

# Trendige Craft-Biere aus dem Tannzapfenland



Spezialbiere von kleinen Brauereien wie das Pilgrim aus Fischingen sind wieder im Trend. Bilder Danilo Caspali

**BIER** Im Kloster Fischingen steht seit kurzem die einzige Schweizer Klosterbrauerei. Doch hier wird nicht einfach nur Klosterbräu gebraut, sondern sowohl traditionelle wie innovative Craft-Biere der Marke Pilgrim.

«Die Trägerschaft war sehr kooperativ», weiss Schoellhorn. «Denn die ehemaligen Klöster haben alle dasselbe Problem – zu viel Platz und zu wenig Geld: Der Unterhalt solcher Anlagen ist sehr teuer.»

Die Kooperation entpuppte sich gar als klassische Win-win-Situation: Das Kloster kann sich durch eine Vermietung entlasten – die neue Kleinbrauerei profitiert vom schönen, geschichtsträchtigen Ort und trägt dessen Namen sowie seine Angebote über die Marke in die ganze Schweiz. Die Namensfindung für das Bier war jedoch nicht ganz einfach: «Eine lokale Positionie-

Sudkessel aus glänzendem Kupfer ins Auge. Die Anlage ist für 500-Liter-Chargen ausgelegt; angestrebt wird eine Jahresproduktion von etwa einer Viertelmillion Flaschen oder 1000 bis 1500 Hektolitern. Nach wenigen Monaten steht der effektive Ausstoss der Pilgrim-Brauerei allerdings noch nicht fest: «Es ist schwierig, die Balance zwischen zu viel und zu wenig zu finden», erklärt Schoellhorn. «Denn als Kleinbrauerei ist unsere Kapazität beschränkt. Wir suchen daher weder Grosskunden noch Grossaufträge, sondern die profitable Nische.»

Martin Wartmann ist wahrlich ein Bierbegeisterter. Schon kurz nach seinem Eintritt in die familieneigene Actienbrauerei Frauenfeld lancierte er bereits 1976 das erste Schweizer Hefeweissbier. 1982 folgte mit dem Original Ittinger Klosterbräu ein weiteres innovatives Produkt. Das war noch zu Zeiten des Bierkartells, das von 1935 bis 1991 für das Schweizer Einheitsbier sorgte; entsprechend freudig wurde das Ittinger vom Markt angenommen. Ab 2007 folgten unter dem Label «Wartmann's – Bier für Freunde» weitere Gourmbiere, vor allem belgischer Art. Auch Andreas Schoellhorn stammt aus einer Brauereifamilie: Sie betrieb in Winterthur seit Generationen die Brauerei Haldengut. Die beiden kannten sich also schon lange, als sie vor anderthalb Jahren gemeinsam mit einem stillen Teilhaber beschlossen, die Brauerei Kloster Fischingen AG zu gründen.

**Eine Entdeckung im Kloster**  
Vorausgegangen war eine längere Suche Wartmanns nach möglichen Partnern oder Standorten. Fündig wurde er am Rande eines Seminars, das er im Kloster Fischingen besuchte: Im weitläufigen Gebäudekomplex entdeckte er leer stehende Räumlichkeiten, die ihm sehr geeignet erschienen. Mit seiner Anfrage stiess er beim Klosterverein auf offene Ohren:

**VOM HIESIGE**  
*Das Gute liegt so nah*  
Eine Serie über kulinarisches aus der Region und über Leute, die es machen

«Die Trägerschaft war sehr kooperativ», weiss Schoellhorn. «Denn die ehemaligen Klöster haben alle dasselbe Problem – zu viel Platz und zu wenig Geld: Der Unterhalt solcher Anlagen ist sehr teuer.»

**Kupfer und Computer**  
Nach einjähriger Vorbereitung und Gesamtinvestitionen von einer Million Franken wurde Anfang dieses Jahres erstmals gebraut. Obwohl die Brauanlage ein modernes, komplexes und computergesteuertes Hightech-Wunder ist, stechen vor allem die zwei wunderschönen, traditionellen

**Bayerisches Brau-Know-how**  
Für den operativen Brauereibetrieb brauchte es natürlich auch einen Braumeister. In Philipp Krickl wurde er gefunden – und aus Passau «importiert». Der gebürtige Bayer hat den ganzen Bierwerdegang absolviert: Nach einer Lehre als Brauer und Mälzer studierte er in Weihenstephan Brauwesen, später schloss er zusätzlich auch noch in Weinbau ab. Zudem arbeitete er einige Jahre für die Franziskaner-Brauerei in München sowie für Martin Wartmann als Braumeister in Frauenfeld.

