

INTERVIEW

Schauspieler  
Antonio Banderas

Seite 16

REZEPTE

Gluschtiges  
aus der Schweiz

Seite 56

Das Hellblonde  
der Brauerei  
Farnsburg AG.



BIER AUS DER REGION

# Prost aus Sissach

Seite 22



# Schäumende Models

Nahezu 100 Flaschen, entsprechend viele verschiedene Gläser und Bierdeckel, zwei Tage im Fotostudio sowie jede Menge Fingerspitzengefühl: So sind die Titelseiten der aktuellen Coopzeitung entstanden.

Die Vorstellung von einer vergnüglichen Bierdegustation in diesem Zusammenhang ist verlockend, aber leider irreführend: Um den Gerstensaft samt Schaumkrone im besten Licht zu zeigen, wurden die Biere bei Zimmertemperatur fotografiert. Und wir wissen: Eine «lauwarme cervisia» – so nannten Asterix und Obelix das Bier, das man ihnen bei den Briten servierte – macht echt keine Freude! Schade,

denn es waren spannende Biere, von denen ein Schluck wohl gemundet hätte ...

Je nach Region können Sie, liebe Leserinnen und Leser, verschiedene Biere auf den Titelseiten der Coopzeitung bewundern und drinnen mehr über die Macher erfahren. Doch da der Biergenuss nicht an der Kantonsgrenze aufhört, zeigen wir Ihnen hier alle 20 Titelseiten.

Übrigens: Nach der ganzen Arbeit blieb dem Fotografen und der Assistentin auch der Weg zum Altglas-Container nicht erspart – vollbepackt, wie nach einer Party ... CIN

Porträts der 19 Brauer unter:

 [www.coopzeitung.ch/brauer](http://www.coopzeitung.ch/brauer)

So sehen unsere Covers in der ganzen Schweiz aus



## Jazzvirtuosen im Emmental

Eröffnet werden die Langnauer «Jazz Nights» vom US-Jazztrompeter und Sänger Theo Croker (34). Erst 23-jährig, doch ebenfalls enorm virtuos ist der brasilianische Bassgitarrist Michael Pipouinha (im Bild). Scheinbar leicht und voller Spielfreude kombiniert er zusammen mit seinem Quartett Jazz, Salsa und Weltmusik. EN

Langnau Jazz Nights: 23. bis 27. Juli.

 [www.jazz-nights.ch](http://www.jazz-nights.ch)

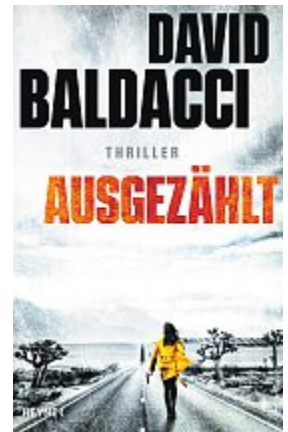
## Keiner mag Bösewichte

Moralisch integre Helden in Film und Fernsehen sind beim Publikum am beliebtesten. Das haben US-Forscher festgestellt. Trotz der Popularität von unmoralischen Antihelden wie Drogenbaron Walter White aus «Breaking Bad» würden die meisten Zuschauer immer noch untadelige Helden wie Superman bevorzugen. «Die Moralität eines Charakters ist eng damit verbunden, wie beliebt er beim Publikum ist. Die Menschen mögen immer noch keine bösen Charaktere», so die Forscher. Selbst Antihelden seien nur dann beliebt, wenn sie im Vergleich zu anderen Charakteren in ihrem Umfeld moralisch wirken. MAD





India Pale Ale, Red Ale und Bûgel-Spez: So divers ist das Bierland Schweiz aufgestellt. Die Fans freuts!



## Neues Futter für Thriller-Fans

FBI-Agent Atlee Pine (35), ehemalige Olympia-Hoffnung im Gewichtheben, hat sich in die Einsamkeit von Arizona zurückgezogen. Obwohl hoch talentiert, strebt sie keine grosse Karriere an, sondern will vor allem das Schicksal ihrer Zwillingsschwester Mercy aufklären, die mit sechs Jahren entführt wurde und seither verschwunden ist. Doch dann nimmt der Routinefall eines aufgeschlitzten Maultiers im Grand Canyon ungeahnte Ausmasse an. Als Pine abgezogen wird, stachelt das ihren Ehrgeiz erst recht an. Aber ihre Gegner sind mächtig...

