



# Mitarbeiterausflug vom 02.11.07

Bericht von Frau Jacqueline Frei (Lehrtochter im 3. Lehrjahr in der SOMA AG.)

Um 12.50 Uhr trafen sich das Bühler und das SOMA Team auf dem Bühler Parkplatz. Mit dem Heusser Car ging die Reise los. Ahnungslose Mitarbeiter spekulierten auf der Fahrt, wohin die Reise führt. Das Rätsel wurde aufgelöst als wir im Hallenstadion Zürich eintrafen. Dort empfing uns Herr Bachmann der einen Teil der Führung übernahm. Die technische Führung hat ein Mitarbeiter der EWZ übernommen. Wir teilten uns in zwei Gruppen und erforschten das Hallenstadion, besichtigten die Logen und erfuhren wie die ganze Organisation der Events hinter den Kulissen abgeht. Aber wer kann sich vorstellen, dass für ein Anlass 44 Sattelschlepper in einer Nacht ausgeladen werden? Es ist kaum zu glauben wie multifunktional unser Zürcher Hallenstadion ist. Diese Vielfalt von Technik gab bei den Bühlern ein interessantes Gesprächsthema. Am Freitagabend hat dann im Hallenstadion der Event Ram-to-Ram - ein Schanzenspringen mit Motorrädern, bei welchem die Akteure ihre Kunststücke vorführten - stattgefunden. Fasziniert schauten etliche Bühler Augenpaare den übenden Motorfahrern nach und wollten selbst einmal „nur“ eine Runde drehen. Bei Motoren und Lärm fühlten sie sich wie in der Hinwiler Werkstatt.

Für das leibliche Wohl mussten wir weiter nach Wädenswil, in das Gasthaus & Brauerei „WÄDI-BRAU-HUUS“. Dort erwartete uns ein Brau-Seminar mit Essen. Zuerst hatten wir einen Apéro mit Bier und kleinen Häppchen. Bevor die Führung beginnen konnte, suchte sich der Braumeister einen Gehilfen aus, der für die Nachschenkung des Bieres zuständig war, damit die übrigen Teilnehmer nicht verdursteten. Jetzt konnte das Seminar beginnen! Der Braumeister erklärte uns, welche Zutaten man benötigt, um ein Bier herzustellen und wie der Gärprozess funktioniert. Wer hätte gedacht, dass die Hülsen der Körner als Kraftfutter für das Vieh verwendet wird? Der Malz und die Roggen werden auf dem Feld angepflanzt. Wird die Ernte vielleicht mit einem Bühler Traktor in die Brauerei gefahren?



Wolfi Schwarz (SOMA AG)

Nach dem ersten AHA-Erlebnis wurde die Vorspeise serviert. Als wir uns gestärkt hatten, ging es an den informativen Seminar-Teil im Keller. Zwischen den Biertänken vermittelte uns der Braumeister, welche Biere die Brauerei herstellt und wie lange die Lagerung dauert. Dabei hat er uns auch die weltweit kleinste Bierflasche mit Bügel-Verschluss präsentiert.



Mit einem Kopf voll von Bierlagerungs-Informationen freuten sich alle über den nächsten Menü-Gang; die Bier-Suppe. Viele haben noch nie eine solche spezielle Suppe geschlürft. Aber sie war gut!

Nach dieser neuen Erfahrung wurden wir zum letzten Teil der Führung aufgefordert. Diesmal ging's zur Sache! Nochmals zottelten alle in den Brau-Keller. In einem Harass warteten schon die leeren Bierflaschen. Wir mussten selber Hand anlegen!

Cristian Vicos (Soma AG) wurde zum Helfer des Abfüllens berufen. Er merkte aber schnell, dass dieser Job, je nach Geschicklichkeit der einzelnen Abfüller, eine sehr feuchte Angelegenheit werden kann. Spritzte das abzufüllende Bier doch bei einigen unvorsichtigen Abfüllversuchen über uns Teilnehmer, statt als Füllung in der Flasche zu landen.



Mit Hilfe vom Braumeister - die mutigen natürlich ohne Hilfe - konnte jeder sein eigenes Bier abfüllen. Für das Bühler – Team war diese Übung kein Problem. Mit viel Geschick und Kraft füllten sich ihre Falschen schnell.

Einige der SOMA AG hatten grosse Mühe, dass das Bier in der Flasche blieb. Doch auch Schaum ist Bier und nach ein paar missglückten Versuchen haben es alle irgendwie geschafft ihre Flasche mehr oder weniger zu füllen.

Nach getaner Arbeit tischte das Wädi Bräu Restaurant den Hauptgang auf. Serviert wurde eine grosse Fleischplatte, Saisongemüse und hausgemachte Spätzli. Als Beilage servierte das Restaurant noch eine Sauce, die es einigen sehr angetan hatte – ob das wohl am Bier lag???

Damit geprüft werden konnte, wie gut jeder am Seminar aufgepasst hatte, musste am Ende der Führung von jedem ein Test geschrieben werden.

Wolfi (SOMA AG) hat wohl besonders gut zugehört und gewann ein Pack Premium Blond Bier. Als Belohnung für alle wurde anschliessend ein variantenreiches Dessert serviert.

Da alle aufgepasst haben, bekam jeder ein Diplom mit dem man super „protzen“ kann (Zitat). Wohl genährt und gut versorgt und gleichzeitig mit vielem neuem Wissen, einem Bier mehr im Bauch und einer Bierflasche in der Hand, verließen wir das Wädi-Bräu-Huus und traten um 22.30 Uhr den Heimweg an.

Dezember 2007 / J.Frei

## **Seminar-Menü**

### **Vorspeise**

**Weißwurst mit süßem Senf dazu Salatpalette**

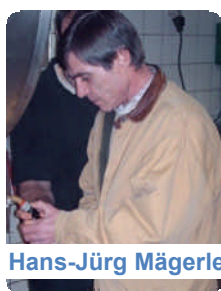
### **Bier-Suppe**

### **Hauptspeise**

**Schweinebraten nach BrauHuus Art, Chicken Wings, Schnitzel, hausgemachte Spätzli und Saisongemüse**

### **Dessert**

**Hausgemachte Braumalzchöpfli und weitere saisonale Kreationen**



Hans-Jürg Mägerle



Balz Rüdüsüli



Robert Zimmermann



Roger Gadiant



Markus Petrig & Tanja Parello