

Zeitschrift: Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin
Herausgeber: Verein Saiten
Band: 24 (2017)
Heft: 268: 67

Artikel: Gerstensaft vom Ordensträger
Autor: Zwicker, Frédéric
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-884147>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Gerstensaft vom Ordensträger

Andreas Müller fand seine erste Stelle als Braumeister in der Rorschacher Brauerei Löwengarten. 2006 wurde diese von Schützengarten übernommen. Da damals keine Braumeister-Stelle frei war, entschied er sich für die Selbständigkeit und gründete das «Kornhausbräu».

TEXT UND BILD: FRÉDÉRIC ZWICKER

Es war ein ziemlicher Schock, als die Kündigung kam. Der Berner Andreas Müller hatte in jungen Jahren die Lehre zum Brauer und Mälzer gemacht. Später liess er sich zum Braumeister ausbilden. In der Rorschacher Brauerei Löwengarten war er erst zweiter, später erster Braumeister. Und dann war er plötzlich arbeitslos. «Ich habe mir damals überlegt, etwas ganz anderes zu machen. Aber das hat dann doch nicht so gepasst.»

Zum Glück hat das nicht gepasst, sagt man sich von Rorschach bis mindestens nach Zermatt, wo ein Kornhausbräu'sches Spezialbier die verwöhnten Gaumen der Hotelgäste bezirzt. Das «Blacknose» nämlich, ein Mountain Pale Ale, dessen speziell blumige Note vom Zermatter Heu herrührt, welches die dort heimischen Schwarznasenschafe genüsslich verspeisen. Überhaupt setzt man in der Mikrobrauerei auf Spezialitäten. Das meistverkaufte Bier ist zwar das «Hell», das aber nur einen Verkaufsrang vor dem «Honig» liegt. «Bei uns im Restaurant verkehren gegen 95 Prozent Männer. Und trotzdem verkauft sich das «Honig» sehr gut. Man mag es; oder man mag es nicht», sagt Müller.

Die Bedeutung des Restaurationsbetriebes in der Brauerei ist nicht zu unterschätzen. Er macht 50 Prozent des Umsatzes aus, den die Kornhausbräu AG erwirtschaftet. Die Gäste kommen, um im Angesicht der Brautanks, in denen die Würze köchelt oder die verschiedenen Biere reifen, zu degustieren, welche naturtrübe Bierspezialität ihnen am besten munden. Bei zehn ganzjährigen und vier saisonalen Sorten ist das kein leichtes Unterfangen. Und da frisch Gebräutes mit Weisswürsten und Brezel, Flammkuchen oder Treberbrot bekanntlich am besten schmeckt, werden diese Snacks ebenfalls frisch zubereitet. Auch für Events vermietet Müller die Brauerei, und er bietet Braukurse an. Lehrlinge kommen zu ihm, um zu sehen, wie die Braukunst funktioniert, wenn noch viel mehr Handarbeit involviert ist als in Grossbetrieben.

Flaschen statt Konserven

Das finanzielle Überleben ist nicht einfach. Andreas Müller hat die Brauerei 2007 mit vier Geschäftspartnern als Aktiengesellschaft gegründet, um die erforderlichen 800'000 Franken Kapital zusammenzukriegen. Eigentlich hätten sich die fünf Initianten, die an-

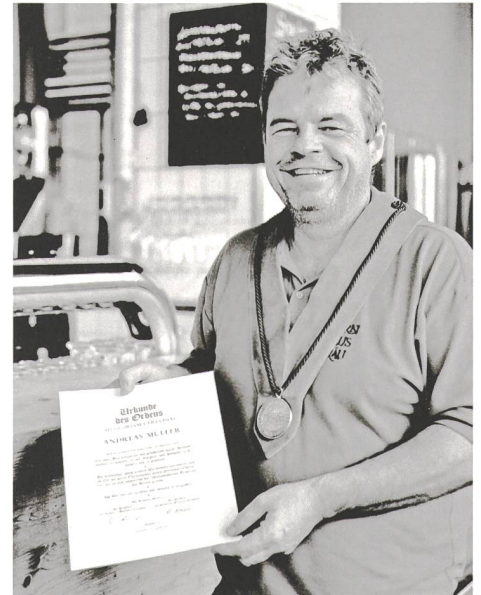
fangs den Verwaltungsrat bildeten, gern im historischen Kornhaus an der Seepromenade eingenistet. Doch die Stadt war gegen diese Nutzung. «Man machte uns darauf aufmerksam, dass hier, im ehemaligen Geburtshaus der Konservenfabrik Roco-Frisco-Findus, grosse Räume frei standen.» Und so folgte auf die Konserven- also die Flaschenabfüllung.

