wirtin, in Zusammenarbeit mit dem Naturpark Thal. Toni Flükiger betreibt zwei Bier-Bars mit ständig wechselndem Angebot in Winterthur und Bern-Liebefeld sowie einen Internet-Handel.

## Ober- oder untergärig?

«Die Unterschiede zwischen ober- und untergäriger Hefe sind bedeutsam. Obergärige Hefe arbeitet bei Temperaturen zwischen 15 und 20 Grad, also bei Zimmertemperatur. Untergärige Hefe will es beim Arbeiten kühler haben. Die braucht Temperaturen zwischen 4 und 9 Grad. Untergäriges Bier lässt sich auch länger lagern», führte

## Ist Lagerbier eine Sorte, die sich besonders eignet für lange Lagerung?

Toni Flükiger aus. So hätten unsere Vorfahren untergäriges Bier nur im Winter brauen können oder dort, wo man im Januar Eis aus den Seen hacken konnte, um es in tiefen Kellern oder Höhlen bis in den Frühling aufzubewahren. Damit hätte man die Gärbottiche gekühlt. Das Bier, das im Winter gebraut wird, nennt man Lagerbier. Es wurde oft in Sandsteinhöhlen gelagert. In nordischen Ländern hat sich wegen der kühleren Sommer das obergärige Bier durchgesetzt.

## Etwa vier von über hundert

«Weltweit existieren über 100 verschiedene Bierstile, in der Schweiz jedoch nur drei bis vier Stile», bemerkte Toni Flükiger. Es sind dies das helle oder dunkle Lagerbier, das Bockbier



So viel stand nach dem Kurs fest: Bier ist nicht gleich Bier. AZ

(auch Festbier), das Weizenbier und das Schwarzbier. Lagerbier ist die meistgetrunkenen Biersorte, mild gehopft und untergärig. Das Spezialbier ist etwas stärker gehopft und kräftiger eingebraut, auch untergärig. Bockbier ist ein stärker gebrautes Bier und das Draftbier beispielsweise ist sehr hell, süffig, kaum bitter, mit weniger typischen Bieraromen.

Die Kursteilnehmer konnten spezielle Biere degustieren wie das im 17. Jahrhundert entstandene «India Pale Ale» aus England, das dank dem hohen Alkoholgehalt auch auf Schiffen lange haltbar war, oder das belgische Trappisten-Bier, ferner ein Bier aus dem Jura (Saignelégier), das ein Jahr lang im Eichenfass gelagert wird, und sogar ein Whisky-Bier. Sie konnten auch ein Bier



Der Referent, «Erzbierschof» und Biersommelier Toni Flükiger mit der Gastgeberin Susi Bader. RSL

## BIER: SCHON 4000 JAHRE VOR CHRISTUS

«Das erste Bier wurde 4000 Jahre vor Christus in Mesopotamien gebraut. Nachgewiesen ist, dass die Sumerer die Erfinder sind. Auf einer Tafel, die im alten Mesopotamien gefunden wurde, ist das älteste Bierrezept eingritz worden», erklärte Toni Flükiger. Die Sumerer brauten Biere aus Wasser und Brotgetreide (wilde Gerste und wilder Weizen). Bei den Ägyptern galt Bier als Volksgetränk. In Europa brauten die Germanen nachweislich Bier. Seit dem 9. Jahrhundert stellten auch die Klöster Bier her. Bier ist ein alkoholisches und kohlen-

säurehaltiges Getränk, das aus mit Hefe vergorener Würze gewonnen wird, der Doldenhopfen oder Hopfenprodukte zugegeben werden. Die Würze ist aus stärke- oder zuckerhaltigen Rohstoffen und aus Trinkwasser hergestellt. Da öfters allerlei Kräuter beigemischt wurden, erliess Herzog Wilhelm von Bayern im Jahre 1516 ein Gesetz, das ausschliesslich die Verwendung der Rohstoffe Wasser, Malz, Hopfen, später auch Hefe zur Herstellung von Bier erlaubt sind. Die Hefe wurde um 1870 von einem Dänen namens Hansen entdeckt. Er

fand heraus, dass es viele Hefesporen gibt, und hat seine Fermentierung den Brauereien verkauft. 1876 veröffentlichte Louis Pasteur die «Études sur la bière», die erstmals Einsicht vermittelten in die Tätigkeit von Kleinstlebewesen und biochemischen Abläufen bei der Herstellung von Bier. Die untergärige konnte von der obergärigen Hefe unterschieden werden. Ende des 19. Jahrhunderts erfand Linde die Kühlmaschine und Dreher aus Wien revolutionierte die Herstellung von untergärigem Bier durch die Verwendung der Kühlmaschine. (RSL)

probieren, das kalt gehopft worden ist, und dieses schmeckte wie frische Passionsfrucht oder nach Mango. Das Spektrum Bier reicht von süss bis bitter, von trocken bis frisch, von staubig bis erfrischend, von vollmundig bis schlank, von sauer bis wässrig, von kaffeeartig bis schokoladenartig. Bier sollte immer stehend gelagert werden (im Gegensatz zum Wein), und zwar in ei-

nem dunklen, kühlen Keller und vor UV-Licht geschützt. Entgegen dem Namen eignen sich Lagerbiere nicht zur langen Lagerung, weil sie abbauen und nicht dazugewinnen. Es gibt jedoch Biere, die ausserordentlich alt werden können wie Barley Wines oder Trappistenbiere. Sie gewinnen bei guter Lagerung noch dazu und werden aromatischer und reifer.

