

Medieninformation

Die IG unabhängiger Klein- und Mittelbrauereien sorgt für nationale Biervielfalt

Himmlische Spuren von dunklen Bieren

Schweizer Kleinbrauer pilgerten in die Stiftsbibliothek des Klosters Einsiedeln. Sie gingen den schriftlich festgehaltenen Spuren der Urbier-Herstellung nach. Unter dem Motto „Dunkle Biere hell beleuchtet“ starten sie eine Informationskampagne.

Die 13 Schweizer Kleinbrauereien sorgen für eine beachtliche regionale Biervielfalt. Und sie pflegen auch die Bierqualität auf sehr hohem Niveau. Den Privatbrauern wurden am Donnerstag in Einsiedeln ihre süffigen Schweizer Produkte erneut veredelt. Ihnen allen ist das begehrte „Brau-Ring“-Gütesiegel für ausgezeichnete Qualität umgehängt worden. Dazu Matthias Hajenski, Geschäftsführer Brau-Ring, Wetzlar (D): „Ein unabhängiges Institut überprüft nach strengen Kriterien regelmässig die Bierqualität – erst dann erhalten die Brauereien das Gütesiegel – die Schweizer Brauer haben diese Auszeichnung echt verdient.“

Mönche die ersten Brauprofis

Die in der IG organisierten privaten Brauer der Schweiz werden in den nächsten Wochen süffig demonstrieren, dass ihnen die stolze Vielfalt an erfrischenden Bieren am Herzen liegt. Dazu Alois Gmür, Einsiedeln, Präsident der unabhängigen IG Klein- und Mittelbrauereien: „Wir starten in Einsiedeln unter dem Motto: >Expedition ins Bierreich<, eine Goodwill-Kampagne, die sich mit der einheimischen Biervielfalt befasst und besonders die >dunklen Biersorten hell beleuchtet<. In der einzigartigen Stiftsbibliothek des Klosters Einsiedeln sind wir mit Pater Dr. Odo Lang den schriftlich festgehaltenen „himmlischen Spuren“ der Urbierherstellung nachgegangen – und natürlich fündig geworden. Brauende Mönche waren ja schliesslich die ersten Brauprofis.“

Die Ursprünge der Braukunst

Der Siegeszug der heute gerne getrunkenen hellen Biere begann erst vor rund 100 Jahren. Vorher braute man alle Biersorten mehr oder weniger dunkel. Erstmals wurde „Schwarzbier“ im deutschen Thüringen um 1543 urkundlich belegt. Und auch noch zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde überwiegend dunkles Bier getrunken. Alte Aufzeichnungen belegen, dass sich Mönche während der Fastenzeit mitunter mit kräftig gebrautem Kloster-Bier „über Wasser hielten“. Heute, nach dem modernen Geschmack der Verbraucher gebraut, erleben die dunklen Biersorten eine regelrechte Renaissance. Denn diese, besonders bei jungen Leuten im Trend liegenden dunklen Biere erinnern an die Ursprünge edler Braukunst.

Dunkles Freibier für alle

Anders als die kräftige Farbe vermuten lässt, ist dunkles Bier kein Starkbier – der Alkoholgehalt der meisten dunklen Biere liegt zum Beispiel bei „üblichen“ 5,2 % Vol. Hergestellt wird das Dunkle auf der Grundlage überlieferter Rezepturen, natürlich mit modernster Technologie und entsprechendem Know-how. Ihre braune Farbe erhalten die Dunklen übrigens ausschliesslich durch die Verwendung von qualitativ hochstehenden, dunklen Spezialmalzen. Auf ein Dunkles mit heller cremefarbener Schaumkrone... . Und das besonders am Freitag, 5. August, wenn die mit dem Brau-Ring-Qualitätssiegel ausgezeichneten IG-Brauereien mit einer Stunde dunklem Freibier für alle aufwarten.

Bild 1: 13 unabhängige Klein- und Mittelbrauereien pilgerten nach Einsiedeln und schauten in die Bücher von Pater Odo Lang

Die mit dem Brau Ring-Qualitätssiegel ausgezeichneten Schweizer Brauereien:

Brauerei Felsenau AG	Bern
Rugenbräu AG	Interlaken
Brauerei H. Müller AG	Baden
Lägerenbräu AG	Wettingen
Brauerei Adler AG	Schwanden
Aktienbrauerei Flims	Flims
Brauerei Baar AG	Baar
Brauerei Rosengarten AG	Einsiedeln
Brauerei Locher AG	Appenzell
Brauerei Stadtbühl AG	Gossau / SG
Sonnenbräu AG	Rebstein
Brauerei Falken	Schaffhausen
Brauhaus Sternen	Frauenfeld

Besten Dank für eine Veröffentlichung. Weitere Details bei Alois Gmür, Rosengarten Brauerei, Einsiedeln, Tel: 055 418 86 86 oder a.gmuer@beer.ch

Einsiedeln, 28. Juli 2011 / sm

