



Neueröffnung des Braukunst-Museums in Wiltz

Süffiges Gebräu und heilender Hopfen

Text: Bernard Pfeiffer
Fotos: Bernard Pfeiffer, „Syndicat d'initiative Wiltz“

Die Neueröffnung des rundum renovierten und mit einer neuen Heizung ausgestatteten Nationalen Braukunst-Museums in Wiltz stand ganz im Zeichen eines wichtigen Bestandteils von Bier, des Hopfens.

WILTZ - Die Stadt Wiltz und die beiden Partner des Nationalen Braukunst-Museums, das Fremdenverkehrsamt Wiltz und die Gambrinus-Bruderschaft Luxemburg, feierten die Wiedereröffnung mit einer interessanten Premiere in Luxemburg.

Es handelt sich um die Wanderausstellung „Arzneipflanze Hopfen“ des deutschen Hopfenmuseums in Wolnzach-Hallertau bei München. Der Präsident des Fremdenverkehrsamts konnte zahlreiche Gäste aus dem In- und Ausland begrüßen, so auch die Hopfenkönigin Christina Thalmeier aus dem Hallertau sowie Bianca, die erste Bierkönigin aus dem Saarland.

Luxemburg hat eine lange Geschichte in der Braukunst, und so lag es auf der Hand, diese in Form eines Museums zu würdigen. Nach einer zwölf Jahre dauernden Standortsuche wurde die Gambrinus-Bruderschaft 1999 von den Wiltzern herzlichst empfangen.

In einer ersten Phase wurde die historische Wirtsstube eingeweiht. Im Jahre 2001 folgten dann die Eröffnung der didaktischen Mikrobrauerei mit ihren beliebten Bier-Seminaren und die Dauerausstellung „6.000 Jahre Bier und Brauwesen“.

Inzwischen ist das Museum in den alten Ställen des Wiltzer Schlosses ein fester Bestandteil des tou-

ristischen Angebots in der Ardennenstadt. Bekanntlich sucht der Luxemburger Staat als Besitzer des Schlosses mittels einer Ausschreibung einen neuen Betreiber. Und ist auch der Fortbestand der im Schlosshof integrierten Festivalbühne mittlerweile nachhaltig gesichert, so ist dies noch nicht der Fall für das Brauereimuseum. So hat man noch keine 100-prozentige Planungssicherheit, was eine weitere Phase des Ausbaus betrifft. Hier würde man gerne größere Exponate, die zurzeit noch auswärtig gelagert sind, ausstellen.

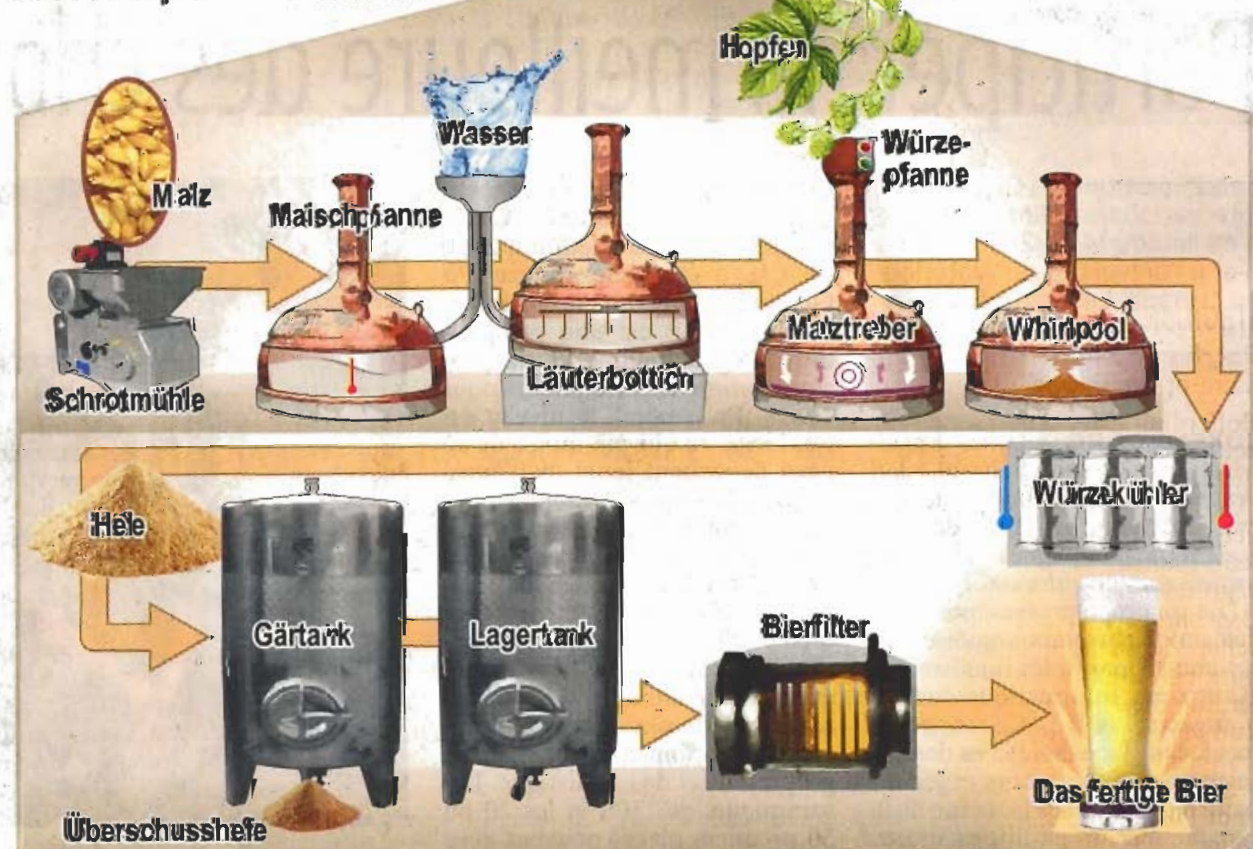
Für die Eröffnung der Wanderausstellung zum Thema Hopfen konnten die Wiltzer Verantwortlichen die Initiatoren des Projekts, Dr. Martin Biendl, Forscher bei der Firma Hopsteiner, und Dr. Christoph Pinzl, Leiter des Deutschen Hopfenmuseums, in Wiltz begrüßen.

