

„Onse Be'er ass gutt“

Luxemburg ohne Bier? Kaum vorstellbar. Kein Wunder, dass sich im Nationalen Braukunstmuseum in Wiltz alles um die jahrhundertealte Tradition dreht. Ein Besuch.

Die Gambrinus-Figur, die Emaille-Werbeschilder, die verzierten Theken und Zapfanlagen, die alten Flaschen und Gläser: das „Café Jhang Primus“ ist keine gewöhnliche Gaststätte, sondern ein Teil des Nationalen Braukunstmuseums in Wiltz. Auf zwei Stockwerken steht dort Bier – vor allen Dingen jenes aus Luxemburg – im Mittelpunkt.

Seit nun fast 20 Jahren können Besucher die zahlreichen – genaue Zahlen gibt es nicht, dafür sind es zu viele – Exponate aus Luxemburg bewundern. Jean Weber, Mitglied beim „Syndicat d'initiative et du tourisme Wiltz“, kennt die Ausstellung bis ins kleinste Detail – führt er doch regelmäßig Führungen in

den ehemaligen Pferdestallungen des Château de Wiltz durch. Zu sehen sind dort nicht nur „Dachböden- und Kellerfunde, die kurz vor der Abschiebung zur Mülldeponie standen“, so der Reisegruppenleiter. „Keramikkrüge, alte Flaschen, Gläser und Bierdeckel aus Gaststätten und Werbeschilder von ehemaligen Luxemburger Brauereien, Mousel etwa, Gruber und Henri Funck – sie sind nur ein Teil des Inventars“, wie Jean Weber erklärt. Zu bestaunen sind auch und vor allem Antiquitäten. Zum Beispiel die aufwendig verzierten Keramik-Schanksäulen von Villeroy & Boch, „19. Jahrhundert, echter französischer Jugendstil“, wie Jean Weber stolz erklärt. Und die – immer noch funktionstüchtigen – Tresen

aus früher sehr beliebten Luxemburger Kneipen, wie dem „De wölle Man“.

Die nachgebaute Schänke, die an Kneipen zu „Opas Zeiten“ erinnern soll, ist aber nur der Anfang der Tour, die in der Regel eine Stunde dauert. In den weiteren Räumen ist die 6.000 Jahre alte Geschichte des Bieres Thema. Malz, Hopfen und Hefe, die Grundzutaten von Bier, kommen dabei nicht zu kurz. Wie Hefe und Malz die Farbe und den Geschmack des Gerstensaftes beeinflussen können, warum die Qualität des Wassers wichtig ist, wie Fässer fachgerecht angezapft werden, und inwiefern Hopfen zu medizinischen Zwecken und in der Küche verwendet werden kann





„Bier war für viele nur ein fades Gesöff.“

Claude Lorang

– Jean Weber kennt die Antworten auf all diese Fragen und kommt aus dem Erzählen gar nicht mehr heraus.

Eine Figur taucht derweil nicht nur in seinen Anekdoten, sondern auch im Museum immer wieder auf: Gambrinus, der Bierkönig. Von dem niemand sicher weiß, woher der Name stammt – „und damit Anlass zu den unterschiedlichsten Spekulationen gibt“, wie Jean Weber erklärt. Während die einen davon überzeugt sind, dass es sich bei Gambrinus um Johann von Brabant handele, stützen sich andere auf die Theorie, dass

„Ganea birrinus“, also „eine Person, die Bier ausschenkt“, die Herkunft des Namens erkläre. Doch egal, welcher Meinung man ist: Gambrinus prostet allen gleichermaßen zu – mit einem Bierkrug in der Hand. In den unterschiedlichsten Formen. Mal auf einer Lithografie aus dem Jahre 1870, mal als bewegliche Holzfigur, die – per Zufall entdeckt – an einem flämischen Karussell befestigt war, mal – neben Ehefrau Gambrina – als Comic-Figur.

Claude Lorang kennt die kleine dickliche Figur mit Bart namens Gambrinus

ebenfalls. Lorang ist nämlich Vorsitzender der Gambrinus-Bruderschaft, die 1986 gegründet wurde – und deren Mitglieder einen Großteil der Ausstellungstücke gespendet haben. 20 Jahre lang, also bis 1999, habe die Vereinigung, so der Präsident, für die Installation des Museums gekämpft.

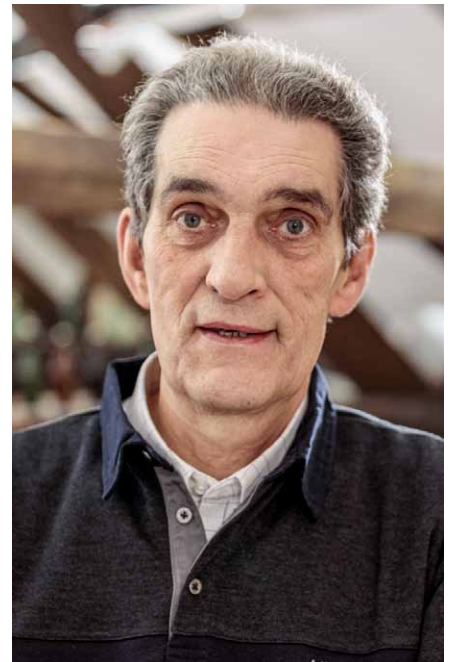
Die Idee eines Biermuseums kam Claude Lorang übrigens als Student in Straßburg, wie er erzählt: „Überall wurde nur über Wein geredet, Museen hier, Verkostungen da. Bier war für viele nur ein fades Gesöff“.