US-Bestseller-Autor David Baldacci (58) hat mit dem Auftakt zu seiner neuen Serie den Thriller nicht neu erfunden. Seine Heldin, eine Einzelgängerin mit Kindheits-trauma, erfüllt das eine oder andere Klischee der heutigen Krimi-Helden. Doch das tut dem Lesespass keinen Abbruch, weil Baldacci es meisterhaft versteht, uns von Beginn weg zu packen und uns sympathische Figuren mit auf den Weg gibt. **FK**

David Baldacci: «Ausgezählt». Heyne.

## Fleisch als besseres Gemüse?

«Megetable» ist ein Kofferwort. Es besteht aus den Worten «Meat» und «Vegetable», bedeutet also Fleischgemüse und ist seit drei Wochen in aller Munde. Das ist schön für die US-Fast-Food-Kette Arby's, die bisher in Europa kaum jemand kannte. Als Gegenreaktion auf den Fleischlos-Trend palavert sie von einer neuen Essenskategorie und präsentiert schon mal Karotten aus Trutenbrustfleisch namens «Marrots». Dass die so erfolgreich werden wie vegane Burger, darf bezweifelt werden. **EN**







# Vier Zutaten für ein Halleluja

«Nur Wasser, Malz, Hopfen und Hefe» – Uli Graulich (36), der Braumeister der Bierbrauerei Farnsburg in Sissach BL, ist immer wieder begeistert, welche Vielfalt an Bieren man damit herstellen kann.

TEXT ANDREAS EUGSTER FOTOS HEINER H. SCHMITT





Man sieht es ihm an:  
Für Uli Graulich ist das  
Bierbrauen nicht nur ein  
Handwerk, sondern eine  
Passion.

Bierflasche aus ihm heraus: «Was mich immer wieder aufs Neue begeistert, ist die Tatsache, dass es nur genau die vier Zutaten Malz, Hefe, Wasser und Hopfen benötigt, um eine Vielzahl unterschiedlichster Biersorten herzustellen.»

Nach der Krönung zum Braumeister verdiente sich Uli Graulich seine Sporen vor allem in Klein- und Mittelstandbrauereien in Deutschland ab. Darunter auch in der Hauptstadt Berlin. «Irgendwann fehlten mir dort aber die Perspektiven», sagt er. Und weil er sowieso immer offen für neue Herausforderungen gewesen sei, habe er sich entschlossen, seinen Horizont zu erweitern und über die Grenzen ins benachbarte Ausland zu schielen. Und dort wurde er auch fündig. «Schon meine erste Bewerbung war ein Volltreffer», erinnert sich Graulich. Die Feldschlösschen AG war fortan sein Arbeitgeber. Sieben Jahre lang war er in der Grossbrauerei in Rheinfelden AG in der Produktentwicklung als Braumeister tätig.

### Fehlende Kreativität

Irgendwann aber habe ihm die Kreativität der Arbeit in einer Kleinbrauerei zu fehlen begonnen. Uli Graulich machte sich also erneut auf die Suche und fand eine Anstellung und sein Glück vor gut zwei Monaten in der 2016 neu eröffneten Brauerei Farnsburg. Einem Betrieb, der sich seit über hundert Jahren im Dornröschenschlaf befunden hatte. 1861 eröffnet, musste das Unternehmen bereits nach wenigen Jahren Konkurs anmelden und ging 1907 schliesslich an die Brauerei Wardeck in Basel über.

