

INTERVIEW MIT LARS HOVIND

PERSÖNLICHER BEZUG ZUR GOLDKÜSTE

Wie lange leben Sie schon in Uetikon?

Seit Dezember 2001.

Wenn Sie nicht in Uetikon geboren sind, was hat Sie in diese Gegend gebracht?

Meine Lebenspartnerin und ich waren schon immer sehr vom See, dem Klima, der herrlichen Sicht auf die Berge, dem hohen Lebensstandard, den tiefen Steuern und den freundlichen Menschen angetan... die Liste positiver Attribute wäre endlos, doch zusammenfassend würde ich in einem Wort sagen, es ist die „Lebensqualität“, die uns hier her gebracht hat.



Das rechte Zürichsee Ufer ist auch als Goldküste bekannt. Seit wann existiert für Sie dieser Begriff?

Seit ich als Teenager angefangen habe Zeitungen zu lesen? Kann es Ihnen nicht präzise sagen, feststeht für mich, dass im Zusammenhang mit den vielen Promis die hier leben, oder einfach ihr Geld hier versteuern, der Begriff gerne und oft in den Medien auftaucht. Was mich immer wieder verblüfft ist die Tatsache, dass der Begriff „Goldküste“ nicht nur in der Schweiz, sondern auch im Ausland verbreitet ist. Die Leute wissen sogar präzise wo sie sich befindet, erstaunlich für eine nicht „offizielle“ geografische Bezeichnung!

Woher stammt diese Bezeichnung und weshalb nennt man gerade das rechte Zürichsee Ufer so?

Meine romantische Variante lautet: Jemand der hier lebt würde die Goldküste wahrscheinlich mit den herrlichen Sonnenuntergängen oder dem goldigen „See-Funkeln“ der Abendsonne assoziieren. Die zutreffendere Variante: Jemand von ausserhalb sieht eher nur den monetären Reichtum. Die abenteuerliche Variante: Die vielen Taucher, die man oft bei den Seestrasse-Parkplätzen beobachten kann, suchen vielleicht nach dem verschollenen Nazi-Gold auf dem Grund des Zürichsees (schmunzelt).

Warum gerade das rechte Zürichsee Ufer? Nun, ich denke, dass kommt von daher, dass geografisch gesehen das rechte Zürichsee Ufer vorwiegend ein gegen Süden gerichteter Hang ist und somit einem die Sonne morgens von vorne links und abend von vorne rechts zublitzelt, was „goldiger“ nicht sein könnte.

Welches sind die attraktivsten Plätze für Sie persönlich in Uetikon und am rechten Zürichsee Ufer?

In Uetikon mag ich im Sommer das Freibad und im Winter die schönen Waldspazierwege. Ich finde es ausgesprochen schade, dass es keinen Seeweg oder etwas in der Art gibt. Wir können nur hoffen, dass dies bei einer Realisation von Uetikon West (Umnutzung Chemie-Areal) berücksichtigt wird.

Wie viele Gehminuten brauchen Sie von zu Hause bis zum nächsten für Sie zugänglichen Platz am Zürichsee?

10 Minuten.

Wie nutzen Sie die spezielle Sport- und Infrastruktur in Uetikon und an der Goldküste?

Sport treibe ich vorzugsweise im Freien (Jogging, Bike). Gehe aber auch gerne mit meinem Sohn Kaj in das Hallenbad in Männedorf.

Gibt es spezielle Produkte dieser Region, die sie besonders gerne nutzen/ verbrauchen?

Selbstverständlich! Wir leisten uns ab und zu eine Kiste Wein von Martin Schnorf oder von Erich Meier beide hervorragende Winzer aus Uetikon. Fleisch von der Metzgerei Cortali und Frischprodukte vom Volg.

Bezug auf Ihre Tätigkeit

Sie brauten anno 2000 Jahren ihr erstes Bier, was hat Sie zu dieser Tätigkeit gebracht?

Lassen Sie mich ausholen und den Werdegang beschreiben: Ich bin ein bekennender Bierliebhaber und somit Trinker, der Bier differenziert und aufmerksam mit allen Sinnen verkostet. Schon früh hat mich die Artenvielfalt und das Geschmacksspektrum von Bier fasziniert und seither nicht mehr losgelassen.

