**Glücklich eine Nation,
die ihre Seele trinken kann.**

VEJDI A NEUŠKOD'!

Treffen sich drei Bierfreunde in der Beiz, der Holländer bestellt ein holländisches Heineken, der Amerikaner ein amerikanisches Bud, der Tscheche aber zum Entsetzen der beiden anderen ein Cola. Er erklärt das so: «Wenn ihr kein Bier trinkt, dann nehme ich auch keins.» Hoffentlich sind die Tschechen im Fussball (heute gegen die Schweiz) nicht wie im Biertrinken: unschlagbar.

Text Mathias Plüss Bilder Peter Tillessen

Der brave Soldat Schwejk muss Abschied nehmen von seinem Kameraden Woditschka. «Bis der Krieg vorbei sein wird, so komm mich besuchen», sagt er. «Du findest mich jeden Abend ab sechs Uhr beim ‹Kelch›.» Man trennt sich, doch als Woditschka schon zwei Barackenreihen entfernt ist, fällt ihm noch etwas Entscheidendes ein: «Schwejk, Schwejk», ruft er, «was für Bier ham sie beim ‹Kelch›?» Aus der Ferne ertönt Schwejks Antwort: «Grosspopowitzer.» Darauf Woditschka: «Ich hab gedacht, Smíchover!»

Die Szene aus den «Abenteuern des braven Soldaten Schwejk» (1922) von Jaroslav Hašek ist exemplarisch: Erstens zeigt sie, wie wichtig das Bier und vor allem die Biermarke in der tschechischen Gesellschaft sind. Und zweitens lässt sich damit veranschaulichen, was mit dem tschechischen Biermarkt heute los ist. Grosspopowitzer Bier (Velkopopovický Kozel) gibt es immer noch; es gehört allerdings inzwischen dem südafrikanisch-britischen Grosskonzern SABMiller, der Nummer zwei der Welt. Das Smíchover läuft heute unter der Marke Staropramen und wurde vor einigen Jahren vom Weltmarktführer InBev aus Belgien aufgekauft. Der Konzentrations- und Übernahmekampf seit dem Ende des Kommunismus hat dazu geführt, dass die Ausländer heute achtzig Prozent des tschechischen Biermarkts kontrollieren.

«Vejdi a neuškod'!», sagt Simon Jirát, als wir im Prager Restaurant Pivovarský Dům anstossen. Das bedeutet «Geh hinein und schade nicht!» und ist der Trinkruf des tschechischen Old Beer Club, den Jirát präsidiert. Dieser Verein ist ein Unikat: Er ist der weltweit einzige Bierklub, der von Ärzten gegründet wurde und bis heute mehrheitlich von Ärzten gebildet wird. So etwas kann es nur in Tschechien geben.

Der Klub veranstaltet wissenschaftliche Symposien über Alkohol, erforscht die Bierkultur oder trifft sich manchmal auch einfach zum Biertrinken. «Unser Hauptziel ist es, möglichst viele Brauereien kennenzulernen und das traditionelle tschechische Brauwesen zu unterstützen», sagt Jirát. Zwar gibt es immer mehr Restaurants mit einer hervorragenden Hausbrauerei wie das Pivovarský Dům, in dem wir gerade sitzen. Doch mengenmässig spielen diese *minipivovary* (Minibrauereien) keine Rolle. Was hingegen die mittleren und grossen Brauereien betrifft, so benutzt Jirát das mittlerweile populäre Schimpfwort *Europivo* (Eurobier): «Die Frage ist, ob den ausländischen Giganten der spezifisch tschechische Charakter unseres Biers ein Anliegen ist. Der Trend geht leider immer mehr in Richtung eines *zglajchšaltované Europivo*, das auf der ganzen Welt gleich schmeckt.»

Es ist umstritten, wie weit dieser Trend schon fortgeschritten ist. Angeblich werden in manchen tschechischen Brauereien statt des seit tausend Jahren gepflegten böhmischen Hopfens bereits Hopfenextrakte aus China benutzt. Doch zumindest den beiden tschechischen Flaggschiffen Pilsner Urquell und Budweiser wird nach wie vor allseits hervorragende Qualität bescheinigt. Und der Trend betrifft ja nicht nur Tschechien: In der Schweiz wurde jüngst der Verkauf der letzten grösseren unabhängigen Brauerei, Eichhof, an Heineken bekannt gegeben.