# Die Begegnungszone könnte nun doch verkleinert werden

**Olten** Der Einwand des Parlaments, die Begegnungszone sei zu gross angelegt, zeigt Wirkung im Stadtrat.

«Der Stadtrat fasst eine Redimensionierung der Begegnungszone ins Auge», brachte Stadtrat Thomas Marbet das Resultat der jüngsten Beratungen auf den Punkt. Allerdings sei frühestens ab kommendem Montag mit einem definitiven Beschluss der Exekutive zu rechnen. Die Vorstellungen des Stadtrates müssten noch in der Kommission für Stadtentwicklung beraten werden.

## Wieder mit Fussgängerstreifen

Konkret gehen die Vorstellungen der Exekutive in Richtung einer Redimensionierung der Begegnungszone, wobei die Konradstrasse weiterhin Bestandteil der Tempo-20-Zone und damit der Begegnungszone bleiben soll. «Denkbar für uns ist die Rückführung peripherer Verkehrsachsen der Innenstadt in die Tempo-30-Zone», so Marbet. Damit sind Ringstrasse, Solothurnerstrasse, allenfalls auch die Römerstrasse gemeint. Dort würden an exponierten Stellen auch wieder Fussgängerstreifen aufgetragen. Die Wiedereinführung einer Tempo-50-Zone hingegen komme nicht in Betracht.

Festhalten dagegen will der Stadtrat wie bereits erwähnt an der Kon-



Soll Bestandteil der Begegnungszone bleiben: Konradstrasse. BKO

radstrasse als Teil der Begegnungszone, wobei dort visuelle Veränderungen notwendig sein würden, um die Sicherheit grundsätzlich zu erhöhen und bei Automobilisten ein entsprechendes Zonenbewusstsein zu vermitteln.

## Konradstrasse optimieren

Die Verantwortlichen denken dabei an eine optimierte Beschilderung, optische Brecher wie etwa Blumenträge und – hinsichtlich des Standorts Hübelisulhaus – an noch nicht genauer definierte Massnahmen, welche die Verkehrssicherheit aus Sicht der

Schulkinder erhöhen. Entsprechende Kontakte mit der Schulleitung und der Polizei seien bereits geknüpft, so Marbet. Ebenfalls weiter in der Begegnungszone verbleiben sollen Dornacher- und Hübelisstrasse. Das vom Stadtrat verfolgte Zuordnungsprinzip sieht demnach alle Achsen in der Innenstadt als Begegnungszone. Völlig offen ist dagegen noch der Status der Inneren Baslerstrasse. Sicher aber ist: «Die aktuellen Diskussionen um das Verkehrsmanagement haben gezeigt, dass Planansichten und ihre konkreten Auswirkungen nicht immer zu erkennen sind», so Marbet. (HUB)

# Edith Uebelhart übernimmt vorerst

**Matzendorf** Als erste Aufgabe für die neuen Gemeinderäte – sie waren noch von Peter Bühlmann vereidigt worden –, galt es, das Vizepräsidium zu besetzen. Gewählt wurde Edith Uebelhart; sie übernahm dann sogleich die Leitung der Sitzung und wird die Amtsgeschäfte führen, bis die Wahl des Gemeindepräsidenten erfolgt ist, wofür Marcel Allemann kandidiert.

Es wurde ausführlich über die Ziele und Pendenzen der neuen Legislatur diskutiert. Zum einen wollen verschiedene Reglemente und Ordnungen überarbeitet werden. So wie jenes der Feuerwehr, das zwar von der Gemeindeversammlung angenommen wurde, doch wegen des Zusammenschlusses der drei Feuerwehren Änderungen in der Gemeindeordnung nötig. Andere Reglemente sind zum Teil veraltet, eine Arbeitsgruppe wird sich ihrer annehmen. Der Rat hat einige Projekte vor Augen, er plädiert für eine rasche und optimale Umsetzung der Sanierung Turnhallenboden, Planung und Baubeginn der Sporthalle und auch eine eventuelle Umstrukturierung der Kommissionszusammensetzungen.

## Mängel bei spezieller Förderung

Zudem gab die neue Schulordnung zu diskutieren. Dazu fand eine Spezialsitzung mit den Schulkommissionsmitgliedern, der Schulleiterin und dem Musikschulleiter statt. Schulleiterin Evelyne Hänggi informierte über das vergangene Schuljahr. Obwohl übers Jahr einige negative Situationen im Personalbereich

zu meistern waren, konnte sie auf ein gelungenes Schuljahr zurückblicken. Nicht zuletzt wegen der schönen Abschlussfeier mit dem klassenübergreifenden Theater, welches die gute Zusammenarbeit der Lehrkräfte über die Klassen hinaus beweist.

Einzig im Bereich spezielle Förderung sieht Hänggi einige Mängel. Jedoch sei dies in vielen Gemeinden ein Problem, dass kaum ausgebildete Personen zu finden seien für die individuelle Betreuung lernschwächerer Kinder. Die Stellen wurden aber mit ansonsten kompetenten Personen belegt und der Unterricht werde mit Erfolg geführt. Ein Ausbau lohne sich aber auf jeden Fall, da dieser Schulversuch voraussichtlich ab 2016 definitiv eingeführt werden soll. Für die Schulen würde dies lediglich formelle Änderungen bedeuten, da bereits jetzt beinahe alles angepasst wurde.

## Sind Tagesstrukturen erwünscht?

In Zukunft wolle die Schule auch eine Einführung von Tagesstrukturen überprüfen. Somit würden Mittagstisch und Hausaufgabenbetreuung angeboten. Bei entsprechendem Interesse würde dies auch bald umgesetzt werden.

In erster Lesung wurden Schulordnung, Schulzahnpflegereglement sowie das Reglement der Musikschule diskutiert. Zudem wurde erstmals ein Pflichtenheft für die Musikschulleitung erarbeitet. Die Reglemente werden in einer der nächsten Gemeindeversammlungen zur Verabschiedung vorgelegt. (VMM)