



Giovin Nicolai kennt unzählige Pflanzen und Wirkstoffe. An diesem Wissen will sie in ihren Kursen und Exkursionen teilhaben lassen. «Was ich zeigen möchte, ist, dass man <Wissen> auch anders erleben, es schmecken, kosten, riechen kann. Wer Zeit mit Pflanzen verbringt, versteht, dass beim Wahrnehmen alle Sinne beteiligt sind.»



Hinter dem Pflanzenlabor steckt zu hundert Prozent Giovin Nicolai: Selbst Skizzen und Zeichnungen fertigt die Bierbrauerin selber an.

Serie «Szenenwechsel»

Herrin über Hopfen und Malz

Giovin Nicolai ist es ein Anliegen, in unserer Kultur die Natur wieder zu spüren. Pflanzen mit allen Sinnen wahrzunehmen, ist das Ziel ihres «Pflanzenlabors» – was bei einer Kräuterwanderung oder beim gemeinsamen Bierbrauen geschehen kann. Im Rahmen unserer Serie «Szenenwechsel» hat der Pflanzenfreund eine Frau besucht, die sich mit Hefe, Hopfen und Malz auskennt – und daraus Köstliches kreiert. **Text und Bilder: Judith Supper**

Als sie klein war, wollte sie Hexe werden. Heute ist Giovin Nicolai Bierbrauerin, Pflanzenexpertin, Illustratorin. Und obendrein ausgebildete Drogistin. Das heisst: Sie kennt die Kräfte der Heilpflanzen und weiss, wie sie anzuwenden sind. Ist das Hexenwissen? «Nein», lacht sie. «Aber vielleicht kommt es dem am nächsten, was ich mir früher unter einer Hexe vorstellte.»

An einem sonnigen Junisamstag trifft man sie im Eichholz in Wabern bei Bern, unweit der Aare, ein von Pro Natura Bern verwaltetes Naturzentrum. Die Aare ist ein reissendes Gewässer; ihr Rauschen fügt sich ein in die Klangkulisse aus Vogelgezwitscher, Froschgequacke und Gelächter der Sonnenbadenden. Hier erwartet die hochgewachsene Frau mit dem kunstvoll verknotteten Haar ihre heutigen Kursteilnehmenden, ein Team von Spiele-Software-Entwicklern aus Brugg. Sie möchten in die hohe Kunst des Bierbrauens eingeweiht werden. Eine Stechmücke lässt sich auf Giovinas Oberarm nieder, sie streicht sie behutsam weg.

«Mein Büro ist die Natur»

Ihre Aktivitäten, die von Bierbrauen über Kräuterführungen bis hin zur Herstellung von Räucherkerzen reichen, bietet die Bernerin unter dem Label «Pflanzenlabor» an. Ein klassisches «Labor» mit Mikroskopen, Petrischalen und Reagenzgläsern ist das allerdings nicht. Oft nutzt sie vorhandene Räumlichkeiten in Brauereien oder von Institutionen. Aber meistens ist sie einfach draussen. Ganz nach dem Motto des US-amerikanischen Schriftstellers und Umweltaktivisten Gary Snyders –

«Nature is not a place to visit, it is home» – sagt sie: «Mein Büro ist die Natur».

Giovin ist ein Mensch mit einer grundsätzlichen Ausstrahlung. Sie ist begeistert von dem, was sie tut, aber nicht oberlehrerhaft; unkonventionell, aber immer noch vom Planeten Erde. Eine strahlende Persönlichkeit, deren Wesen mit allen Fasern und auf ganz erdige Art mit der Natur verbunden ist. Und viel davon zu erzählen weiss. Dass Hopfen unter guten Bedingungen bis zu 35 cm am Tag wachsen kann zum Beispiel, oder dass Mönche auch deswegen mit dem Bierbrauen begannen, weil sich der Konsum negativ auf die Libido auswirkt. «Im Ernst?!», entfährt es einem fassungslosen Kursbesucher. Oder dass es viel historisches Wissen um Pflanzen gibt, das im Ozean der Zeit vergessen wurde oder schlicht verloren ging.

Ein lebendiges Getränk

Für Jahrtausende war das Bierbrauen reine Frauensache. Bis ins Mittelalter hinein, quasi bis zur Zeit der Hexenverbrennungen, waren sie dafür zuständig. Erst als die Mönche erkannten, dass Bier «essbares Brot» ist und sie auch dann getreu dem Grundsatz «Flüssiges bricht das Fasten nicht» agierten, wenn man täglich mehrere Krüge Fastenbier zu sich nahm, wurde es zur Männerdomäne. Was es schon immer brauchte, waren Wissen, Geduld und das Gespür für den richtigen Zeitpunkt, um die Gärungsprozesse im Inneren eines Tanks in Gang zu setzen. Ein wenig verhält es sich mit diesen Tanks wie mit Schrödingers Katze: Ist potenziell ein vollmundig schmeckendes, alkoholhaltiges ➤

Getränk entstanden? Oder ist es noch immer ein leicht malzig schmeckender Sud?