Der Old Beer Club ist der einzige Bierklub der Welt, der von Ärzten gegründet wurde. So etwas kann es nur in Tschechien geben.

Doch in Tschechien ist das Bier eine nationale Frage, und darum empfindet man die Übernahmen als Kränkung und Gefahr. «Es ist wie in Frankreich mit dem Wein oder bei euch mit dem Käse», sagt Jirát. «Wir sind stolz auf unser Bier und denken, es sei das beste der Welt. Darum wollen wir nichts anderes, auch wenn wir sonst weltoffen sind.» Der Bierpatriotismus hat auch zur Folge, dass der Marktanteil importierter Biere bis heute unter einem Prozent liegt.

Wir begleiten den Old Beer Club bei einem Ausflug nach Humpolec, einer Kleinstadt zwischen Prag und Brünn. Mitten in der Stadt steht die Brauerei Bernard, die mit gut 150 000 Hektolitern jährlich knapp ein Prozent des tschechischen Biers herstellt. Es ist eine der wenigen mittelgrossen Brauereien, die noch auf herkömmliche Methoden schwört und nach Meinung von Kennern ein ausgezeichnetes Bier braut. Ein typisch tschechisches Bier, zugleich bitterer und süsser als ein Westbier – in einem Wort: charaktervoller. Das dunkle Spezialbier von Bernard bekommt vom «Good Beer Guide» als eines der wenigen die Maximalnote («One of the world's great beers») und siegte in zahlreichen Wettbewerben.

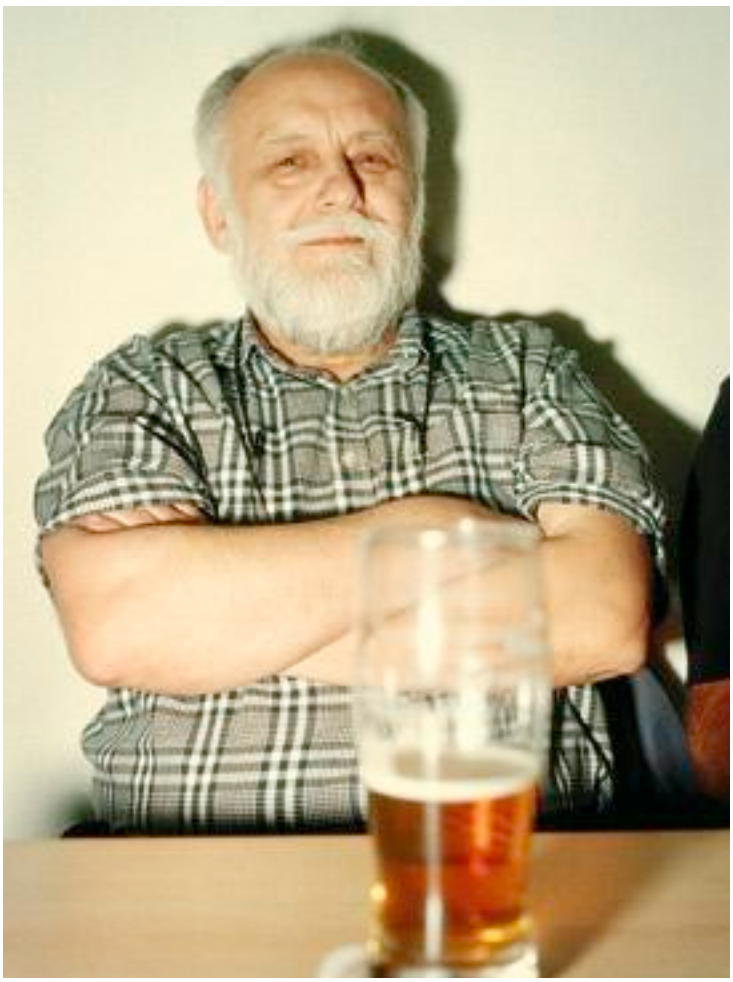
Bier in Ehren

Die Mitglieder des Bierklubs versammeln sich im Aufenthaltsraum der Brauerei. Dieser hat den Charme eines Schulzimmers, allerdings mit dem Vorteil, dass in einer Ecke eine Theke mit Zapfhahnen steht. Bald ertönt von allen Tischen her das «Vejdi a neuškod'!». Unvermeidlich wächst die Schlange vor der Männertoilette, ins leere Frauen-WC getraut sich keiner. Der Old Beer Club ist ein Gentlemen's Club, wie es in den Statuten heisst; Frauen sind nicht ausgeschlossen, aber unerwünscht. Sie lenkten von der Hauptsache ab, heisst es, und die Hauptsache sei das Bier.

