MÜNCHENS BIER ERLEBNIS UND MUSEUM E.V.

12. JAHRGANG // APRIL 2025 // 20. AUSGABE

MBEM NEWS

MBEM E.V. GRÜNDET „HORATIO HELVETIA“ IN DER SCHWEIZ

MBEM Horatio Helvetia sponsort schweizerischen Bierbräu

Horatio Helvetia GründerInnen in der Schweiz: Christel Kalunder, Hardy Landolt, Stephan Grieb (1. Reihe), Brauer Christoph Kägi und Alexander K. Ammer

SIEBNEN, SCHWEIZ, 28. MÄRZ 2025

Historisches ist zu vermelden:
MBEM e.V. hat erstmals außerhalb der Landesgrenze Bier gebraut und zeitgleich die MBEM e.V. Horatio Helvetia begründet.

Ein visionärer Notar und Kämpfer für die Rechte hilfsbedürftiger Schweizer, zwei Biersommeliers, eine bezaubernde Brau-Fee und ein in höchstem Maße ausgezeichneter Schweizer Bierbrauer finden sich zusammen, um das erste Horatio Helvetia Rauchbier gemeinsam herzustellen.

Draußen regnete es den gesamten Tag, doch innen, im Kägi Bräu, unter der Leitung von Christoph Kägi, heizte der Biersud allen BrauerInnen gehörig ein. Fast neun Stunden arbeitete das Brau-Team mit schweizerischer Genauigkeit und Gelassenheit daran, Einmaliges zu erreichen.

Der Schweizer Anwalt Hardy Landolt hatte, selbstverständlich beim Bier, die Idee ausgeheckt, gerade in der Schweiz, in der handwerklichen Spitzenbrauerei von Kägi-Bräu ein Rauchbier à la Schlenkerla zu zaubern.

Christoph Kägi, im wahrsten Sinne des Wortes ein Bräu-Spätzünder, begründete seine Brauerei neben einem Bauernhof, in einem alten Fabrikschuppen, genau zum Zeitpunkt seiner Pensionierung. Die Bieridee verlieh Christoph ein ganz neues Leben und stiftete MBEM e.V. im März 2025 die Gründung der MBEM Horatio Helvetia. Mit einem einzigartigen Bier Erlebnis der Extraklasse wurde der Gründungstag gewürdigt.

Im Juni 2025 erwarten wir das abgefüllte Rauchbier der Horatio Helvetia. Oder genauer gesagt zwei unterschiedliche Editionen, denn Christoph Kägi überzeugte die Schweizer Bierbrauer, den Sud aufzuteilen. Die Hälfte wurde mit obergäriger Hefe vergoren und die Hälfte wurde mit untergäriger Hefe versetzt. MBEM e.V. liefert stets unverwechselbare und ganz besondere Bier Erlebnisse. Die Idee mit dem Rauchbier liegt allerdings nah, denn mit Kägi Bräu gelang dem leidenschaftlichen Handwerker und schweizerisch-akuraten Genuss-Tüftler ein quasi rauchender Coup. Das Kägi-Bräu Rauchbier wurde mit dem Swiss Bier Award in Gold ausgezeichnet. Als Münchens Verein für weltbeste Bier Erlebnisse, hob Hardy die Brauerei-Herausforderungen noch etwas nach oben und schlug vor, den gemeinsamen Bräu vom legendären Bamberger Schlenkerla inspirieren zu lassen. Rauchbier trifft Schwyz wurde zum Brauer-Motto der Horatio Helvetia.

Bereits beim Schroten des Malzes verbreiteten sich mit dem speziell ausgewählten Buchenrauchmalz die faszinierenden, feurig-feinen Aromen in der Schweizer Braustube. Die Schweizer Bier Genuss Initiative konnte sich auch so manchen Freiraum erlauben, der auf Bayerischem Territorium nicht denkbar wäre: Bierbrauen mit einer Prise Haferflocken und Irish-Moos-Pellets in der Hopfung. Schweizer Bräu-Raffinesse par excellence. Genauere Details zum Horatio Helvetia Rauchbier finden sich auf den nächsten Seiten dieser MBEM NEWS.