Letzterer referierte über die Geschichte des Hopfens: Um 1150 erkannte schon Hildegard von Bingen, dass der Hopfen die Fäulnis verhindert. So wurde der Hopfen auch im Mittelalter eher als Konservierungsstoff denn als Würze verwendet. Die Bierbraukunst mit Hopfen garantierte auch ein bakterienfreies Getränk, da der in ihm enthaltene Wirkstoff Lupulon diese abtötete. Erst viel später wurden die Heilkräfte des Hopfens weiter erforscht. Martin Biendl behandelte in seinem Vortrag die medizinischen Aspekte.

In den letzten 20 Jahren wurde die Forschung weltweit intensiviert und man entdeckte weitere heilende Eigenschaften des im Hopfen enthaltenen Lupulon. Neben der beruhigenden Wirkung sind dies vor allem seine antibakteriellen Eigenschaften. Den Abschluss der Veranstaltung bildete die Verköstigung des eigens für diesen Abend gebrauten Biers mit dem Namen „Xanadu“.



Das Prinzip des Bierbrauens





Quelle: Bofferding

Grafik: Tageblatt/Bob Felz

Hopfen: Humulus lupulus

Hopfen ist der Aromaträger des Bieres und verleiht ihm eine angenehme Bitterkeit. Es gibt weltweit drei Hauptanbaugebiete: das Hallertau bei München, die USA und China. Die Pflanze erreicht innerhalb von 70 Tagen ihre Endhöhe von ca. sieben bis acht Metern. Genutzt wird nur das in der Dolde enthaltene goldgelbe Pulver, das Lupulin. Dem Hopfen werden aber auch medizinische Eigen-

schaften zugesprochen. Hier eine kleine Auswahl: Er wirkt antibakteriell, beruhigend, blutreinigend, entzündungshemmend, schmerzstillend, wiederbelebend. Der Hopfen hilft gegen Fieber, nervöse Magenbeschwerden, Magenkrämpfe, Darmkrämpfe, Verstopfung, Blasenentzündung, Blasensteine, nervöse Herzbeschwerden, Herzklopfen, nervöse Unruhe, Schlafstörungen, Migräne ...



Gambrinus-Bruderschaft

1986 hat sich eine Bruderschaft gegründet, die exklusiv aus Bier-Liehabern besteht. Der Sitz der Bruderschaft befindet sich im Wiltzer Schloss. Die „Brüder“ organisieren regelmäßig Treffen im Gambrinuskeller in der Hauptstadt (12, montée du Grund). Das Ziel der Vereinigung ist

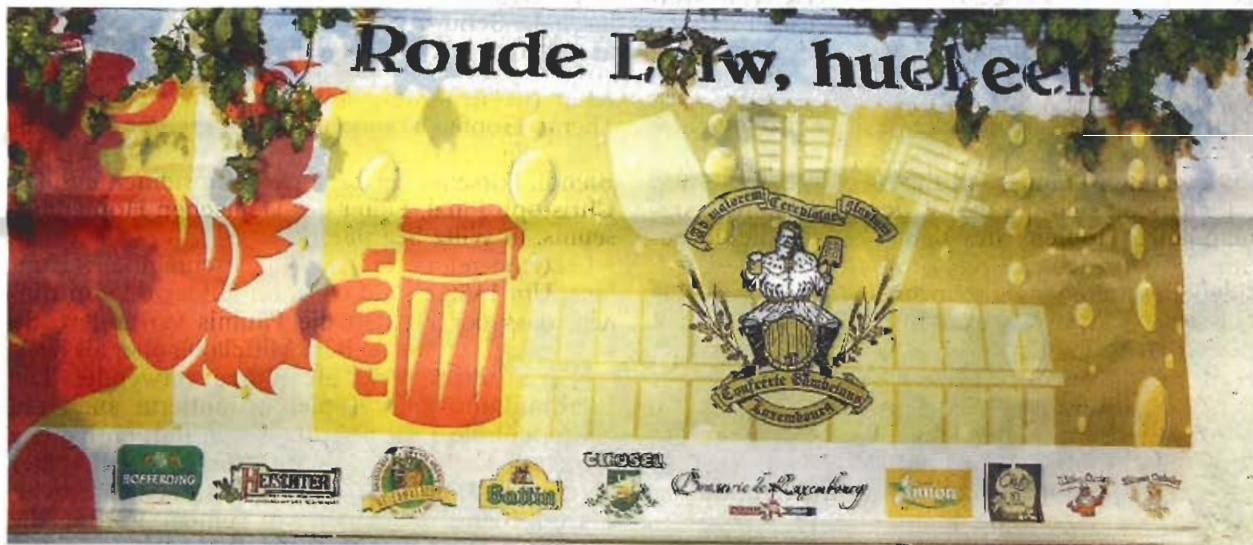
die Propagierung der Bier- und Brauereikultur. Sie war es auch, die Anstrengungen unternahm, um ein nationales Brauerei-Museum mit angegliederter Begegnungsstätte zu schaffen. Warum Gambrinus? Gambrinus ist ein legendärer germanischer König, der allgemein als einer der Erfinder

