



Offizieller Rampenverkauf
Samstags: 9:00–15:00 Uhr
oder bei unseren Verkauf-
standorten

Gässli-Bräu
Schnyersäcker 470
8262 Ramsen
info@gaessli-braeu.ch



**Craftbeer
Manufaktur**

Biere & Bierprodukte Onlineshop

ab 40 CHF gratis Versand



Gutschein: KZ718 10%
www.muekon.beer

B i e r

B i e r

Unter «Bier» versteht man ein alkoholhaltiges Getränk aus Getreide. Die Stärke des Korns muss dafür in die einzelnen Bausteine zerfallen, eben in Maltose-Zucker. Dieser Zucker wird durch Hefe in Alkohol verwandelt. Was Menschen durch Zufall, über Brot oder Getreidesuppe entdeckten, wurde bis heute zum computergesteuerten Prozess optimiert. Nach Europa kam das Wissen um Bier Jahrtausende vor der Geburt Christi. Indogene Wander-völker aus den Steppen Asiens brachten es zu nordischen Volksstämmen. Bierbrauen, die Prozesse Verzuckern und Gären, waren mystisch und wurde mit Göttern verbunden. Die Wirkung des Alkohols schrieb man höheren Mächten zu.

Bier im Kloster. Bier spielte als Nahrungsmittel im Klosterleben eine wichtige Rolle. Kloster-Bier aus Getreide oder Brot gekocht, gewürzt mit Wurzeln und Kräutern, sauer vergoren, mit wenig Alkohol, war alltäglich und beliebt. Mit der Christianisierung des Bodenseeraum kam das Bierwissen rheinaufwärts bis zu uns. Elsässer und Bodenseeklöster hatten die ersten Brauereien. Im Kloster Fischingen (als Pilgerherberge am Jakobsweg 1184 vom Kloster Konstanz gegründet) wurde für Bettler, Pilger und

Mönche bestimmt Bier gebraut. Die Brau-Kompetenz des Gründerklosters Konstanz und die Nähe zum grossen Kloster St. Gallen lässt hohe Braukompetenz vermuten.

Bier im Kirchenjahr. Potus non frangit ieiunium – Trinken bricht das Fasten nicht: die benediktinische Regel erlaubt den Mönchen auch während der Fastenzeit den Konsum von Bier. Die «Fasten-Biere» stärker zu machen lag auf der Hand. Den Brauch findet man heute noch, in Fest- und Frühlingsbockbieren. Besonders gebraute Stark-Biere wurden Spezialitäten vieler Klosterbrauereien.

Bier im Barock. Im Barock-Zeitalter (1575 bis 1770) versuchten die Kirchenleute den Menschen mit viel Prunk ein Stück Himmel auf Erden zu zeigen. Die üppige Prachtentfaltung verlangte nach besseren Bieren als die üblichen säuerlichen Kloster-Biere. Bessere Rohstoffe, wertvolle Gewürze und Sorgfalt im Brau-Prozess hielt in den Kloster-Brauereien Einzug. Aus dem Bruder und einfachen Brauer wurde der Mönch Braumeister. Brauen wurde zum edlen Handwerk und zur Kunst. Das war der Start ins Braugewerbe mit dem man Geld verdiente. Die meisten Klöster verloren allerdings über die Jahrhunderte ihr «Brau-Geschäft» an gewerbliche und weltliche Brauereien.

Bier der Trappisten. In der Barockzeit haben französische Adlige im heutigen Belgien den Trappisten-Orden gegründet. Zur Selbstversorgung brauten sie Biere die sie, anstatt mit dem in Belgien dem Adel vorbehaltenen Hopfen, mit Früchten, Zucker und Gewürzen anreicherten. Die Tradition der Kloster-Starkbiere (Bière d'Abbaye, Abteibiere) hat im Kleinen in sechs Trappisten-Klöstern überlebt.

Bière d'Abbaye. Die zunehmende Beliebtheit der klösterlichen Barock-Biere haben weltliche Brauereien aufgenommen. Deren Starkbiere unterscheiden sich von den «Bière des Trappiste» nur mit dem Namen. Machart und Geschmack sind genau gleich. Barocke Abtei-Biere beziehungsweise Bière d'Abbaye zeichnen sich durch den aromatischen und typischen Geschmack aus.

Brauerei Kloster Fischingen. Die Brauerei im Kloster Fischingen knüpft an die Jahrhunderte alte Tradition der Klosterbrauereien mit ihren Klosterbieren und Bières d'Abbaye an. Die kleine Brauerei steht mitten im Klosterareal und braut nach überlieferten Rezepten mit dem besonderen Wasser aus der Klosterquelle und natürlichen Rohstoffen. Die Brauerei wurde speziell für die Herstellung traditioneller Kloster- und Abteibiere ausgerüstet. Das Wasser aus der Klosterquelle mit hohem Magnesiumgehalt ist der Ausgangsrohstoff. Warme Gärung, offene Bottiche, Hefepropagation, Mischtank, Flaschenreifung in Champagnerflaschen, Korkzapfen und Reiferäume sind weitere Besonderheiten.