Alle Kosten des Bierbrauens sponsort der Schweizer Notar und Pflegeaktivist Hardy Landolt. Es wurden keine Gelder des Vereins verwendet. Diese großzügige Unterstützung für das Bier Erlebnis der Extraklasse verlangt eine besondere Hervorhebung. MBEM e.V. dankt dem langjährigen MBEM Unterstützer und Förderer Hardy Landolt und dem Biersommelier Stephan Grieb für die Initiative und das Sponsoring. Hardy Landolt und Stephan Grieb sind die Begründer der MBEM Horatio Helvetia. Der 1. MBEM e.V. Vorsitzende Alexander K. Ammer begrüßt die MBEM e.V. Horatio Helvetia Neugründung und freut sich auf das schweizerische Rauchbier. Der gesamte MBEM Vorstand wünscht der Gewinnung weiterer UnterstützerInnen für Münchens Bier Erlebnis & Museum in der Schweiz viel Erfolg und sagt Gruezi Schweiz MBEM!

GRUEZI: MBEM HORTIO HELVETIA

Schweizer MBEM Unterstützer begründen Schweizer Vereinsgruppe

KANTON GLARUS, MÄRZ 2025

MBEM Erlebnisse in der Schweiz
Über 3.000 Meter hohe Berggipfel, alle noch mit grell weißem Schnee bedeckt, gen Süden, ein schmales Tal, die Felswände steigen steil bergauf, ein kleiner Fluss zieht idyllisch an blühenden Obstbäumen vorbei. Wir sind in Stadt und Kanton Glarus, der Heimat eines der bekanntesten Notare der Schweiz: Hardy Landolt.
Hardy ist seit mehreren Jahren aktiver MBEM e.V. Förderer. Sein Gesicht lächelt verschmitzt und wer ihn kennt, weiß er ist ein rastloser und kämpferischer Wilhelm Tell, der mit seinem Charisma vor keiner Herausforderung zurück weicht.

MBEM Horatio Helvetia, begründet im Kanton Glarus
Seinen Heimat, den Kanton Glarus nennt er liebevoll und wenig bescheiden „Klein Himalaya“. Auch wenn der Kanton Glarus, selbst im Schweizer Vergleich nicht zu den größten zählt, so findet sich dort quasi eine Ur-Form der Schweizer Identität.

Kulisse Glarus: Hauptort und im Hintergrund Bergkette mit 3000er Gipfel

Voller stolz berichtet der Professor von der historischen Bedeutung von Glarus für die Geschichte und die Identität der Schweiz. Bereits im Jahr 1388 gelang den, zahlenmäßig weit unterlegenen und unterschätzten Schweizern ein historischer Sieg. In der Schlacht von Näfels, deren Jahrestag noch heute jährlich als große Feier und als ein quasi Mit-Begründungstag der Schweiz begangen wird, schlugen engagierte Bauern und Kämpfer das Herr der Habsburger vernichtend. Spätestens seit dieser erfolgreichen Unabhängigkeitschlacht sind die Schweizer gefürchtet und verteidigen Ihre Eigenständigkeit als allerhöchstes Gut.

Der Kanton trägt den gleichen Namen wie der Hauptort des Kantons. Bei nur etwas mehr als 12.000 Einwohnern beeindruckt der idyllische Ort auch mit einer ungewöhnlich großen Kirche und einem für die Verhältnisse des Ortes riesigen Hauptplatz, dem Zaunplatz. Genau auf diesem Zaunplatz tritt jährlich einmal die Landsgemeinde zusammen. Die Landsgemeinde ist die gesetzgebende Versammlung des Kanton Glarus. Diese Tradition wird im Jahr 1387 erstmals erwähnt und ist bis heute direkte Demokratie in seiner Urform.

