

# Bombastisches Bier aus dem Barrique

**Trinken** Martin Wartmann hat einen Gerstensaft abgefüllt, der stärker ist als Wein. Passt das in eine Zeit, in der die Nachfrage nach alkoholfreiem Bier immer grösser wird?

Daniel Böniger

Ist das überhaupt noch Bier? Bei der Eidgenössischen Zollverwaltung, zuständig für die Besteuerung von Gerstensaft, winkte man erst ab, als Martin Wartmann sein jüngstes Jahrgangsbier anmelden wollte: Das «2019er», das er vor gut einem Jahr gebraut hatte, wies einen Alkoholgehalt von 17,2 Prozent auf – nicht mal Rotwein hat so viele Umdrehungen. Wartmann musste deshalb noch ein paar behördliche Hürden nehmen, unter anderem verlangte man von ihm einen Strafregisterauszug. Erst danach wurde offiziell bescheinigt: Ja, er darf das aussergewöhnliche Brauerzeugnis Bier nennen. Er muss es aber wie einen Schnaps versteuern.

Wartmann erzählt die Geschichte mit sichtlichem Genuss. Ein Besuch bei der Bierbrauerei Pilgrim im Kloster Fischingen lohnt sich aber nicht nur wegen dieser Anekdote, sondern auch wegen der idyllischen Thurgauer Wald- und Hügellandschaft, in welcher die pittoreske Klosteranlage liegt. Bis heute beten und arbeiten hier Benediktinermönche, oben auf dem Brunnen thront über allem die Jungfrau Maria und blickt in Richtung Sirnach. «Ich bin zwar kein Mystiker», sagt Wartmann, «aber ich glaube, es ist ein Kraftort hier.» Und hier blubbern sie also, die Biere, in grossen, blanken Metallbottichen. Auf Computerbildschirmen kann der ganze Brauprozess bis hinter Komma überwacht werden. Man stösst auf weniger Handarbeit, als man erwartet hätte.

## Hefe mit Zucker füttern

Wieder besser ins Bild, das man sich von einer Klosterbrauerei macht, passt der Fasskeller. Bei Temperaturen zwischen 12 und 20 Grad schlummern ungefähr 50 Fässer hinter dicken Steinmauern und einem Holztor. Moment mal, ein Fasskeller für Biere? Martin Wartmann begeht auch hier eigenwillige Wege. Viele der kräftigeren Pilgrim-Erzeugnisse werden mehrere Monate in Barriques gereift, die zuvor für Spirituosen wie Rum oder Whisky verwendet wurden. «Das gibt ihnen zusätzliche aromatische Finesse.»

Und darin liege wohl auch einer der Gründe dafür, mutmasst Wartmann, dass das beschriebene hochprozentige Jahrgangsbier überhaupt entstehen konnte: Es könne schon sein, dass an den Fasswänden noch etwas hochprozentiger Alkohol von den Spirituosen geklebt habe, der früher in den Behältnissen lagerte. «Geplant war eigentlich, ungefähr 15 Volumenprozent zu erreichen.» Dafür fütterte man die Hefe gegen Ende des Umwandlungsprozesses von Stärke zu Alkohol mit zusätzlichem Zucker. Hinzu kam, dass während der anschließenden Lagerung in den Fässern rund 10 Prozent der Flüssigkeit verdunstet ist: «Das meiste davon war, auch zu unserer Überraschung, offensichtlich Wasser.»

Martin Wartmann kennt die Schweizer Bierszene wie kaum ein anderer: Vor über 50 Jahren hat er das Brauereihandwerk er-



Die Fässer wurden einst für Rum oder Whisky verwendet: Martin Wartmann im Bierkeller im Kloster Fischingen. Fotos: Christoph Kaminski

lernt; erst arbeitete er in der familieneigenen Brauerei, später erfand er «Ittinger Klosterbräu», das schweizweit populär wurde, weil Heineken es als zweites Bier bei «seinen» Gastwirten duldete. Beim Biergiganten bezog Wartmann mehrere Jahre einen Teil seines Lohns, zu guter Letzt kaufte ihm die Holländer den Brand «Ittinger» ganz ab.