«PILGRIM» - Biere für Freunde. In Erinnerung an viele tausend Pilger, die auf dem Jakobsweg am Kloster Fischingen vorbeizogen, taufte das Kloster Fischingen ihre Biere «PILGRIM», die englische Übersetzung von Pilger.

Weitere Informationen:

www.pilgrim.ch

Die Geschichte der Klosterbiere

Verantwortungsvoll geniessen.

**IN STILLE GEBRAUT.
IN RUHE GENIESSEN.**

Das Schweizer Premium-Bier mit klösterlichem Ursprung.

B i e r

B i e r

B i e r

Einheimisches Bier mit Herzblut



Altnau. Im Sommer 2013 wurde der Verein Altnauer Bier gegründet. Als Hauptzweck des Vereins gilt die Förderung der einheimischen Bierkultur und das Bestreben zum Aufbau einer unabhängigen Brauerei.

Die Begehenheit gab dem Bier seinen Namen

Nach der Vereinsgründung und dem ersten Sud in der Garage, wurde intensiv nach einem Brauhaus gesucht. Das ehemalige Waschhaus der Mühle in Altnau schien genau das Richtige für die motivierten Braufreunde zu sein.

Das charmante Riegelhaus stammt aus dem Jahr 1855 und ist im Besitz der Familie Widmer in Altnau. Nach und nach entstand mit viel Eigenarbeit und ein paar gebrauchten Gerätschaften aus dem Waschhaus eine Brauerei. Das Logo mit dem Gebäude ziert die Bierflaschen von Müli Bräu.

Vom IT-Verantwortlichen bis zum Braumeister

Der Verein, welcher zu Beginn aus zwei Mitgliedern bestand, zählt ab 2015 14 Mitglieder. Diese beteiligen sich aktiv am Vereinsleben und besetzen verschiedene Funktionen der Brauerei.

«Unsere Brauerei ist ein sehr spannendes, aber intensives Hobby», sagt Braumeister Hans Notz. «Die Brauerei ist gut strukturiert und verfügt sogar über eine eigens kreierte Software für das Verkaufswesen», fügt er stolz hinzu. Müli Bräu beliefert regionale Detailhändler und Gastronomen sowie Privatkunden. Infos unter:

www.mueli-braeu.ch



Mehr als nur das Regionale!

Nesslau-Krummenau. «Herzlich Willkommen in der Brauerei St. Johann!» begrüsst Christine Meyer, Geschäftsleiterin, ihre Gäste in Neu St. Johann zu einer Brauereibesichtigung. In zwei Stunden erfahren die interessierten Besucherinnen und Besucher alles über die Produktion im Haus und die geschichtsträchtige Liegenschaft der Brauerei St. Johann.

Ob es bei der Besichtigung auch etwas zu trinken gäbe, getraute sich ein durstiger Gast zu fragen. Meyer lacht: «Natürlich! Im Anschluss an die Betriebsbesichtigung degustieren wir unsere aktuellen Biersorten», und erklärt weiter: «zum ganzjährigen Sortiment gehören die Sorten Hell, Dunkel und das zum Reformationsjubiläum gebraute Zwingli Bier. Dieses Sortiment wird jeweils mit saisonalen Spezialitäten ergänzt.»

Und tatsächlich, nach dem Besuch der historischen Räumen, dem Sudhaus, Gär- und Lagerkeller und dem Schluck Bier direkt ab Lagertank landet die fröhliche Reisegruppe im gemütlichen Biergarten und probiert sich durch das Sortiment.

Für den Genuss zu Hause verkauft die Brauerei alle aktuellen Sorten direkt vor Ort, aber nicht nur, wie Meyer ausführt: «Wir arbeiten gut mit den Toggenburger Getränkehändler zusammen – ja, sogar in Weinfeldern bei Genuss und Mehr (www.genuss-und-mehr.ch) ist das Bier erhältlich.»



Neben der Brauerei bewirtschaftet die Brauerei St. Johann heimelige Säle für Gruppen bis zu 150 Gästen, betreibt an fünf Tagen pro Woche eine Bar, bietet Brauereiführungen an und öffnet die Türen für gesellige Feiern in ungezwungenem Rahmen für jedermann, wie zum Beispiel am Brauereifest vom Freitag und Samstag, 24. und 25. August, oder an der Metzgete im Herbst. «Herzlich willkommen» sagt Meyer, und meint damit: «Von ganzem Herzen sind Sie willkommen! Seien Sie unser Gast, wir freuen uns auf Sie.»

www.brauereistjohann.ch

«Prost!*

*Gutschein für das 2. Bier an der Brauerei Bar gratis. Gültig bis 31.12.18

Bier aus dem Toggenburg
www.brauereistjohann.ch