

Wochenbericht Nr. 11 – 2015/2016

Datum / Zeit	Dienstag	15. September 2015	18.30 Uhr
	Besuch Zermatter Bierbrauerei		
	Ort:	Brauerei, Spissstrasse 11, Zermatt	
	Bericht:	Kurt Guntli für Urs Biner	
	Präsenz:	65 %	
	Gäste:	X	
Datum / Zeit	Donnerstag	17. September 2015	18.00 Uhr
	Gästemeeting Zermatt		
	Ort:	Seiler Hotel Schweizerhof	
	Verantwortlich:	Philippe Clarinval	
	Anwesende:	Mark Aufdenblatten Walter Brantschen Heinz Müller Manfred Perren André Sieber	
	Gästemeeting Grächen		
	Ort:	Turmhotel Grächerhof	
	Anwesende:	Albert Andenmatten Karlheinz Fux Jakob Walter Heinz Kalbermatten	
	Dienstag	22.09.2015	18.30 Uhr
	Freundschafts- und Plaudermeeting		
	Ort:	Hotel Schweizerhof	
	Bericht:	Vital Supersaxo	

Begrüssung

Der Präsident begrüsst die zahlreichen Rotarier-Kollegen zur Besichtigung der Bierbrauerei im Spiss. Ein herzliches Dankeschön an die Verantwortlichen für diese Möglichkeit.

Informationen

Karlheinz informiert über die nächsten Termine. Insbesondere erinnert er daran, dass am 29.09.2015 ein Damenmeeting ansteht. Das Anmeldeformular wird in den nächsten Tagen aufgeschaltet. Er wünscht allen eine interessante Besichtigung, einen schönen Abend und übergibt das Wort dem Programmchef.

Unser Programmchef, Leo Schuler stellt uns kurz die beiden Protagonisten der Brauereifirma vor.

- Andreas Falk ist als Braumeister für die Produktion und Qualität des Zermatt Biers verantwortlich. Der 50-jährige Bayer hat sich nach einem 4-jährigen Studium den Titel eines „deutschen Braumeisters“ abgeholt und amtiert, mit seiner Lebenspartnerin, seit Mai dieses Jahres als Braumeister bei der Zermatt Matterhorn Brauerei AG.
- Serge Zurbriggen, Sohn unseres Mitrotarier Georges, ist der Vertriebsleiter der Firma und betreibt das lokale Marketing.

Serge begrüsst die anwesenden Rotarier im Namen der Brauereifirma und bedankt sich für das Interesse und den Besuch. Er freut sich sichtlich über den guten Start der neu eröffneten Brauereifirma und den grossen Anklang der Marke „Zermatt Bier“ im Matterhorndorf. Er gibt zum Ausdruck, dass das einheimische Bier so gut angekommen sei, das sogar die Frauen es mögen!!

Seit ca. 8 Wochen ist das Produkt auf dem Markt und wird ausschliesslich über den heimischen Getränkehandel vertrieben.

Er übergibt das Wort dem Braumeister Andreas Falk, der mit seinem bayrischen Schalk sofort die Anwesenden in seinen Band geholt hat. Der Braumeister legt dann auch so richtig los, plaudert aus seinem Bierkistchen im urchigen bayrischen Akzent und bringt uns die Kunst des Bierbrauens in den vorgegebenen 30 min. näher.

Die schönste Sache der Welt... (laut Aussage des Braumeisters), nämlich das Bierbrauen sei von einer bayrischen Zunft im Jahre 1560 entstanden und rudimentär mit Wasser, Hopfe und Malz gebraut worden. Mittlerweile gibt es Schweiz weit über 580 solche kleinere Brauereien.

Die Brauerei befindet sich im Quartier Spiss und ist auf 2 Etagen in einem doppelgenutzten Gebäude untergebracht. Es wurde kräftig investiert, die Nutzungsflächen wurden um- und ausgebaut, für 4 Mio entstand eine Topmoderne, technologisch hochstehend entwickelte Brauanlage, welche von einer deutschen Firma aus Bamberg aufgestellt wurde. Die Anlage wird weitgehend vollautomatisch betrieben, es kann aber jederzeit in die Prozessabläufe eingegriffen werden und handwerkliches Geschick und grosse Erfahrung wird im Brauerei-Business nach wie vor hochgeschrieben.