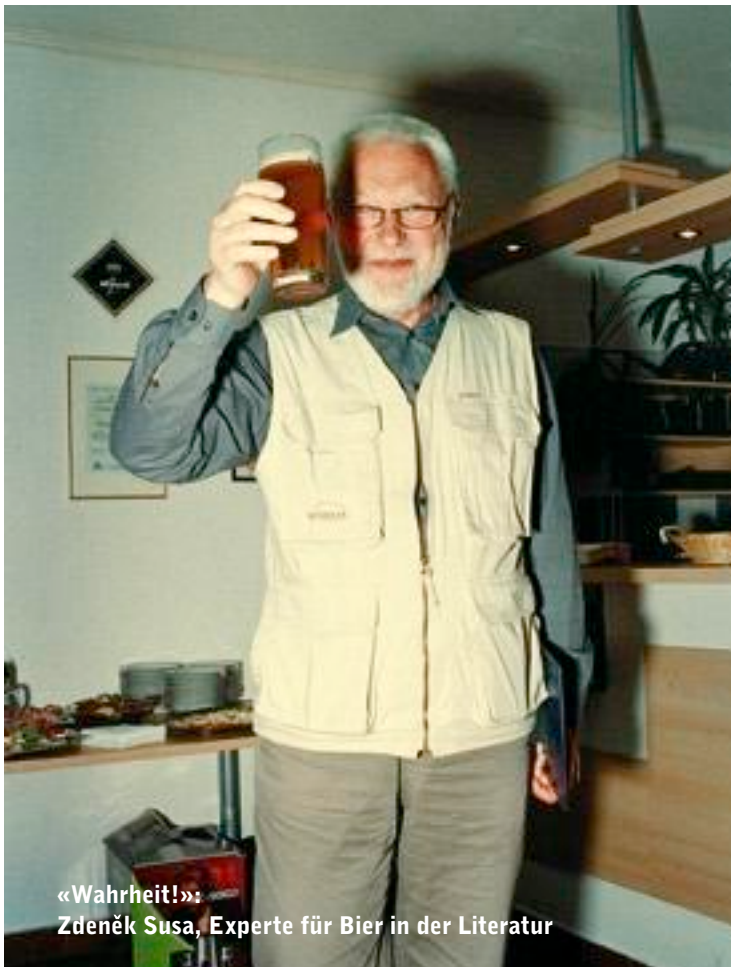
Jan Peleška, ein Mann, der Christoph Blocher verblüffend ähnlich sieht, erzählt uns von der Gründung des Klubs vor zehn Jahren. Er ist, wie so viele hier, Arzt an der Abteilung für innere Medizin des Prager Universitätsspitals. «Ich feierte meinen fünfzigsten Geburtstag und hatte dazu zwei Fass Bier ins Spital mitgebracht. Der Zufall wollte es, dass genau an jenem Tag der damalige Premier und heutige Präsident Václav Klaus unsere Klinik besuchte. Wir unterbrachen die Feier und trafen uns mit Klaus. Als er gegangen war, wollte keine rechte Feststimmung mehr aufkommen. Darum blieb noch Bier übrig, das wir am nächsten Tag in den Arbeitspausen tranken. Da kam der Gedanke auf, dass wir uns doch auch an anderen Orten zum Bier treffen könnten.» So wurde der Klub gegründet.

Es mutet seltsam an, einen Saal voller biertrinkender Männer zu sehen und zu wissen, dass viele von ihnen Ärzte sind, vor allem Kardiologen und Internisten. Doch Bier hat in Tschechien keinen anrüchigen Beigeschmack. Es trinkt der Arbeiter zum Mittagessen, es trinken Studentinnen zum Nachmittagskränzchen, es trinkt der Professor am Feierabend. Bier ist so selbstverständlich, dass es einem der Kellner manchmal auf den Tisch stellt, ohne dass man es bestellt hat. Meist ist Bier billiger als Wasser und

Thinktank und Trinktank zugleich: Mitglieder des Ärzte-Bierklubs



«Gesundheit!»:
Arzt und Kopräsident Petr Mareček (r.)