Während ihrer Ausbildung zur Drogistin war Giovina Nicolai eher durch Zufall aufs Bierbrauen gestossen. «Wir mussten zu dritt eine Arbeit zu einem frei wählbaren Thema schreiben. Aber uns fiel nichts ein. Also gingen wir in einen Pub, und am Ende hatten wir das Thema in Form eines Bierglases förmlich in der Hand.» Die Kunst des Bierbrauens liess sie fortan nicht mehr los. Sie besorgte sich die notwendige Ausrüstung und begann, in der WG-Küche ihre Leidenschaft umzusetzen. Derweil immer mal wieder Bierflaschen explodierten oder sie sich an exotische Mischungen wie Bananenbier heranwagte, wuchs ihre Faszination für den Gerstensaft mehr und mehr. «Denn es ist ein lebendiges Getränk», sagt sie, «mit einer lebendigen Geschichte». Schliesslich liess sie sich in London – sieben Jahre ist das inzwischen her – in einer Craft-Brauerei zur Bierbrauerin ausbilden. Drei Jahre blieb sie dort.

Hefe ist die eine Zutat, Hopfen die andere. 250 bis 300 verschiedene Hopfenarten gibt es, mit jeweils variierenden Aromastoffen, aber alle zuständig für den charakteristischen Geschmack. «Hopfen verleiht dem Bier die Bitterkeit, die Seele», sagt Giovina. Für die Bierbrauerin ist die «Seele» als Konzept nichts, was ausschliesslich dem Menschen vorbehalten ist. Dafür interessiert sie sich viel zu sehr für altes Wissen, für Mystiker und Naturforscher wie Paracelsus (1493/94 – 1541). Er war davon überzeugt, dass die Natur eine göttliche Ordnung bildet, in der auch Naturgeister wirken, Nymphen, Erd- und Luftgeister, Feuergeister ... In den Anfängen der Braukunst sei diesen Urkräften gehuldigt worden. Den Feuergeist Salamander habe man in den Sud geworfen. «Und nachdem er ihn gefressen hatte», erzählt Giovina, «spuckte er das Bier wieder aus.»

Lektionen in Demut

Als Giovina in die Schweiz zurückkehrte, war für sie klar, dass sie etwas machen will, das weit über das rein Intellektuelle der Drogistentätigkeit hinausgeht. «Der Grund dafür lässt sich wohl auch in meiner Vergangenheit und Kindheit verorten. An das Glücksgefühl von Wind im Gesicht, oder wie ich den Wolken zuschaute. Alles hatte mit dem Draussensein zu tun. Darauf wollte ich aufbauen.»

Derweil hat sich der Nachmittag geneigt; das Malz wurde geschrotet und gemischt, Hopfen und Hefe hinzugefügt. Der Sud wurde gekocht und wieder abgekühlt, der Jodtest vollzogen und die Stammwürze gemessen. Jetzt dürfen die Mikroorganismen – oder sind's doch Feuergeister? – ihr

Werk vollenden. Etwa einen Monat wird es dauern, bis die Gärung beendet und das Bier trinkfertig ist.

«Irgendwo sind alle Menschen mit der Natur verbunden, schliesslich sind wir ein Teil davon», findet Giovina. «Aber vielen fehlt der bewusste Zugang.» Manche würden ihn in der Meditation suchen, andere im Garten. Giovina möchte die Menschen bei dieser Suche unterstützen, ihnen Möglichkeiten aufzeigen, wie sich die Natur wiederfinden lässt. So wie die Stechmücke, die sie sanft fortstrich, sieht die Bierbrauerin auch in Pflanzen Lebewesen, die Wertschätzung verdienen. Das ist wohl die Essenz von allem, was sie zu vermitteln sucht: Lektionen in Demut, Respekt vor dem Leben in all seinen Formen.

Tipp: Aktueller Kurs von Giovina [👉](#) S. 51.

Giovinas Pflanzenpäcklis

Sechs Mal im Jahr verschickt Giovina Nicolai Naturinspirationen in Form eines Pflanzenpäcklis. Per Post erhalten Abonnenten ein Paket, in dem sich vier Kuverts befinden. Thematisch verbindet sie eine bestimmte heimische Pflanze, die zunächst als Tee erlebbar ist, mit der man sich künstlerisch auseinandersetzen kann und zu der es historische und pflanzenwissenschaftliche Informationen gibt. Fürs aufwendige Design sind jeweils unterschiedliche Kunstschaffende zuständig, die die Pflanzen künstlerisch interpretieren.

→ www.pflanzenlabor.ch



© Giovina Nicolai

«Mit dem Pflanzenpäckli hast du die Gelegenheit, eine Pflanze Schritt für Schritt kennenzulernen und das mit all deinen Sinnen!»

Giovina Nicolai

Rechts: Erika-blüten, Hopfen, Gerste, Malz und vieles mehr sind die Ingredienzen, die für Giovinas Brauhandwerk unersetzlich sind.



Unten, im Uhrzeigersinn von links: Seinen angenehm bitteren Geschmack verdankt Bier den natürlichen Hopfenaromen. Ist die Maische vom Brauwasser getrennt, bleibt der Treber übrig, aus dem sich ein herzhaftes Brot backen lässt. Danach kommt die Bierwürze, abgedefert durch einen Schaumlöffel, zurück in den Ein-koctopf.



Oben und links: Eine von Giovinas Spezialitäten ist das Erika Ale. Hier trifft das honigartige, blumige Aroma der Erika (*Calluna vulgaris*) auf harzig-holzige Noten. «Es ist etwas ganz Besonderes», findet sie.