Andreas Falk führt uns ins unterste Geschoss (3.UG) wo die ganze Technik (Kühlung, Ventilation, Verrohrung, und Lager) untergebracht ist. In einem sep. Raum konnten wir die Schrotmühle bestaunen welche mitunter einer der wichtigsten Vorgänge im ganzen Ablauf darstellt. Bei diesem Prozessablauf kann sehr viel Geld eingespart werden oder anders ausgedrückt, Geld verdient werden. Denn Qualität beginnt mit dem Malz, welches uns zur Kostprobe verteilt wurde. Das helle Pilsner Malz aber auch das dunklere teurere Malz unterscheidet sich im Geschmack und der Qualität. Das kornartige Malz, welches als Biertreber beim Brauprozess als Rückstände des Malzes anfällt, wird zu Treberbrot, Treberwurst und Treberkäse verarbeitet. All diese Produkte werden in unseren heimischen Bäckereien und Metzgerei angeboten.

Das sogenannte Sudhaus (2.UG) hat eine Ausschlagkapazität von 10 hl welche in den Gär- und Lagertanks von insgesamt 200 hl gefasst werden.

Im Sudhaus kommt das vorher geweichte, gemälzte und gedörnte Malz in den Läuterpottich wo es unter grossem Dampf-Druck ca. 2h lang ausgekocht wird. Später gelangt es in den Sudtopf wo der Hopfen dazu kommt und ca. 1h mit 100°C weiter gekocht wird. Bei diesem Vorgang ist die Abschätzung der goldenen Mitte, d.h. zwischen Qualität, Kosten und Geschmack, für den Braumeister eine grosse Herausforderung.

Nach dem Auskochen der Masse gelangt es in den Gärungsbehälter (offenes System), bei einer Temperatur zwischen 20-25 °C (je nach Hefe) und einer Gärzeit von 4-10 Tagen (Temp. Abhängig) wird es dann in den Lagertank (geschlossenes System) gepumpt wo es für eine Reifezeit von ca. 8 Tagen (normales Bier) gelagert wird. Für das Zermatter Bier ist eine Reifezeit von 3-4 Wochen vorgesehen.

Ist das Zermatter Bier einmal im Abfülltank angelangt, beginnt das Abfüllprozedere in die Flaschen. Unter Kohlensäure-Druck werden max. 2100 Flaschen pro Stunde abgefüllt. Dazu werden Mehrzweckflaschen eingesetzt welche nach Gebrauch zurückgebracht, gereinigt, gespült und wieder verwendet werden, dieser Prozess kann bis zu 50 mal pro Flasche wiederholt werden.

Bevor die Flaschen in Harassen abgepackt und speditiert werden, durchlaufen sie die vollautomatische Etikettier-Maschine, welche den Flaschen den unverkennlichen Stempel aufsetzt.

Es finden 1-2 Abfüllungen pro Woche statt.

Das Bier hat eine Haltbarkeit von ca. 1 Jahr, je nach Filtrierung und Stabilisatoren Zusatz.

Nun sind dem Braumeister (*endlich*) die Worte ausgegangen und mir die Tinte im Füllschreiber. Es war eine Hochinteressante Führung durch die junge Brauerei und eine bayrische Einführung in die Biertrinkerei!!

Alle waren natürlich gespannt auf das neue Zermatt Bier welches uns anschliessend im Offenausschank präsentiert wurde. Zusammen mit leckeren Häppchen (s.h. Foto unten) konnten wir diesen Besuch bei der Zermatter Brauerei ausgiebig und unterhaltsam ausklingen lassen.



Original Pilsner Malz



Reichhaltiges Apero-Bufferet mit bayrischen Spezialitäten und org. Zermatter - Bier

Der Berichterstatter wünscht allen Rotariern eine erfolgreiche Woche. KG

Zitat:

Wer heute nur immer das tut, was er gestern schon getan hat, der bleibt auch morgen, was er heute schon ist.

Nils Goltermann, Geschäftsführer der mittelständischen Brauerei "Postbräu Thannhausen"

Witz:

Ein Mann kommt um zwei Uhr nachts nach Hause.

Seine Frau wartet und sagt erbost: "Ich habe dir gesagt, dass du zwei Bier trinken darfst und um zehn Uhr nach Hause kommen sollst. Wo warst du so lange?"

Der Mann antwortet verwirrt: "Oh! Da habe ich wohl die beiden Zahlen verwechselt."