des „modernen“ Bierbrauens angesehen wird. Der Name Gambrinus taucht erstmals 1574 in Antwerpen auf und soll aus einem Druckfehler (aus Gambrivius) entstanden sein. Gambrinus ist jedoch nicht Schutzheiliger der Brauer; das ist Arnulf (Saint-Arnold) von Metz oder Arnold von Soissons.

Die Brauereien in Luxemburg



Grafik: Tageblatt/Bob Felz



BRAUEREIEN IN LUXEMBURG

Tradition aus Bascharage und Esch

Bofferding ist seit Jahrzehnten Spitzenreiter des heimischen Biermarktes. „De sëffge Secret vu Lëtzebuerg“ wurde 1842 durch Jean-Baptiste Bofferding gegründet. 1969 führten die Bascharager den automatischen Zapfhahn in Luxemburg ein. 2005 kaufte Bofferding die Brauerei Battin und verlagerte die Produktion nach Bascharage. Bofferding produziert neben dem Pils auch „Christmas-Bier“, „Hausbier“ und „Fréijersbier“.

„Wildfang“ aus Heinerscheid

„L'une est sauvage. L'autre peu sage“, so lautet das Motto der kleinen Mikrobrauerei aus Heinerscheid. Die Nordlichter bieten „Wëllen“ und „Wäissen Ourdaller“ an. 2006 hat die Simon-Brauerei die Mikrobrauerei übernommen. Sie befindet sich inmitten des Nationalparks Our. Ein Restaurant und ein Hotel gehören zum Konzept. Neben dem Bier werden noch andere Ourdaller Produkte wie Schnaps, Seife oder Senf angeboten.

Langer Hals mit ungewisser Zukunft

Die „Brasserie de Luxembourg Mousell - Diekirch S.A.“ entstand 2000 durch den Zusammenschluss der beiden Traditionsmarken. Das Bier wird seitdem in Diekirch produziert und das Unternehmen gehört zur InBev-Gruppe. Seit 2010 steht die Existenz auf der Kippe. Ziele von InBev sind der „Erhalt der Brauaktivitäten und Arbeitsplätze in Diekirch sowie ein Rückgang der Investitionen“. Alternative: eine kleinere neue Brauerei.

Die „Neuen“ aus der Amüsiermeile

Mit der Eröffnung der Rives de Clausen erblickte die Biermarke „Clausel“ das Licht der Welt. Dieser Schritt ermöglichte es, die Brautradition auf dem Mousell-Gelände fortzusetzen. „Clausel“ ist in allen Kneipen der Amüsiermeile erhältlich. Aber auch außerhalb Clausens kann man in den Geschmacks des Neulings kommen. Angeboten werden ein Pils und ein Zwickelbier. In der Mikrobrauerei befindet sich außerdem ein Restaurant.

Nordisten und Mystiker

Bereits 1824 gründete der Wiltzer Georges Pauly die Simon-Brauerei. Das Unternehmen wurde nach seiner Frau Anne Catherine Simon benannt. Mittlerweile ist Simon die Nummer drei in Luxemburg. 2007 führten die Wiltzer das Okkult-Bier wieder in den Markt ein. Erst kürzlich brachten die Wiltzer ein neues Flaschendesign mit dem Roten Löwen auf den Markt. Auch eine Mikrobrauerei gehört zum Konzept der Nordisten.

Deftige Kost und frisches Bier

Die „Béierhaascht“ in Bascharage steht nicht in Konkurrenz zu Bofferding. Das Gesamtkonzept besteht aus einem Restaurant, einem Hotel, einer Metzgerei und der Hausbrauerei. Dort werden ein Helles, ein Lager, Winter- und Weizenbier sowie ein dunkles Bier angeboten. Die Küche besticht durch deftige nationale Gerichte. Die „Béierhaascht“ bietet Besuchern eine Brauereibesichtigung mit anschließender Verköstigung an.