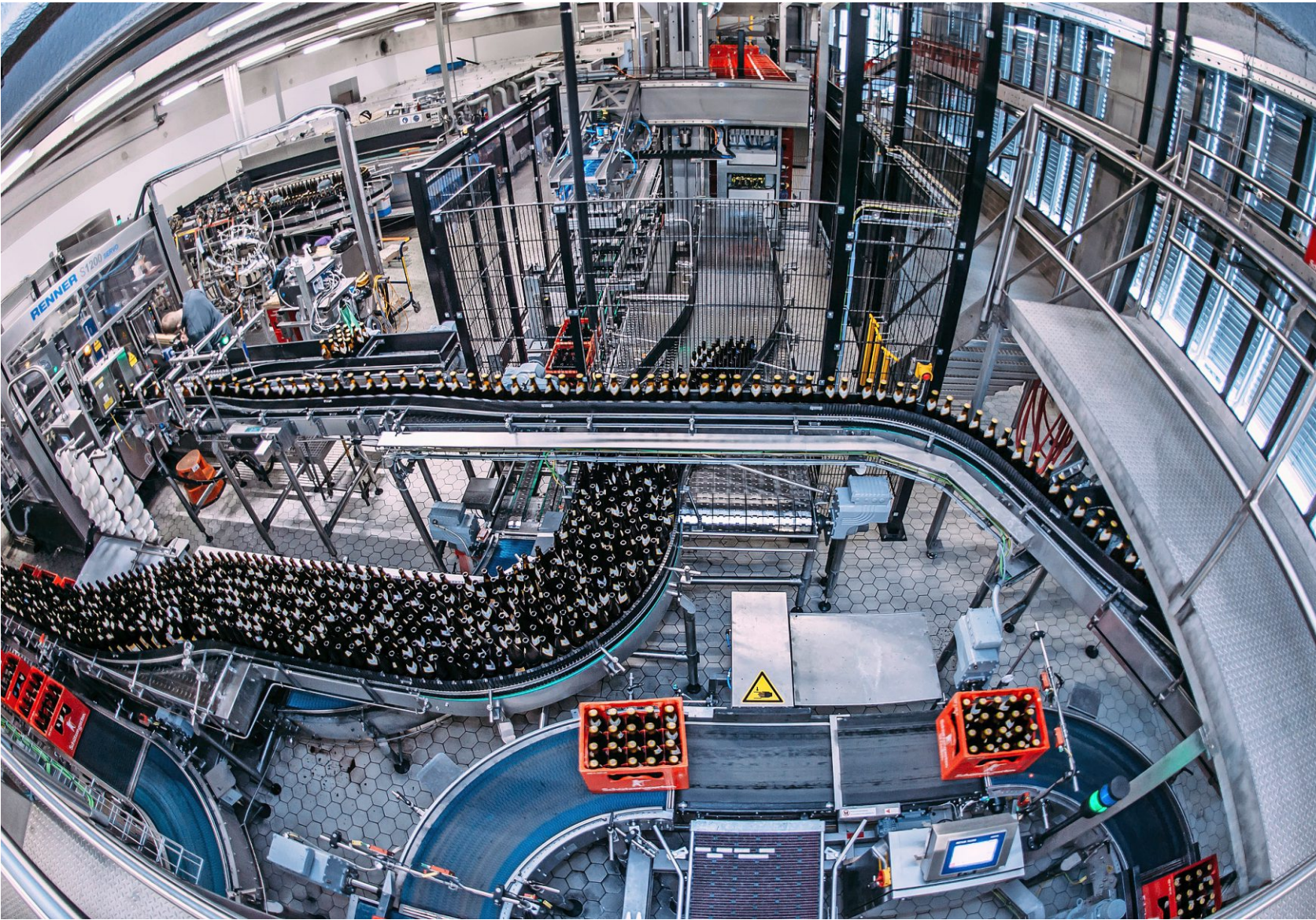




Der Strom kommt aus dem eigenen Wasserkraftwerk: Schnell läuft in der Brauerei Schützengarten vor allem das Fliessband. Foto: Flickr

Langsam gebraut, rasch getrunken

Slow Brewing bei Schützengarten Die älteste Brauerei der Schweiz nimmt sich die Zeit, nachhaltig zu arbeiten. Wirkt sich das auf die Qualität des Bieres aus?

Nina Kobelt

Das Siegerbier war gebraut, die Siegeretiketten gedruckt – doch dann verlor die Mannschaft des FC St. Gallen in Bern den Cupfinal. Mitte Mai war das, die Party in der Stadt wurde abgeblasen, die Niederlage wie schon so oft zähneknirschend weggesteckt, klappt ja vielleicht nächstes Jahr, immer schön langsam!

