

Brauerei Monstein – last paradise before heaven

Da steht sie, die Brauerei. Mitten im Dorf. Beim Brunnen. Gegenüber der Schreinerei. Harassen meterhoch gestapelt warten darauf, von kräftigen Armen auf die Ladefläche des Lieferwagens gehievt zu werden. *Last paradise before heaven* verspricht das Schild am Eingang.

Der Weg ins Büro der Direktion führt durch das Wohnhaus an der Hauptstrasse Nr. 42. Eine Klingel gibt es nicht, der Briefkasten ist von Hand beschriftet. Vorbei an Schultaschen und Wanderschuhen der Bewohner des Erdgeschosses erreichen wir den ersten Stock. Carlo Wasescha empfängt uns in seinem Büro. Einem von drei Räumen einer Wohnung. In Strassenschuhen auf Spannteppich nehmen wir geniert am Glastisch Platz. Zwischen Druckerpatronen, Flaschen und Biergläsern erfahren wir, dass Carlo vor vier Jahren als Geschäftsführer eingestiegen ist. Zu einer Zeit, in der die Brauerei fast schliessen musste. Eine unbrauchbare Abfüllanlage war installiert worden. Als der Lieferant zur Rechenschaft gezogen werden sollte, hatte er bereits Konkurs angemeldet. 300'000 Franken mussten abgeschrieben werden. Es folgten der Schnitt und eine Kapitalerhöhung. Noch schreibe man rote Zahlen, aber der Verlust sei kleiner als in den vergangenen Jahren. Für mehr Marge wurden die Preise erhöht und die bisherigen Flaschen gegen eine günstigere Variante ausgewechselt. Dies und die schweizweite Distribution der beiden Biersorten Mungga und Steinbock sollen der Brauerei den finanziellen Aufschwung bringen. «Noch sind es die 200 Führungen pro Jahr, die die Kleinbrauerei über Wasser halten», erzählt der passionierte Langläufer im melodiosen Dialekt.

Im Degustationskeller, der nach feuchtem Stein riecht, treffen wir Sebastian Degen. Der Braumeister aus Franken ist der Liebe wegen in Monstein. Er ist ein Braumeister wie aus dem Bilderbuch. Gross, blond und mit losem Mundwerk. Der stämmige junge Mann wird Basti gerufen und erklärt uns die Verarbeitung der Gerste zum Malz ganz simpel: «Die Gerste wird sozusagen verarscht.» Der 25-Jährige sprüht förmlich vor Ideen, welche Biersorten gebraucht werden könnten: ein Winterbier zum warm trinken. Gebraut mit den Gewürzen, die bisher dem Röteli vorenthalten sind. Oder ein Versuch, Bier den Status von Wein zu geben, indem es im hölzernen Whiskeyfass gelagert und in schicken Champagnerflaschen verkauft würde. Dieser Trend aus Deutschland wäre in limitierter Auflage erhältlich. So könnten die Dreiviertel Liter für gute 40 bis 50 Franken verkauft werden. Er wird unterbrochen von einem eindringlichen Geräusch, das klingt wie der Bohrer vom Zahnarzt. Aber lauter. Die Tür zum Keller schlägt zu. Im Erdgeschoss wird gearbeitet. Es ist Freitag und damit Putztag. Der dritte Angestellte vor Ort hat seinen letzten Arbeitstag. In hohen Stiefeln und mit einem grossen Bier in der Hand spritzt er alle Böden ab. Die Kupferkessel glänzen.

Obwohl seit 13 Jahren eine Brauerei, hängt der Duft von Milch in der ehemaligen Käserei. Durch das grosse Tor scheint die Sonne auf die Abfüllanlage. Die Nachfolgerin jener Maschine, welche die Brauerei Monstein an den Rand des Ruins gebracht hat. Draussen beim Brunnen sitzt eine junge Frau und wartet auf den Mann, der drinnen reinigt. Gemeinsam mit Basti wollen sie zum Mittagessen. Sie wollen anstossen auf den letzten Arbeitstag des Kollegen und eine weitere Woche, die die Brauerei überlebt hat. Der Brunnen plätschert. Drei Flaschen liegen im kühlen Wasser. Der Werbespruch auf dem Schild an der Tür hat seine Berechtigung. Man wähnt sich im Paradies.