

# TAGBLATT

St.Galler Tagblatt Online, 4. Januar 2014, 09:47 Uhr

## Er denkt sich neue Biere aus



Jürg Thalmann mit einem selbstgebrauten Weizen. Die Hefe dafür kommt aus Weihenstephan. (Bild: Nana do Carmo)

**WAGERSWIL.** Der Automechaniker Jürg Thalmann betreibt in Wagerswil eine Einmannbrauerei. Sein Bier hat bereits Preise und Stammkunden gewonnen. Es schmecke «hopfiger» als die Konkurrenz von der Stange, sagt der Hobbybraumeister.

IDA SANDL

Der Sonntagmorgen ist die Zeit zum Brauen. Wenn andere noch schlafen oder schon joggen, geht Jürg Thalmann in die umgebaute Schür neben seinem Wohnhaus und heizt den Kessel an. Geduldig erwärmt er das Malz. Schraubt die Temperatur langsam hoch. Dann riecht es im ganzen Hof ein bisschen nach Ovomaltine. Thalmann (39 Jahre) liebt diesen Geruch. Bier und alles, was damit zu tun hat, fasziniert ihn. Das war schon immer so.

### Seine Frau mag kein Bier

«Man sollte es selber mal versuchen», lag er seiner Frau in den Ohren. Da schenkte sie ihm einen Braukurs im «Back und Brau» in Frauenfeld. Dabei mag sie selber gar kein Bier. Vielleicht dachte sie damals, dass es dann vorbei sei mit den Hirngespinnsten vom Bierbrauen.

Es ging aber erst richtig los. Thalmann las Bücher, schaffte Apparate an und braute irgendwann sein eigenes Bier. Er hat ein Händchen dafür. «Das Wichtigste ist Sauberkeit», sagt er.

Nie musste er einen Sud wegschütten. Nie blieb er auf der abgefüllten Menge sitzen, obwohl die Flasche 3.50 Franken kostet. Das sei der gängige Preis für kleine Brauereien. Vor einem Jahr hat Thalmann «Wagerswiler Bräu» gegründet. Eine Micro-Brauerei, bei der er Chef und Angestellter zugleich ist. 14mal hat er letztes Jahr gebraut, jeweils zwischen 30 und 50 Liter. Viel mehr liege momentan auch nicht drin.

Denn Thalmann ist hauptberuflich Automechaniker, davon lebt die Familie. Die Brauerei ist sein Hobby.

Würde er die eigene Arbeitszeit dazu zählen, wäre die Brauerei wohl noch immer ein Zuschussbetrieb. Aber so rechnet Thalmann nicht.

**Alte und neue Rezepte**

Er tüftelt gerne an Biersorten herum. Versucht sich an alten Rezepten wie dem India Pale Ale. Ein Bier, das die englischen Kolonialherren in Indien tranken. Mit etwas mehr Alkohol und etwas mehr Hopfen, damit es sich besser in der Hitze hält. «Das Ale ist sehr beliebt», sagt Thalmann.

Ab und zu probiert er eigene Kreationen aus. Drei bis vier Sorten braut Thalmann regelmässig.

Für sein Weizen lässt er die Hefe aus dem bayrischen Weihenstephan kommen. Das Weizen erreichte bei der Siostrophy, einem Wettbewerb der Schweizer Kleinbrauereien, letztes Jahr den zweiten Platz.

**Das Huusbier war der Sieger**

Das Huusbier (ähnlich einem Pils) wurde Spitzenreiter. Allerdings seien da nur drei Biere in der Auswahl gewesen, gibt Thalmann zu und lächelt entschuldigend. «Meins wurde aber mit grossem Abstand besser bewertet als die anderen.»

Letztes Jahr hat der Hobbybrauer sogar Hopfen angebaut. Doch das Brauen mit eigenem Hopfen sei schwieriger als mit gekauftem. Das nächste Mal wird er vorsichtiger sein, hat er daraus gelernt.

**«Nicht so fad»**

Manchmal auf Festen schmeckt das Wagerswiler Bier so gut, dass alles weggetrunken ist. Dann müssen die Gäste auf die gängigen Sorten umsteigen. Da erschrecke man regelrecht, erzählt Thalmann. «Man merkt dann erst, wie fad das Bier von der Stange eigentlich schmeckt.» Sein Bier sei «kräftiger und irgendwie auch hopfiger».

[www.wagerswil.ch](http://www.wagerswil.ch)

**Diesen Artikel finden Sie auf St.Galler Tagblatt Online unter:**

<http://www.tagblatt.ch/ostschweiz/thurgau/kreuzlingen/tz-kr/Er-denkt-sich-neue-Biere-aus;art123852,3656777>

Copyright © St.Galler Tagblatt AG

Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von St.Galler Tagblatt Online ist nicht gestattet.