

Die Verarschung des Gerstenkorns

Steinbock, Mungga, Wätterguoge und Häusträffel. Richtig, das sind Tiere. Das erkennt ein Valser auf den ersten Blick – ein Unterländer braucht da vielleicht etwas länger. Aber was hat es mit diesen Tieren auf sich? Wieder richtig, es sind alle (naja, vielleicht alle ausser dem Häusträffel) Bergtiere und damit heimisch in den Bündner Alpen. Aber noch wichtiger ist, dass es die Biertiere von der Monsteiner Brauerei sind. Denn jede Biersorte, die hier gebraut wird, hat ihren Namen von einem dieser Tiere. Aber davon später mehr – jetzt tauchen wir ein in die Monsteiner Brauerei.

Vom Franken und Hopfen im Bündnerland

Die ist übrigens die höchstgelegene Brauerei Europas und eine von 13 Mikrobrauereien in der Schweiz. Von der Höhe stammt wohl auch ihr Slogan: «Last beerstop before heaven», der in oranger Schrift die Kleinlastwagen vor der Brauerei zielt. Einiges deutet hier auf eine Brauerei hin: dutzende Bierkästen (manche leer, manche voll), einige Bierfässer – drei davon haben sichs im Brunnen gegenüber der Brauerei gemütlich gemacht und lassen sich im sprudelnden Bergwasser kühlen. Bewacht werden diese und der Brunnen übrigens von einem Mungga (was Murmeltier heisst) und einem Steinbock. Sebastian Degen, Baschti genannt, der Braumeister, der gerade Bierkästen in den Lastwagen lädt, deutet auf einen anderen Steinbock hin, der neben der Türe steht: «Der stand eigentlich ursprünglich da – aber dem sind die Hörner abgebrochen, drum muss er jetzt neben der Türe stehen und den Aschenbecher halten.» Baschti ist übrigens alles andere als ein waschechter Bündner – er ist Franke. Und hat damit übrigens die besten Voraussetzungen, ein leckeres Bier zu brauen: «Das grösste Hopfen-Anbaugebiet liegt im Halletal, und das ist ganz in der Nähe von meiner Heimat», erzählt er nicht ohne Stolz. Doch er fühlt sich wohl hier – hat ja auch eine Bündner Freundin, ist sein eigener Chef und kann jederzeit Skifahren gehen. Und kann ganz nebenbei den Schweizern noch Bierbrauen beibringen. Das Schweizer Bier, so Baschti, sei halt ein 08/15-Bier. «In der Qualität klasse – geschmacklich leider weniger.» Viele grosse Brauereien würden ein Bier im Mittelfeld anstreben, damit es jedem schmeckt. «Den Jungen hier ist das egal. Bei uns wird da viel mehr Wert auf ein richtig gutes Bier gelegt: Wenn's an einem Fest kein anständiges Bier gibt, geht man schnell wieder.»

Die zucker- und eiweissfressende Hefe

Jetzt wird's Zeit: Wir tauchen ein in die Brauerei – die übrigens bis vor 13 Jahren eine Molkerei war. Zuerst geht's in den Keller runter – und dabei aufpassen, auf dem nassen Boden nicht auszurutschen. Der Keller wird dominiert von einem grossen, hohen, runden Glastisch – zudem zieren Bierflaschen und Gläser die Wände. Und Baschti meint es wörtlich mit dem Eintauchen. Er holt fünf Bier aus dem Kühlschrank und fünf Gläser und schon sprudelt's aus den Flaschen: das Hausbier, ein helles. Das Munggabier – ein Leichtbier mit nur 3,5% Alkohol, ein trübes helles. Das Wätterguoge (was übrigens ein Feuersalamander ist), ein dunkles. Der Steinbock, ein Starkbier mit 6,5% Alkohol, ergiesst sich in rötlich brauner Farbe und der Häusträffel, ein Weizenbier, in typischer trüb-weisslicher Farbe. Die Hefe für das Weizenbier kommt übrigens aus Deutschland – und auch sonst gibt's wohl einige Einflüsse unserer nördlichen Nachbarn im Weizenbier. Hat Baschti doch wichtige Lehrjahre beim grössten deutschen Braubetrieb Öttinger verbracht – dort lernt man Weizen brauen! Während Baschti vom Arbeitsalltag hier erzählt – Montag ist der Abfülltag, Dienstag bis Donnerstag wird das Bier gesiedet und freitags ist der Saubermachttag – nimmt er sich selbst ein Glas, schenkt sich Weizen ein und

nimmt einen genüsslichen Schluck. Danach erklärt er, wie aus der Gerste Malz wird. Eigentlich würde dabei «die Gerste verarscht, weil man ihr weismacht, es sei Zeit zu keimen.» Im ersten Stock, was schon zuoberst ist in der Monstein-Brauerei, hört man ein konstantes Surren. Hier türmen sich die Malzsäcke, die nie schwerer als 25 Kilogramm sind, damit die Arbeiter sie heben können: Weizenmalz, Pilsnermalz und geröstetes Malz – letzteres deutlich dunkler in der Farbe und angenehm geröstet im Geschmack. Das Malz wird dann in einer trichterartigen Maschine, Schrotmühle genannt, soweit verfeinert, dass es anschliessend bereit ist, mit Wasser vermengt und Hopfen angereichert zum Bier zu werden. Diese Mischung wandert von der Maisch- und Würzpfanne rüber in den Bottich und wieder zurück. Am Ende dieses Prozesses schmeckt es nach Zuckerwasser – Bashti zapft etwas ab. Damit nun aber aus dem Zuckerwasser Bier wird, muss Hefe hinzugefügt werden – denn «Hefe frisst Eiweiss und Zucker auf und setzt so Alkohol frei.» In grossen Stahltanks gärt nun das Zuckerwasser vor sich hin und wird langsam zum Bier: Dabei brauchen das Weizen und das leichtere Munggabier drei Wochen zum Gären, der Steinbock ganze sechs Wochen. Mit flinken Handbewegungen zapft uns Bashti ein eine Woche altes Bier und ein drei Wochen altes Bier – letzteres darf sich auch endlich Bier nennen. So schliesst sich denn der Kreis und wir begeben uns auf Souvenirjagd wieder in den Keller.