

Immer öfter knallen Bierkorken

TRINKEN Gourmetbiere sind schon fast der neue Wein: Sie lagern in Holzfässern, landen in Champagnerflaschen und sind elegant, gehaltvoll und aromatisch.

Stolz stehen Philipp Krickl und Martin Wartmann im kühlen, 400-jährigen Klosterkeller von Fischingen mit seinen mächtigen, zweieinhalb Meter dicken Mauern und begutachten die Rum-, Bourbon- und Cognacfässer und die neuen Edelstahl-tanks. Ein paar Handwerker erledigen die letzten Arbeiten, 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 hinübergelassen wird. «Nach der Lagerung werden wir in den Edelstahltanks die Cuvée machen», erklärt Krickl. Nächsten Frühling kommt die neue Grand-Cru-Serie in die Flasche.



Philipp Krickl und Martin Wartmann sind Profis, wenn es darum geht, aromatische, gehaltvolle und auch alkoholreiche Biere zu brauen.

Silvia Schaub

Das Bier in der Dinnerbottle

Der Braumeister aus Bayern hat in der kleinen 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 neu gewonnene Freizeit nicht einfach mit Golfspielen verbringen», meint er schmunzelnd. Als Kenner der Bierbranche – Wartmann entwickelte einst das Ittinger Bräu und lancierte die Back&Brau-Kette – lag es auf der Hand, sein Know-how hier einzubringen.

Schon seit einigen Jahren gibt es unzählige neue, meist kleine Brauereien, die den Markt abseits der Industriebiere beleben. Aktuell gibt es 734 registrierte Brauereien, im Jahr 1990 waren es 32. Viele davon verschreiben sich dem Craft-Beer-Prinzip, also handwerklich gebrautem Bier. Die Entwicklung geht aber weiter: Gourmetbiere. Sie unterscheiden sich von den normalen Durstlöschern dadurch, dass sie aromatischer, gehaltvoller und auch alkoholreicher sind – und meist werden sie in sogenannten Dinnerbottles abgefüllt, oft mit Naturkorken verschlossen. Fast könnte man sagen: Das Bier wird immer mehr zum Wein. Tatsächlich sind viele der Gourmetbiere auch über Jahre haltbar und entwickeln sich weiter – wie Wein eben. Zudem sind sie durch limitierte Ausgaben gefragt und unter Sammlern begehrt. Auch in der Kleinbrauerei Pilgrim sollen

«Wir wollten unsere neue Freizeit nicht einfach mit Golfspielen verbringen».

Martin Wartmann
Pensionär und Bierbrauer

aussergewöhnliche Gourmetbiere entstehen. «Wir vergären den Extrakt aus speziellen Malzsorten mit seltenen Hefen und lassen die Biere so lange reifen, dass sie eben mehr sind als Bier», sagt der 69-Jährige.

Pilgrim-Biere sind kein Getränk, das man wie ein Lagerbier an einem Sommerabend als Durstlöscher genießt. Einige Sorten werden in Champagnerflaschen 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 Jahr-

hunderte anknüpfen. Sie werden mit Gewürzen und verschiedenen Malzmischungen versetzt, dann dreifach vergoren. Und wie beim Schaumwein findet die letzte Gärung in der Flasche statt.

Das Bier im Weinglas

In der Brauerei riecht es intensiv nach Bier und Alkohol. Philipp Krickl zeigt sein Malzlager, entnimmt einem Sack ein paar Körner und ermuntert, sie zu kauen. Das dunkle Malz hat tatsächlich Schokoladengeschmack. Aber auch Röstkaffeenoten riecht man heraus. Es wird mit diversen anderen für das Triple Noire verwendet. Fast schwarz funkelt das Abteibier hernach im Glas. «Dieses Bier trinkt man idealerweise

zu einem Schokoladendessert», sagt Philipp Krickl. «Oder zur Zigarre und wie Whisky.» Und natürlich schenkt man solch edle Biere nicht in der Stange, sondern im Weinglas aus.

