Bier-Kulinarium à la A.J. Bucher

Autor(en): **Erb, Regina**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Rheinfelder Neujahrsblätter**

Band (Jahr): **58 (2002)**

PDF erstellt am: **01.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-894738

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Bier-Kulinarium à la A.J. Bucher

Regina Erb

Der Bierbrauer und der Braumeister sind aus naheliegenden Gründen stolz auf ihr Produkt. Sie setzen alle Mittel ein, um das flüssige Brot – gemeint ist selbstverständlich das Hopfen- und Malzgetränk – den Bierliebhabern ihre ganz spezielle Kultur näherzubringen. So bringt auch Alfred C. Bucher, Mitglied der Gruppenleitung Feldschlösschen-Getränkegruppe und Leiter der Produktion, Geschichte, Nährwert und Gesundheitsaspekt des Biers mit seinem «Kulinarium» unter das ausgewählte Volk. Denn: Nur Privilegierte kommen in diesen Genuss.

Mit dem Heiligen Gambrinus, dem Schutzpatron der Bierbrauer, und dem Volk der Sumerer, welche in Mesopotamien, dem heutigen Irak, im vierten Jahrtausend vor Christus einen Gerstensaft herstellten, beginnt die interessante «Vorlesung» von A.J. Bucher. Er bringt viele bierologische Aspekte zur Darstellung, so zum Beispiel auch die Vorliebe von Mönchen im Mittelalter für den Hunger- und Durststiller Bier. Der berühmte Louis Pasteur entdeckte die Wirkung der Hefe bei der Gärung und deren «Steuerung». Bier ist ein Synonym für Lebensart und Freude am Genuss. Es vermittelt heitere Geselligkeit. Bier, in Massen genossen, bedeutet eine wohlschmeckende Art, die Gesundheit zu erhalten und dank der sich einstellenden Gemütlichkeit die Hektik der Zeit abzubauen. Fazit: Bier ist Weltmeister im Durstlöschen. Danach folgt zum Beispiel ein Diner mit Schlossgold und Würzlachs, Hopfenperle mit Kalbshaxen, Cardinal Monsoon mit Schokoladen-Terrine und Malt Whisky Beer mit Kaffee sowie – als Krönung – ein Schlummertrunk nach Wahl, aber stets ein Bier.