«Wahrheit!»:
Zdeněk Susa, Experte für Bier in der Literatur

Kaffee – in manchen Beizen bekommt man den Halbliter für 80 Rappen.

Immerhin drei tschechische Spitzenpolitiker haben auf unsere Anfrage hin zum Thema Bier Stellung genommen. Am vorsichtigsten äusserte sich der Gesundheitsminister Tomáš Julínek von der bürgerlichen Regierungspartei ODS: «Ich bin kein Biersüffel, aber ein gutes tschechisches Bier trinke ich gern, vor allem Pilsner Urquell.»

Ein Prosit der Politiker

Jiří Paroubek, Parteichef der Sozialdemokraten und damit Oppositionsführer: «Tschechisches Bier schmeckt mir sehr gut. Ich denke, es ist das beste der Welt. Es gibt kein besseres Getränk, um seinen Durst zu stillen.» Der bekannte Sozialdemokrat David Rath, ehemaliger Gesundheitsminister und Präsident der tschechischen Ärztekammer, setzt zunächst zu einem ausgedehnten Lob auf die tschechische Bierwurst an, um dann fortzufahren: «Dieses Essen muss man natürlich mit viel ordentlich gehopftem und gekühltem Bier hinunterspülen. Ich habe Bier sehr gern und trinke es seit meiner Studentenzeit. Ich kenne nichts Besseres, als wenn man an einem schwülen Sommertag in einem schattigen Gartenrestaurant sitzt, und es wird einem ein Halbliter gebracht. Die ersten Züge sind etwas unbeschreiblich Gutes.» So weit also die tschechischen Politiker.

Bier hat in Tschechien keinen anrüchigen Beigeschmack. In den Kneipen ist es meist billiger als Wasser und Kaffee.

Bald bricht der Old Beer Club auf zu einer Führung durch die Brauerei Bernard, die einigermassen kafkaesk verläuft. Mehr als einmal verpassen wir den Anschluss, verlieren uns zwischen dampfenden Kupferkesseln, schleichen durch Hallen mit Malzhaufen und lärmenden Maschinen. Schliesslich landen wir in einem kühlen Raum mit zahlreichen Schaumbecken, die nach Hefe riechen. Statt des gerade abwesenden Führers sagt freundlicherweise Zdeněk Susa ein paar Worte. Susa ist ein freundlicher älterer Herr und eines der bemerkenswertestens Mitglieder des Old Beer Club: hauptberuflich Arzt und Hochschuldozent, betätigt er sich auch als evangelischer Prediger, hat einen eigenen Verlag und schreibt Bücher über das Verhältnis von tschechischen Schriftstellern und Komponisten zum Bier.

«Wir befinden uns in der Spilka, dem Herz einer traditionellen Brauerei», sagt Susa. Spilka heisst auf Deutsch Gärkeller. In den Schaumbecken befindet sich eine Flüssigkeit aus Malz, Hopfen und Wasser, die man mit Hefe versetzt hat, auf dass die Gärung eintrete. Unter dem Einfluss des Hefepilzes wird dabei der Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure verwandelt, was etwa eine Woche dauert. Zur Reifung muss dieses Jungbier danach noch einmal für etwa einen Monat in einen Lagertank. Weil dieses Prozedere den grossen Herstellern zu kompliziert ist, verfahren mittlerweile auch die meisten tschechischen Brauereien nach einer anderen Methode: Sie verwenden spezielle Zylindertanks, die unten spitz zulaufen. Darin vollziehen sich Gärung und Reifung in einem Aufwasch, und man spart sich den Gärkel-

you can
Canon

Der neue High-Definition-Camcorder HF10 macht die ganze Leuchtkraft der Full-HD-Qualität erlebbar. Er zeichnet in derselben Auflösung wie Full-HD-Fernseher auf: 1920 x 1080. Das ist höchstmögliche Bildqualität. Was sonst noch möglich ist, erfahren Sie auf **www.canon.ch/freecording**

HF10 FULL HD 1080 DUAL FLASH MEMORY

FREECORDING HEISST: HIGH DEFINITION HIGH ENERGY HIGH EXCITEMENT

ler. Im Zylindertank kann man grössere Mengen auf einmal herstellen, und es geht erst noch alles viel schneller.