Plopp statt zisch heisst es auch bei der Wettinger Brauerei Lägerbräu. Vor vier Jahren begann der ehemalige Braumeister Torsen Vullriede damit, eine Charge Bier in Rotweinfässer abzufüllen und es während 18 Monaten darin zu lagern. «Das war so gut, dass wir das Thema weiterverfolgten», sagt Marketingleiter Marco Müller. Danach experimentierte man mit Original-Whiskyfässern von Jack Daniels. Und aktuell sind gerade zwei Sorten in den Handel gekommen, die im Char-

donnay- und im Cognacfass lagerten: der Barrique Chardonnay Barleywine und das Barrique Cognac Imperial Stout.

Das Bier im Holzfass

Bier aus dem Holzfass war früher gang und gäbe. Allerdings waren diese Fässer gepicht, das heisst mit Pech abgedichtet, damit die Kohlensäure nicht entweichen konnte. Heute aber lässt man das fertige Bier in ungepichteten Fässern reifen. Sie verlieren dadurch zwar von der Kohlensäure, können aber den Holzgeschmack aufnehmen. «Diese Geschmacksnoten sind absolut erwünscht», betont Marco Müller. Spannend sei dabei, dass die Biere je nach Fass nie genau gleich schmecken. Dazu inspirierte liess sich Braumeister Vullriede von der Meantime Brewery London, wo er eine Zeitlang arbeitete. Sein Nachfolger Björn Stobbe führt nun diese Linie weiter.

Gefragt ist auch das L'Abbaye de Saint Bon-Chien der Brasserie des Franches-Montagnes, kurz BFM, aus Saingelégier. Die Cuvée ist monatelang im Eichenfass gereift und leuchtet bernsteinfarben. Das Edelbier erhielt notabene die höchsten Weihen – aus Amerika: Die «New York Times» kürte das Bier 2009 zum «weltbesten Eichenfassbier».

Nicht alle setzen auf Holzfässer. Die Nano-Brauerei Chen-Van Loon verzichtet ganz bewusst darauf. «Ich weiss als Önologe, wie heikel das sein kann», hält Christopher Chen fest, der sein Unternehmen mit dem Geochemiker und Freizeitwinzer Luc Van Loon führt. Die beiden sind keine Braumeister, bringen dafür aber umso mehr Wissen aus ihren Berufszweigen mit. Önologe Chen 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 Gourmetessen trinken kann.» Also begann er mit Van Loon vor vier Jahren zu experimentieren – mit verschiedenen hochwertigen Hefen, die ganz eigene Aromakomponenten mitbringen, und unterschiedlichen Gärttemperaturen.

Zu einem Massenprodukt werden solche Biere trotz der guten Nachfrage nicht so schnell werden. Allein schon des Preises wegen, kosten manche Gourmetbiere doch so viel wie eine gute Flasche Wein. Martin Wartmann, der brauende Pensionär, sagt aber: «Das Thema Gourmetbier hat noch viel Potenzial. Wir liegen zum Beispiel im Vergleich zu Amerika noch zwanzig Jahre zurück.» Silvia Schaub

GOURMETBIERE

L'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, 22 Fr., erhältlich z. B. bei Drinks of the World, Bern, Zürich



Barrique Chardonnay Barleywine, Lägerbräu

Ein dunkles Starkbier (10,5%), das mit drei Malzsorten gebraut wurde und dann 18 Monate im Chardonnayfass ruhte. Es hat aromatische Noten von Dörrobst und Gewürzen. Ideal zu Käseplatte, Wild oder rotem Fleisch. 75 cl, 29 Fr., 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, 24,50 Fr., erhältlich bei Pilgrim, Kloster Fischingen



White Beer, CVL Brewery (Chen + Van Loon, Beer Handcrafted by Winemakers)

Das zweifach vergäerte Bier hat einen hellgelb bis leicht orangen Farbton, beigeistert 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, 14 Fr., erhältlich z. B. bei www.chen-vanloon.ch



Trauffer, jetzt habe ich ein Problem

Die Kinder unserer Autorin lieben die Musik von Trauffer. Er ist für sie ein Held. Bisher hat die Autorin das akzeptiert. Doch seit letzter Woche ist alles anders.

