

Abbaye de Saint Bon-Chien Brasserie des Franches-Montagnes

Die Cuvée (11% Alkohol) mit ihrem bernsteinfarbenen Glanz reift monatelang in Eichenfässern. Im Gaumen erinnert das Bier an die Struktur eines fruchtigen Rotweins mit ausgeprägter Säure. Passt gut zu Ziegenkäse, Wild oder Schmorbraten.

75 cl, Fr. 22.-, erhältlich z. B. bei Drinks of the World, Zürich, Bern



Barrique Chardonnay Barleywine Lägerbräu Wettingen

Ein dunkles Starkbier (10,5%), das mit drei Malzsorten gebraut wurde und 18 Monate im Chardonnay-Fass ruhte. Es hat aromatische Noten von Dörrobst und Gewürzen. Ideal zu Käseplatte, Wild oder rotem Fleisch.

75 cl, Fr. 29.- erhältlich bei Lägerbräu, Wettingen



Imperial Belgian Blonde Pilgrim Bière Grand Cru

Ein halbtrockenes, goldgelbes Bier mit deutlicher Malzsüsse und 15% Alkoholgehalt, feinem Hopfen- und Fruchtbouquet und angenehmem Abgang. Guter Essensbegleiter zu Lachs, süss-sauren Speisen, Fruchtesserts und Kuchen.

75 cl, Fr. 24.50, erhältlich bei Pilgrim, Kloster Fischingen



White Beer CVL Brewery (Chen+Van Loon)

Das zweifach vergäerte Bier hat einen hellgelb bis leicht orangen Farbton, begeistert mit Aromen von Zitrus- und Steinfrüchten und würzigen Hopfennoten. Es ist sanft im Abgang mit fruchtiger Süsse. Ideal zu Fischgerichten (u. a. Lachs, Miesmuscheln) und diversen Salaten.

75 cl, Fr. 14.-, erhältlich bei www.chen-vanloon.ch oder Cortis, Baden



Das Bier fürs Weinglas

Gourmet-Biere sind der neueste Trend in der Brau-Szene. Sie sind so elegant, gehaltvoll und aromatisch, dass man sie durchaus auch als Begleiter zu einer Mahlzeit genießt

VON SILVIA SCHAUB

Stolz stehen Philipp Krickl und Martin Wartmann in den kühlen, 400-jährigen, zweieinhalb Meter dicken Mauern des Klosterkellers von Fischingen TG und begutachten die Rum-, Bourbon- und Cognac-Fässer und die neuen Edelstahl tanks. Ein paar Handwerker bringen Wasserhähne an und verlegen Schläuche, damit das nächste Projekt der Klosterbrauerei Pilgrim starten kann. «Heute Nachmittag werden wir die ersten Fässer füllen», freut sich Braumeister Krickl. Darin reift das Bier, das via Pipeline unter dem Klosterhof von der Brauerei hinübergepumpt wird. «Nach der Lagerung werden wir in den Edelstahltanks die Cuvée machen», erklärt Krickl. Im nächsten Frühling kommt die Grand-Cru-Serie in die Flaschen.

Der Braumeister aus Bayern hat in der kleinen, feinen Brauerei Pilgrim im thurgauischen Kloster Fischingen schon so manches spezielle Bier gebraut. Martin Wartmann hat das Unternehmen 2015 als Start-up mit drei pensionierten Kollegen gegründet. «Wir wollten unsere Freizeit nicht mit Golfspielen verbringen», erklärt er.

«Mehr als Bier»

Als Kenner der Bierbranche - Wartmann entwickelte einst das Ittinger Bräu und lancierte die Kette Back & Brau - lag es auf der Hand, sein Know-how einzubringen. Allerdings sollten in dieser Kleinbrauerei aussergewöhnliche Gourmet-Biere entstehen, wie man sie in der Schweiz noch nicht kennt. «Wir vergären den Extrakt aus speziellen Malzsorten mit seltenen Hefen und lassen die Biere so lange reifen, dass sie mehr sind als Bier.»

Die Pilgrim-Biere sind in der Tat kein Getränk, das man wie ein Lagerbier an einem Sommerabend als Durstlöscher genießt. Entsprechend werden einige Sorten in Champagner-Flaschen abgefüllt und statt mit einem Deckel mit einem Korken verschlossen. «So können die Biere während der Lagerung weiteratmen», erklärt Martin Wartmann. Wie etwa die Bières d'Abbaye Triples, die an die Braukunst der Klöster der vergangenen Jahrhunderte anknüpfen. Sie werden mit exklusiven Gewürzen



Ein neues Grand-Cru-Bier entsteht: Braumeister Philipp Krickl von Pilgrim im Gärkeller des Klosters Fischingen.

und verschiedenen Malzmischungen versetzt und dreifach vergoren. Und wie beim Schaumwein findet die letzte Gärung in der Flasche statt.

Wir stehen inzwischen in der Brauerei, es riecht intensiv nach Bier und Alkohol. Philipp Krickl zeigt sein Malzlager, entnimmt einem Sack ein paar Körner und ermuntert, sie zu kauen. Das dunkle Malz schmeckt tatsächlich nach Schokolade, auch Röstkaffee-Noten riecht man heraus. Es wird mit diversen anderen für das Triple Noire verwendet. Fast schwarz funkelt das Abtei-Bier hernach im Glas. «Dieses Bier trinkt man idealerweise zu einem Schokoladen-Dessert», sagt Philipp Krickl. «Oder wie Whiskey zur Zigarre.» Und natürlich schenkt man solche edle Biere nicht in die Stange aus, sondern ins Weinglas.