Nun aber wurde vor rund zweieinhalb Jahren die ursprüngliche Oberbaselbieter Biertradition wieder aufgenommen. Hinter dem Bahnhof Sissach, in der alten Eptinger-Lagerhalle, fanden die Initianten einen optimalen Standort für einen vielversprechenden Neustart. «Momentan stehen die Leute auf Regionalität, das müssen wir ausnützen.» ●

**Farnsburg Bier ist in den Sorten «Hellblond» und «Amber» in ausgesuchten Coop-Verkaufsstellen in Baselland erhältlich.**

Er sieht nicht unbedingt aus wie ein typischer Bierbrauer. Zumindest nicht, was das Klischee betrifft, das in vielen Köpfen feststeckt. Das typische Bäuchlein sucht man bei Uli Graulich vergebens. Es ist nicht vorhanden. Oder zumindest nur ansatzweise – minimal und gut versteckt unter seinem schwarzen T-Shirt. Und dies, obwohl der 36-Jährige betont: «Ich trinke eigentlich fast jedes Bier gern.»

Uli Graulich arbeitet seit Mai dieses Jahres als Braumeister in der Brauerei Farnsburg in Sissach BL. Doch wenn er spricht, fehlt bei ihm der typische Oberbaselbieter Dialekt. Kein Wunder: Uli Graulich ist Deutscher. Aufgewachsen in Giessen, einer Universitätsstadt mit

rund 90 000 Einwohnern im Bundesland Hessen. «Eigentlich wollte ich beruflich etwas in Richtung Naturwissenschaften machen», erklärt er. Doch die Lehrberufe auf diesem Gebiet seien damals begrenzt gewesen. Also hat er sich, mehr durch Zufall als geplant, für eine Ausbildung zum Bierbrauer entschieden – inklusive Abschluss zum Braumeister in der Bierhochburg München.

### Blick ins benachbarte Ausland

Bereut hat Uli Graulich den Entscheid bis heute nicht. Im Gegenteil. Seine Faszination für den Gerstensaft aus Malz und Hopfen kann er kaum verbergen. Angesprochen auf seine Passion, sprudelt es wie bei einer frisch geöffneten



# Everybody's Darling

Beim Bier können alle mitreden: Es ist das beliebteste alkoholische Getränk der Welt. Zum Gerstensaft gibt es viele Fakten und Zahlen, die verblüffen – sowohl aus der Schweiz als auch aus anderen Ländern.

TEXT CAROLE GRÖFLIN ILLUSTRATION MARK LONG

Einzig die Dolden der weiblichen Hopfenpflanze braucht man zum Brauen. Humulus lupulus wurde im Mittelalter wegen seines **haltbarmachenden Effekts** entdeckt. Die Pflanze gehört zur Familie der Hanfgewächse und ist somit ein enger Verwandter von Cannabis.

\*

Anders als beim Wein, sollte Bier **stehend gelagert** werden. Denn beim Liegen könnte das Metall des Kronkorkens mit der Flüssigkeit reagieren und etwa oxidieren. Zudem sind nicht alle Verschlüsse vollkommen dicht.

\*

Die 1021 Schweizer Brauereien haben im Jahr 2018 insgesamt **365 Millionen Liter Bier** hergestellt. Zum Vergleich: 1990 produzierten 32 Schweizer Brauereien 414 Millionen Liter Bier. Weltweit braut China am meisten Bier: Insgesamt 46 Milliarden Liter Bier produzierte das Reich der Mitte 2018.

\*

In der Schweiz wurden im letzten Jahr über 471 Millionen Liter Bier getrunken. Pro Kopf macht dies einen durchschnittlichen Konsum von 55 Litern Bier aus. Seit 23 Jahren führt Tschechien die weltweite Liste an. Dort sind rund 143 Liter

der **Pro-Kopf-Bierkonsum**. An zweiter Stelle stehen die Seychellen mit rund 116 Litern Bier pro Kopf – ein Ferienziel für Durstige. Deutschland folgt mit 104,7 Litern knapp hinter Österreich (104,8 Liter) auf dem vierten Platz.

\*

Der Schweizer Pro-Kopf-Bierkonsum ist 2018 aufgrund des warmen Wetters leicht gestiegen. «Interessanter ist jedoch, dass der Anteil der **Bier-Spezialitäten zugenommen** hat. Schweizer Biertrinker probieren vermehrt neue Geschmäcker aus», weiss Marcel Kreber (50), Direktor des Schweizer Brauerei-Verbandes.