Die Landsgemeinde umfasst alle stimmberechtigten Bürger. Alle treffen öffentlich auf dem Zaunplatz zusammen und beschließen alle Gesetze und Verfassungsänderungen. Stadt und Kanton Glarus praktizieren offene und gelebte Demokratie. Den Abschluss der eintägigen Landsgemeinde bildet stets ein Volksfest.

MBEM fühlt sich geehrt, dass genau dort in Glarus im April 2025 die Gründung der MBEM Horatio Helvetia vollzogen wurde. Schweizer Identität trifft Münchens Bier Erlebnis & Museum. Bier Erlebnisse verbinden und MBEM e.V. baut Brücken! Bis in tiefste Alpentäler. Die Jahrhunderte währende Tradition des Bierbrauens ist Gemeinsamkeit. MBEM baut Brücken und verbindet Menschen und Geschichten, über die gemeinsame Begeisterung für allerbeste Bier Erlebnisse.

Bier Erlebnis Schweiz
Die Schweiz ist weltbekannt für Handwerk und Genuss. Schweizer Schokolade und Schweizer Käse sind Synonyme für besondere Kostbarkeiten. Gleiches könnte auch für Schweizer Bier gelten, denn Handwerkskunst und Genussfreuden treffen beim Bier auf wundervolle Weise zusammen. In der Schweiz gibt laut Schweizer Brauerei-Verband über 1.200 Brauereien. Eine hohe Anzahl davon bilden kleine und kleinste Brauereien, welche gemeinsam eine höchste regionale Vielfalt erhalten und eigene Brautraditionen pflegen. Die Schweiz ist ein Bierparadies. Zusammen mit dem ausgeprägten Sinn für Tradition und Geschichte bildet dies alles beste Bedingungen für MBEM e.V. und unsere Werte. Daher unterstützt der Vorstand von MBEM e.V. die Initiative von Hardy Landolt, die MBEM Horatio Helvetia ins Leben zu rufen. Schweizer Bier Tradition trifft auf Münchens Verein für beste Bier Erlebnisse und die zukünftige Bier Erlebnis Welt.

MBEM Horatio Helvetia freut sich darauf Schweizer Bier Enthusiasten für die Idee und die Erlebnisse rund um MBEM e.V. in der Schweiz zu begeistern. In idealer Weise startete die MBEM Horatio Helvetia zünftig mit gemeinsamen Bier brauen beim Kägi Bräu in Siebnen.

ERSTER MBEM HORATION HELVETIA BRÄU 2025: BRAUTEAM

Zwei Biersommeliers, ein Brauer & „juristische Absicherung“

SIEBNEN, SCHWEIZ, MÄRZ 2025

Horatio Helvetia Brauer am Werk: MBEM Vorsitzender Alexander K. Ammer, neben MBEM Unterstützer und Brautag-Sponsor Hardy Landolt, Christoph Kägi und Stephan Grieb (vrnl)

Geballte Bier Kompetenz beim Brauen
Mit besonderer Bier Expertise und Schweizer Präzision startete der MBEM Horatio Helvetia Brautag bei Kägi Bräu. Die Gäste lauschten lernwillig und neugierig dem Brauer und Hausherrn Christoph Kägi. Unter der wachsamen, notariellen Begutachtung durch Hardy Landolt ging es an das gemeinschaftliche Werk: Die Schweizer Horatio Helvetia braut!

Alle packen hoch motiviert an
Bierbrauen ist genussreiches, kunstvolles und komplexes Handwerk. Kräftiges Anpacken ist ebenso erforderlich wie höchste Genauigkeit. Das Brauteam zu Gast bei Kägi ergänzte sich auf ideale Weise und vertraute auf die umfangreichen Erfahrungen des Brauers Christoph Kägi. Wir starteten mit wohl ausgesuchten Malzen und legten auch beim Schrotten selbst Hand an. Eine einfache Bohrmaschine als Antrieb und ein präzises, Schweizer Mahlwerk kooperierten wohlwollend und effektiv. 13 kg Buchenrauchmalz lieferten den Grundstock, verfeinert durch fein dosierte Zugaben von Pale Ale, Münchner und Caraamber Malze. Christoph Kägi riet zur köstlichen Bier-Verfeinerung, 0,3kg Haferflocken dazu zu geben. Gesagt getan.

