

90 Kilogramm Teig und eine verrückte Idee

Mit Bier aus der Region und einer überdimensionalen Brezel lockte das Dietiker Bierfest Hunderte Besucher auf den Kirchplatz.

Aline Fuhrer

Flüssiges Gold, Feierabend-Elixier, Hopfengöttertrank – was schon die alten Mesopotamier brauten, genossen viele von uns heute so gern wie eh und je: Bier. Dem Gebräu zu Ehren stieg in Dietikon am Freitag und Samstag das Bierfest auf dem Kirchplatz. Es fand dieses Jahr zum dritten Mal in Folge statt. Das Highlight war aber ganz etwas anderes: eine vor Ort selbst gebackene Brezel mit einer Grösse von vier mal zwei Metern, bestehend aus einem 8,3 Meter langen Teigstrang.

«Wir haben uns überlegt, was gut zu Bier passen würde, und uns für eine Brezel entschieden. Und wenn wir schon eine Brezel backen, dann wollte ich damit gleich den Schweizer- oder sogar Europarekord knacken», sagt Vereinspräsident Diego Suter vom Verein Festmacher. Den Weltrekord hält bis jetzt ein Gebäck von 8,93 mal 4,06 Metern.

30 Bäckereien haben abgesagt

Dieses Vorhaben sei aber nicht ganz so einfach gewesen wie gedacht. «Ich habe 30 Bäckereien angeschrieben, aber alle haben mir abgesagt», sagt Suter. Durch Kontakte sei er dann auf die Swissmill gestossen, welche das Mehl sponserte. Den Auftrag übernahm schliesslich der «Pöschli Beck» aus Obfelden. Die Erlöse aus dem verkauften Gebäck gehen an das Kinderspital Zürich.

Zur Brezel gehört ein zweieinhalb Tonnen schwerer Ofen aus Backstein und einer hölzernen Verkleidung, extra konstruiert für dieses Vorhaben. «Alle sagten mir zu Beginn, dass ich das nicht schaffen. Das hat mich dann erst recht angespornt», sagt Suter. «In dieses Fest sind ganz viele Emotionen und Herz-



Gesundheitsdirektorin Natalie Rickli (SVP) und Julia Hillebrandt, Chefin des Zürcher Kinderspitals, machten den Anschnitt: Vier mal zwei Meter mass die Riesenbrezel. Bilder: Aline Fuhrer

blut geflossen. Jetzt ist es aber genauso herausgekommen, wie ich es mir vorgestellt habe.»

Feuer und Flamme

Gegen 13 Uhr am Samstag wurde die Riesenbrezel mit einem Gewicht von 90 Kilogramm mit Lauge bestrichen, bevor es in den Ofen ging. «Die grösste Herausforderung ist allerdings das Backen selbst, da wir hier die Temperatur nicht gut regulieren können», sagte Bäcker Benjamin Foster. Zur bösen Überraschung fing das Holzgehäuse des Ofens aufgrund der enormen Hitze kurz Feuer – Suter hatte dieses aber mit Wasser schnell und gekonnt wieder



Unterschiedliche Farben, unterschiedliche Geschmäcker: Die Hells Kitchen Brewery aus Oberhasli bot sechs Sorten Bier an – darunter eine mit Honig.

unter Kontrolle. Anschliessend wurde das Hefegebäck mit einem Gabelstapler in die Hitze gehievt und schmort dort über

eine Stunde lang. Das Publikum war gespannt. Gelingt das Vorhaben? Kann die Brezel auch gleichmässig gebacken werden?

Ja! Die Brezel ging wunderbar auf und duftete nach feinem Zopf. Die Lauge hatte sich in eine schöne braune Kruste verwandelt. Ein Gast meinte: «Die ist so lecker, ich kann davon fast nicht genug bekommen.» Ein Stück kostete sieben Franken. «Dieser Rekord ist etwas Einmaliges. Es ist sehr eindrücklich, was hier ganz viele Firmen zusammen auf die Beine gestellt haben», sagte Christine Tremli, Personalchefin vom Kinderspital Zürich.

Und auch Regierungsrätin und Gesundheitsdirektorin Natalie Rickli (SVP) war am Anlass mit dabei: «Das Chispi ist ein super Spital und macht 365 Tage im Jahr das Richtige. Es freut

mich an dieser Stelle umso mehr, dass wir Politik mit einem guten Zweck verbinden können.» Von der gesamten Brezel blieb am Ende nur knapp ein Meter übrig. Verkauft wurden 150 Stücke. Getrunken wurden an den beiden Tagen 650 Liter Bier.

Von «Lagerita» bis «Bee Hoppy»

Die Riesenbrezel war allerdings nicht das Einzige, was das Bierfest zu bieten hatte. Ein Bier-Tasting durfte natürlich nicht fehlen. «Wir wollen hier ein möglichst breites und regionales Angebot an Bier präsentieren», sagte Suter. «Warum bis im Oktober warten, wenn man auch schon im Frühling so ein Fest veranstalten kann?» Dieses Bierfest sei mit seinem grossen Festzelt rund ein Drittel grösser als die beiden vergangenen. «Ein grosser Dank gilt dabei den drei Hauptsponsoren: der Mobilbar, der Planzer Transport AG und Surber Metallbau aus Dietikon», sagt Suter.

Vor Ort waren unter anderem das Brausyndikat aus Dietikon sowie das Bierwerk Zürich und Turbinenbräu aus Zürich. Die Hells Kitchen Brewery aus Oberhasli bot sechs verschiedene Biersorten an: vom klassischen Lagerbier «Lagerita» bis zum «Bee Hoppy», das eine Note Tessiner Kastanienhonig enthält. «Im Gegensatz zu anderen Biersorten, die ich kenne, überzeuge dieses auch im Geruch», sagte Besucherin Leonie Walser, die zusammen mit ihrem Freund aus Zürich ins Fest gekommen war.

Gegen 18 Uhr ging es dann weiter mit Stimmung von DJ Lex und später der Übertragung des WM-Spiels Schweiz gegen Katar. Damit fand ein Bierfest seinen Ausklang, das sicherlich aufgrund der grossen Backaktion noch vielen lange in Erinnerung bleiben dürfte.