Der Frauenfelder Braumeister und Bierpionier **Martin Wartmann** hat noch nicht genug: Im Kloster Fischingen braut er Biere, die man trinkt wie Wein. Der 68-Jährige spricht darüber, warum er gegen die Monotonie ankämpft und wieso ihn Bier fit hält.

«Anfangs hat mich die Branche ausgelacht»

DAS GESPRÄCH FÜHRTEN MARKUS ZAHND UND SEBASTIAN KELLER, BILDER: ANDREA STALDER

Herr Wartmann, trinken Sie viel Bier?
Martin Wartmann: Es kommt darauf an, was man unter viel versteht. Schweizer Ärzte sagen, ein Liter pro Tag sei die Schmerzgrenze, bayrische Ärzte sagen, zwei Liter. Wahrscheinlich gibt es einen genetischen Unterschied zwischen einer Schweizer und bayrischen Leber… Aber ich halte mich vorsorglich an die hiesigen Ärzte und trinke zwei, drei Bier pro Tag, mache aber einen Tag pro Woche Pause. Vielleicht ist es auch eine Alterserscheinung: Ich trinke eher weniger, dafür besser.

Was heisst das?
Wartmann: Ich trinke lieber ein aromatisches Bier als zwei Stangen Lager hell.

Sie kämpfen seit Jahrzehnten gegen das «Ä Stange, bitte» an.
Wartmann: Ich kämpfe nicht gegen die Stange. Ich kämpfe für die Biervielfalt. Die Monotonie geht mir auf den Wecker. Wenn die Serviertochter aufzählt: Wir haben Stange, Kübel, grosse und kleine Flaschen hell sowie ein alkoholfreies Bier – in solchen Momenten bestelle ich ein Wasser. Im Prinzip sind das doch alles die gleichen Biere: Lager hell.

Hat sich das nach dem Ende des Schweizer Bierkartells 1991 nicht gebessert?
Wartmann: Die Zeit des Kartells hat viel kaputtgemacht. Die Ideen der Bierbrauer wurden immer magerer. Man hatte nur noch darüber gestritten, ob man drei oder vier Farben auf die Etiketten drucken dürfe. Das hat auch das Verständnis der Menschen für Bier totgeschlagen. Das spüren wir noch heute. Die Generation älter als Jahrgang 1980 ist für meine Bierideen kaum mehr empfänglich, diese Leute trinken helles Lagerbier. Die Jüngeren sind viel offener. Sie sind mit dem Internet aufgewachsen, sind gereist und probieren gerne Neues.

Die Gastronomie in der Schweiz spielt aber bezüglich Biervielfalt nicht richtig mit.
Wartmann: Die klassischen Schweizer Gastronomiebetriebe, die mit dem Wirte-Vereins-Zeichen an der Tür, die haben – wenn es hoch kommt – zum Hellen noch ein Weissbier im Angebot. Meist sind es Quereinsteiger, Szene-Lokale in den Städten etwa, die mitspielen.

Haben Sie den Trend zu mehr Vielfalt eingeläutet? Sie haben immerhin 1982 das «Original Ittinger Klosterbräu» erfunden.
Wartmann: Mit dem Ittinger war ich in den 1980er-Jahren der erste, der gezielt in eine andere Geschmacksrichtung marschiert ist. Ittinger ist ein aromatisches, bernsteinfarbenes Bier, viel stärker gehopft. Die Branche hat mich damals ausgelacht. Leichtbier war angesagt. Der Erfolg des Ittinger hat dann aber bei vielen Brauern ein Umdenken ausgelöst.

Wie kamen Sie aufs Ittinger?
Wartmann: Mir war immer klar, dass das Kartell, das zwischen 1935 und 1991 bestand und Langeweile und Monotonie verursachte, irgendwann zusammenbricht. Ich wollte rechtzeitig mit einer Alternative parat sein. Deshalb suchte ich eine Nische. 1976 kam ich mit dem ersten Schweizer Hefeweizenbier nach bayrischem Vorbild. Ende der 1980er-Jahre entdeckte ich den langsam aufkommenden nordamerikanischen Craft-Beer-Markt. Davon liess ich mich inspirieren. Nordamerika ist für mich heute noch wie ein grosses Labor. Dort führte die Monotonie durch die US-Bierkonzerne zur Gegenbewegung mit den Craft-Brauern. Es entstandene viel spannende Biere. Was wir in Fischingen mit den Pilgrim-Gourmet-Bieren in Champagnerflaschen mit Naturkorken machen, kennt man in USA schon länger. In den Weinläden stehen die Gourmet-Biere nahtlos neben den Weinen. Der Geniesser ist nicht stur auf Wein fokussiert. Er ist dem Genuss verpflichtet, kostet auch edle Biere.