Seit 2015 engagiert sich der heute 72-Jährige in Fischingen. Unter dem Markennamen «Pilgrim» – angelehnt an den Jakobsweg, der am Kloster vorbeiführt – produziert er inzwischen ungefähr 100000 Liter jährlich. Er macht verschiedene Craft-Biere, «mit ihnen können wir neue Kundensegmente erschliessen». Noch mehr Herzblut fliesst aber in die durchs Band sehr alkoholstarken Biere, die als Triple- und Grand-Cru-Abfüllungen in den Handel kommen. Sie werden in schwere Flaschen abgefüllt, die auch Champagner gut anstehen würden: «Ich empfehle, diese Spezialitäten mit einem Burgunderglas zu geniessen», so Wartmann. Sie seien weniger als Aperitif gedacht, besser kämen sie zur Geltung, wenn sie beispielsweise mit reifem Käse oder zu geschmorten Fleischgerichten getrunken werden.

Und der Trend dürfte nicht abbrechen, wie ein Blick über die Grenze vermuten lässt: Der Deutsche Brauer-Bund glaubt, dass bald jedes zehnte in Deutschland getrunkene Bier alkoholfrei sein wird. Es sind längst nicht mehr nur Autofahrer, die angesprochen werden sollen. Nein, man zielt auf all die Verfechter eines gesunden Lifestyles. Wurde in den Neunzigerjahren für Clausthaler noch mit dem Slogan «Nicht immer, aber immer öfter» geworben, ist etwa Erdinger heute an Laufveranstaltungen präsent: Es kann vorkommen, dass dem verschwitzten Marathonläufer im Ziel ein Becher Weizenbier ohne Alkohol in die Hand gedrückt wird.

Und der Trend dürfte nicht abbrechen, wie ein Blick über die Grenze vermuten lässt: Der Deutsche Brauer-Bund glaubt, dass bald jedes zehnte in Deutschland getrunkene Bier alkoholfrei sein wird. Es sind längst nicht mehr nur Autofahrer, die angesprochen werden sollen. Nein, man zielt auf all die Verfechter eines gesunden Lifestyles. Wurde in den Neunzigerjahren für Clausthaler noch mit dem Slogan «Nicht immer, aber immer öfter» geworben, ist etwa Erdinger heute an Laufveranstaltungen präsent: Es kann vorkommen, dass dem verschwitzten Marathonläufer im Ziel ein Becher Weizenbier ohne Alkohol in die Hand gedrückt wird.

Es sind längst nicht mehr nur Autofahrer, die angesprochen werden sollen. Nein, man zielt auf all die Verfechter eines gesunden Lifestyles. Wurde in den Neunzigerjahren für Clausthaler noch mit dem Slogan «Nicht immer, aber immer öfter» geworben, ist etwa Erdinger heute an Laufveranstaltungen präsent: Es kann vorkommen, dass dem verschwitzten Marathonläufer im Ziel ein Becher Weizenbier ohne Alkohol in die Hand gedrückt wird.

## Unflexible ältere Biertrinker

«Ich glaube, dass unsere Erzeugnisse die gleiche Kundenschaft ansprechen wie das alkoholfreie Bier», glaubt Martin Wartmann. Mit Google Analytics habe er untersucht, wer überhaupt bei Pilgrim auf der Website vorbeischaue: «Und zwei Fünftel unserer Kundenschaft sind Frauen.» Das Gros sei unter

50-jährig, denn «wer vor 1990 mit Biertrinken begonnen hat, wird kaum mehr vom Lager hell abweichen». Die jüngeren Geniesserinnen und Geniesser hingegen suchten Abwechslung: Mal werde gegen den Durst am 0,0-Prozent-Bier genippt, mal an einem IPA oder eben an einem starken Bier, das wie Wein zum Essen passe.

