

# Zwingli hat nun sein eigenes Bier

**Reformation** Pünktlich zum Beginn des Jubiläums 500 Jahre Reformation lanciert die Brauerei St. Johann das Zwingli-Bier. Es wird am kommenden Sonntag präsentiert und degustiert.

Wasser, Malz, Hopfen, Kandiszucker, Hefe: Was vor 500 Jahren zum Bierbrauen genutzt wurde, steckt auch im Zwingli-Bier von heute. «Das Rezept ist angelehnt an alte Biere», sagt Brauer Max Lechner. Damals sei es gang und gäbe gewesen, dass Biere mit Zucker versetzt waren, was den Alkoholgehalt steigert. «Das Bier galt als Grundnahrungsmittel, darum durfte es nahrhafter sein als unser heutiges Bier.» In seinen Lehrbüchern suchte Max Lechner nach Getreide, das im Mittelalter im Toggenburg angesät wurde und das er zum Bierbrauen nutzen konnte. Fündig wurde er mit dem Emmer. «In Bayern fand ich eine Mälzerei, die aus Emmer Malz macht.» Dieses, aber auch rohen Emmer nutzt er zum Brauen des Zwingli-Biers. Entsprechend der Devise

der Brauerei St. Johann, möglichst regionale Produkte zu verarbeiten, suchte man einen Bauern, der Emmer ansät. Er wurde mit Köbi Knaus jun. in Unterwasser gefunden.

Die Idee, ein Bier zu Ehren des Reformators Huldrych Zwingli zu brauen, entstand aber nicht in der Brauerei St. Johann. Hansueli Knaus aus Wildhaus gab den Anstoss. Er ist Leiter des Projekts Naturmittelbasis zu Zwinglis Zeiten im Rahmen des Reformationsjubiläums der St. Galler Kantonalkirche. «Mir war es dabei nicht nur wichtig, die Nahrungsmittel von damals zu zeigen, sondern auch, was die Menschen damit machten.» Mit der Bieridee gelangte er zur Brauerei St. Johann. «Ich fing bei der Suche in der Nähe an und stiess gleich auf Interesse.» Dass



Hansueli Knaus (links) und Brauer Max Lechner probieren das neue Zwingli-Bier.  
Bild: Sabine Schmid

es ein Zwingli-Bier geben könnte, hat aber sogar die Zürcher Kantonalkirche gedacht und liess den Namen schützen. «Wir konnten diesen mit dem Einverständnis der Zürcher übernehmen», freut sich Hansueli Knaus. Mehr noch, auch an den Reformationsanlässen in Zürich wird das Toggenburger Zwingli-Bier ausgeschenkt, ebenso an einigen offiziellen Anlässen im Kanton St. Gallen. «Ich bin natürlich stolz darauf, als Brauer einer kleinen Brauerei dieses Bier entwickelt zu haben», sagt Max Lechner.

Noch wissen nur wenige Menschen, unter ihnen Max Lechner und Hansueli Knaus, wie das Zwingli-Bier schmeckt. «Sein Duft erinnert an Brot, es ist aber auch malzig und caramellig, so dass es auch Frauen gerne trinken werden», verrät der Brauer.

Am kommenden Sonntag, 13. November, um 16 Uhr, wird das Geheimnis an der Präsentation des Zwingli-Bieres in der Brauerei St. Johann gelüftet. Um das Bier wie im Mittelalter zu geniessen, wird es im 3-dl-Steinkrug ausgegossen und ist in der Flasche mit einer eigens kreierten Etikette aus altem Pergament und mit den Churfürsten zu kaufen. Dazu hat die Brauerei bereits jetzt Zusagen von Restaurants aus der Region, die das Zwingli-Bier im Angebot führen. Anders als die übrigen Spezialbiere der Brauerei St. Johann gibt es das Zwingli-Bier mindestens während des Reformationsjubiläums, sprich bis 2019. Der offizielle Fassanstich des Zwingli-Biers ist dann am Mittwoch, 14. Dezember in der Brauerei. (sas)