Qualitätsprüfung der Malze: Sponsor Hardy Landolt (Mitte), Christel, Geneviève und Brauer Christoph

Verschiedene Maische-Rasten und genauer Zeit- & Temperaturkontrolle
In der Brauküche von Kägi Bräu wurden die verschiedenen, grob geschroteten Malze mit 45 Litern bestem Schweizer Quellwasser eingeweicht. Die sog. Eiweißrast begann bei der Sudtemperatur von 50 Grad Celsius. Als nächstes erhöhten wir die Temperatur auf 62 Grad und befeuerten damit die erste Verzuckerungsrast. Unter ständigem Rühren entwickelten sich bald die ersten Maische-Aromen. Das Buchenrauchmalz entwickelte faszinierende Geruchsnoten. Die beiden Schweizer Brauerinnen Christel und Geneviève erinnerten an bäuerliche Gerstensuppe, die ganz ähnliche Aromen verströmte. Das Bier Erlebnis für alle Sinnen Brauen startete sich auf spannende Weise zu entfalten.

Nach ca. 1,5 Stunden Ein-maischen erfolgte die erste Jodprobe, zum Stärkenachweis. Wie zu erwarten, signalisierte der Jodtest in dunkler Farbe, die noch nicht ausreichende Umwandlung von Stärke in Zucker. Die Maltoserast wurde bei 72 Grad fortgesetzt. Nachdem der erneute Stärkenachweis neutral ausfiel, erhitzten wir die Maische auf 78 Grad für zehn Minuten und brachten die Maischerast zum Abschluss.

Zwei Biersommeliers packen an: Alexander und Stephan beim Malzschrotten

Inzwischen hatte sich die Brauküche mit wohlriechendem, nach rauchigem Malz duftenden Wasserdampf gefüllt. Es fühlte sich an wie im Hochsommer und der Dauerregen vor der Tür war vergessen. Parallel hatten wir die bald hinzufügenden Hefe Pellets sortiert und abgewogen. Als nächstes Stand das Abmaischen an. Die Gerstensuppe würde sich hoffentlich bald einer bierähnlichen Flüssigkeit annähern.

ERSTER MBEM HORATION HELVETIA BRÄU 2025: MAISCHE, SUD & BRAU-ERGEBNIS

Von der „Gerstensuppe“ zum edlen Schweizer Rauchbier

SIEBNEN; SCHWEIZ; MÄRZ 2025

Professionelles Abmaischen: Unser Rauchbier wird von trüber „Malzsuppe“ zu klarer Bierbasis

Goodbye Malze – Hello Hopfen!
Bei Maische erinnert, außer dem verlockenden, leckeren und wohlig warmen Geruch, wenig an ein süffiges Bier. Die vergorenen Reste des Korns schwimmen zumindest nach kräftigem Rühren oben auf und auch die unter den gesamten Brauresten „versteckte“ Flüssigkeit ist eher wenig appetitlich trüb.

Christoph Kägis professionelle Brauküche erlaubt ein relativ bequemes Abmaischen mit drei miteinander verbundenen Brautopfen. Ganz rechts ist das Warmwasser zum Verdünnen des Maischesudes, in der Mitte der Maischetopf und rechts der Kessel für den Biersud. Das vergorene Malz dient beim Abmaischen zusätzlich als natürlicher Filter für die zahlreichen in der Maische enthaltenen Schwebstoffe. Nach mehrmaligem Umfüllen fließt aus dem Maischetopf eine viel klarere Flüssigkeit. Erstmals lässt das erhoffte Brauergebnis visuell grüßen: Der noch heiße Sud zeigt bereits nähere Verwandtschaft zu einem farblich gelungenen Bier.

