



# «Eine Stange ist keine Sorte»

Experimentierfreudige Mikrobrauereien, die erste Bierakademie und die älteste Brauerei der Schweiz lassen in der Stadt St.Gallen Bierkultur neu aufleben. Drei Hobbybrauer und ein Braumeister über ihre Leidenschaft.

Von Sandra Metzger

**D**ie Mönche des Klosters St.Gallen konsumierten schon im Mittelalter Bier und liessen sich gar mit Bier bezahlen. Dies belegt das Dokument «Bremen 7», eine Urkunde aus dem Jahre 754. Sie ist einer der 20 ältesten Schätze der Stiftsbibliothek und das früheste Originaldokument alemannischer Biertradition. Eine Tradition, die heute Revival feiert: Kleinstbrauereien scheinen wie Pilze aus dem Boden zu schiessen. Ein Blick ins Register steuerpflichtiger Inlandbrauereien der Eidgenössischen Zollverwaltung zeigt: Per Dezember 2017 sind schweizweit 867 aktive Brauereien gemeldet – zwanzig mal mehr als noch in den 1990er-Jahren. Zehn von ihnen, darunter neun Mikrobrauereien, sind in der Stadt St.Gallen registriert. Ein Blick hinter drei kleine und den grössten städtischen Braukessel.

## **Biergourmet in der Partymeile**

Der Geruch nach vergorener Gerste, der einem im Untergeschoss der Rockstory-Bar in die Nase steigt, weckt Neugierde. Auf knapp 25 Quadratmetern, im umgebauten Fumoir, legt Kevin Staffa Hand an Hopfen und Malz. Der gebürtige Stadt-Sanktgaller bereitet den Sud für seine jüngste Kreation zu. «Das wird ein fruchtiges französisches Weizenbier», sagt er. Ein würziges belgisches obergäriges Bier, ein Double, habe er vor zwei Wochen gebraut. «Es ist relativ stark und malzig,

gerade richtig für kalte Wintertage.»

Seit neun Jahren ist Staffa Geschäftsführer der «Rockstory» an der Augustinergasse, mitten im Bermuda-Dreieck. Vor drei Jahren liess sich der gelernte Offsetdrucker, Fussball-, Rockmusik- und Bier-Fan bei Gastro-Suisse zum Diplom-Biersommelier ausbilden. Und im Mai 2015 eröffnete er seine Kleinstbrauerei «Rockstory Brew», in der er einmal pro Woche 50 Liter Craft-Bier, also handwerklich hergestelltes, braut. «Ich finde es extrem spannend, immer wieder neue Rezepte auszuprobieren», sagt er. Gut sechs Wochen dauert es jeweils, bis sein Eigengebräu trinkreif sei. Jedes erste Fläschchen des neuen Biers probiere er jeweils am Sonntagabend zu Hause, «zusammen mit meiner Frau», sagt der 38-jährige Familienvater. Ist sein Experiment geglückt, schenkt er es an der Bar aus, nach dem Motto «es hät solangs hät». Wer kein Selbstgebrautes mehr erwischt, findet in der «Rockstory» eine riesige Auswahl anderer Spezialbiere ganz unterschiedlicher Braustile. Ein amerikanisches Rogue mit Haselnuss- und Schoko-Note zum Beispiel. Oder ein Lapin Kulta, ein fruchtig-frisches Lagerbier aus dem Norden Lapplands. «Bier ist und bleibt Geschmackssache», sagt Staffa. Ihm falle aber auf, dass sich heute immer mehr Leute, «darunter auch immer mehr Frauen», für etwas andere Biere interessieren und sich bei ihm über Herstellungsart und Geschmack

erkundigten. Sein Wissen gibt er nicht nur an der Theke weiter – «da fehlt mir bei Hochbetrieb leider manchmal etwas die Zeit», sondern auch in Kursen und Degustationen. Bei ihm erfährt man, dass ein Lager grundsätzlich am besten aus einem Stangenglas und ein Pils aus der Tulpe getrunken wird oder wie man nach alter Tradition Bier stachelt. «Dabei erwärmt man mit einem Bierstachel, einer Art Tauchsieder, das zu kalte Bier.» Oder er verrät, wie man ein Guinness richtig zapft oder dass ein Amberbier herrlich zu einem saftigen Braten passt. Dass er auch eine Vorliebe für gutes Essen hat, weist Kevin Staffa nicht von der Hand. Schon als Kind habe er gelernt, was geniessen heisse – sein Vater Ruedi Staffa war über Jahre als Koch in der Spitzengastronomie tätig.