Meine Kinder lieben «Müeh mit de Chüeh» von Trauffer. Der Sohn, dreijährig, bringt noch wenig ganze Sätze heraus, aber «Müehchüeh», das kann er schon lange. Trauffer ist für ihn ein Held. Veranstalten wir ein Familienkonzert, fordert er Trauffer. Wir schauen dem selbst ernannten Alpentainer im Video dabei zu, wie er als Schauspieler im Volkstheater die «schöne Isabelle» trotz der Kühe für sich erobert.

Ich verstehe die Faszination meiner Kinder für Trauffer, auch

wenn ich sie nicht teile. Trauffers Musik ist eingängig und lüpfig, die Texte lustig und zumeist harmlos. Die Videos, professionell produziert, spielen mit ländlichen Klischees. Es kommen süsse Tiere, hübsche Mädchen, Trachten und Berge vor. Damit habe ich kein Problem. Wir leben auf dem Land, als Kind machte ich selber Trachtentänze, und mit Musigwälle 531 bin ich aufgewachsen.

Doch jetzt habe ich ein Problem.

Es ist das neueste Lied von Trauffer, «Geissepeter». Es lässt mir die Haare zu Berge stehen. Im

Lied – und im dazugehörigen Video – stellt Heidi dem Geissepeter nach, «sie schüttlet ihri Zöpfli und lüpfet ihres Röckli... u macht ds Chnöpfli vo dr Bluse uf». Geissepeter aber lassen die Annäherungsversuche kalt, die geschenkte Torte wirft er «z Tobu ab i Chrache» und auch das Zvieri, das sie ihm bringt, will er nicht. Im Video spielt Trauffer den Geissepeter. Drehbuch und Idee stammen von ihm, Regie hat er auch geführt. So wie in jedem seiner Videos. Er ist immer Held und Regisseur in einem. Und die Frauen liegen ihm zu Füssen. So muss es auch seine Idee gewesen

sein, dass der Viehwagen in eindeutigem Takt zu wackeln beginnt. Für eine schnelle Nummer ist Heidi gut genug.

Man kann das lustig finden.

Als Frau und Mutter tue ich das nicht. Und auch andere haben ihr Missfallen geäussert. So etwa Gisela Feuz im Kulturblog der Zeitung «Bund». Und Teleclub-Moderatorin Gülsha Adilji. Sie fand vor Wochenfrist klare Worte: «Was du da machst, ist sexistische Kackscheisse», sagte sie in ihrer Sendung «Zoom Kaboom» an Trauffer gerichtet. Klar, das war eine Provokation.

Die Reaktion liess nicht auf sich warten: «Unsere Musik zaubert den Leuten ein Lächeln ins Gesicht und dient lediglich der Unterhaltung», sagte Trauffer gegenüber dem Ostschweizer Newsportal FM1 Today. Wem die Musik nicht passe, der solle sie sich nicht anhören.

So einfach ist das nicht.

Trauffers Musik läuft am Radio und im Supermarkt. Mein Sohn tanzt mit. Doch von Dreijährigen angehimmelt zu werden, bedeutet auch Verantwortung. Es muss ja nicht gleich eine Gleichstellungskampagne sein. Aber Trauffer

könnte sich der Diskussion wenigstens stellen, anstatt sie wegzulachen.

Seit dieser Woche gibt es in unserer Familie ein Trauffer-Verbot.

Ich will nicht, dass meinen Kindern «ein Lächeln ins Gesicht gezaubert» wird, wenn Geissepeter sich chauvinistisch aufgeführt. Ich will nicht, dass meine Kinder von einem stumpfsinnigen Heidi «unterhalten» werden, das über sexuelle oder kulinarische Reize einen Mann zu verführen versucht. Das Verbot hat zu Tränen geführt. Aber da müssen wir jetzt durch. Marina Bolzli