Mit einem Messgerät zur Bestimmung der Bitterkeit (gemessen in Plato Härtegraden) landete Christoph Kägi eine beeindruckende Punktlandung. Seine Berechnungen hatten 20 Grad Plato als Zielmarke ergeben. Im Bild ist der Messstab abgebildet. Da Wärme die Messergebnisse direkt beeinflussen, musste der Brauer nochmals nachrechnen, bevor die fast genau vorhergesagten 20 Grad Plato in der Vorderwürze nachgewiesen waren.

Bestimmung des Plato-Härtegrades

Drei Hopfensorten plus eine Schweizer Verfeinerung
Wurde der Sud erfolgreich abgemaischt, gab Brauer Christoph Kägi 75 Liter warmes Quellwasser in den Sud. Erst durch die zusätzliche Beimischung des warmen Wassers wird das Bier genießbar und auf einen angenehmen Alkoholgehalt reduziert. Um das Schweizer Rauchbier geschmacklich raffiniert auszugestalten entschieden wir uns zur Zugabe von drei verschiedenen Hopfen: Select, Perle und nur ein wenig von australischem Chinnok Hopfen. Dort wo das Reinheitsgebot greift, wäre nun Ende mit Zutaten, doch der Genußbierbrauer Christoph Kägi bestand auf eine weitere Zugabe. Fast so viel wie Chinook wurde Irish Moos in Pellet Form dazu gegeben. Quasi ein Brau Geheimnis von Kägi Bräu. Wir sind sehr gespannt auf die geschmackliche Wirkungsweise.

Hopfen am Werk: Die Würze des Rauchbieres entwickelt sich
Bei offenem Sudtopf machte sich die Hopfenmischung fleißig an die Kesselarbeit. Wieder füllte sich die Brauküche mit wohlriechenden Aromen, nun mit deutlicher Hopfennote in der warmen und feuchten Luft. Erneut wurde die Pfannenwürze aufgekocht. Ab jetzt hieß es für die Brauer nur noch Temperatur kontrollieren und den Hopfen die Brauarbeit überlassen. Bierbrauen hält zahlreiche chemische Überraschungen bereit und es bleibt rätselhaft, wie bereits vor Jahrhunderten wohlschmeckende Biere entstehen konnten, obwohl die Prozesse und Zusammenhänge von Zutaten und Vorgängen beim Brauens unbekannt waren.

Unser Rauchbräu in herrlicher Farbe

Hefen machen noch mehr aus dem Bier
Christoph Kägi wurde von Hardy Landolt und Stephan Grieb bereits durch die Vorgabe zu einem Schweizer Rauchbier gefordert. Doch die Bier Erlebnis Begeisterten hatten noch eine raffinierte Idee. Was wäre, wenn wir nicht nur ein Rauchbier, sondern gleich zwei verschiedene Rauchbiere aus einem Sud brauen würden? Für alle Brauerinnen und Brauer ging es auf unbekanntes Terrain. Doch der Genussbierbrauer Kägi erfreute sich an der ungewöhnlichen Brauvorgabe. Es ward entschieden: Das MBEM Horatio Helvetia Rauchbier würde in zwei Editionen das Licht der Welt erblicken. Edition Eins als obergäriges Rauchbier und Edition Zwei als untergäriges Rauchbier.