## **Bier-Büffeln in der Beiz**

Als «Geniesser» bezeichnet sich auch der 62-jährige Guido Albrecht. Manchen ist der gelernte Elektriker und Hobbybrauer bekannt als «Härdöpfelmaa». Denn seit 35 Jahren verkauft er

«Ein Bier aus dem Glas schmeckt besser als aus der Flasche. Für die Aroma-Entfaltung ist auch die Glasform entscheidend.»

am St.Galler Jahrmarkt heisse «Baked Potatoes mit Sourcream-Sauce». Andere kennen ihn als Beizer im Restaurant Waffenplatz im Westen der Stadt. Hier

befindet sich auch seine 2012 gegründete Bierakademie, «die erste in der Schweiz», sagt er. Heimeliger Täfer, antike Schränke, ein gekühlter «Biersafe» und Gestelle mit Kelchen und Flaschen ziert eines seiner «Schulzimmer» und zugleich rege genutztes Fumoir der Beiz. Als Gastwirt habe er immer schon mit Bier zu tun gehabt, und schon als junger «Purscht» mal ein Bierchen selber gebraut. Sein Wissen vertiefte er vor zwölf Jahren in der Ausbildung zum Bier-Sommelier. Wie Staffa will auch Albrecht «den Leuten die Vielfalt des Kulturguts und Genussmittels Bier näher bringen», wie er sagt. Bestellt bei ihm jemand «eine Stange», entgegnet er: «Eine Stange ist keine Sorte, sondern eine Masseinheit.» Und schon hat er sein Gegenüber in eine Diskussion um Biersorten und Herstellung verwickelt.

Wissen rund um die Bierkultur und deren Geschichte gibt er in Kursen weiter. Bei ihm erfährt man zum Beispiel, wie man St.Galler Biere nach 500-jährigem Rezept braut. Oder wie man mit Bier kocht oder welches Bier am besten mit welcher Zigarre harmoniert. Derzeit ist er aber selber am Büffeln: «Ich möchte in München noch den Master of Beer abschliessen.» Ob seine Bierakademie danach von Gastro Suisse anerkannt wird, steht offen. Sicher ist, an Ideen für bierige Projekte fehlt es dem umtriebigen Wirt nicht. So ist er Initiant des «Brausilvesters St.Gallen», einem Treffpunkt für die regionale Brauszene und Messe für alle, die einmal etwas anderes als «Lager hell» probieren möchten. Oder er führt Erlebnisbrautage und Bierfondue-Plausche durch. Und aktuell tüftelt er an einer mobilen Brauerei für Events.

### **Bier mit Chili und Lorbeer**

Eine andere Idee, wie man St.Galler Spezialbier an die Leute bringt, stammt von Hobbybrauer Marco Hermann. Als Teilzeitmitarbeiter bei St.Gallen Bodensee-Tourismus und «bekennen-

der Liebhaber des jahrtausendealten Gerstensaftes», wie er sich selber beschreibt, hat er die St.Galler Bierstadtführung ins Leben gerufen. Ein kulinarischer Rundgang für alle, die mehr über die einheimische Biertradition erfahren wollen. In ganz neue Bierwelten tauchte Hermann während seiner Aufenthalte in den USA und England ein. «Dabei haben mich vor allem Ales, also obergährige Biere, fasziniert», erzählt er. 2009 braute er sein erstes eigenes Bier. Und heute setzt der 49-jährige gelernte Kaufmann und Diplom-Biersommelier an der Industriestrasse 15, eingebettet zwischen der alten Konservenfabrik und dem Tagblatt-Druckzentrum in Winkeln, zwei- bis dreimal im Monat Sude von 100 bis 130 Litern Bier an. Im Winter macht die Brauerei «Hermann» aber auch mal Pause: «Das alte Fabrikgebäude ist nicht geheizt, da ist es mir schlicht zu kalt hier», sagt der Hobbybrauer. Und mit den Temperaturen nimmt er es sehr genau: So dient ihm unterdessen eine automatisierte Kühlzelle als Gärkeller.

