

Das Komturei-Bier fliesst wieder



Das Komturei-Bier schmeckt auch Mönch Benedikt Wälder. (Bild: Mario Testa)

TOBEL. Nach mehrjähriger Pause ist es wieder da, das Johanniter-Komturei-Bier. Die Stiftung Komturei Tobel stellt es diesen Sonntag an der Wega vor. Jegliche Nettoerträge kommen vollumfänglich der Kulturstiftung Komturei zugute.

ERIKA PÀL

Ein Selbstversuch bestätigt die Beschreibung auf dem Etikett. «Wundervoll ausgewogen für zarteren Genuss.» Das Bier der Komturei Tobel ist bernsteinfarbig und im Geschmack leicht herb, vollmundig und schmeckt auch dem weiblichen Biertrinker. «Es soll kein Schenkelklopferbier sein, wie jenes, das in diesen Tagen auf dem Oktoberfest ausgeschenkt wird», erklärt Thomas Tanner. Er ist Gründungsmitglied des Stiftungsrats der Komturei Tobel. Dem 51-Jährigen war es ein grosses Anliegen, das Komturei-Bier wieder herzustellen.

Einsturz durch frivoles Fest

Lange Zeit standen die Räume der fast 800jährigen Komturei leer. Zuletzt wurde es als Gefängnis genutzt. Davor war die Komturei in den edlen Kreisen weitem bekannt auch für seine Gastfreundschaft. So soll im Jahre 1683 das alte Ritterhaus nicht im Kampf eingestürzt sein, sondern während eines ausgelassenen Festes.

Zwei Unternehmer aus Tobel haben sich dann 2006 der alten Tradition angenommen und in ihrer Freizeit Komturei-Bier gebraut. Dies taten sie so erfolgreich, dass sie innerhalb eines Jahres von 120 Liter auf 40 Hektoliter Bier aufstockten. Ihr lokaler Erfolg zwang sie 2009 zu einer Entscheidung: Ganz ins Bierbrauer-Business einzusteigen oder sich weiterhin den eigenen Geschäften zu widmen. Hopfen und Malz haben verloren.

«Wir wollten den Besten»

Im Jahr 2009 übernahm die Stiftung die Marke Komturei Brauerei, und Thomas Tanner begann mit der Ausarbeitung eines neuen Konzepts. «Mir war wichtig, dass das ganze seriös ist und auch Bestand hat.» Gebraut wird nun nicht mehr in der Komturei. «Wir wollten den besten Bierbrauer und haben ihn in Appenzell mit der Brauerei Locher gefunden.»

Zusammen mit Karl Locher und Braumeister Jürg Hans wurde das Rezept des Komturei-Biers ausgetüfelt. «Wir wollten ein bernsteinfarbenes Bier mit feinsten Zutaten und nicht zu bitter im Geschmack.» Der fertige Gerstensaft wurde bei Blinddegustationen einer Jury vorgesetzt, die von Jung bis Alt und beiden Geschlechtern reichte. Der Geschmack überzeugte durchs Band. «Wir erhalten sehr gute Rückmeldungen, was uns natürlich riesig freut und uns auch bestätigt. Es soll ein Genuss-Bier sein, zu feinem Essen passen oder auch alleine genossen werden.»

Lieferservice vor die Haustür

Das Bier kann man sich von der Zisch.tg liefern lassen und kann selbstverständlich auch in der Komturei in Tobel getrunken werden, wo es in den Gewölbekellern gelagert wird. «Bislang kommt es schon sehr gut an. Wir haben in der Komturei diverse kulturelle Veranstaltungen und private Anlässe wie Hochzeiten. Einige zieht es danach oder währenddessen an die Bar auf ein feines Komturei-Bier.» Was sich herumspricht. Die Besenbeiz erfreut sich immer mehr Gästen, welche die spezielle Atmosphäre in der idyllischen Gegend schätzen und sich für die Geschichte und die Zukunft der Komturei interessieren.

Das Aussehen, die halbe Miete

Wer die Etikette des Komturei-Biers etwas genauer betrachtet, dem stechen die kleinen Details ins Auge. Zunächst ist es die grosse Jakobsmuschel, das Symbol zum Jakobsweg der Pilger, an welchem die Komturei seit jeher liegt. Links und rechts sind Ritterhelme der adeligen Komture der damaligen Zeit, zwei Malteser-Kreuze der Johanniter zieren seitlich das Etikett der braunen Flasche. Auf dem Flaschenhals steht der Slogan des Biers: «Ist gut, tut gut.» Was sowohl für die Qualität des Gerstensaftes spricht als auch für die Einnahmen, welche netto an die Kulturstiftung der Komturei Tobel fließen.

«Das Bier ist auch ein Kommunikationsmittel. Es wird in Gesellschaft getrunken, und unser Johanniter-Bier wird so auch eine positive Botschaft aus der Komturei vermitteln», ist sich Thomas Tanner sicher.

Bierpräsentation: Sonntag, 30. September 2012, ab 10.45 Uhr, an der Wega in Weinfeld, Rathausplatz, TKB-Bühne und Stand von ZISCH.TG/Appenzellerbier