Aber wie schmeckt das Jahrgangsbier von Pilgrim? In der Nase blumig, auch die verwendeten Fässer haben ihre Spuren hinterlassen. Der Antrunk wirkt süsslich und die Kohlensäure feinporig. Das Bier hat merklich Körper, es zeigen sich angenehme Honig- und Caramelnoten, die lange nachhallen. Da kann man als Bierbrauer doch ganz zufrieden sein, oder? Schon, aber Martin Wartmann will eben noch höher hinaus: «Wir möchten so gutes Bier brauen», sagt er wieder mit viel Genuss, «dass die Maria auf dem Brunnen draussen den Kopf zur Brauerei dreht.»

www.pilgrim.ch,  
Das Jahrgangsbier (37,5 cl)  
kostet 19.50 Fr.

## Verschlungen

### Was war eigentlich zuerst?

**Worum geht es?** Hühner und Eier stehen im Zentrum dieses Kochbuchs und Bildbands. Doch wird nicht nur vermittelt, was aus diesen zwei so simplen Zutaten Wunderbares gekocht werden kann, nein, auch verschiedenste Hühnerrassen werden porträtiert. Ergänzt wird das Werk durch vier schicke Reportagen über ganz aussergewöhnliche Hühner-Freundinnen und Freunde.

**Nachgekocht haben wir:** Einerseits Hühnerlebermousse mit Dörrpflaumen, andererseits in Randensaft eingelegte «Marmorier» mit Gurken-Avocadosalat.

Von der Mousse, die – anders, als wir sie sonst zubereiten – nur wenig Cognac enthält und dafür auf eingelegte Dörrpflaumen (!) setzt, waren wir schlichtweg begeistert. Sie schmeckt wie «Le Parfait» für Fortgeschrittene...

Auch die gekochten Eier, die ihre verführerische tiefrosa Farbe durch Randensaft bekommen, schmeckten bestechend gut. Allerdings erst mit ein paar Flocken Fleur de sel, die nicht im Rezept standen. Der grünfarbene Salat aus Gurke, Avocado und Basilikum dazu war eine Offenbarung. Da vergisst man glatt, dass in der Zubereitung nicht vermerkt ist, ob die acht Eierhälften, die rezeptiert sind, für vier oder für acht Personen gedacht wären. Gefreut hätten wir uns ausserdem über eine Idee, was man mit dem Randensaft noch machen kann, nachdem die Eier darin gebadet haben.

**Typische Passage aus dem Vorwort:** «Des heutigen Essers Lieblingsstück ist die Hühnerbrust. Wir sind der Meinung, dass alle Teile vom Huhn und vor allem mehr Suppenhühner gegessen werden sollten.»

**Wer steckt dahinter?** Kathrin Fritz ist Redaktorin bei der «Schweizer Familie», sie war für die Texte verantwortlich. Die Bilder steuerte die auf Kulinarik spezialisierte Fotografin Martina Meier bei.

**Bebildung:** Die Foodfotos regen, da sind wir voll des Lobes, die Speichelproduktion stark an. Fast noch mehr Freude machen die ausgefallenen Porträts der verschiedenen Hennen und Hähne vor weissem Hintergrund.

**Das fehlt im Buch:** Die Frage, ob nun das Huhn oder das Ei zuerst da war, wird auch hier nicht abschliessend beantwortet.

**Wer soll das lesen?** Natürlich alle, die eine Poularde nicht von einem Mistkratzerli unterscheiden können – hier werden sie so einiges dazulernen. Aber auch jene, die ihre Hühnereier schon lange beim nahen Biobauern kaufen – denn was die «Legepause» bei 18-monatigen Hühnern genau ist, wissen ja auch sie vielleicht noch nicht.

Daniel Böniger

Martina Meier und Kathrin Fritz  
Von Huhn und Ei



AT-Verlag,  
Aarau und  
München 2019.  
192 S., ca. 41 Fr.



Maria auf dem Brunnen vor dem Kloster Fischingen.