

Goldmedaille für Zwingli Bier

Auszeichnung Zwei Produkte der Brauerei St. Johann wurden beim Swiss Beer Award mit Medaillen prämiert: Für das Zwingli Bier gab es eine goldene, für das St. Johann Dunkel eine silberne Auszeichnung.

Sabine Schmid

sabine.schmid@toggenburgmedien.ch

Gerade eben feierte die Brauerei St. Johann ihren fünften Geburtstag und schon wieder hat sie Grund zur Freude. Beim Swiss Beer Award gewann die kleine Brauerei aus dem Toggenburg zwei Medaillen. Für das Zwingli Bier gab es Gold in der Kategorie Biere aus verschiedenen Getreidesorten. In der Sonderkategorie «Dunkles unfiltriert» wurde das St. Johann Dunkel mit Silber ausgezeichnet. «Bei einem Wettbewerb mitzumachen und dann gleich zwei Auszeichnungen zu gewinnen, ist Neuland für uns», freut sich Brauer Max Lechner. Was es genau ausmachte, dass seine Biere der Jury so gut geschmeckt haben, weiss er nicht. «Um ein gutes Bier zu brauchen, kommt es auf vieles an», sagt er.

Labortechnisch und sensorisch geprüft

Diesem tragen auch die Verantwortlichen des Swiss Beer Awards, der zum ersten Mal vergeben wurde, Rechnung. Zum einen bringt sie die eingereichten Biere ins Labor, wo diese analysiert werden. Zudem wurden die Biere von 32 Juroren – allesamt



Braucher Max Lechner hat dank zwei Preisen allen Grund zur Freude.

Bild: PD

Bier-Sommeliers, Braumeister oder Bierexperten – nach Optik, Aromatik, Geschmack, Konsistenz, Nachtrunk und dem Gesamteindruck bewertet.

Von den rund 800 Brauereien in der Schweiz haben 51 ihre Biere beim Swiss Beer Award eingereicht. Diese wurden schliesslich in 31 verschiedenen Kategorien

prämiert. Die Fachjury habe 66 goldene und 109 silberne Labels vergeben, heisst es in einer Medienmitteilung des Swiss Beer Awards. «Die mit dem Silber-La-

bel ausgezeichneten Biere sind sehr gute Vertreter des jeweiligen Bierstils. Gold-Label-Biere stehen für hervorragende Braukunst, welche den Bierstil in idealer Weise interpretiert und darüber hinaus für das gewisse Etwas sorgt».

Stolz auf die Auszeichnungen

Max Lechner ist stolz, dass er mit 23 Jahren bereits zu einem grossen Award gekommen ist. Er habe gehofft, dass das Zwingli Bier bei der Jury gut ankommen werde, sagt er nach der Preisverleihung. Aber dass es ein Gold-Label werden wird, hat er doch nicht gedacht. Das Zwingli Bier wird nach seinem Rezept mit den vier Getreidesorten Gerste, Weizen, Dinkel und Emmer gebraut. Das Rezept für das St. Johann Dunkel hat zwar einer seiner Vorgänger kreiert, Max Lechner hat es aber angepasst. Besonders stolz ist der Brauer auch, dass seine Biere, die in der kleinen Brauerei in Neu St. Johann gebraut werden, Biere von grossen und bekannten Herstellern hinter sich gelassen haben. Für ihn sind die Auszeichnungen eine Bestätigung und ein Ansporn für seine tägliche Arbeit.

Bier wie zur Zeit der Reformation

Vor rund einem Jahr brachte die Brauerei St. Johann das Zwingli Bier auf den Markt. Der Wildhauser Hansueli Knaus, der im Rahmen des Reformationsjubiläums der St. Galler Kantonalkirche für das Projekt Naturmittelbasis zuständig ist, kam mit der Idee für ein Bier auf die Brauerei zu und ist dort auf Interesse gestossen. Es sei ihm nicht nur darum gegangen, die Lebensmittel zu zeigen, die Huldrych Zwingli und seine Zeitgenossen gegessen haben, sondern auch, was damit gemacht wurde.

Brauer Max Lechner hat das Zwingli Bier nach einem Rezept kreiert, das an alte Biere anlehnt. Als Besonderheit verwendet er Malz aus Emmer, einer alten Getreideart, die im Mittelalter im Toggenburg angebaut wurde. Um ihrem Anspruch an Regionalität gerecht zu werden, hat sich die Brauerei St. Johann auf die Suche nach einem Bauer gemacht, der heute Emmer anpflanzt. Dabei hat sie Köbi Knaus jun. in Unterwasser gefunden, mit dem die Brauerei nun zusammenarbeitet. (sas)