Die Brauerei Schützengarten indes hatte noch zu tun: Die Etiketten wurden, wie vor Jahresfrist, vernichtet, das Bier in andere Gebinde umgefüllt. Denn die drei B – Bratwurst, Bürli, Bier – haben in St. Gallen eigentlich immer Hochkonjunktur, ganz besonders jetzt, im Sommer. Und deshalb braut Schützengarten weiter, unbeirrt und vor allem sehr erfolgreich.

Im Gegensatz zu den St. Galler Fussballern standen die Brauer diesen Frühling sozusagen im Medaillenregen. Erst gabs an den Swiss Beer Awards diverse Auszeichnungen, unter anderem Gold für die Biere «Schwarzer Bär» sowie «Swiss Stout». Weitere Auszeichnungen wurden am internationalen Wettbewerb «Meininger's International Craft Beer Award» entgegengenommen, etwa die für den «Craft-Brauer des Jahres international». Dazu Goldmedaillen für «Vadian Pale Ale», «Rum Doppelbock» und «Sherry Doppelbock».

Es geht um viel mehr als nur um ein gemächliches Tempo

Nun ist es natürlich immer so eine Sache mit solchen Awards – es gibt zu viele und zu viele beliebige, als dass sie als mehr denn süffige Werbemittel rüberkommen könnten. Allerdings: Eine Regionalbrauerei – und als solche gilt Schützengarten –, die wiederholt mit solchen Auszeichnungen geehrt wird, muss schon etwas richtig machen.



Wirklich regional: Die Gerste wächst nicht weit weg von der Brauerei. Foto: Flickr

Richtig – oder slow. Schützengarten trägt seit 2014 das Gütesiegel Slow Brewing – als einzige Brauerei in der Schweiz. (Insgesamt gibt es mittlerweile 30 zertifizierte Brauereien in Deutschland, Österreich, Italien und den Niederlanden.) Die Überprüfung der Brauerei und der Bierherstellung für diese laut eigenen Angaben «weltweit höchste Auszeichnung für Biere» wird jährlich vom Slow-Brewing-Institut mit Sitz in Südtirol durchgeführt. Zertifiziert werden Rohstoffqualität und Lebensmittelsicherheit, die Brauweise, Qualitätsmanagement sowie die Qualität der Unternehmenskultur. Der «Prüfungsbogen» soll über 500 Fragen umfassen.

Nun bedeutet das Prädikat «slow» normalerweise nicht einfach «langsam», sondern vor allem «nachhaltig». Bei der Mutterbewegung Slow Food, einem internationalen Non-Profit-Verein, der 1986 in Italien als eine Art Protest zur Fast-Food-Welt gegründet wurde, geht es zwar durchaus um langsames Essen. Vielmehr aber um eine (selbstredend) regiona-

le und umweltgerechte Produktion von Lebensmitteln.

Wer also Slow Coffee trinkt, hat dazu faire und biologische Kaffeebohnen gemahlen. Wer Farina Bona ins Brot knetet, hilft mit, eine bedrohte, hochwertige Lebensmittelproduktion zu retten, und wer Slow Wine trinkt, tut was für «Biodiversität, Authentizität und Tradition» – so steht es auf der Website Slowfood.ch. Ja, es gibt neuerdings sogar eine «Slowflower-Bewegung» (ein gleichnamiges Buch erscheint im September im Haupt-Verlag, mit veganen Druckfarben produziert).

So viel Gutmenschenum schlägt sich offensichtlich auch in der Qualität eines Biers nieder. Zum guten Leben gehört das in St. Gallen schon lange: Auf dem Klosterplan aus dem Jahr 825 sind jedenfalls drei Brauereien eingezeichnet. Schützengarten wurde 1779 neben dem Schiessstand, ein Stück vom Stiftsbezirk entfernt, gegründet und gilt damit als älteste eigenständige Brauerei der Schweiz. Die «Schügas» (St. Galler Dialekt für Bier) sind an

jedem wichtigen Fest in der Ostschweiz vertreten, das kann man wohl so sagen.

Trotzdem ist am Bratwurststand wohl den wenigsten bewusst, dass ziemlich lange gäre, was endlich gut wurde. «Slow Brewery» bezieht sich eben schon auch auf den Faktor Zeit: Den Bieren wird diese zum Reifen eingeräumt – und man verzichtet darum auf das nachträgliche Verdünnen des Biers. Slow heisst hier aber auch, dass alle Zutaten wenn irgendwie möglich aus der Region stammen, dass die Transportwege kurz gehalten werden und dass ausschliesslich mit eigenem Naturstrom gebraut wird. Darauf setzen die St. Galler Brauer schon ziemlich lange: 1895 baute Schützengarten ein eigenes Wasserkraftwerk an der Sitter und versorgte nebenbei die ersten elektrischen Strassenlaternen der Stadt.

