

Fromm machen diese Biere nicht

Ausflugserie (23/24): Wer nach einer Führung durch die Brauerei Kloster Fischingen nicht begeistert ist von den lokalen Spezialbieren, der hat zu wenig degustiert. Schuld ist auf jeden Fall nicht der fröhliche Braumeister Philipp Krickl.

MATHIAS FREI

FISCHINGEN. Es ist reine Spekulation. Aber vielleicht kommt man ja später schneller in den Himmel, wenn man sich zu Lebzeiten am Pilgrim-Bier aus der Brauerei Kloster Fischingen gültlich getan hat. Zeit, darüber zu sinnieren, bleibt genügend bei der Degustation nach der Braureiführung oder auf der Heimreise von Fischingen – am besten mit dem Postauto.

Bierernst ist hier keiner. Aber lernen kann man gleichwohl eine ganze Menge über Bier, «learning by drinking» sozusagen. Wer eine Führung (nur auf Voranmeldung) bucht, bekommt es in den allermeisten Fällen mit Philipp Krickl zu tun. Der Passauer ist geschäftsführender Braumeister. Selten führt auch Martin Wartmann die Besucher durch seine Brauerei. Wartmann ist Initiant des Klosterbiers, also der Chef persönlich. Wenn er da



Bild: Reto Martin

Braumeister Philipp Krickl schaut zu, wie TZ-Redaktor Mathias Frei stolz ein selber abgefülltes und verkorktes Triple Ambrée in den Händen hält.



ist, weiss er von der Biertradition belgischer Barockklöster zu berichten, an die er sich mit dem Pilgrim-Bier lehnt. Und dass mit dieser Brauerkunst eine Stange hell für 80 Rappen eben nicht funktioniert.

Heimtückische Kirschen

Aber eben: Meistens macht Krickl die Führung. Eine Frohnatur, und wie er erzählt, dass das stüfftige Cherry-Ale mit Chriesaft bei Frauen gut ankommt, aber mit seinen sieben Volumenprozent noch heimtückisch ist. Ende Februar hat sein Team mit Brauen begonnen. Mitte April gab's das erste Bier zu kaufen. Eine wichtige Zutat, dass es so weit kommen konnte, ist das Malz.

Hier beginnt dann auch die Führung. 18 verschiedene Malzsorten stehen Krickl zur Verfügung. Für ein Bier verwendet er bis zu zehn Sorten. Die Mischung macht's aus. Das riecht man später auch bei den zwölf verschiedenen Hopfen. Das geschrotete Malz kommt dann in Fischinger Quellwasser: die Maische im nächsten Raum, im sogenannten Showroom. Enzyme brechen die Struktur der

Stärke auf und erzeugen Zucker. Die Maische wird geläutert. «Das stellt man sich wie ein grosser Kaffeefilter vor», meint Krickl.

An einer Wand sind alle aktuell erhältlichen Pilgrim-Biere ausgestellt. Der Hals wird trocken. Es geht weiter mit dem Hopfen. Der eine duftet fruchtig-süss, der andere eher sonderbar modrig. Krickl nennt das seine Hexenküche. In kleinen Töpfen lagern

Gewürze, Kräuter und andere pflanzliche Aromastoffe – von Koriander über Bitterorange bis zu indischem Lilienpfeffer. «Bei uns kommen keine künstlichen Farb- oder Aromastoffe ins Bier, dafür haben wir einen internationalen Gewürzhändler», ist Krickl stolz. Ein paar Schritte weiter stehen die Sudkessel. Die geläuterte Maische mit den Aromen wird bei 90 Grad gekocht. Es riecht wie

in einer Teeküche. Und nun, tata, das erste Bier zum Trinken: ein herbliches Waldbier. Mhmm, fein.

Abreifen wie Käse

Nun in den Gärkeller in den ersten Stock hoch. Das Vorbier ist mittlerweile runtergekühlt. Es gärt bei maximal 24 Grad. Hier entsteht durch Hefe Alkohol. Es dürfen verschiedene Biergärsta-

dien degustiert werden. Die Pilgrim-Biere dauern in der Gärung zwischen einer und drei Wochen. Dann kommen sie in Tanks. «Wo sie abreifen wie Käse», wie Krickl erklärt. In der Klosterbrauerei werden aber auch Biere gebraut, die in der Flasche nachgären. Am Schluss hat die Tranksame dann jedenfalls bis zu 16 Volumenprozent.

Für die Arbeit im Gärkeller besorgt sich Krickl regelmässig Damenstrümpfe. Aha, ein Brauerfetisch? «Nein, nein, die Strümpfe werden nur mit Kräutern oder Gewürzen gefüllt und so in die Gärkessel gehängt», erklärt der 1,90-Meter-Brauer. Man stellt sich Krickl vor, wie er verschämt mit zwei Grosspackungen Strümpfen durch die Damenunterwäsche-Abteilung huscht.

Auf Wiedersehen, Pilgrim-Bier

Ein Augenschein bei der Abfüllanlage. Wer will, darf auch mal ran, eine Flasche abfüllen und verkorken. Die Korkmaschine stammt aus Frankreich und wird sonst für Champagner verwendet. Sei es so, jetzt steht die Degustation an. Prost. Und auf ein baldiges Wiedersehen, du leckeres Pilgrim-Bier.

Die Brauerei unter dem Dach des Benediktinerklosters



Quelle: Bundesamt für Landestopografie, Karte: 501

- Anreise: Mit dem Auto über Sirnach nach Fischingen. Das Kloster liegt am Ende des Dorfes. Per Postauto ab Bahnhof Wil. Zustieg auch am Bahnhof Sirnach möglich. Bis «Fischingen, Kloster».
- Kosten: Der Pauschalpreis für eine Gruppenführung (maximal 20 Personen) beträgt 175 Franken. Führungen sind auf Deutsch und Englisch möglich.
- Zeitbudget: Eine Führung durch die Brauerei dauert inklusive Degustation zwischen 60 und 90 Minuten.
- Familientauglichkeit: ○○○○○
- Schlechtwetter-Tauglichkeit: ☂☂☂☂☂