Eine ganz neue Bierkultur ist da am Entstehen. Schon seit einigen Jahren schießen in der Schweiz neue, meist kleine Brauereien aus dem Boden, die den Markt abseits der Industriebiere beleben. Aktuell gibt es 734 registrierte

Brauereien, im Jahr 1990 waren es ganze 32. Viele davon verschreiben sich dem Prinzip Craft Beer, handwerklich gebrautem Bier.

Bier zum Dinner

Nun geht die Entwicklung in eine neue Runde: Gourmet-Biere. Sie unterscheiden sich von den normalen Durstlöschern dadurch, dass sie aromatischer, gehaltvoller und auch alkoholreicher sind, und meist werden sie abgefüllt in sogenannte Dinner-Bottles, oft mit Naturkorken verschlossen. Fast könnte man sagen, das Bier wird immer mehr zum Wein. Tatsächlich sind viele der Gourmet-Biere auch über Jahre haltbar und entwickeln sich weiter - wie Wein eben. Zudem sind sie durch limitierte Ausgaben gefragt und unter Sammlern begehrt.

Plopp statt zisch heisst es auch bei der Wettinger Brauerei Lägerbräu. Vor vier Jahren begann der ehemalige Braumeister Torsten Vullriede damit, eine Charge Bier in Rotweinfässer abzufüllen und es während 18 Monaten darin

zu lagern. «Das war so gut, dass wir das weiterverfolgten», gibt Marketing-Leiter Marco Müller Auskunft. Danach experimentierte man mit Original-Whiskyfässern von Jack Daniel's. Gerade sind zwei Sorten in den Handel gekommen, die im Chardonnay- und Cognacfass lagerten: der Barrique Chardonnay Barleywine und das Barrique Cognac Imperial Stout.

Bier aus dem Holzfass war früher gang und gäbe. Allerdings waren die Fässer gepicht, das heisst mit Pech abgedichtet, damit die Kohlensäure nicht entweichen konnte. Heute aber lässt man das fertige Bier in ungepichteten Fässern reifen. Es verliert dadurch zwar Kohlensäure, kann aber den Holzgeschmack aufnehmen. «Diese Geschmacksnoten sind absolut erwünscht», betont Marco Müller. Spannend sei dabei, dass die Biere je nach Fass nie identisch schmecken. Inspirieren liess sich Braumeister Vullriede von der Meantime Brewing Company in Greenwich, London, wo er eine Zeit lang arbeitete. Sein Nachfolger Björn

Stobbe führt die Linie weiter. Mit Erfolg, diese Biere genießen eine grosse Nachfrage und sind jeweils schnell ausverkauft.

Gefragt ist auch das Abbaye de Saint Bon-Chien der Brasserie des Franches-Montagnes, kurz BFM, aus Saignelégier im Schweizer Jura. Die Cuvée ist monatelang im Eichenfass gereift und leuchtet bernsteinfarben. Das Edel-Bier erhielt notabene höchste Weihen - aus Amerika: Die «New York Times» kürten das Bier 2009 zum «weltbesten Eichenfass-Bier».

Auf die Hefe kommt es an

Nicht alle setzen auf Holzfässer. Die Nano-Brauerei Chen + Van Loon verzichtet ganz darauf. «Ich weiss als Önologe, wie heikel das sein kann», hält Christopher Chen fest, der sein Unternehmen mit dem Geo-Chemiker und Freizeitwinzer Luc Van Loon führt. Die beiden sind keine Braumeister, bringen dafür umso mehr Wissen aus ihren Berufszweigen mit. «Unser Anspruch ist es, das bestmögliche Bier herzustellen», sagt Önologe Chen, der findet, dass die Craft-Biere oft zu hopfig und zu süss seien. «Wir wollten etwas Gehaltvolles, mit schönen Aromen und Harmonie; ein Bier, das man auch zu einem Gourmet-Essen trinken kann.»

Also begann er mit Van Loon vor rund vier Jahren zu experimentieren - mit hochwertigen Hefen, die ganz eigene Aromakomponenten mitbringen, und mit unterschiedlichen Gärtemperaturen. Sie kauften sich eine Brauanlage von Labu. Dennoch steht bei der Verarbeitung die handwerkliche Tätigkeit im Vordergrund. Herausgekommen sind Biere, die selbst einen Weinfachmann wie den Badener Daniel Cortellini ins Schwärmen bringen und ihn bewogen, sie in sein Sortiment aufzunehmen.

Zu einem Massenprodukt werden solche Biere trotz der guten Nachfrage nicht so schnell. Allein des Preises wegen: Manche Gourmet-Biere kosten so viel wie eine gute Flasche Wein. «Sie sind für viele Konsumenten noch zu speziell», sagt Martin Wartmann. Das dürfte sich in den nächsten Jahren ändern. Wartmann sagt: «Das Gourmetbier hat viel Potenzial. Wir liegen im Vergleich zu Amerika 20 Jahre zurück.»