

Eine Reise durch Zeit und Geschmack mit dem Wiltzer Jubiläumsbier

Selten ist der Weg von der Wirtsstube bis zur Brauerei so kurz wie im Wiltzer Schloss. Hier führt er zudem durch die Geschichte des Bieres

Von Frederik Wember

„Kamille, Kornblume und Minze“, zählt der Braumeister Fabien Claude die Zutaten für ein ganz besonderes Bier auf: das Jubiläumsbier des Brauereimuseums im Wiltzer Schloss. Zum 25. Jahrestag der Eröffnung haben Claude und sein Kollege Jérémy Meer das Bier gemeinsam kreiert. „Wir standen zusammen auf einem Markt, haben die frischen Kräuter gerochen und überlegt, welche Zutaten zusammenpassen“, beschreibt Claude den Entstehungsprozess.

In der Mikrobrauerei des Museums sind in über zwei Jahrzehnten Braukursen bereits die unterschiedlichsten Biere entstanden, denn oft haben die Kursteilnehmer eigene kreative Ideen. Doch Bierbrauen ist eine Wissenschaft für sich, und neben vielen gelungenen Bieren bleiben gelegentliche experimentelle Fehlschläge nicht aus. Auch an sie erinnert sich Claude gut – und grinst dabei. So sei er bei der Idee einer Gruppe gleich skeptisch gewesen. „Aber sie wollten es gern ausprobieren und das haben wir dann auch gemacht.“ Zwei weitere Versuche der Gruppe seien dafür hervorragend gelungen.

Polizei und fleißige Bienen

In der Kleinbrauerei waren schon verschiedenste Gruppen zu Gast, darunter die Polizei und – erst vor Kurzem – der Kantonalverein der Wiltzer Imker, die „Beieschoul“. „Natürlich war Honig eine der Zutaten, aber auch Karamell-



In der Mikrobrauerei des Museums sind bereits so einige kreative Biere entstanden.

zucker haben wir verwendet“, erzählt Claude. Der sei für die passende Färbung beigemischt worden. „Die Psychologie ist wichtig für den Geschmack. Wenn es ein Honigbier ist, muss es für den, der es trinkt, auch so aussehen.“ Den Honig habe man jedenfalls tatsächlich als Nachgeschmack bemerkt, so der Braumeister.

Die einzelnen Biere können in der kleinen Museumsbrauerei aber nicht in Umengen hergestellt werden. „Dafür halten wir genau alle Schritte des Brauprozesses in einem Protokoll fest“, sagt Clau-

de. „So kann man die Prozedur wiederholen und ein gelungenes Bier erneut herstellen. Auch wenn es in anderen Brauereien vielleicht anders schmeckt, weil es anders ist; sei es, weil die Anlagen sich unterscheiden, oder wegen einer anderen Wasserhärte.“

Eine Jahrtausende alte Tradition

Die beiden Wiltzer Braumeister gehen ihrem Handwerk im Museum nicht nur während der Kurse nach. So brauten sie bereits Cerveise, ein alkoholisches Ge-



In der Ausstellung des Museums lässt sich die Jahrtausende alte Geschichte des Biers entdecken.



In der Wirtsstube steht unter anderem eine Theke, an der einst Politiker einander zuprotesteten und wohl auch die Landespolitik besprachen.

tränk, das schon die Gallier einst herstellten. „Die Zutaten waren dabei ähnlich wie die des Jubiläumsbiers, aber ohne Hopfen“, erklärt Claude die Zusammensetzung. „An dessen Stelle können auch andere Pflanzen verwendet werden, die einen ähnlichen Effekt haben.“

Denn Hopfen war nicht immer eine selbstverständliche Zutat, wie der Vizepräsident des Wiltzer Tourismusbüros, Jean Weber, ausführte: „Bierähnliche Getränke wurden bereits vor über 11.000 Jahren hergestellt, wie vor wenigen Jahren Archäologen im Nahen Osten ent-

deckten. Hopfen ist eine vergleichsweise neue Zutat im Brauprozess.“ Die hopfenlose Cerveise aus der Mikrobrauerei hat Weber übrigens auch probiert. „Beim ersten Schluck musste ich mich erst an den Geschmack gewöhnen, aber dann schmeckte es mir. Man darf eben nicht das Bier erwarten, das wir gewohnt sind. Es ist etwas anderes.“

Gambrinus grüßt in der Wirtsstube

Wer das Brauereimuseum besucht, betritt übrigens nicht sofort die Brauerei, sondern findet sich zuerst dort wieder, wo das Gebräute ausgesetzt wird: in einer – nachgestellten – Wirtsstube. Der Bierpatron Gambrinus lacht den Gästen von verschiedenen Bildern entgegen, die Tische sehen aus, als wären sie gerade erst aus einer tatsächlichen Kneipe geholt worden, und eine der beiden Theken hat eine ganz besondere Geschichte. „Die stammt aus einem Wirtshaus am Fischmarkt, gleich um die Ecke vom Parlament“, erläutert Weber den Hintergrund der Theke, auf die er amüsiert schaut. „Es wurde immer gesagt, dass an dieser Theke früher die Politik gemacht wurde. Abgestimmt wurde natürlich im Parlament, aber die Landespolitik soll hier an der Theke besprochen worden sein.“

Hinter der Wirtsstube folgen einige Vitrinen, in denen die Geschichte des Biers und seiner Zutaten sowie der Brauprozess selbst erklärt werden. „Viele Leute finden es gut, dass es ein eher klassisches Museum ist“, meint Weber. „In Zukunft soll es aber auch etwas mehr Interaktionsmöglichkeiten geben.“

Sobald es dann zur Mikrobrauerei geht, seien die meisten Leute besonders neugierig. „Besonders, wenn man riecht, dass dort gerade gebraut wird“, fährt Weber fort und grinst. Auch der Geruch von Hanf hat den früheren Pferdestall, in dem sich heute das Museum befindet, schon einmal erfüllt. Denn auch diese Pflanze kann zum Brauen verwendet werden. Natürlich kam dabei keine Hanf-Sorte mit hohem THC- oder CBD-Gehalt zum Einsatz.

● In der Mikrobrauerei des Museums sind in über zwei Jahrzehnten Braukursen bereits die unterschiedlichsten Biere entstanden, denn oft haben die Kursteilnehmer eigene kreative Ideen.



Die Braumeister Fabien Claude und Jérémy Meer sowie der Vize-Präsident des Wiltzer Tourismusbüros Jean Weber blicken zurück auf 25 Jahre Wiltzer Brauereimuseum. Fotos: Caroline Martin