«Das Entscheidende hier sind die offenen Becken», sagt Susa. «Das gibt ein lebendiges Bier, man könnte fast sagen ein Biobier. Beim Eurobier hingegen findet alles in diesen abgeschlossenen Zylindertanks statt; die Brauerei sieht aus wie eine Chemiefabrik, und das Bier ist ein Chemiebier.» Er wolle nicht sagen, dass das schlecht schmecke: «So ein Eurobier ist durchaus gut gegen den Durst – es schadet nicht und tut nicht weh. Aber das hier», er deutet auf die Schaumbecken, «ist eine Spezialität, die Freude macht.»

Der Gärkeller ist nicht der einzige Unterschied zwischen einer traditionellen und einer modernen Brauerei. Bernard leistet sich noch den Luxus einer eigenen Mälzerei, wo die Gerste zur Keimung nach alter Väter Sitte grossflächig ausgebreitet wird. Das ist zwar um ein Vielfaches arbeitsintensiver als die heute überall im Westen verwendeten geschlossenen Keimkästen, soll aber laut Untersuchungen des Malzforschungsinstituts in Brünn das bessere Malz ergeben. Ein weiterer Unterschied ist die Haltbarmachung: Bei Bernard wird das Bier nach der Reifung nicht pasteurisiert, sondern über mikrobielle Filter von den Heferesten gereinigt. Die Hitze beim Pasteurisieren, behaupten die Traditionalisten, verschlechtere den Geschmack.

Bloss kein Eurobier

Nach der Führung hält Stanislav Bernard im Aufenthaltsraum eine kleine Ansprache über seine Brauphilosophie. Bernard ist Chef, Mitbesitzer und Namensgeber der Firma. Er rettete die vierhundertjährige Brauerei 1991 vor der Schliessung, indem er sie mit zwei Kollegen aufkaufte. Bernard hat ein sehr auffälliges Gesicht, und seit er sich auf Biertellern und Werbeplakaten für sein neues alkoholfreies Bier glatzköpfig abbilden liess (Slogan: «Bernard mit klarem Kopf»), ist er so etwas wie der Rockstar der tschechischen Bierbranche.

«Unsere Mission lautet: auf eigenem Weg zu einem ehrlichen tschechischen Bier», sagt Bernard. «Es hat keinen Sinn, wenn wir mit unseren kleinen Mengen das Gleiche machen wie die Grossen. Unsere Strategie ist vielmehr, uns so deutlich wie möglich vom Eurobier zu unterscheiden. Das tun wir, indem wir die traditionellen Herstellungsmethoden beibehalten.» So habe man vor zwei Jahren bewusst eine neue Halle mit herkömmlichen Reifetanks gebaut und auf die bequemeren Zylindertanks verzichtet. «Ein halbes Jahr lang haben wir deswegen mit unserem belgischen Partner gestritten. Die Belgier konnten nicht begreifen, dass wir bei uns etwas aufstellen, das man bei ihnen überall herausgerissen hat.»

Belgischer Partner? Ja, auch die Brauerei Bernard hat seinen ausländischen Investor. Keinen Giganten, sondern die belgische Familienbrauerei **Du**vel Moortgat. «Es ging einfach nicht anders», sagt Bernard. «Die Konkurrenz auf dem tschechischen Markt ist gewaltig. Die grossen Brauereien operieren mit Dumpingpreisen und Knebelverträgen, welche die Kneipen zwingen, nur noch diese eine Biersorte auszuschenken. Mit uns ging es abwärts, wir hatten auch veraltete Anlagen.» Ende der Neun-

McCann Erickson

Keine Lust mehr auf schlechten Wein?

Entdecken Sie
unser Angebot www.divo.ch

DIVO
WIR VERKAUFEN NICHT JEDEN WEIN

Was, wenn Sie auch die Hintergründe der Hintergründe interessieren?

Dranbleiben. Mit dem Magazin. Tages-Anzeiger

zigerjahre habe man darum nach einem Partner Ausschau gehalten, der sich mit einer fünfzigprozentigen Beteiligung zufriedengibt und auch die bernardsche Qualitätsphilosophie anerkennt. Den habe man mit Duvel Moortgat gefunden. Die Sache scheint sich gelohnt zu haben: Rund fünf Millionen Euro haben die Belgier seither in neue Produktionsanlagen für die Tschechen investiert.