In meiner praktischen Ausbildung während meines Hotelfach-Studiums habe ich meine Praktika bei Back & Brau im Speer (Rapperswil), in der Linde und im Steinfels (Zürich) absolviert. Dabei kam ich in Kontakt mit Bierbrauen was mich fortan faszinierte. Es folgten Brau-Workshop bei Richard Leder in Wald [www.sios.ch], Weiterbildungskurse an der Bierakademie Doemens in München und sog. „Studienreisen“ mit Brauerei-, Mälzerei- und Hopfenanbau-Besichtigungen.

Erste abenteuerlich Brauschritte/-Versuche bei 100% Feuchtigkeit und 60 Grad Celsius Umgebungstemperatur in einem viel zu kleinen Wohnblock-Hobbyraum sind noch gut in Erinnerung. Alles fing mit brauen für den Eigengebrauch an (war auch nicht anders zumutbar...) und schon bald brauen für Freunde und mit fortgeschrittener Erfahrung und fachlichem Know-How brauen im Auftrag, sog. „Lohnbräu“. Aus Spass wurde Ernst und so kam es, dass wir im Herbst 2003 an den Bahnweg in Meilen zogen, wo wir gute Bedingungen vorfanden, um Seminare durchzuführen.

Was für ein Bierbrauen Sie? (Definition)

Ich braue verschiedene Biere. Je nach Auftrag und/oder Saison kann dies ein ober- oder untergäriges, in jedem Fall ein kalt filtriertes Bier sein. Zum „Stammrepertoire“ zählen helle und dunkle Weizen- (obergärig) sowie Lagerbiere (untergärig). Ab und zu darf es auch was saisonales sein, wie ein Weihnachtsbier, oder etwas besonderes, wie ein Bockbier sein.

Was zeichnet Goldküstenbräu aus und wie würden Sie Ihr Bier bezeichnen ?

Mein Motto lautet „Local Beer for Local People“. Bier also, dass hier gebraut und am rechten Zürichsee Ufer getrunken wird. Dahinter stecken weniger ökologische Beweggründe, sondern mir gefällt einfach die Idee vom „klein aber fein“-Etikett.

Abgesehen davon, bringt konzentriert lokal aktiv zu sein auch noch diverse Vorteile mit sich: Höherer Bekanntheitsgrad, Markentreue, Nähe zum Kunden etc.

GoldküstenBräu ist in der Aufbau- wenn nicht sogar erst in der Startphase. Die Aktivitäten konzentrieren sich zur Zeit auf Showbrauen für Anlässe, Brauseminare für private oder geschäftliche Gruppen sowie Bierlieferungen für Events. Im Sommer veranstalten wir zusammen mit dem Hotel Krone ein Biergarten im Hafengebäude von Uetikon. Im Herbst, wenn sich eine konkrete Nachfrage abzeichnet, wollen wir das Bier exklusiv am rechten Zürichsee Ufer in den Handel bringen. Genauere Auskunft kann ich zum jetzigen Zeitpunkt leider noch nicht geben.

Zum Bier an und für sich: Es wird aus den besten Rohstoffen und, wohlgemerkt, nach einem aufwendigen Verfahren in Handarbeit hergestellt. Ich verzichte bewusst auf Zusatzstoffe oder Filtration, um ein möglichst „ehrliches“ Bier zu brauen, das nicht wie gewisse „Industriepfützen“ auch noch nach etwas schmecken darf. Ich braue vorwiegend spezielle Biere, die nicht so verbreitet sind dafür umso mehr vom Kenner geschätzt werden.

Wäre es gerecht, über den Geschmack und den Geist von Bier so nuanciert und spezifisch zu sprechen wie über Wein?

Absolut! Das geschmackliche Spektrum und die Sortenvielfalt ist nicht weniger breit als beim Wein. Leider haben die vergangenen Brauerei-Kartelle und die „Brauerei-Fusionitis“ in den 80er und 90ern wesentlich zur Monokultur der Bierlandschaft beigetragen. Aber wir Kleinbrauereien lassen uns nicht noch kleiner kriegen und haben sogar Terrain (Marktanteil) zurückgewonnen! Ich sehe die Mission darin, die Menschen gewissermassen umzuerziehen und auf lokale Erzeugnisse zu sensibilisieren.

Wir haben gehört, dass Sie mit Ihrer Biermarke schon die ersten Erfolge zu verbuchen hatten, dürfen wir Sie fragen, welche?

