

Bier brauen vor hundert Jahren

Wenige Tage vor dem Brauifäscht hat die Brauerei Sonnenbräu ein Biermuseum eröffnet. Es ist in historischer Kulisse eingerichtet, im ehemaligen Gärraum. Hundert Jahre alte Exponate veranschaulichen das alte Handwerk.



Bild: Monika von der Linden

Claudia Graf (Geschäftsleitung, von links) erklärt den Gästen im neuen Biermuseum, wie man mit einer historischen Eissäge hantierte: Steffen Pawlak (Braumeister), Christoph Schmid, Otto Kreith, Heini Graf und Christina Graf.

MONIKA VON DER LINDEN

REBSTEIN. Wer die Brauerei Sonnenbräu schon einmal besichtigt hat, kennt die grossen, konisch geformten Zylindertanks aus Kupfer. Material, Form und Grösse entsprechen den heutigen Erkenntnissen der Hygiene und der Kunst des Bierbrauens.

Noch vor drei Jahrzehnten war das auch in Rebstein anders. Damals glaubte man, die Hefe benötige für den Gärprozess viel Sauerstoff. Deshalb wurde das Bier in grossflächigen Bottichen

sieben Tage lang vergoren. Am Anfang war die Oberfläche schaumig und komplett weiss. Mit jedem Tag wurde sie brauner, es setzten sich Hopfen- und Malzbestandteile ab.

Ausstellung im alten Gärkeller

Wie das aussah und wie solch ein Bottich manuell gereinigt wurde, kann man ab sofort im Biermuseum anschauen. Die Brauerei Sonnenbräu hat eines in ihrem ehemaligen Gärkeller eingerichtet. Am Mittwoch war Eröffnung im kleinen Kreis und am Samstag können es die Be-

sucherinnen und Besucher des Brauifäschts anschauen.

«Die Idee für ein Biermuseum gab es in unseren Köpfen schon lange», sagte Geschäftsleiterin Claudia Graf. Lange habe man aber keinen geeigneten Ort gefunden. Als es dann auf das 125-Jahr-Jubiläum und das Brauifäscht zugeht, hatte Braumeister Steffen Pawlak den zündenden Einfall: Ein Biermuseum wirkt am besten an einem authentischen Ort, nämlich dort, wo während Jahrzehnten Bier vergoren wurde. Die heutigen

Tanks benötigen viel mehr Platz und stehen deshalb andernorts.

Also baute man den alten Gärraum komplett um: Die Hälfte der Einrichtung wurde entfernt und Platz für Exponate geschaffen, die andere Hälfte blieb zur Veranschaulichung erhalten.

«Früher gab es keine künstliche Kühlung», sagte Arnold Graf (Präsident des Verwaltungsrates). Eis wurde im Winter konserviert und in einem Schopf eingelagert. Weiter bespritzte man ein

Gerüst mit Wasser und «erntete» das Kühlmittel. «So konnte man bis in den Herbst hinein Bier brauen.» Eine originale Eissäge, ein Eisschlitten und eine Eiszange vermitteln einen Eindruck, wie damals Eisblöcke aus Seen geschnitten und an Land gezogen wurden.

Ausgeklügeltes System

Bier wird bekanntlich mit Kohlensäure versetzt. Die optimale Menge war abhängig von

der Temperatur, die ohne elektrische Kühlung gegeben war. Mit einem ausgeklügelten System wurden die Wassermenge und der Druck im Bierfass aufeinander abgestimmt und damit an die gegebene Temperatur angepasst.

Am Samstag, 10. September, 10-16 Uhr ist Tag der offenen Tür im Biermuseum. Später kann es im Rahmen einer Führung besucht