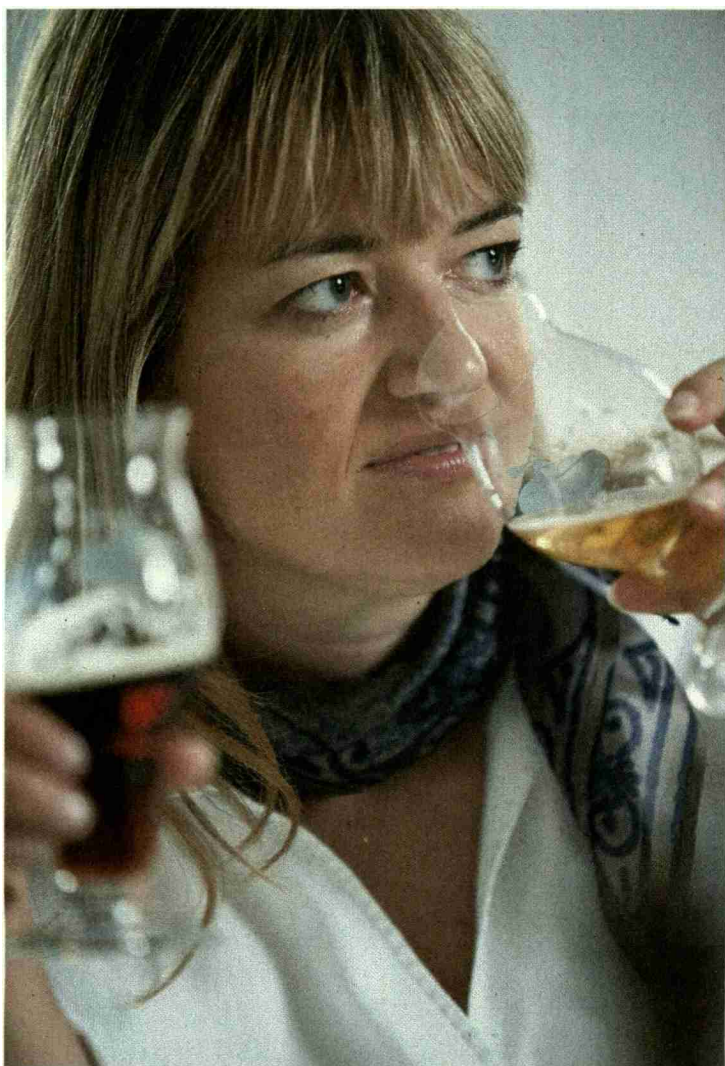


Bier ist auch Weibersache



Gaby Gerber beim Verkosten verschiedener Biere.

ZVG

Gaby Gerber, Kommunikationsverantwortliche von Feldschlösschen und Buchautorin, sagt, wie sie als Frau zum Bier kam.

Schon der erste Satz sagt aus, wofür Gaby Gerbers Herz schlägt: «Bei diesem Wetter ist Hopfen und Malz verloren», so die vife Baselbieterin, kaum hat sie das firmeneigene Restaurant auf dem Feldschlösschen-Areal betreten. «Ich fühle mit den Landwirten, die dieser Tage ihre Existenzgrundlage verloren haben.»

«Bier ist und bleibt ein Naturprodukt.»

GABY GERBER

Es ist Ende April. Soeben hat die Schweiz die verheerenden Frostnächte überstanden. Zurückgeblieben sind erfrorene Reben, Obstbäume und anderes mehr. Selber sind Gaby Gerber und ihr Unternehmen nicht betroffen. Hopfen und Malz kommen mehrheitlich aus dem Ausland. Die dafür nötigen Anbauflächen und Verarbeitungsmöglichkeiten sind in der Schweiz nicht vorhanden. «Als Bierbrauer sind wir eng mit der Natur verbunden, Bier ist und bleibt ein Naturprodukt. Wir fühlen mit allen Landwirten.»

Im Bierbereich hängen geblieben

Seit 20 Jahren arbeitet Gaby Gerber beim Unternehmen. Dabei war das nicht so geplant. «Als ich hier anfang, hatte ich gerade ein getränketechnologisches Praktikum an der Forschungsanstalt in Wädenswil hinter mir und spielte mit dem Gedanken, Lebensmitteltechnologie zu studieren.» Das nötige Rüstzeug hatte sie mit Handelsdiplom und Maturitätsabschluss in der Tasche. «Dann aber rutschte ich in eine absolut spannende Zeit im Brauwesen», erinnert sie sich. Es war die Zeit der Konsolidierung in der Brauereibranche. Der Pro-Kopf-Konsum sank drastisch, und überall waren Überkapazitäten vorhanden. «Nach der Auflösung der Bierkartelle waren die Brauereien mit einer komplett neuen Situation konfrontiert, Schliessungen waren unumgänglich», so Gerber.

