Zeitschrift: Schweizer Monat : die Autorenzeitschrift für Politik, Wirtschaft und Kultur

Band: 98 (2018)

Heft: 1057

Artikel: Ein Glas Bier mit

Autor: Bader, Stephan / Wartmann, Martin

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-816109

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.10.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Ein Glas Bier mit

Martin Wartmann, Bierbrauer, Brauerei Kloster Fischingen AG
von Stephan Bader

Die Busfahrt zur einzigen Klosterbrauerei der Schweiz führt durch eine Volg-, Raiffeisen- und Fonduestübli-Welt in den Hinterthurgau. Schon im Mittelalter pilgerten Menschen aus ganz Europa zum 1135 gegründeten Kloster Fischingen – und weiter: «2300 km nach Santiago de Compostela» steht am Wegweiser vor dem schmiedeeisernen Tor. Die Brauerei dagegen ist brandneu, gerade mal drei Jahre alt. Unter dem passenden Namen «Pilgrim» stellt sie derzeit jährlich 130 000 Liter Craft- und Spezialitätenbiere her.

Der breit grinsende Herr mit Schnurrbart, der mich in der Frühlingssonne erwartet, ist aber kein typischer Craft-Beer-Brauer. Martin Wartmann ist 71 Jahre alt und braute schon unter dem Regime des sogenannten Bierkartells – «12 000 Hektoliter Lager Hell, wie alle anderen auch». Gerade einmal vier Biertypen waren bis 1991 erlaubt. Als der junge Wartmann sich mit einem Weissbier, dem ersten der Schweiz, darüber hinwegsetzte, wurde er von den Kartellgremien sofort gebüsst. Über regionales Direktmarketing – Adressen, Briefe, personalisierte Aktionen – gelang es Wartmann dann aber doch, eine Marke am Kartell vorbei aufzubauen, später mit Heineken weiterzuentwickeln und schliesslich für einen «massiv siebenstelligen» Betrag an den holländischen Riesen zu verkaufen: das «Ittinger Klosterbräu».

Martin Wartmann
Bierbrauer, Brauerei Kloster Fischingen AG
Illustration: Matthias Wyler / Studio Sirup.

Warum macht so einer im Pensionsalter noch einmal eine Brauerei auf? – Die Idee sei ihm vor einigen Jahren bei einer Zen-Meditation hier im Kloster gekommen, erzählt Wartmann. «Ein Freund sagte: wenn du es nicht machst, bist du wirklich alt.» Mit den Benediktinermönchen hat er sich rasch geeinigt: «Die hatten genau zwei Bedingungen: eine Ration süffiges Bier und keinen Massentourismus wie beim bayrischen Kloster Andechs.»

In den offenen 500-Liter-Gärtanks blubbert und gluckert es, man kann der Hefe direkt beim Arbeiten zusehen – und die Brauer können auf die Entwicklung des Bieres direkt reagieren. Dann führen mir Wartmann und sein Braumeister Philipp Krickl ihren neuesten Coup vor: Seit kurzem gehört auch der jahrhundertealte Klosterkeller zur Brauerei, eine Bierleitung führt direkt von den Gärtanks in das Gewölbe. Bei ganzjährig zehn Grad reifen hier sogenannte «Grand Crus»: Biere, die in alten Rum- und Whiskyfässern gelagert Holz- und eben Rum- oder Whiskyaromen annehmen sollen. Wir probieren ein Stout direkt vom Fass. «Genial, oder?» Wartmanns Augen leuchten. Tatsächlich schmecke ich den Effekt deutlich.

Wir setzen das Gespräch in der Klostergaststätte fort – natürlich bei einem «Pilgrim»: Wartmann trinkt ein India Pale Ale, ich das würzige Winterbier. «Die laufen, *uf Tüütsch gsait*, wie blöd», sagt der Brauer. «Aber wir wollen eigentlich lieber weniger als mehr davon produzieren.» Wie bitte? Die hochwertige Brauanlage rechne sich nur, erläutert Wartmann, wenn die begrenzten Kapazitäten schlau genutzt würden. Das gehe nur mit den hochprozentigen Grand Crus und Triples. Bei den «normalen» Craft-Bieren seien die Margen viel zu klein.

Wartmann hat ursprünglich Kaufmann gelernt, und das merkt man: So begeistert er von Bier sprechen kann, so begeistert spricht er von Nischen, Spezialisierung und innovativen Vertriebsideen. Wie sieht er den Schweizer Biermarkt heute, gut 25 Jahre nach dem Zerfall des Bierkartells? «Es bleibt ein schwieriges Pflaster», so Wartmann. «Alle über fünfzig sind für gutes Bier verloren – da gibt es einen riesigen Kartellschaden. Aber gerade online enden die Vertriebswege ja nicht an der Grenze.» Die Schweiz sei heute ein guter, unbürokratischer Braustandort. «Da mache ich mir mehr Sorgen um die Gastwirte, denen der Hygiene- und Auflagenwahn das Geschäft schier verunmöglicht.»

Wir dislozieren nach Frauenfeld ins Brauhaus Sternen, Wartmanns vorletzte Brauereigründung. Das Lokal ist brechend voll. Am Stehtisch im Nebenraum probieren wir bei warmen Brez'n ein weiteres Bier: ich habe ein fassgelagertes Sour Ale aus dem Jura mitgebracht – ein «Bier fürs Weinglas» wie die aus Fischingen. Wartmann holt in der Brauerei passende Gläser, riecht, kostet, nickt; lobt den vollen Körper, die elegante Säure. Und schon gerät er wieder ins Schwärmen von den unendlichen Möglichkeiten des Bierbrauens und -vermarktens.

Bier:
Brasserie des Franches Montagnes, Abbaye de Saint Bon-Chien, 2016