Trinken auf Böhmisch

Alkohol und Gesundheit – das Thema ist bei einem Ärzte-Bier-Klub unvermeidlich. Petr Mareček, Kopräsident des Old Beer Club und Facharzt für den Verdauungsapparat, ist der richtige Mann dafür. «Zahlreiche Studien in den letzten Jahren haben in aller Deutlichkeit gezeigt, dass Alkohol bei vernünftiger Konsumation der menschlichen Gesundheit zuträglich ist», sagt er. «Im Vergleich zu Abstinenzlern haben vernünftige Alkoholkonsumenten das zwei- bis dreimal geringere Risiko für Herzinfarkt und Hirnschlag.»

Der deutsche Professor Hans Hoffmeister hat ausgerechnet, dass bei einem Totalverzicht auf Bier in Europa die durchschnittliche Lebenserwartung um zwei Jahre sänke. Der Grund ist, dass der Alkohol der Arterienverkalkung entgegenwirkt, der Hauptursache für Herzinfarkt und Hirnschlag. In die gleiche Richtung wirken pflanzliche Stoffe, die im Bier (und auch im Wein) vorhanden sind. Entsprechend wurde Bier zu allen Zeiten nicht nur für ein Nahrungsmittel («flüssiges Brot») gehalten, sondern auch für ein Medikament: «Bier ist eine wahrhaft göttliche Medizin», soll Paracelsus gesagt haben, und für Hildegard von Bingen war Bier «die schmackhafteste unter den Arzneien».

Die entscheidende Frage ist nun, was «vernünftiger Konsum» bedeutet. Zwei Dinge sind zu beachten. Erstens beträgt die ideale Dosis vierzig Gramm Alkohol pro Tag bei Männern, zwanzig Gramm bei Frauen. Das entspricht einem Liter Bier oder einer halben Flasche Wein pro Tag, für Frauen die Hälfte. Wer mehr trinkt, vergrössert sein Infarktrisiko wieder. Zweitens muss man diese Dosis wirklich täglich einnehmen und nicht kumuliert am Wochenende. «Skandinavische Studien haben einen weniger positiven Einfluss des Alkohols festgestellt», sagt Petr Mareček. «Das liegt am nördlichen Stil des Alkoholkonsums: lange nichts und dann viel auf einmal.» Der böhmische Stil, das Bier täglich zum Essen oder am Abend zu trinken, ist da viel vernünftiger. Und die 160 Liter Bier pro Person und Jahr, welche die Statistik für Tschechien ausweist (Schweiz: 57 Liter), katapultieren das Land zwar an die Spitze der Weltrangliste, bedeuten aber auch nicht mehr als einen Halbliter pro Tag.

«Früher haben wenige Leute riesige Mengen getrunken. Heute trinken mehr Leute, aber dafür vernünftigere Mengen.»

Sind die Tschechen also besonders gesund? Petr Mareček: «Es hat sich vieles verbessert seit der samtenen Revolution. Früher war es eher so, dass wenige Leute riesige Mengen getrunken haben. Heute trinken mehr Leute, aber dafür vernünftigere Mengen.» Simon Jirát, auch er Kopräsident: «Wir sind nicht ge-

nokia6085@home

30.–
Online-Rabatt

129.–
statt 159.–

Nokia 6085 inkl.
SIM-Karte mit CHF 15.–
Gesprächsguthaben

Aktion gültig
bis 14.6.2008

Mit Gratis-Lieferung.

Dieses und weitere attraktive CoopMobile Handys und die CoopMobile SIM-Karte erhalten Sie bei coop@home direkt zu Ihnen nach Hause geliefert, und zwar in der ganzen Schweiz und erst noch ohne zusätzliche Liefergebühren.

Lieferung
ganze Schweiz

Für den Einkauf zu Hause.

www.coop.ch

coop
Für mich und dich. @home

sünder als andere Völker. Für eine hohe Lebenserwartung kommt es auch darauf an, sich zu bewegen, nicht zu rauchen und sich vernünftig zu ernähren. Das macht bei den Tschechen den positiven Effekt des Alkohols zunichte.»

Es ist warm geworden im Aufenthaltsraum der Brauerei Bernard. Gulasch mit Brötchen wird serviert, später gibts Aufschnitt mit Käse. Es wird gesungen; ein Akkordeonist und ein Tubist treten auf, die sehr gut, aber auch sehr laut spielen. Als die Musiker die «Moldau» von Bedřich Smetana anspielen, gebietet Petr Mareček die gebührende Ruhe. Schliesslich wuchs Smetana gleichsam in einer Brauerei auf – sein Vater war Mälzer. Der Vater des zweiten Nationalkomponisten, Antonín Dvořák, betrieb eine Beiz, immerhin.