\*

«Das schlägt dem Fass den Boden aus.» Die Redewendung stammt aus der Bierbrauer-Szene: Früher wurde die Einhaltung des Reinheitsgebots – also das Brauen mit ausschliesslich Hopfen, Malz, Hefe und Wasser – in Brauereien kontrolliert. Wich der Brauer davon ab, wurden seine **vollen Bierfässer zerschlagen**.

\*

Über 1000 Brauereien in der Schweiz bezahlten im letzten Jahr beinahe **115 Millionen Franken Biersteuer** an den Bund. 1990 entrichteten erst 32 Betriebe eine Biersteuer. Auf alkoholfreies Bier

(maximal 0,5 Volumenprozent) und auf Wein wird keine Steuer erhoben. Ebenfalls steuerfrei ist Bier, das von Privaten im eigenen Haushalt gebraut wird. Dabei darf es nicht verkauft, sondern nur für den Eigenkonsum verwendet werden. Die **steuerbefreite Menge** beträgt höchstens 400 Liter pro Jahr respektive 800 Liter bei Vereinsbrauereien.

\*

Schätzungen gehen davon aus, dass weltweit jährlich 196 Milliarden Liter Bier konsumiert werden. Das sind mehr als **6100 Liter pro Sekunde**.

\*

Ein halber Liter Bier benötigt für die Herstellung 150 Liter Wasser. Dieses «virtuelle Wasser» beinhaltet den ganzen Aufwand für die Produktion. Vor allem der **Anbau von Gerste und Hopfen** schlägt beim Bier zu Buche. Zudem wird beim Brauprozess Wasser benötigt.

\*

Der Internationale Biertag wird seit 2007 am **ersten Freitag im August** gefeiert. Es war die Idee eines Kaliforniers, alle Bierliebhaber der Welt gedanklich zu vereinen. Der Tag des Schweizer Bieres wird am letzten Freitag im April gefeiert.





Malz und Hopfen enthalten viel Eiweiss. Daher eignet sich Bier als Spülung oder gar als Shampoo.

Auch Haare mögen Bier! Wer etwas verdünntes, helles Bier zum Spülen braucht, wird mit einer **schimmernden Mähne** belohnt. Unbedingt drinlassen, der Geruch verfliegt rasch. Oder wer's entbehren kann: Haare gleich mit Bier waschen.

\*

In der Schweiz bestellt man ein Panaché, in Deutschland ein Radler und im englischsprachigen Raum ein Shandy: Gemeint ist ein **Lagerbier mit Citro**.

\*

Das Bier wird frisch gezapft, der Schaum wölbt sich lieblich übers Glas. Zack, fährt der Barmann mit einem **Plastik-Schaber darüber**. Die Schaumkrone ist weg, übrig bleibt ein gut gefülltes, aber schal wirkendes Bier. Sie sind rabiat, die niederländischen Bierfreunde.

\*

Achtsamkeit olé: Damit bei den Yoga-Übungen ein zusätzlicher Ansporn entsteht, integrieren bierliebende Yoga-Lehrer **eine Flasche Bier**. Der «Beer Fit Club» in New York postet auch stolz ein Video von seinen Übungen inklusive Flaschen. Mit einer solchen auf der Matte gehen die Übungen nicht ringer – aber sicherlich heiterer!

\*

Für Sportler geeignet sind **alkoholfreie Biere** – gerade nach grosser Anstrengung. Sie enthalten jede Menge Mineralstoffe und machen somit den geläufigen isotonischen Getränken Konkurrenz. ●

## GROSSES QUIZ

Testen Sie Ihr Bierwissen online

Nun glänzen Sie nicht nur im Gespräch mit Bierkennern. Nehmen Sie online an unserem Bier-Quiz teil und gewinnen Sie 10 × 20.- Coop-Geschenkkarten. Teilnahmeschluss: **Montag, 29. Juli, 16 Uhr**.



Teilnahme unter:

[www.coopzeitung.ch/bierquiz](http://www.coopzeitung.ch/bierquiz)