Die Vorderwürze wurde in zwei verschiedene Lagerkessel abgefüllt. In den einen Kessel wurde obergärige zugefügt und in den zweiten Kessel wurde untergärige Hefe beigemischt. Jeder Kessel verschlossen und den Hefepilzen zur Verfeinerung in Auftrag gegeben. Nach mehr als neun Stunden Brauen waren die Lagerkessel abgefüllt und befestigt. Die Brauer hatten ihr Handwerk geleistet und den Staffelstab an die Hefen übergeben. Ein Blick und Geschmacktest des Brauergebnis vor der Hefezugabe ist auf dem Bild links abgebildet. Alle Beteiligten waren sich einig: Was für ein zauberhaft schimmerndes Brauergebnis! Doch nun ist Geduld gefordert. Die Lagerung beginnt und die Hefen vollenden das Werk. Mit stets etwas ungewissem Ausgang. Noch nie wurde dieses Rezept gewagt!

SEITE 4

MBEM TRIFFT…: SCHWEIZER BIER BEFEISTERTE UND MBEM E.V. UNTERSTÜTZER

Ein umtriebiger Pensionär findet durch Brauen ein neues Leben: Kägi Bräu

SIEBNEN, SCHWEIZ, APRIL 2025

Brauer Christoph Kägi mit der Maische

Bei Kägi Bräu ist alles bis ins letzte Detail genau durchdacht und wie bei Ingenieuren berechnet: Kägi Bräu gibt es in urigen 0,3l Bügelflaschen. Als Titel steht auf den Etiketten: Genussbiere aus der March. March ist die Region am östlichen Ende des Züricher See und Genussbiere sind kein Name, sondern ein Versprechen des Brauers Christoph Kägi.

Im Lebensübermut eines Mannes im zweiten halben Lebensjahrhundert erwarb Christoph eine ehemalige Fabrik und baute diese eigenhändig in eine Brauerei und einen Brau-Showroom um. Seine Biere zeugen von Schweizerische Verwurzlung und Verbundenheit mit der Natur. Er braut ein sog. Fabrikbier, dass er selbst zum Tagesausklang gern trinkt. Ruhm erlangte Christoph Kägi jedoch mit seinem Rauchbier und einem ganz besonderen Coup.

Swiss Beer Award in Gold

Der Sohn des Bauers nebenan experimentierte mit selbst angebautem Safran und fragte, ob Christoph damit brauen wollte. Warum nicht? Christoph Kägi's Safran Bier mit Schweizerischem Safran überzeugte die Juroren beim Swiss Beer Award und der Brau-Pensionär sahnte gleich doppelt bei den begehrten Schweizer Bier Prämierungen ab. Rauch- und Safranbier gewannen Gold 2024! MBEM gratuliert und hofft beim MBEM Horatio Helvetia um ebenso ausgezeichneten Brauerfolg. Von besonderer Güte ist auch das Gewürzbier. Christoph erzählt sein Ziel war es ein Bier mit Schweizer Alpenkräutern zu brauen. Doch nach vielen Versuchen verdeutlichte sich, dass die relativ „zarten" Aromen von Wild- und Almkräutern geschmacklich nicht gegen den Hopfen ankamen. So entschied sich der Genussbrauer für einen Hauch Gewürzmelke, mit Muskatnuss, Kardamon und Orangenschalen. Eine äußerst gelungene Kreation, die er „aromatisch und verlockend betitelt, bei nur Alk. 5% % Vol. Christoph setzt auf moderate bis niedrigen Alkoholgehalt. Ein Besuch in der Mini Brauerei lohnt. Wegen Kägis Genussbiere und wegen Christoph selbst, der stets zu einem Witz bereit ist und stets bestens gelaunt ein großartiger Botschafter für die Kraft des Bieres ist. Wir wünschen weiterhin besten Erfolg Christoph. Danke, dass wir mit Dir und bei Dir brauen durften.

MBEM SCHWEIZ MITGLIED: STEPHAN GRIEB

BERNER LAND, MÄRZ 2025

Anlässlich der Gründung der MBEM Horatio Helvetia führten wir ein kurzes Interview mit Stephan zu Themen rund um Bier und MBEM e.V.