Und so befand er, die „Genusskultur des Bieres“ zu fördern – wie es nun auch in der Satzung der Vereinigung heißt. Die aktuellsten Trends rund um das „grüne Gold“ entgehen den Mitgliedern nicht so schnell. Der Gerstensaft, früher als Bauern- und Arbeitergetränk herabgesetzt, hat in Luxemburg stark an Beliebtheit gewonnen. Der Grund: „Craftbrewing“. Als der Trend des Selberbrauens hierzulande aufkam, überraschte das die Mitglieder der Bruderschaft nicht. „Das gab es bereits in den 90er Jahren in den U.S.A. Uns war klar, dass es, wie andere Modeerscheinungen auch,

irgendwann hier ankommen wird“, wie Claude Lorang erklärt. Kleine Luxemburger Gasthausbrauereien wie „Béierhaascht“, „Clausel“, „Okult“, „Heischter“ und „Ourdaller“ etwa, so Claude Lorang, entstammen ebenfalls dieser Bewegung. Aber auch immer mehr Privatpersonen, darunter fünf Gambrinus-Brüder, brauen ihr Bier selbst. Das Ziel: Kleine Produktionen, höchstmögliche Qualität. Kurz: Industriell hergestelltes, immer gleich schmeckendes Bier ist out – Selbstgebrautes, mit dem besonderen Etwas an Geschmack, ist in. Dass der Luxemburger 75 Liter Bier pro Jahr

trinkt, der Konsum also seit 2011 um zehn Liter pro Person gesunken ist, wie eine von „Brewers of Europe“ veröffentlichte Studie zeigt, sei Nebensache. „Es zählt nicht die Quantität, sondern die Qualität“, hält Claude Lorang fest.

Nun. Von Bier reden ist die eine Sache, Bier herstellen eine ganz andere. Aus diesem Grund steht, ein Stockwerk tiefer, das „Herzstück“ des Museums: eine Mikrobrauerei. Sie wird betrieben von „Brasserie Simon“, eine der letzten Luxemburger Brauereien in Familienhand, sowie dem Fremdenverkehrsamt



Wiltz. Vom Schroten über das Brauen bis zur Lagerung: In der „Lehr- und Versuchsbrauerei“ wird Besuchern seit der Errichtung der Anlage im Jahr 2001, das Brauen erklärt – und umgesetzt. Weil Geschmäcker bekanntlich verschieden sind, ist der Einfallsreichtum der Seminarteilnehmer gefragt. Wie bei einem Wein sind allerlei verschiedene Geschmacksnuancen möglich, Noten von Kaffee oder Kakao etwa. Braumeister Fabien Claude gibt natürlich Tipps, damit das eigens hergestellte Bier, das persönlich etikettiert werden kann, auch gelingt.

Befolgen muss man sie aber nicht. „Hier sind schon eine Menge verrückter Sachen gebraut worden“, erzählt Jean Weber lachend. Da waren zum Beispiel LSAP-Politiker, die unbedingt

rotes Bier haben wollten. Dank des passenden Malzes klappte das auch. Bei einem Seminarbesuch von DP-Bürgermeistern kam die Idee auf, blaues Bier zu brauen – was, so Jean Weber, „schon etwas schwieriger war“. Mit dem Hinzufügen von „Methylenblau“ erhielt das Getränk aber schließlich die gewünschte Farbe. „Aber nur fast“, wie Weber lachend erzählt. Und dann ist da noch die Anekdote vom Kartoffelbier, das für das Heischerter Kartoffelfest gebraut wurde – und das Resultat, nicht nur optisch, einen Hauch von Spülwasser innehatte. Der damalige Braumeister Johny Bredimus hatte dazu eine klare Meinung: Eine solche Plörre – weit entfernt von einem guten Bier – dürfe nie wieder gebraut werden. Wohlwissend, dass es keine Absatzprobleme mit dem Getränk gab.

„E Béier ass gutt, wann e gutt schmaacht.“

Jean Weber

Was aber nun ein gutes Bier ist, daran scheiden sich wohl auch nach dem Besuch des Museums, das laut der letzten Zahlen 4.000 Mal besucht wurde, weiterhin die Geister. Mögen die einen es doch eher hell und fruchtig, andere lieber dunkel und herb. Vielleicht hält man es ja einfach mit den Worten Jean Webers: „E Béier ass gutt, wann e gutt schmaacht.“

Text: Cheryl Cadamuro

Fotos: Cheryl Cadamuro, Philippe Reuter

Musée National d'Art Brassicole

Das Nationale Braukunstmuseum befindet sich im Château de Wiltz (35, rue du Château, L-9516 Wiltz) und ist geöffnet: Vom 1. September bis zum 30. Juni, montags bis samstags von 9 bis 12 Uhr & von 14 bis 17 Uhr, vom 1. Juli bis 31. August, montags bis sonntags: 9 bis 18 Uhr.

Weitere Informationen unter www.beiermusee.lu oder Tel: 95 74 44. Wer Interesse an der Gambrinus-Bruderschaft hegt, kann hier vorbeischaun: www.gambrinus.lu

