

TAGBLATT

13. April 2015, 07:43 Uhr

Bier für Freunde zum Geniessen



Sie stossen am Tag der offenen Tür bei der Brauerei Kloster Fischingen mit Pilgrim-Bier an. (Bild: Nana do Carmo)

FISCHINGEN. Am Wochenende öffnete die Klosterbrauerei Pilgrim in Fischingen ihre Tore für die Öffentlichkeit. Am Freitagabend und am Samstag genossen rund 1000 Personen die feinen Biere, Weisswürste, Brezeln und das schöne Wetter.

RUDOLF STEINER

Freude und Spannung bei den Initianten und Mitarbeitern der Klosterbrauerei Pilgrim war gross, als am späten Freitagnachmittag im Innenhof des Klosters Fischingen das Bier für die geladenen 250 Gäste ausgeschenkt wurde.

Es handelte sich nicht um 08/15-Biere, sondern spezielle Genussbiere, wie das Eröffnungsbier – das Pilgrim Amber, mit fünf Prozent Alkohol. «Das haben wir extra für diesen Anlass gebraut», sagt Philipp Krickl, 33jähriger Braumeister aus dem niederbayrischen Passau.

Zehn Hektoliter ausgeschenkt

Krickl, der schon früher für Projektinitiant Martin Wartmann als Braumeister gearbeitet hat, ist mit dem gleichaltrigen Sebastian Merk aus München für die Herstellung der Gourmetbiere in der nigelnagelneuen Klosterbrauerei verantwortlich. Die beiden Bierbrauer standen mit Nina Wartmann, der Tochter von Martin Wartmann, und ihrer Freundin Eva Restle am Wochenende stundenlang am Zapfhahn und schenkten bis zum späten Samstagnachmittag mehr als zehn Hektoliter in die eigens kreierte Pilgrim-Biergläser aus.

Neben dem Amber-Bier konnte an den beiden Tagen auch das «India Pale Ale», kurz IPA, mit sechs Prozent Alkohol und das dunkle Starkbier Imperial Brown mit fast neun Prozent Alkoholgehalt probiert werden. «Eigentlich waren für das «Imperial Brown» sogar elf Prozent Alkohol geplant, aber das ist uns beim ersten Sud noch nicht ganz gelungen,» sagte Braumeister Krickl. Gemeinsam ist aber allen Bieren, dass es sich um obergärige oder warmvergärende Genussbiere handelt.

Alte Rezepte mit neuem Erfolg

Das ist auch die Philosophie der drei Initianten und Teilhaber der Pilgrim-Klosterbrauerei Fischingen – dem Frauenfelder Brauereikaufmann Martin Wartmann, dem Winterthurer Betriebswirtschaftler Andreas Schöllhorn und dem Erlener Unternehmer Fredy Lienhard. «Gourmetbiere sind zwar ein Nischenprodukt, aber im Trend und erobern auch langsam den Schweizer Markt», sagt Wartmann, der ebenfalls wie Schöllhorn einer alten Bierbrauerfamilie entstammt.

Das Erfolgsgeheimnis für ihre Gourmetbiere sind alte Rezepte, hochwertige Rohstoffe, beste Brautechnik und viel Erfahrung. Auf dieses Ziel haben sie in den letzten 15 Monaten intensiv hingearbeitet. Erst Anfang dieses Jahres war Baubeginn in der Turnhalle des Klosters. Mitte Februar wurde der erste Sud angesetzt und das Resultat waren die drei am Wochenende angebotenen Gourmetbiere.

«Wir planen vorerst mit einer Jahresproduktion von 300 000 Flaschen, das sind 150 000 Liter», sagt Andreas Schöllhorn, dessen Urgrossvater im vorletzten Jahrhundert einst der Winterthurer Brauerei Haldengut das Malz geliefert hatte. Verkauft wird vorerst nur im Rampenverkauf direkt bei der Brauerei, am Kiosk bei der Rezeption im Kloster und über Internet. In den Regalen der Grossverteiler werden diese Gourmetbiere nie stehen, sind sich die Initianten einig.

Rampenverkauf ab 17. April jeden Freitag, 13 bis 19 Uhr und Samstag, 10 bis 17 Uhr; www.pilgrim.ch

Diesen Artikel finden Sie auf St.Galler Tagblatt Online unter:

<http://www.tagblatt.ch/ostschweiz/thurgau/hinterthurgau/tz-ht/Bier-fuer-Freunde-zum-Geniessen;art123857,4188683>

COPYRIGHT © ST.GALLER TAGBLATT AG

ALLE RECHTE VORBEHALTEN. EINE WEITERVERARBEITUNG,
WIEDERVERÖFFENTLICHUNG ODER DAUERHAFTES SPEICHERUNG ZU
GEWERBLICHEN ODER ANDEREN ZWECKEN OHNE VORHERIGE AUSDRÜCKLICHE
ERLAUBNIS VON ST.GALLER TAGBLATT ONLINE IST NICHT GESTATTET.