

# Zwei Besessene brauen erneut ihr Bier

**KLOSTERBIER** Der frühere Haldengut-Chef Andreas Schoellhorn und Bierpionier Martin Wartmann sind gut gereifte Männer, die es nochmals wissen wollen. Ab April brauen die beiden besondere Biere – im Kloster Fischingen.

Beide waren einst die «Bierkönige» ihrer Stadt: Andreas Schoellhorn als letzter Chef der Brauerei Haldengut, die einst seiner Familie gehörte; Martin Wartmann hatte dieselbe Rolle bei der Actienbrauerei Frauenfeld inne. Als sie sich kennen lernten, waren sie noch keine Freunde, sondern Verhandlungspartner – aber nicht auf der gleichen Tischseite. Schoellhorn sass auf Heinekens Seite, und die hatte Geschmack gefunden am «Ittinger», das Wartmann erfunden und zum Erfolgsprodukt gemacht hatte. Nach den Verhandlungen war Wartmanns Portemonnaie dicker, und Heineken braute das Ittinger Bier, zuerst noch einige Jahre in Winterthur, seither in Chur bei Calanda.

## Wartmann ist der Entwickler

Schoellhorn (heute 60) und Wartmann (68) blieben seit jener Zeit im Kontakt, denn beide können nicht vom Bier lassen. Schoellhorn übernahm auch als selbstständiger Berater immer wieder Aufträge von Heineken, Wartmann hat weiter Bierentwicklung betrieben mit Back & Brau, dem Brauhaus Sternen, dessen Ableger am Neumarkt in Winterthur, mit neuen Bierkreationen und der Vermarktung im Internet. Er, der einst das erste Hefeweissbier der Schweiz gebraut hatte, ist immer auf der Suche nach Neuem.

Längst sind aus den zwei Gegenparteien am Verhandlungstisch gute Bekannte und Vertraute geworden. Und als sich Wartmann mit dem Gedanken trug, eine neue kleine, aber besondere Brauerei zu gründen, war Schoellhorn der Erste, den er als Partner anfragte und ins Brauboot holte; ein zweiter, stiller Teilhaber gehört noch mit zum Trio.



Endlich ist das Sudhaus da: Martin Wartmann (derzeit mit Krücken), Braumeister Philipp Krickl und Andreas Schoellhorn (rechts) freuen sich. *Martin Gmür*

Es war der Ort, der die beiden faszinierte: das Kloster Fischingen im Thurgauer Tannzapfenland, ein ebenso verlorenere wie mystischer Flecken. Im Ökonomieflügel des Klosters, dort, wo einst die Bühne des Theatersaals lag, konnte das aktive Duo Räumlichkeiten mieten, die hoch und gross genug sind für die Apparaturen und so klein, wie es eine Mikrobrauerei verlangt. Dort entsteht nun ihre Brauerei Fischingen AG als erste Schweizer Brauerei, die im Kloster produziert.

Seit einigen Wochen liefern Firmen vor allem aus Deutschland und Österreich die Maschi-

nen zum Spülen und Füllen der Flaschen, die Lagertanks, die Gärbottiche, die Wasseraufbereitung – und letzte Woche kam per Camion aus dem bayrischen Bamberg das Kernstück der Brauerei, das sogenannte Sudhaus mit dem kupfernen Kessel – innen ist der heute freilich aus Chromstahl.

## Eine Nische für Gourmetbiere

Wartmann und Schoellhorn haben klare Vorstellungen, was sie wollen: kein Bier für den Massenmarkt, keine Trinkhallengaudi, «kein Gebräu, sondern gepflegte Biere für Freunde», sagt Wartmann. Handwerk, also Craft

Beers, wie sie in den USA Erfolg haben, und starke Biere wie aus den Klöstern Belgiens. Pilgrim heisst denn auch ihre Dachmarke, der Begriff Pilger soll an die klösterliche Tradition des Bierbrauens erinnern und daran, dass Fischingen am Jakobsweg liegt. Und Pilgrim tönt halt besser als Pilger. Manche ihrer Biere wollen sie in Champagnerflaschen mit Korken verkaufen in den Grössen 0,375 Liter, 0,75 und Magnum. Der Preis pro Flasche wird im Bereich von 6 bis 20 Franken liegen. Biere zum Geniessen sollen es sein, mit einem Vokabular, um darüber zu reden wie beim Wein.

Als «Altersprojektli» verstehen die beiden ihr Engagement nicht. «Wenn man so viel Geld und Zeit investiert, muss es auch rentieren», sagt Schoellhorn, «nur wenn unsere Biere gut ankommen, macht dieses Geschäft Spass.»

Es bleiben zwei Monate, um alles fertig herzurichten. Braumeister Philipp Krickl und Brauer Sebastian Merk sind bereits angestellt und an der Arbeit. Die Zielvorgabe, die sie erhielten, heisst: 300 000 Flaschen pro Jahr – andere Brauereien messen den Ausstoss in Hektolitern. Auch hier gehen die zwei Klosterbrauer ihren eigenen Weg. *Martin Gmür*

## Neues Bier aus dem Kloster

**WINTERTHUR** Im Kloster Fischingen im Hinterthurgau hat der frühere Haldengut-Chef und spätere Heineken-Manager Andreas Schoellhorn (Bild) gemein-



sam mit dem Frauenfelder Brauhaus-Gründer Martin Wartmann eine Brauerei für Edelbiere gegründet. Am

Mittwoch traf der Sudkessel ein, in zwei Monaten soll der Braubetrieb losgehen. Die Marke Pilgrim erinnert daran, dass das Kloster Fischingen am Jakobsweg liegt. Das erklärte Ziel von Schoellhorn, Wartmann und dem deutschen Braumeister Philipp Krickl ist es, jährlich 300 000 Flaschen abzusetzen. *mgm* **SEITE 5**