Sein Einstieg in Fischingen war intensiv: «Am 28. Januar wurden die Maschinen angeliefert, und am 18. Februar brauten wir das erste Bier», erzählt er. «Bis dahin war manche Überstunde nötig. Aber dass man am Anfang mehr arbeiten müsse, sei ja normal: «Das Einstellen der Anlagen braucht halt seine Zeit!» Heute hat sich sein Arbeitsalltag wieder normalisiert – was ganz gut ist, denn untermessen hat er hier in der Gegend sein Herz verloren.  
Alex Hoster

## WAS SIND CRAFT-BIERE?

Für **Craft-Brauereien** stehen die Biervielfalt und der Biergenuss im Vordergrund. Oft werden sie von experimentierfreudigen, innovativen und jungen Bierenthusiasten – häufig sind es Quereinsteiger – gegründet. Mit Erfolg: Vor allem im englischsprachigen Ausland («craft», engl. für «handwerklich») hat sich der Trend bereits etabliert, da immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten spezielle Biere entdecken wollen.

Craft-Biere orientieren sich an der grossen Vielfalt klassischer Bierstile; sie setzen traditionelle Rezepte und alte Handwerkskunst neu um. Das führt zu höchst unterschiedlichen Bieren, die mit ihrer viel weiter gehenden Aromenpalette näher beim Weingenuss angesiedelt sind. Aufgrund ihres manchmal hohen Alkoholgehalts, einer gewissen Schwere oder Süsse sowie wegen ihrer komplexen und teilweise exotischen Aromen sind Craft-Biere weniger als klassische Durstlöcher geeignet. Im Gegenteil sollen sie – ähnlich wie ein guter Wein – langsam und genüsslich gekostet werden, und zwar am besten im Freundeskreis. amh

## DIE BIERE AUS FISCHINGEN IM EINZELNEN

Im April dieses Jahres wurde die Brauerei feierlich eröffnet, und seit Mitte Jahr ist das volle Sortiment verfügbar; dieses wird jedoch laufend saisonal angepasst. Pilgrim-Biere gibt es in vier Kategorien:

**Das Original-Klosterbier Amber:** ein frisches, bernsteinfarbiges Bier mit «normalem» Alkoholgehalt von 5,5 Prozent. Es wurde unter anderem für den Ausschank in der Klostergastronomie Fischingen entwickelt.

**Die Craft Beer Collection** besteht aus einem stark gehopften India Pale Ale (IPA), einem dunklen Imperial Brown sowie wechselnden Saisonbieren wie dem sehr erfrischenden Cherry Ale (belgische Blanche mit süsssauren Kirschen) und dem mild gehopften Waldbier (mit Tannennadeln und Kräutern gewürzt). Diese Spezialitäten sind in der Regel nicht pasteurisiert und daher nur kurz haltbar; frisch getrunken schmecken sie am besten.

**Die Bières d'Abbaye** (Abteibiere) sind üppige, schwere Biere nach belgischer Tradition mit hohem Alkoholgehalt (ca. 10 Prozent). Sie durchlaufen alle eine dreifache Gärung; die dritte Gärstufe nach Gärbottich und Tank ist die Flaschengärung, die durch belgischen Kandiszucker eingeleitet wird. Diese Biere sind alle lange lagerfähig. Es gibt sie als Triple Blanche, Triple

Blonde, Triple Ambrée und Triple Noire in kleinen und grossen Champagnerflaschen mit Naturkorken.

**Die Pilgrim-Grand-cru-Biere** sind Jahrgangsbiere, aktuell ein Imperial Russian Stout. Sie besitzen einen für Bier sehr hohen Alkoholgehalt und sind daher auch sehr lange haltbar. Diese exklusiven und raren Flaschen können per Internet reserviert werden.

**Die Pilgrim-Biere** sind direkt im Brauereiladen erhältlich, können über Internet und Postversand bestellt oder in einzelnen, ausgewählten Bierspezialitätenläden bezogen werden, zum Beispiel bei Inter Comestibles (Zürich) oder Hako (Winterthur). Es gibt auch Lokale, in denen die Craft-Biere ausgeschenkt werden, etwa im Paddy O'Brien's Pub in Winterthur, in der Polyterrasse in Zürich oder im Craft-Bier-Keller in Bülach.

**Der Pilgrim-Brauereiladen** für Selbstabholer ist geöffnet: Montag bis Donnerstag 13 bis 17 Uhr (keine Verkostung möglich), Freitag 13 bis 18 Uhr und Samstag 10 bis 16 Uhr (mit Gratisverkostung). Führungen und Bierverkostungen auf Anfrage. amh

Brauerei Kloster Fischingen AG, Im Kloster, 8376 Fischingen, Telefon 071 571 20 35, brauerei@pilgrim.ch, www.pilgrim.ch.



Mitbegründer Andreas Schoellhorn stammt aus einer Brauereifamilie.



Braumeister Philipp Krickl ist aus Bayern nach Fischingen gekommen.