«Das Bierkartell hat in der Schweiz sehr viel kaputtgemacht», sagt Martin Wartmann.

> «Ich habe bald gemerkt, dass Pilger kein erfolgversprechendes Segment sind. Wenn sie auf ihrer geistig-asketischen Tour sind, trinken sie kaum viel Bier.

Hopfen-Pellets für das Aroma des Bieres.

Kommt es auch in der Schweiz einmal so weit, dass es eine Bierkarte gibt, dass man Bier zum Essen bestellt wie Wein?
Wartmann: Es wäre überfällig, dem Gast endlich eine anständige Biervielfalt anzubieten. Das heisst nicht viele, sondern die richtigen Biere. Wein zum Essen ist bei uns halt eine heilige Kuh. Aber Bier ist im Trend. Es verliert langsam das Image des Proletariergesöffs.

In einem Ihrer Biere hat es angeblich Dörrobst drin. Wo sind die Grenzen?
Wartmann: Das sind ja nicht die Zutaten des Bieres, es schmeckt einfach danach. Wir versuchen, mit sachlichen Begriffen den Geschmack der Gourmetbiere zu beschreiben: Zitrone, Litschi, Nuss, Vanille, Kakao. Ich habe mich immer amüsiert über die blühende Terminologie beim Wein. An einer Weindegustation hat jemand gesagt, er höre das Mittelmeer

Zur Person
Erfinder des «Original Ittinger Klosterbräu»

Martin Wartmann entwickelt und braut seit 40 Jahren Biere. Das neuste Projekt des Frauenfelder Braumeisters ist die Brauerei Kloster Fischingen AG. Diese braut in den Räumen des Klosters Spezialitätenbiere namens Pilgrim. Wartmann hat 1982 das «Original Ittinger Klosterbräu» entwickelt. Die Rechte an diesem Amber-Bier verkaufte er später an Heineken. Für diesen internationalen Bierkonzern war er mehrere Jahre tätig. Die Back&Brau-Gruppe, die zeitweise sieben Betriebe umfasste, gründete er mit. Gegründet hat er auch die Brauhaus Sternen AG in Frauenfeld. Martin Wartmann ist verheiratet, Vater von vier Töchtern und Grossvater von zwei Enkeln. (seb.)

Fortsetzung auf **Seite 14**

«Anfangs hat mich...»

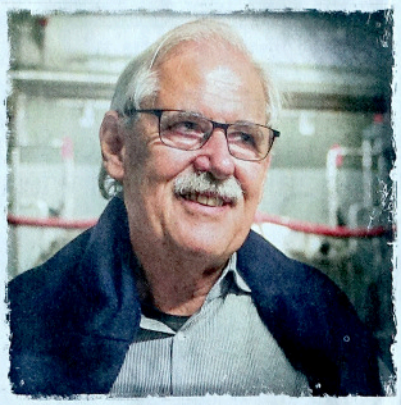
Fortsetzung von **Seite 13**

rauschen, sehe den Lavendel blühen. Da habe ich gesagt: Beim Bier würde man sagen, da hat die Würze nicht fertig ausgestunken. Alle haben mich komisch angeschaut. Einer hat dann beschwichtigt: Meine Terminologie sei etwas grob, aber im Prinzip hätte ich recht. Beim Wein sagt man halt dekantieren.

Wie entwickeln Sie neue Biere?
Wartmann: Durch Geschichte, Beispiele und Probieren. Dazu kommt viel Wissen über Malze, Hopfen, Hefen und Maischrezepte. Wasser spielt eine Rolle. Dann braucht es Gefühl, eine gute Nase fürs Verkosten und ein «Gschpüri». Wir haben hier in Fischingen eine High-Tech-Anlage, mit der wir kleine Mengen besonderer Biere brauen können, rund 200 000 Flaschen im Jahr. Das reizt mich. Ich habe mir vorgenommen, so gute Biere zu brauen, dass die vielen Kopisten mindestens zwei Jahre Anlauf brauchen, bis sie wieder bei uns sind.

Ist das Ihr Antrieb? Andere zu stören?
Wartmann: Ich mache nie etwas gegen jemanden. Mein Antrieb ist ein anderer. Ich kann nicht golfen, weil ich den Sinn darin nicht sehe. Zudem habe ich von einem Harvard-Professor gelesen, der gesagt hat, dass die Alten Start-ups riskieren sollten. Ältere Unternehmer haben eher ein paar Franken auf der Seite, die Kinder sind erwachsen, die Rente bietet einen finanziellen Teppich, dazu kommen viel Know-how, Erfahrung und Netzwerke. Diese Argumentation hat mich nicht mehr losgelassen.