Allerlei Budweisheiten

Ein Blick in die Runde lässt vermuten, dass das eine oder andere Klubmitglied die ideale Dosis von vierzig Gramm Alkohol womöglich heute nicht präzis getroffen hat. Die Frage ist unvermeidlich: Könnte es sein, dass Einzelne die streng wissenschaftlichen Absichten des Old Beer Club nicht mitbekommen haben? «Simple Alkoholkonsumenten» wolle man nicht im Klub, sagt Petr Mareček. «Man muss sich schon für die kulturhistorischen Zusammenhänge interessieren.» Wer wiederholt über die Stränge schlägt oder zu wenig Fachwissen offenbart, wird ausgeschlossen.

Simon Jirát verweist auf Jára Cimrman. Cimrman ist ein typisch tschechisches Phänomen: eine Kunstfigur, vor vierzig Jahren von Theaterleuten erfunden, aber mittlerweile von einer geradezu unheimlichen Lebendigkeit. Es gibt etliche Filme und Theaterstücke über ihn, und zahlreiche Cimrmanologen «erforschen» die Details seiner Biografie. So populär ist Jára Cimrman, dass ihn seine Landsleute 2005 zum grössten Tschechen aller Zeiten wählen wollten; dann schloss ihn das tschechische Fernsehen vom Wettbewerb aus, weil fiktive Persönlichkeiten nicht zugelassen seien.

«Ihr Schweizer habt nicht viel Sinn für unseren Humor», sagt Simon Jirát. «Wir verstehen es, uns zwischen Ernst und Witz zu bewegen. Das ist bei Jára Cimrman genauso wie in unserem Klub. Auf unseren Exkursionen lernt man viel, und wir bemühen uns um einen würdigen Rahmen. Aber gleichzeitig sind wir sehr locker. Die Leute sollen sich unterhalten und nicht stressen.»

Einen Höhepunkt tschechischer Cimrmanskunst erleben wir an diesem Abend beim Vortrag von Zdeněk Susa. Er spricht über den böhmischen Autor Karel Havlíček Borovský (1821–1856) und dessen Beziehung zum Bier. «Im Vertrauen darauf, dass man bei einem tschechischen Schriftsteller immer etwas findet», habe er sich an die Arbeit gemacht, erzählt Susa, sei aber zunächst enttäuscht worden. Dann aber fand er ein Gedicht, in dem Havlíček Borovský von einem Weinkauf in Budweis berichtet – ausgerechnet in Budweis! Nun verwendet der hoch gebildete Susa seinen ganzen Scharfsinn darauf zu beweisen, dass es sich in Wahrheit um Bier gehandelt habe und der Schriftsteller den Wein bloss aus Gründen des Reimes in sein Gedicht eingeführt habe. Denn das tschechische Wort für Weinkrug (*lahvice*) reimt sich bequem auf Budweis (*Budějovice*). Man unterhält sich köstlich bei diesem spezifisch tschechischen Zugang zur Literatur, und vermutlich lernt man mehr als bei einem trockenen Vortrag.

An der Wand einer tschechischen Spelunke hat man eine Inschrift «gefunden», die Jára Cimrman dort im Verlauf eine Abends hingekritzelt hat. Mit jedem neuen Halbliter schrieb er einen Satz. Der erste lautet: «Lieber ein Bier im Magen als Wasser auf der Lunge.» Und der siebte: «Ein warmes Bier ist schlimmer als eine kalte Deutsche.» ‹

Das hervorragende tschechische Bier Chodovar gibts unter anderem in den «Drinks of the World»-Läden in den Hauptbahnhöfen von Basel, Bern, Luzern und Zürich (www.beerworld.ch) oder bei Wittich in Olten (www.wittich-weine.ch). Budweiser und Pilsner sind in einzelnen Coop-Filialen erhältlich, Budweiser auch bei Denner – keines davon aber in den Euro-Stadien, da eine andere Biermarke offizieller Sponsor ist.

EM-Eröffnungsspiel Schweiz-Tschechien:
7. Juni, 18 Uhr, Basel

Mathias Plüss ist redaktioneller Mitarbeiter des «Magazins»; er lebt zurzeit in Tschechien.
mathias.pluess@gmx.ch
Der Fotograf **Peter Tillessen** lebt in Zürich.
peter@tillessen.com