

DIE DEUTSCHE SEITE

NEULICH...

LYDIA MÜLLER



Lydia Müller hat als Sekretärin 32 Jahre bei Siemens in München gearbeitet. Im März 2011 lernte sie auf einer Kreuzfahrt einen Zürcher kennen. Im Mai 2011 haben sie geheiratet, und sie zog nach Zürich.

Das Tram, die Trambahn

Vor ein paar Tagen sass ich im Tram nach Oerlikon während eines Gewitters. Unterwegs sollte ein Fahrerwechsel stattfinden, was der Mann in der Kabine an der Spitze des Trams ankündigte. Er entschuldigte sich noch für die kleine Verzögerung, die sich daraus ergeben würde. Dann kam wieder die freundliche Verabschiedung mit dem Wunsch, trotz des grauisigen Wetters noch einen schönen Nachmittag zu verbringen. Eine ältere Dame vor mir erwiderte «glücklich». Auch ich fühlte mich persönlich angesprochen und freute mich darüber. Immer wieder konnte ich auch beobachten, wie freundlich und ausführlich Wagenführer auf Fragen von Fahrgästen Auskunft gaben.

In München hatte ich nur einmal in 30 Jahren in der U-Bahn ein ähnliches Erlebnis. Ein U-Bahn-Fahrer hatte sogar bei jeder Haltestelle einen flotten Spruch parat und begrüßte jeweils die Einsteigenden und verabschiedete die Aussteigenden. Alle Fahrgäste freuten sich und lächelten sich an. Dieser Mann hätte einen Orden bekommen sollen, stattdessen verschwand er bzw. seine freundlichen Worte.

In München heisst das Tram übrigens die Trambahn. Oftmals möchten Touristen den Trambahnfahrer etwas fragen. Sie haben keine Chance. Die Fahrerkabine ist abgeschlossen und wird auch auf Klopfen hin nicht geöffnet. Es erfolgt nur ein böser Blick über die Schulter in Richtung des Störfrieds.

Entwicklungshelfer in Sachen Gerstensaft

BIER Als deutscher Braumeister ist René Auradniczek in Zürich ein Exot. Gerade das spornt ihn an, hier den Biergenuss zu fördern.

VON TANJA SELMER

Mindestens viermal nimmt er jede Flasche in die Hand, bevor sie in den Verkauf geht: ausspülen, Etikette darauf, in den Handfüller, verkorken und zurück in den Harass. René Auradniczek (35) ist Braumeister in der Gasthausbrauerei Steinfels in Zürich-West. Fast alles ist Handarbeit, das Bier unbehandelt und naturtrüb. Vom Gasträum aus sieht man durch eine Scheibe die drei kupferfarbenen Gärtanks in voller Grösse. Hier setzt Auradniczek etwa 60 Hektoliter Sud pro Woche an. Die Gäste können ihm dabei zuschauen und dürfen auch allerlei Fragen stellen. Denn Auradniczek braut nicht nur das Bier. Er will es dem Gast in seiner ganzen Vielfalt näherbringen. Denn obwohl alle Brauereien die gleichen Rohstoffe verwendeten, Hopfen, Malz, Wasser und Hefe, könnten sie völlig verschiedene Biere brauen, «das ist faszinierend».

Mindestens so vielfältig wie Wein

Das Image von Bier als günstigem Alkohol werde seinem Charakter nicht gerecht, sagt Auradniczek, «Bier ist mindestens so vielfältig wie Wein. Es kann rund 8000 verschiedene Aromen aufweisen.» Ob es nach Banane oder nach Gewürznelken riecht, die Hefe macht dabei den Charakter aus. Bier taugt daher genauso zum Genussmittel wie Wein. Das Bewusstsein dafür will Auradniczek stärken.

Dass er als deutscher Braumeister in der Schweiz nun in keinem ausgesprochenen Bierland gelandet ist, macht ihm nichts aus: «Das macht den Anreiz aus, da etwas zu bewegen.» So bietet er seinen Gästen selbst gebrautes Pils an, ein in der Schweiz sonst eher wenig getrunkenes Bier. «Die Schweizer mögen es nicht so stark gehopft, nicht so bitter.» Pils ist aber ein stark gehopftes Bier. Daher braut Auradniczek sein Pils



Braut seit Ende 2009 in Zürich Bier: René Auradniczek.

Bild: TS

Biersorten, Lager, Pils und Weizen zu 100 Prozent lokal gebraut sind, findet René Auradniczek dabei wichtig, und er greift auch selbst andernorts gern zum regionalen Bier: «Ich will eben wissen, was die Leute vor Ort trinken, wie es da schmeckt und was den

Unterschied zum lokalen

Geschmack ausmacht.» Alle sechs bis acht Wochen setzt Auradniczek noch einen anderen Sud an und braut daraus rund 1000 Liter Saisonbier.

Die Zutaten Hopfen und Malz bezieht er übrigens aus Deutschland – in der Schweiz gibt es keine eigene Mälzerei. Das Wasser kann er dafür direkt aus dem Hahn ziehen, und dank der guten Zürichsee-Qualität muss er es nicht aufbereiten. Zum Glück, denn sonst könnte es eng werden in der kleinen Ein-Mann-Brauerei. ■

www.steinfels-zuerich.ch

AGENDA

Mi, 25.1., Kaufleuten: Uta Köbernick, Fitzgerald & Rimini, Gabriel Vetter, Mammutjäger und Toni Caradonna blicken unter der Regie von Paul Steinmann satirisch auf das vergangene Jahr zurück.

Sa, 28.1., Opernhaus: «Die Meistersinger von Nürnberg» von Richard Wagner, dirigiert von Daniele Gatti. In den Hauptrollen sind Juliane Banse als Eva, Wiebke Lehmkühl als Magdalene und Michael Volle als Hans Sachs.

DER SPRACHKURS

Jede Woche fragen wir nach der Bedeutung eines typisch schweizerdeutschen Ausdrucks.

Heute:

«Verzell kän Chabis» bedeutet:

1. Erzähl keinen Blödsinn.
2. Verzollen Sie das Weiskraut.
3. Erzähl dich nicht.

Auflösung vom letzten Mal: «Streel mal dini Friise!» bedeutet «Kämm dir die Haare!»