Mit 68 Jahren könnten Sie es ruhiger angehen.
Wartmann: Nur mit dem Hund zu spazieren, wäre mir zu langweilig. Pilgrim ist für mich



Fitnesstraining. Nach meinen Erfahrungen machen sinnvolle, anspruchsvolle, ambitiöse, aber erreichbare Ziele das Leben erst richtig spannend und damit lebenswert. Ich bin damit ja auch nicht alleine unterwegs, wir sind drei befreundete Unternehmer, die das grosse Risiko gemeinsam tragen. Das ist beruhigend.

Es heisst, Sie seien während einer Zen-Meditation im Kloster Fischingen auf die Idee gekommen, hier Bier zu brauen.
Wartmann: Das ist so. Zen heisst tagelang schweigen. Es ist die Direttissima zu sich selber. Während einer Pause habe ich die leeren Gebäude vor dem Klostereingang entdeckt. Schade um die schöne Anlage, wenn es so ruhig ist, dachte ich. Da würde doch eine Brauerei reinpassen. Kloster und Biere haben ja eine lange Tradition. So ging das los. Innerhalb von 15 Monaten haben wir eine neue Brauerei und eine neue Biermarke auf die Beine gestellt. Am 6. April 2015 haben wir das erste Pilgrim ausgeschenkt. Eine Rekordzeit, worauf ich ein bisschen stolz bin.

Wie fällt die erste Bilanz aus?
Wartmann: Der Start ist geglückt. Wir bekommen viele Komplimente. Der kleine Brauereiladen läuft. Das reicht aber bei weitem nicht. Internet als Verkaufskanal für Gourmet-Biere ist zentral. Pilgrim.ch ist aber noch nicht da, wo ich hinwill. Wir brauchen 1,2 Millionen Franken Umsatz für den Break-even.

Pilgrim ist englisch für Pilger. Ihre Brauerei liegt am Jakobsweg. Kommen auch Pilger vorbei und trinken Ihre Biere?
Wartmann: Ich habe bald gemerkt, dass Pilger kein erfolgversprechendes Segment sind. Wenn sie auf ihrer geistig-asketischen Tour sind, trinken sie kaum viel Bier und tragen es auch nicht mit. Ich habe aber gemerkt, dass das Kloster Fischingen etwas Besonderes ausstrahlt. Es ist ein mystischer Kraftort.

Tut das dem Bier gut?
Wartmann: Zweifellos. Ich kann nicht sagen, wieso. Vielleicht wegen dem Wasser aus der Klosterquelle. Ich bin einfach überzeugt, es gibt viele Dinge zwischen Himmel und Erde, die wir Menschen nicht begründen können.

Sie sind seit vierzig Jahren in der Branche tätig. Wie kamen Sie zum Bier?
Wartmann: Aus Zufall und wegen der Familie. Die Familie meiner Mutter betrieb die Actienbrauerei Frauenfeld. Mein Vater hat diese eine Zeitlang geführt. Ich lernte zuerst Kaufmann, habe dann in Berlin den Braumeister gemacht. Heute muss ich sagen: Ich bin weder ein sehr guter Kaufmann, noch ein sehr guter Braumeister oder Marketingmensch. Ich bin ein Generalist rund um Nischenbiere, verfüge aber über ein gutes Netzwerk und habe den Überblick. Unter anderem habe ich in der Biergastronomie mitgemischt und war zehn Jahre lang als Berater für Heineken mit Spezialitätenbieren unterwegs. Wenn ich heute bei ehemaligen Kunden auftauche, heisst es: «Wartmann, gibt es dich auch noch? Was hast du jetzt wieder im Rucksack?» So komme ich viel schneller an die richtigen Leute heran.

Beim Thema Bier stellen sich auch Fragen zu Gesundheit und Abhängigkeit.
Wartmann: Keine Frage: Alkohol ist ein gefährliches Zellgift. Missbrauch sehe ich gar nicht gerne. Wobei man dem Bier unrecht tut. Beim Lagerbier ist der Alkohol nur in stark verdünnter Form vorhanden. Wenn jemand ein Alkoholproblem hat, trinkt er härteren Stoff. Ich selber trinke keine Spirituosen.

Brauer sagen auch, Bier mache nicht dick.
Wartmann: Dass Bier dick macht, ist leider in den Köpfen verankert. Was ich um den Bauch habe, das ist ein bisschen zu viel Fett. Im Bier hat es aber kein einziges Gramm Fett. Bier macht nicht dick, aber es macht Hunger und hat Einfluss auf den Ernährungsmix. Natürlich spielt auch da das Mass eine Rolle.

Konnten Sie immer Mass halten?
Wartmann: Meistens, sonst wäre ich nicht mehr hier.

Martin Wartmann mit Markus Zahnd (rechts), Ressort Frauenfeld bei der Thurgauer Zeitung, und Sebastian Keller, Reporter Ostschweiz am Sonntag.