Faible für die Getränkebranche

Denkt Gerber an ihre erste Begegnung mit Bier zurück, so kommt ihr ein Fuhrmann mit seinem Zweispanner in den Sinn. Auf diesen traf sie jeweils auf ihrem Schulweg beim Dorfladen, wo er Bier auslieferte. «Später wurde ich hier bei Feldschlösschen seine Chefin», erinnert sie sich schmunzelnd. Schon als kleines Mädchen wusste Gaby Gerber, dass sie dereinst ihre beruflichen Spuren in der Getränkebranche hinterlassen möchte. Ihre Familie besitzt die Edelbrandbrennerei Ernst Zuber AG in Arisdorf/BL. «Ich sog das Faible für die Getränkebranche mit der Muttermilch auf.» Bis das Schulmädchen seinen ersten Schluck Bier trinken sollte, zogen noch einige Jahre ins Land. «Den ersten Schluck Bier trank ich als

junge Erwachsene hier an einem Personalfest.» Sie zweifelte lange daran, dass ein Produkt aus nur vier Grundzutaten gut und variantenreich sein könne.

«Bier kann unglaublich vielseitig sein.»

GABY GERBER

Heute ist sie anderer Meinung. «Bier kann unglaublich vielfältig sein. Je nach Beschaffenheit und Aufbereitung der Rohstoffe, der Gärung und des gewählten Brauprozesses schmeckt jedes Bier anders.» Dass sie sich in Bieren auskennt, zeigt ihr Diplom als Bier-Sommelière, das sie als erste Schweizerin 2011 in Deutschland erworben hat.

Seit sechs Jahren ist Gaby Gerber Leiterin Unternehmenskommunikation, das nötige Rüstzeug dafür erwarb sie sich mit dem Master of Communications. Sie gehört der Geschäftsleitung an und ist Buchautorin. «Schweizer Biere – 2017/2018» ist bereits ihr drittes Bierbuch und das zweite, das sie selber geschrieben hat. Für das Manuskript des ersten Buches wurde ein Linguistiker aus Rheinfelden beauftragt.

Der Verlag schrieb schweizweit die Brauereien an, die Mitglieder des Schweizerischen Brauereiverbandes und der IG unabhängiger Brauereien sind. «Wir wollten im Buch Biere porträtieren, die gut erhältlich sind», erklärt Gerber die Auswahl. Zusammen mit 21 Bier-Sommeliers degustierte sie Hunderte von Bieren.

325 schafften es in das 500 Seiten starke Buch. Durchgeführt wurden die Degustationen von Labor Veritas, damit eine Unabhängigkeit gewährleistet war. «Der Schweizer Biermarkt ist unglaublich vielseitig geworden», so Gerber. Dies auch dank des stark gewachsenen internationalen Angebotes der Zutaten. So kommt der Hopfen aus den USA, das Malz aus Frankreich und die Hefe aus Belgien. «Waren bis vor einigen Jahren diese Zutaten noch limitiert vorhanden, entstehen mit der heutigen Vielfalt laufend neue Bierkreationen.»

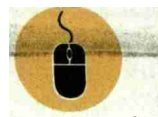
Auch nachdem das dritte Buch druckfrisch vorliegt, wird Gerber weiterhin in Sachen Bier unterwegs sein. Seit 2014 ist sie als erste Frau in der 140-jährigen Geschichte des Schweizer Brauerei-Verbandes im Vorstand, seit Anfang Mai als Vize-Präsidentin. Und da hat sie einiges vor: «Weltweit wird mehr Bier getrunken als Wein, aber über Wein wird viel mehr geschrieben», sagt sie. «Das muss sich ändern.»

Auch das Image, Bier sei eine Männersache, ist in ihren Augen nicht zeitgemäss: «Bis weit ins Mittelalter war Bierbrauen reine Frauensache. Man traf sich nicht zum Kaffee-, sondern zum Bierkränzchen.» Sie nimmt einen letzten Schluck ihres Weizenbiers. Das jüngste Kind von Feldschlösschen wird nach dem belgischen Bierstil Wit gebraut und enthält Koriander und Orangenschale. «Ein leichtes Bier, das ganz dem Gusto des weiblichen Geschlechts entspricht.»

RUTH MARENDING

Buchtipps

Das Buch «Schweizer Biere» ist zum Preis von Fr. 39.00 beim Werd & Weber Verlag in Thun erhältlich. ISBN 978-3-85932-835-8



Mehr Informationen unter:
www.feldschloessen.com
www.weberverlag.ch