Mittlerweile stösst die Brauerei mehr und mehr an ihre Grenzen, und im Verwaltungsrat denkt man über grössere Räumlichkeiten nach. Denn die Kornhausbräu AG konnte von Jahr zu Jahr ein stetes, wenn auch kein sprunghaftes Wachstum verzeichnen. Aktuell produziert sie mit den vorhandenen Anlagen pro Sud 1000 Liter Würze. Die Jahresproduktion liegt bei 106'000 Litern Bier. Ab 100'000 Litern könne ein Kleinbetrieb überleben, erklärt Müller. Seit zwei bis drei Jahren schreibe der Betrieb schwarze Zahlen.

Müller und seine Mitarbeiter verkaufen ihre Spezialitäten einerseits während der Öffnungszeiten über die Theke. Andererseits beliefern sie ausgewählte Getränkehändler und Restaurationsbetriebe. Der jüngste Erfolg: Lidl Schweiz hat drei Sorten Kornhausbräu ins Sortiment aufgenommen. «Wir werden sehen, wie gut sich das Bier verkauft. Aber auch falls sich ein reissenden Absatz einstellt, wäre es riskant, die Produktion und damit die Fixkosten für einen einzelnen Abnehmer markant zu steigern.» Eine moderne Abfüllanlage beispielsweise, wie sie kürzlich angeschafft wurde, kostet immerhin 100'000 Franken.

Ad gloriam cerevisiae

Was die Restaurants und Kneipen in der Region betrifft, ist die Situation nicht ganz einfach. Die Verträge, die die letzte Rorschacher Brauerei Löwengarten abgeschlossen hat, gingen über an Schützengarten. Und die liefern ihre eigene Palette an Bier, zu der das Kornhausbräu nicht gehört. Ausserdem drängen auch sie in den Craftbeermarkt. «Die machen das auch sehr gut», gibt Müller, dessen Sohn bei Schützengarten die Lehre macht, neidlos zu. Tief beeindruckt ist er auch von einer anderen Brauerei, die einen ähnlichen Weg eingeschlagen hat wie seine, von der Winterthurer «Chopfab». «Ich habe grossen Respekt davor, wie sie mit ho-



Andreas Müller mit Urkunde.

her Qualität und einem perfekten Marketing so schnell erfolgreich wurden.»

Erfolgreich ist auch die Kornhausbräu AG. Bei aller Bescheidenheit. Denn Andreas Müller vergisst beim Besuch fast etwas ganz Wichtiges. Seine Verdienste um das Bier wurden nämlich am 27. April dieses Jahres, am Schweizer Tag des Biers, vom Schweizer Brauereiverband – von höchster Stelle also – gewürdigt. Dieser verlieh Müller für seine besonders verdienstvolle Arbeit zur Steigerung von Ruhm und Ehre des Gerstensafts den Orden «ad gloriam cerevisiae». Rund 400 Ordensträger gibt es in der Schweiz. Sie verpflichten sich, dem edlen Bier allezeit die ihm gebührende wache Aufmerksamkeit zu widmen, es mit Sorgfalt und Hingabe zu behandeln und zu geniessen, die Kenntnisse gütig andern Bierkennern mitzuteilen, sie über die Eigenschaften dieses Getränkes zu belehren, wie es sich angesichts der jahrtausendealten Tradition des Bieres geziemt, das Bier überall zu ehren und niemals zu vergeuden.

Wer Andreas Müller beobachtet und zuhört, wenn dieser durch seine Brauerei führt, erkennt schnell, dass mit ihm ein würdiger Ordensträger gefunden wurde.

Mehr zur Ostschweizer Bierkultur:
Nr. 250 von Saiten, Juli/August 2016