

HOMBRECHTIKON

Er braut Bier wie vor 1000 Jahren

Fritz Ledermann braut in der Familienbrauerei «Herzbräu» sein eigenes Bier. Für sein hausgemachtes Getränk wurde der Hombrechtiker als einziger Schweizer Hobby-Bierbrauer mit einem Preis ausgezeichnet.



Bierbrauen mit Herzblut: Fritz Ledermann hat die Brauerei «Herzbräu» von seinem Vater geerbt. Heute betreibt er sie zusammen mit seiner Lebenspartnerin Renata Majorosiova. Bild: Sabine Rock

Astrit Abazi

ABO+
17.08.2018

Facebook 7

Twitter 1

Senden 0

Kommentare 0

Feedback

Tragen Sie mit [Hinweisen](#) zu diesem Artikel bei oder melden Sie uns [Fehler](#).

Eine enge Treppe führt in den Keller von Fritz Ledermanns Haus in Hombrechtikon. Hier nimmt ein massiver Kühlschrank fast die Hälfte des Raumes ein. Ledermann tippt die Temperaturanzeige des Schrankes an und bemerkt: «Das ist die einzige Digitalanzeige in der ganzen Brauerei.» Er öffnet den Schrank und begutachtet einen neuen Sud, den er vor kurzem angelegt hat. Ledermann, der hauptberuflich Pöstler ist, braut in seiner eigenen privaten Brauerei Bier – von Hand und so gut, dass es zu den besten Bieren der Schweiz gekürt worden ist.

Über dem Keller, in Ledermanns Bierstube, ist es ein wenig geräumiger. Bieruntersetzer und Krüge, manche rund 200 Jahre alt, reihen sich in den Regalen. Ein brennendes Herz ziert eine Wand. Es ist das Familienwappen Ledermanns und auch das Emblem der «Herzbräu», welches auf jedem seiner Biere zu finden ist.

Vier Sorten und Spezialbiere

1992 gründete Ledermanns Vater, der früher Käsermeister war, die Brauerei. Wie er auf das Bierbrauen kam, erklärt sich einfach: «Beim Käsen verlaufen ähnliche Prozesse wie beim Bierbrauen», meint Ledermann. Von seinem Vater lernte er die Technik und erbt nach dessen Tod die Brauerei, die er heute mit seiner Lebenspartnerin Renata Majorosiova betreibt.

Das Paar braut und verkauft das ganze Jahr hindurch vier Biersorten. Hin und wieder konzipiert er auch Spezialbiere, sei es für besondere Anlässe oder gar offizielle Sorten für den Kantonsrat wie in den Jahren 2002 und 2006. Sein «Drachenbräu», ein dunkles Bier, wurde im November letzten Jahres am Swiss-Beer Award mit dem Prädikat «Silber» ausgezeichnet. 700 Brauereien sind angetreten, von den 300 prämierten Biersorten war Ledermanns Bier das einzige, welches in einer Hobby-Brauerei hergestellt wird.

Er zeigt sich bescheiden und weist wiederholt auf die Lehren seines Vaters und die Unterstützung seiner Lebenspartnerin hin. Obwohl er zufrieden mit der Auszeichnung ist, nagt trotzdem ein kleiner Fehler an ihm: «Ich habe den Alkoholgehalt ein bisschen zu tief deklariert», hält er fest. «Das hat mich wohl die Goldmedaille gekostet.»

Viel hat der Sieg an der Arbeit in der «Herzbräu» nicht geändert. Etwa 30 Hektoliter Bier werden im Jahr produziert. Damit beliefert er drei Beizen aus der Region und Abnehmer aus seinem privaten Umfeld. Davon leben lässt sich zwar nicht, die Arbeit macht Ledermann jedoch trotzdem Freude. Die Auszeichnung hat aber einen symbolischen Wert für ihn. Sie ist ein Zeichen, dass er seine Arbeit gut und sauber macht. «Wäre mein Vater hier, hätte er bestimmt Tränen in den Augen», sagt Ledermann.

Ob er wieder am Swiss-Beer Award teilnimmt, weiss er noch nicht. Auch beim ersten Wettbewerb mussten seine Freunde ihn praktisch dazu zwingen und sammelten 300 Franken Teilnahmegebühr. «Vielleicht trete ich nächstes Mal mit dem Häxchrüz an», überlegt er.

Auch aus Birchermüesli

Als Ledermann über Gärungsprozesse und Säurewerte erzählt, kann man fast die Zahnräder, die sich in seinem Kopf drehen, hören. Er schweift oft ab und erzählt verschiedene Geschichten und Anekdoten von seinen Reisen. Es geht jedoch stets um Bier: In Barcelona fand er einst einen günstigen Krug, der sich später als Sammlerstück herausstellte. Im nordenglischen Yorkshire entdeckte er ein Bierrezept, das er in der Schweiz nachahmte.

Eigentlich könnte man auch aus Kartoffeln Bier machen, meint Ledermann. Er steht auf und sucht ein Bierbrau-Handbuch aus dem 19. Jahrhundert. «Ich habe das auf Ebay gesehen und wusste sofort: Ich muss es haben.» Er blättert im Buch und tüftelt bereits an einem neuen Rezept. Sein Spezialbier aus Birchermüesli müsste er eigentlich schützen, stellt er fest.

Das Bierbrauen ist für Ledermann nicht nur ein Hobby sondern ein fester Bestandteil seines Lebens. Doch dann kommt die Offenbarung: «Wir trinken beide eigentlich nicht so viel Bier», bemerkt Majorosiova und lacht mit ihrem Lebenspartner.

Stöbert man in Ledermanns Bierstube herum, stösst man auf eine immense Sammlung an Wissen über das Bierbrauen. Jeder Sud, aus dem das Bier gewonnen wird, ist bis ins kleinste Detail dokumentiert: Temperaturwerte und Säuregrade sind von Hand in Protokolle eingetragen, über 1000 an der Zahl. Es wird klar, wie Ledermann mit den Profis von Heineken und Felschlösschen mithalten konnte.

Brauen ist Handwerk

«Bierbrauen ist keine Wissenschaft sondern ein Handwerk», hält er fest. Obwohl bei der Massenherstellung heute riesige Maschinen zum Einsatz kommen, braut er sein «Herzbräu»-Bier noch wie vor 1000 Jahren. «Meine Sudkessel sind aus Chromstahl aber sonst ist alles genau gleich.» (Zürichsee-Zeitung)

Erstellt: 17.08.2018, 14:42 Uhr