Wie bist Du zum Bier Genuss gekommen?
Zum Bier kam ich während meine Studiums. Mein Vater hat mir den Wert lebenslanger Freundschaften vorgelebt und so kam ich in eine Studenten-verbindung, bei der auch Bier nicht zu kurz kam.

Wie wurdest Du zum Biersommelier?
In den 2010er Jahren lernte ich einen Hobbybrauer kennen, der zuerst in seiner Garage und später in einer Zivilschutzanlage köstliche Biere braute. 2013 gründeten wir gemeinsam eine Brauerei als Aktiengesellschaft. Da hatte ich das Gefühl, es wär von Vorteil, wenn ich mich in Sachen Bier weiterbilden würde. Zuerst habe ich den Schweizer Biersommelier und dann den Diplom Biersommelier absolviert.

Gibt es einen Lieblingsort zum Biergenuss?
Überall wo es gute Biere gibt und Leute Biere genießen und gemütlich zusammensitzen fühle ich mich wohl. Ein Lieblingsbier habe ich nicht. Ich genieße gerne ein Bier und lasse mich bei der Wahl gerne vom Angebot und meinen aktuellen Gelüsten leiten. Dabei bevorzuge ich eher handwerklich Gebrautes als Industriebiere. Saure Biere trinke ich nur selten.

Warum unterstützt Du MBEM und die Horatio Helvetia?
Gemeinsam mit Hardy Landolt zu den Gründungsmitglieder der MBEM Horatio Helvetia zu gehören, empfinde ich etwas sehr besonderes. Die Bierkultur von München ist weltweit einmalig. Der Aufbau, Ausbau und Unterhalt eines Zentrums mit Museumscharakter, Bildungs- und Begegnungsstätte sowie eine multimediale Erlebniswelt würde München zu der Bierhauptstadt mit großer Ausstrahlung in die ganze Welt machen und die Biergenießer von überall anziehen. Diese Ideen möchte ich aus der Schweiz heraus unterstützen und freue mich auf die Zukunft mit MBEM e.V.

Zünftig mit Münchens Spezialitäten und feinem Weißbier: MBEM Horatio Helvetia Co-Gründer Stephan Grieb

