

TAGBLATT

13. April 2015, 07:00 Uhr

Zur Eröffnung flossen über 1000 Liter Bier



Bei einem Glas Bier liess es sich gut unterhalten. (Bild: Rudolf Steiner)

FISCHINGEN. Am Wochenende öffnete die taurische Kloster Brauerei Pilgrim in Fischingen ihre Tore für die Öffentlichkeit. Am Freitagabend und am Samstag genossen rund 1000 Personen die feinen Biere, Weisswürste, Brezeln und das schöne Wetter.

RUDOLF STEINER

Die Freude und Spannung bei den Initianten und Mitarbeitern der Kloster Brauerei Pilgrim war gross, als am späteren Freitagnachmittag im Innenhof des Klosters Fischingen die ersten Biere für die eingeladenen 250 Gäste ausgeschenkt wurden. Etwa das Pilgrim Amber mit 5 Prozent Alkoholgehalt, das extra für diesen Anlass gebraut wurde, wie Philipp Krickl, der 33jährige Braumeister aus dem niederbayrischen Passau, erklärte.

Obergärige Genussbiere

Krickl, der schon früher für Projektinitiant Martin Wartmann als Braumeister gearbeitet hat, ist zusammen mit dem gleichaltrigen Sebastian Merk aus München für die Herstellung der Gourmetbiere in der nigelnagelneuen Kloster Brauerei verantwortlich. Die beiden Bierbrauer standen am Wochenende stundenlang am Zapfhahn und schenkten bis am späteren Samstagnachmittag mehr als 10 Hektoliter in die eigens kreierten «Pilgrim»-Biergläser aus. Neben dem Amber-Bier konnten auch das India Pale Ale, kurz IPA, mit 6 Prozent Alkohol und das dunkle Starkbier «Imperial Brown» mit 8,8 Prozent Alkoholgehalt probiert werden. «Eigentlich waren für das <Imperial Brown> sogar 11 Prozent Alkohol geplant, aber das ist uns beim ersten Sud noch nicht ganz gelungen», sagte Braumeister Krickl. Gemeinsam ist aber allen, dass es sich um obergärige oder warm vergärende Genussbiere handelt.

Nischenprodukte

Das ist auch die Philosophie der drei Initianten und Teilhaber der Pilgrim-Kloster-Brauerei Fischingen, dem Frauenfelder Brauereikaufmann Martin Wartmann, dem Winterthurer Betriebswirtschafter Andreas Schöllhorn und dem Erlener Unternehmer Fredy Lienhard. «Gourmetbiere sind zwar ein Nischenprodukt, aber im Trend und erobern auch langsam den Schweizer Markt,» sagt Wartmann, der wie Schöllhorn einer alten Bierbrauerfamilie entstammt. Das Erfolgsgeheimnis für ihre Gourmetbiere sind dabei alte Rezepte, hochwertige Rohstoffe, beste Brautechnik und viel Erfahrung. Auf dieses Ziel haben sie in den vergangenen 15 Monaten intensiv hingearbeitet.

300 000 Flaschen im Jahr

«Wir planen vorerst mit einer Jahresproduktion von 300 000 Flaschen, das sind 150 000 Liter», sagt Schöllhorn, dessen Urgrossvater im vorletzten Jahrhundert einst der Brauerei Haldengut das Malz geliefert hat. Verkauft werden die Bière d'Abbaye vorerst am Freitag und Samstag im Rampenverkauf direkt bei der Brauerei, am Kiosk bei der Réception im Kloster und über Internet. In den Regalen der Grossverteiler werden diese Gourmetbiere sicher nie stehen, sind sich die Initianten einig.

Weitere Infos auf www.pilgrim.ch .

Diesen Artikel finden Sie auf St.Galler Tagblatt Online unter:

<http://www.tagblatt.ch/ostschweiz/stgallen/wil/wv-au/Zur-Eroeffnung-flossen-ueber-1000-Liter-Bier;art266,4189092>

COPYRIGHT © ST.GALLER TAGBLATT AG

ALLE RECHTE VORBEHALTEN. EINE WEITERVERARBEITUNG,
WIEDERVERÖFFENTLICHUNG ODER DAUERHAFTE SPEICHERUNG ZU
GEWERBLICHEN ODER ANDEREN ZWECKEN OHNE VORHERIGE AUSDRÜCKLICHE
ERLAUBNIS VON ST.GALLER TAGBLATT ONLINE IST NICHT GESTATTET.