Malznoten, Schokolade und Honig – oder Aprikose

Und jetzt? Bleiben zwei Fragen zu beantworten. Muss man ein «Schüga» langsam trinken? Schmeckt man das «slow» heraus? Zu Ersterem: natürlich nicht. Es empfiehlt sich aber. Denn, und damit sind wir bei der zweiten Mutmassung: Beim «Schwarzen Bär» sind vielleicht wirklich mehr Malznoten und Schokolade und Honig auszumachen als bei einem Massenprodukt. Beim «Weissen Engel» kann sich die Aprikose eventuell besser entfalten, weil sie länger Zeit hatte. Und beim «Hopfenzupfer» verzeihen wir der Brauerei den unnötigen Hinweis auf «Grünes Gold», es schmeckt wirklich gut.

Wobei – ob man ein Bier mag oder nicht, bleibt ja eh Geschmackssache. Selbst in St. Gallen, wo Biere eigentlich weder Bürli noch Bratwurst brauchen. Aber wer weiss, wenn diese auch irgendwie slow hergestellt wurden, passt das ja ganz gut.

Bönigers Restaurantkritik

Ceviche – aus dem Handgelenk geschüttelt

Ceviche ist in Südamerika Alltags- und damit Familiengericht. Die roh marinierte Lachsforelle, die uns Noémi Bernard an diesem ersten wirklich sommerlichen Mittag zubereitet hat, ist dies im weitesten Sinne ebenso: Schliesslich empfängt ihre Mutter Anita die Gäste draussen im Garten des Restaurants zuvor-kommend. Und der Vater der Chefin, Giorgio, fungiert in der Küche als Saucier. Sehr wahrscheinlich hat er also die Finger bei diesem Gericht auch mit im Spiel gehabt. Der Sternen in Walchwil ZG ist ein Familienrestaurant im doppelten Wortsinne.

Das Ceviche ist ein gelungener Einstieg ins mehrgängige Mittagessen: Der roh gewürfelte Fisch aus schottischen Gewässern ist mehr als frisch, die sogenannte Tigers Milk, wie die Marinade beim Ceviche oft genannt wird, schmeckt weniger sauer als vielerorts. Hauchdünn gehobelter Fenchel und geröstetes Quinoa sorgen für weitere Texturen auf dem Teller, sie harmonieren natürlich auch geschmacklich gut. Und so schön das Gericht aussieht – die Komposition wirkt wie von der Köchin locker aus dem Handgelenk geschüttelt. Überzeugend!

Dasselbe lässt sich vom Zwischen-gang behaupten: Hierfür wird ein fleischig-saftiger Wolfsbarsch auf der Haut gebraten und mit grünem Spargel vermählt. Und was ist noch auf dem Teller? Die Creme unter dem Fisch basiert zwar auf Spargel, wird aber mit Bärlauch aromatisiert. Die noch junge, aber bereits mit 14 «Gault Millau»-Punkten dekorierte Küchenchefin – sie hat bei Tanja Grandits in Basel gelernt – tut dies subtil und zurückhaltend, sodass auch eigentliche Verächter des Frühlingskrauts (wie der Autor dieser Zeilen) positiv überrascht werden. Zweimal Fisch? Das ist in diesem Lokal kaum zufällig, ist man im Sternen doch schon lange den Fischen verpflichtet: 1969 wurde hier die «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» gegründet. Die etwas in die Jahre gekommene Restaurantvereinigung zeichnet jene Lokale mit einer Ehrentafel aus, die sich nach ihrer Meinung bei der Fischzubereitung besonders hervorgetan haben.

Was jetzt nicht heisst, dass man in Walchwil am Ufer des Zugersees nicht weiss, wie mit Fleisch umzugehen wäre: Noch Tage später erinnert man sich gern an die à la minute gebratenen, zarten Rindsplätzli mit frischen Steinpilzen und saisonalem Gemüse... Liegt das am Fingerspitzengefühl von Noémi Bertrand, das auch bei diesem eher bodenständigen Gericht spürbar bleibt? An der kräftigen Sauce des Vaters? Oder an der liebevollen Verabschiedung am Ende des Mittags durch die Mutter? Man darf behaupten: Hier spielt das alles zusammen.

Daniel Böniger

Sternen, Dorfstr. 1, 6318 Walchwil. Tel. 041 759 01 01, www.sternenwalchwil.ch Mo und Di Ruhetag; mehrgängiger Mittagslunch ab 56 Fr.



Fragen, Anregungen, Wünsche? kulinarik@sonntagszeitung.ch