MBEM NOTIZEN – MBEM STAMMTISCHE IM APRIL 2025

Legende von päpstlicher Probe von Münchens klösterlichem Starkbier

AUGUSTINER STAMMHAUS, MÜNCHEN, APRIL 2025

Die Zeit nach Fasching und vor Ostern gilt in München als die fünfte Jahreszeit: Starkbierzeit! Findige Mönche brauten für die Fastenzeit einen flüssigen Nahrungsersatz: besonders starkes Bier, welches reich an wohlschmeckendem Zucker (aus der Gärung) die Geister belebte und die Körper sättigte. Der MBEM Stammtisch traf sich im Augustiner Stammhaus und prostete auch mit dem dunklen Maximator Starkbier an. Mit Alk. 7,5 % Vol. und der Malzsüße ein durchaus auf die menschliche Konstitution durchschlagendes Getränk.
Eine Münchner Legende besagt, dass mit dem Bräu der ersten Starkbiere bei den geistlichen Oberhäuptern Zweifel aufkamen, ob das neue Getränk, so wohlschmeckend und alkoholisierend mit den Vorgaben der Fastenzeit vereinbar sei. Schließlich berieten in München und Freising die Geistlichen und kamen zum Schluß, dass eine Entscheidung auf höchster geistlicher Ebene zu fällen sei. So besagt die Legende, dass eine Abordnung von Münchens Möchen mit Starkbfässern nach Rom zum Papst entsandt wurde. Auftrag sei es, dem Papst das Bier zur Verkostung vorzulegen und dessen Entscheidung zurück nach München zu bringen. Nun war im mittelalterlichen Zeiten die Reise von München nach Rom als durchaus beschwerlich zu beschreiben. Mit Kutsche über steile Passstraßen und weite Feldwege waren viele Tage und Wochen anzusetzen. In der Kutsche schaukelte es sehr. Das Wetter meinte es zu gut mit den reisenden Mönchen in besonderer Mission. Es war sehr heiß und die Bierfässer wurden kräftigst durchgeschüttelt. In Rom angekommen wurden die versiegelten Fässer dem Papst als Geschenk präsentiert. Was würde die päpstliche Bierprobe ergeben? Würde das Bier dem Papst so gut schmecken, dass es gegen die strengen Fastenregeln verstossen könnte? Unter größter Feierlichleit wurden im Vatikan die Fässer mit Münchner Bier präsentiert und von den päpstlichen Helfern geöffnet und verkostet. Würde das Starkbierbrauen per Dekret untersagt werden? Zu Aller Verwunderung kam es ganz anders. Kaum einer wagte mehr als einen kleinsten Schluck zu probieren. Vielleicht wurde sogar diese Bierprobe argwöhnisch ausgespuckt. Der Papst allerdings soll nach mancher Windung der Legende sogar ein wenig gelacht haben und entschied wohlwollend für seine gläubigen Anhänger im weit entfernten München: Wer dieses Getränk freiwillig zur Fastenzeit trinke, zeige seine höchte Glaubensfestigkeit. Der Papst genehmigte das Brauen dieses ungenießbaren Bräus mit Namen Starkbier. Niemand wollte die Geschenkgabe aus München im Vatikan trinken. Verwundert, jedoch glücklich und zufrieden kehrten die Mönche von ihrem Auftrag zurück. Seitdem ist der Starkbiergenuß mit päpstlicher Genehmigung erlaubt. Die zur Probe gereichten Fässer mit dem Starkbier hatten die lange Reise nicht überstanden. Präsentiert wurde dem Papst eine umgekippte und wahrscheinlich saure (Bier-)Suppe. Bei den damaligen Hygieneverhältnissen hielt das Gebräu der Pilgerreise nicht stand. Soweit die Legende. Seitdem ist Starkbier nicht mehr aus Münchens Bierkultur wegzudenken. Selbstverständlich hat das heute ausgeschenkte Starkbier mit Fantasienamen wie Maximator, Triumphator, Animator, Optimator u.v.m. nichts mit dem Starkbier von vor mehreren hundert Jahren zu tun. Niemand weiß, wie das Starkbier früher wirklich mundete. Prost!

Nächster MBEM e.V. Stammtisch: Higgins Taproom Geburtstagsfeier: Samstag, 26. April

Traditionell feiert Higgins Ale Works Ende April die Eröffnung des Taprooms mit speziell gebrauten Ales in der Karlstraße. MBEM Mitglieder feiern mit. Wir laden alle Interessierte ein, die diesjährigen Higgins Brauwerke gemeinsam zu probieren. Start ab 13 Uhr.

MBEM: FÜR DIE BIERKULTUR HAUPTSTADT MÜNCHEN

Einige MBEM Stammtischler: Ernst, Ani, Florian, Stephan, Veit, Klaus, Alexander und Rupert feiern im Augustiner Stammhaus

IMPRESSUM & KONTAKT

Münchens Bier Erlebnis und Museum (MBEM) e.V. - Gollierstr. 70 - 80399 München
www.biererlebnis.org

MBEM e.V. 1. Vorsitzender Alexander K. Ammer	ammer@biererlebnis.org
MBEM e.V. 2. Vorsitzender Veit Klipphahn	klipphahn@biererlebnis.org
MBEM Finanzleiter, Wolfgang Steppes	steppes@biererlebnis.org
MBEM Craft Ambassador, Florian Boras	florian.craftbier@biererlebnis.org

www.facebook.com/biererlebnismuenchen
Insta: @biererlebnis
MBEM auf youtube „Bier Erlebnis und Bier Welt München“ (www.youtube.com/watch?v=6ykFKJ9S6os)

© MBEM e.V. Logo und alle Fotos MBEM e.V. 2025 - alle Rechte vorbehalten.