



Dunkel: Braumeister Jörg Kambach genießt den «Holzdieb», das neueste Sagenbier der Glarner Brauerei Adler im Stil eines Imperial Stouts.

Bild Sasi Subramaniam

Der Glarner «Holzdieb» kommt aus dem Holzfass

Das neueste Glarner Sagenbier ist so dunkel wie die Nacht. Passend zur Geschichte von Bauer Fridli, der auf dem Weg nach Weesen auf einen Holzdieb trifft.

von Marco Lüthi

Zum «Vrenelisgärtli», «Rufelhund» und dem «Geisser» gesellt sich nun der «Holzdieb» dazu. Er ist das vierte Spezial-Bier der Schwander Brauerei Adler, welches nach einer Glarner Sage benannt ist.

Die Sage vom Holzdieb handelt vom alten Bauer Fridli, der auf seinem nächtlichen und beschwerlichen Weg nach Weesen gar wunderliche Dinge erlebte (siehe Box).

Spass haben und das Brauerhandwerk ausleben

Passend zur Geschichte von Bauer Fridli ist das neueste Adler-Sagenbier so dunkel wie die Nacht. Das kräftige Imperial Stout ist allerdings kein waschechtes Schwander Bier. Es entstand in Zusammenarbeit mit der Rapperswiler Kleinbrauerei Bier Factory. «Wir wollten schon lange zusammenarbeiten», sagt Mathias Oeschger, welcher für die Produktentwicklung im Familienunternehmen zuständig ist.

Mit den klassischen Bieren wäre eine Kooperation sehr schwer gewesen, da alle Adler-Biere ausschliesslich in Schwanden gebraut werden. «Aber spezielle Biere wie der 'Holzdieb' eignen sich perfekt für eine lockere

Zusammenarbeit», so Oeschger weiter. Beide Brauer-Teams können sich dabei austauschen, voneinander lernen und Spass haben. «Bei solchen Projekten ist vieles nicht so ernst. Der Brauer kann ungestört sein Handwerk ausleben und ein gehaltvolles Genussmittel herstellen.» Deshalb will die Brauerei Adler auch in Zukunft mit anderen Schweizer Kleinbrauereien zusammenarbeiten.

Nachdem das Kraftbier am oberen Zürichsee gebraut worden war, kam es in einem Tank nach Schwanden. Dort wurde es in die noch feuchten Sherry-Holzfässer umgefüllt. In diesen reifte bis Anfang September der «Martinsloch» Single Malt Whisky, der erste Malz-Brand der Brauerei Adler.

Während der rund dreimonatigen Lagerzeit nahm das Bier die Aromen von Whisky, Sherry und der amerika-

nischen Eiche an. Unter anderem erhielt das «rohe» Imperial Stout so seine Röst- und Kaffeenoten.

Aromen entwickeln sich weiter: noch lange nicht fertig gereift

Der «Holzdieb» ist nur limitiert erhältlich. Für die erste Edition des Glarner Whiskys wurden zwei Fässer à 130 Liter verwendet. Nachdem nun auch der «Holzdieb» darin gereift ist, wurde das Spezialbier in rund 2000 Flaschen abgefüllt.

«Im Glarnerland ist der 'Holzdieb' leider schon vergriffen», sagt Mathias Oeschger. Denn ein grosser Teil des neuen Sagenbiers landet in den Regalen von Spezialgetränkeshändlern ausserhalb des Kantons.

Und ein kleiner Teil gelangt gar nicht erst in den Verkauf. Die Flaschen werden in Schwanden gelagert, damit darin der «Holzdieb» weiter reifen kann. Denn: Die Aromen aus dem Fass entwickeln sich positiv weiter. Wobei vermutet wird, dass das optimale Aroma nach ein bis zwei Jahren Lagerzeit erreicht ist.

Für alle, die nicht so lange warten wollen, empfiehlt der Braumeister, den «Holzdieb» in einem Bierglas mit grosser Öffnung zu geniessen. Dies warm bei etwa zehn bis zwölf Grad, damit sich die Aromen entfalten können. In diesem Sinne: «Prost!»



Kein waschechtes Schwander Bier: Mathias Oeschger entwickelte den Holzdieb in Kooperation mit einer Rapperswiler Kleinbrauerei.

Die Glarner Sage vom Holzdieb

Vor etlichen Jahren verliess der alte Egg-Fridli morgens um zwei Uhr seine Bergheimet «Egg», um sich nach Weesen auf den Markt zu begeben. Etwa eine Stunde später gelangte er zum Brandhüttli. Dort stand er still, kramte Pfeife und Tabak aus der Tasche und wollte eben Feuer schlagen, als ihm eine tiefe Stim-

«Gerne verzeihe ich Dir! Wie geht es übrigens in der Ewigkeit?»

me zurief: «Fridli! Fridli!» «Was ist?» fragte der Bauer in die Nacht hinein...

«Ich bin der, der dir vor ein paar Jahren das Holz gestohlen hat; bitte verzeih mir!» Sofort antwortete Fridli: «Ja, gerne verzeihe ich dir! Wie geht es übrigens in der Ewigkeit?» «Furchtbar streng ist», kam die Antwort von weither. Dann wurde es still, woraus der Egg-Bauer schloss, dass der Geist verschwunden war. (red)

Das Imperial Stout

Das Imperial Stout ist die stärkste Version des Bierstils Stout.

Das imperiale Bier wurde ursprünglich im 18. Jahrhundert in England als Gastgeschenk für die russische Zarin Katharina die Grosse gebraut. Durch die längere Reise auf dem Meer musste man es stärker malzen und hopfen, damit die Haltbarkeit

erhöht wurde. Als Hofbier des Zarenhauses erlangte es schliesslich grosse Beliebtheit in Russland, im Baltikum und in England. Mit der Zeit verlor dieser Bierstil jedoch an Bedeutung, bis er fast vergessen war. Zahlreiche kleinere Brauereien haben es dann aber wiederentdeckt. Seit einigen Jahren wird das Dunkelbier auch in der

Schweiz gebraut. **Imperial Stouts werden häufig in gebrauchten Whisky-, Pinot-noir- oder Tequila-Fässern gereift**, dies bis zu mehreren Monaten. Der Alkoholgehalt variiert zwischen acht und zwölf Volumenprozent. Jener des «Holzdiebs» liegt bei 8,9 Prozent und ist somit das stärkste im Sortiment. (ml)