Von Erfolgen zu reden wäre zu hoch gegriffen. Es freut mich, dass die Leute Geschmack und Begeisterung an meinem Bier finden und sich eine steigende und nachhaltige Nachfrage für GolküstenBräu abzeichnet. Ich bevorzuge eine langsame und vernünftige Entwicklung der Brauerei und konzentriere mich auf das Brauen von Spezialitäten und das Bekanntmachen von GoldküstenBräu in der Region.

Darf ich an dieser Stelle dem Goldküsten-Publikum ein Geheimnis verraten? Ihr Bier ist eines der besten, das ich je getrunken habe und ich möchte Sie fragen, wo Ihr Geheimnis liegt?

Liebe zum und Passion im „Handwerk“ Bierbrauen. Wer weiss, vielleicht hält auch mein verstorbener Grossvater – er war Bierbrauer in Norwegen – schützend sein Hand über mich.

BEZUG AUF IHRE PERSÖNLICHKEIT

Welcher ist ihr schönster Charakterfehler?

Ich verausgabe mich selbstlos für Menschen, die mir nahe stehen.

Wer war in der Bier-Geschichte nicht wegzudenken?

Historisch betrachtet kommen mir da drei wichtige Leute in den Sinn: Louis Pasteur. Ihm verdanken wir die Zusammenhänge der Fermentation (Gärung) zu verstehen. Eine Reaktion von überaus winzigen Zellen (Hefe) als Resultat ihres Lebensprozesses.

Emil Christian Hansen von der Carlsberg-Brauerei. Er wies im 19. Jahrhundert wissenschaftlich nach, dass es nicht nur die unter- und obergärige Bierhefe gibt, sondern innerhalb dieser Arten unzählige

Rassen mit unterschiedlichen Eigenschaften. Ihm gelang es als erstem, eine einzelne Bierhefe zu isolieren und in Reinzucht zu vermehren. Alle so gezüchteten Hefezellen haben somit genau gleiche Eigenschaften, weil sie alle von der gleichen Mutterzelle abstammen. Da die Bierhefe wesentlichen Einfluss auf den Geschmack hat, ermöglichte insbesondere diese Entdeckung die Herstellung von Bieren mit immer gleichem Geschmack.

Tja und dann wäre noch Carl von Linde. Er erfand die Erzeugung von künstlicher Kälte (Kühlschrank). In der Zeit danach konnte auch in den heissen Sommermonaten untergäriges Bier ohne eingelagertes Eis vom Winter hergestellt werden. Mit seiner Erfindung hat er aber auch für die schnellste und nachhaltigste Änderung der Biertrinkgewohnheiten gesorgt. Denn nach der allgemeinen Einführung der Kältemaschine wurden die obergärigen Biere auf dem europäischen Kontinent fast völlig verdrängt. Nur regional wurden noch einige Sorten in geringem Umfang gebraut.

Auf wen hätte die Bier-Geschichte getrost verzichten können?

Back & Brau im Endstadium! Entschuldigen Sie die Wortwahl, aber an einem alten, feuchten Küchenlumpen zu saugen war angenehmer, als diese Brühe zu trinken. Es ist meiner Ansicht nach unverständlich, unverantwortlich und geradezu skandalös, wie einem Hersteller die Bierqualität so tatenlos entgleiten und egal sein kann!

Welche drei Erfindungen waren für Sie persönlich bahnbrechend und sind nicht mehr weg zu denken, aus ihrem Leben?

Es mag plump und einfallslos klingen aber auf Bier (lacht), Auto und Internet zu verzichten wäre persönlich bitter – zumindest für eine gewisse Zeit.

Würden Sie uns nach dem Interview ihr Geheimrezept in Sachen Küche verraten? (Oder auch etwas anderes, das mit der Region verbunden ist)

Ein Rezept habe ich nicht im Kopf... dafür gebe ich meine Lieblings Feuerstelle zum „Bröötli“ Preis (mögen mir die anderen Benutzer bitte verzeihen...) Oberhalb Stäfa am Waldrand. Es befindet sich ein gross Gärtnerie in der Nähe. Herrliche Aussicht und super Infrastruktur!

Herr Hovind, wir danken Ihnen herzlich für das Interview und wünschen Ihnen und Goldküstenbräu alles Gute für die Zukunft! Möchten Sie uns noch etwas mitteilen?

Think global, buy local ;-)