Auch Hermann ist einer jener St.Galler Kleinbrauer, die gerne experimentieren. So hat er kürzlich sein «1830 Smoked Porter» kreiert – rauchig und würzig, ein Winterbier. Sein Renner sei aber das «9000 Pale Ale»: «Ein obergähriges, goldgelbes Bier mit dezentem Malzkörper, deutlicher Bittere und durch den amerikanischen Hopfen hervorgerufene Fruchtnoten.» Abnehmer für seine Spezialbiere, darunter auch mal eins mit Chili oder Lorbeerblättern, findet er via Direktverkauf oder in lokalen Restaurants und Bars. Zum Beispiel im «Brüw», das als erstes «Brew-Pub» der Stadt experimentelle Spezialbiere ausschenkt und Bierfreunde zum Fachsimpeln einlädt.

### **Treffpunkt für Biertrinker**

An der St.Jakob-Strasse 37, in der ältesten und heute zweitgrössten noch selbstständigen Brauerei der Schweiz,

ist man mit Experimentieren etwas zurückhaltender: «Bei uns fasst ein Sudkessel 30000 Liter», sagt Diplom-Braumeister Richard Reinart, seit exakt einem Jahr Produktionsleiter der Brauerei Schützengarten AG. Und jährlich werden rund 175000 Hektoliter Bier gebraut. «Bei dieser Menge darf nichts schiefgehen», meint der 42-Jährige. Aber auch in der St.Galler Traditionsbrauerei, gegründet 1779, die heute über 220 Mitarbeitende zählt, wird ständig optimiert und ab und an

«Ich freue mich darauf, vermehrt auch Spezialbiere brauen zu können und die Bierkultur erlebbar zu machen.»

auch ganz Neues geschaffen: «16 verschiedene Sorten brauen wir heute, als letzte kreierten wir vergangenen November aus Anlass des 500-Jahr-Jubiläums der Reformation und zu Ehren des St.Galler Reformators das Vadian Pale Ale, ein würzig hopfiges, mit leichter Zitrusnote.» Und obschon der Bierausstoss von Schützengarten jenen aller Kleinbrauereien der Stadt zusammen um ein Vielfaches übersteigt, gebraut werde immer noch langsam und nach alten Rezepten. «Wir haben als einzige Brauerei in der Schweiz das Slow-Brewing-Zertifikat», sagt Reinart. Dieses stehe zudem für die schonende und nachhaltige Produktion. Auch unterstützt Schützengarten zahlreiche Vereine und Events in der Region.

Mit natürlichen Rohstoffen und lebenden Organismen zu arbeiten, das sei schon immer sein Traum gewesen, sagt Reinart. Er wuchs als Bauernjunge in der Eifel, Rheinland-Pfalz, auf und entschied sich mit 16 Jahren für eine Lehre als Brauer und Mälzer. Später liess er sich an der Technischen Universität Berlin zum Diplom-Braumeister ausbilden, arbeitete als Braumeister und Produktentwickler bei grossen

Playern unter anderem in Dublin, Montana und Schwäbisch Hall. Auch er ist ein Fan von Spezialbieren. Umso größer seine Freude, dass «Schützengarten» plant, das ehemalige Restaurant Dufour an der Bahnhofstrasse im Ok-

tober dieses Jahres neu als Brasserie «Brauwerk 1779» samt 500-Liter-Sudkessel, Bierkeller und vielfältigem Kursangebot zu eröffnen. Denn damit entstehe auch eine neue Ideenschmiede und Versuchsbrauerei, in der das «Kul-

turgut St.Galler Bier» erlebbar gemacht werden könne.

**Bilder** Mareycke Frehner; Seite 34 im Uhrzeigersinn: Marco Hermann, Guido Albrecht, Richard Reinart, Kevin Staffa



Biere verkosten wie Wein – ein Trend, der auch in St.Gallen Einzug hält. Zum Beispiel in der Schweizer Bierakademie.

Seit 1779 braut «Schützengarten» Bier.  
Seit 2017 sorgt Richard Reinart als  
Produktionsleiter dafür, dass Prozess und  
Qualität stimmen.

