

Ein prickelndes Dunkles aus dem Prättigau

Eschi Bräu



Die Gröscher Brauer – Daniel Naef, Nicole Baur und Markus Eschmann (v.l.).



Mit Akribie – alles muss stimmen.

Im Zentrum von Grüsch sticht ein kleines Gebäude mit der Aufschrift «Eschi Bräu» in die Augen. Der Blick durch die Fensterscheiben zeigt Braukessel und Bierflaschen – Grund genug, einzutreten in eine besondere Welt.

Schöpfer des kleinen «Königreichs» ist Markus Eschmann – ja, genau derjenige, welcher mit seinem Baugeschäft in Grüsch zu Hause ist – oder besser gesagt, war. Inzwischen lebt er in Salto/Argentinien, wo er wiederum eine kleine Brauerei aufbaut. Über den Jahreswechsel hinweg war er in der alten Heimat, und so ergab sich die Gelegenheit, mit ihm und seinen Nachfolgern, Nicole Baur und Daniel Naef, etwas hinter die Kulissen zu blicken und Geheimnisse der Braukunst zu erfahren.

Registrierungsnummer 444
Als Markus Eschmann vor gut 34 Jahren das Baugeschäft in Grüsch gründete, war Bierbrauen noch kein Thema. Allerdings war und ist seine Neugier eine Eigenheit, welche nicht wegzubringen ist, und so dachte er, sich zunächst in seiner Freizeit dem Weinbau und dem edlen Rebsaft zu widmen. Nur, wo kann man einen Wingerter kaufen oder bewirtschaften, geschweige denn Trauben zukaufen – verkaufen geht. So kam es, dass er auf die Bierbrauerei umschwenkte, und wie der Zufall so spielt, war das kleine Gebäude an der Adresse «Arälia 444» nach der

Instandstellung nach einer unfallbedingten Beschädigung zur Miete frei. Dadurch findet man seit 2011 im Verzeichnis der steuerpflichtigen Inlandbrauereien unter der Registernummer 444 die «Brauerei Eschi Bräu». Seither wird in Grüsch regelmässig gebraut, abgemaischt, abgefüllt, etikettiert, gekühlt und selbstverständlich im kleinen, hellen Raum verkostet und weiter getüfelt.

Dunkles Bier aus der Holzküche

Nach einem Kursbesuch zur Braukunst im Appenzellischen kehrte Markus mit einem mit Gerätschaften und Rohstoffen vollgeladenen Fahrzeug nach Hause zurück, wo die erste Kleinbrauerei in der Küche Platz fand. Bezüglich der Begeisterung seiner Frau dazu, liess er sich nicht spezifisch aus. Das mit der Brautemperatur hatte es so in sich, und heute kann er schmunzelnd davon erzählen, dass einlages überlief und in der Holzbeheizten Küche dem edlen Gebräu auch eine edle dunkle Farbe verlieh. Getreu dem Motto, dass eine Tätigkeit mehr Spass bieten als Pflichtgefühle hervorrufen sollte, entwickelte sich dieses ursprüngliche Hobby zu einer wahren Leidenschaft. In Verzeichnissen findet man, dass in Grüsch mittlerweile 15 Hektoliter Bier pro Jahr produziert werden. Aus der Tüftelei heraus entstand auch das feine «Immi-Bräu», ein Bier mit Honigzugabe.

Gebraut mit Granderwasser

Granderwasser entsteht beim Durchfluss von normalem Leitungswasser durch ein Wasserbehandlungsgerät, welches aus einem belebten Wasserkern in einem schwach magnetisierten Metallgehäuse besteht. Beim Wasserdurchfluss werden natürliche Impulse auf das Wasser übertragen. Dieser Effekt wurde in zwei unabhängigen Studien an europäischen Universitäten nachgewiesen, geprüft und bestätigt. Auf diese Weise wird das Leitungswasser auf natürliche Weise stabilisiert und regeneriert. Und solches Wasser wird für die Herstellung des Hopfengetränks bei Eschi Bräu verwendet, darauf schwören die Gröscher Bierbrauer. Bei einem Blindversuch konnte sich der Schreibende überzeugen, dass tatsächlich ein geschmacklicher Unterschied zu unbehandeltem Wasser wahrnehmbar ist. Ein angenehmer Nebeneffekt bei der Verwendung dieses konditionierten Wassers besteht darin, dass die Haltbarkeit dieser Biere wesentlich verbessert wird.

Von Markus zu Nicole und Daniel

Beim Besuch in der Kleinbrauerei sind Markus, auf «Heimatururlaub», und die Nachfolger Nicole und Daniel dabei. Auf der Ablagefläche neben dem Wasserbecken liegt ein geöffneter Ordner; es sind die Datenblätter der Brauansätze von Markus, zuoberst dasjenige des ersten Suds

vom 20. November 2010. Es war ein dunkles, obergäriges Bier, und unten auf dem Blatt steht: «23.11. – 21.20, mein erstes Bier ist fertig -> 25 Flaschen.» Dieser Ordner wird von den Nachfolgebrauern demnächst persönlich nach Salta in Argentinien überbracht.

Derweil haben Nicole Baur und Daniel Naef bereits ihren ersten Sud abgefüllt. Für sie war dieser Einstieg ins Braugeschäft eine einmalige Gelegenheit, getreu ihrem Lebensmotto, immer wieder etwas Neues zu versuchen. Sie scheuten sich nicht, ins kalte Wasser zu springen, und besuchten bald einmal einen Braukurs. Nach der ziemlich hektischen Übergabephase von Gerätschaften von Markus und des bestehenden Mietvertrags führen sie die Tradition des Bierbrauens in Grüsch weiter. Die beiden bezeichnen, wie Markus auch, diese kreative Tätigkeit als Knochenarbeit, aber eben auch als Entspannung. Die feine Nase von Nicole, welche sich nicht als Biertrinkerin outet, hilft mit, geschmacklich ausgewählte und mundende Biere zu brauen. Als die Wanderausstellung «Bündner Schätze auf Reisen» im vergangenen Jahr in Grüsch Halt machte, fand eine Flasche «Eschi Bräu» Platz im mobilen Mini-Museum, inzwischen ist eine Flasche des edlen Gerstensafts im Rättschen Museum in Chur zu bewundern.

Text/Fotos: Peter Müller

Hopfen und Malz - Gott erhalt's



Fotos: Peter Müller

