

-->

TAGBLATT

St.Galler Tagblatt Online, 10. Juli 2012 01:35:55

Helles aus Hirse



Neues Bier: CEO Thomas Klopfenstein vor der Zwicky-Mühle in Wigoltingen mit dem Hirsebier.
(Bild: Christof Lampart)

Die Thurgauer Schälmmühle Zwicky AG Wigoltingen bietet mit «Hirsegold» das erste Hirsebier der Schweiz ohne Gluten an. Mit am Braukessel steht die Gossauer Brauerei Stadtbühl.

CHRISTOF LAMPART

WIGOLTINGEN. Mit dem glutenfreien Spezialbier ist dem Familienbetrieb der Zwicky-Mühle in Zusammenarbeit mit den Experten Gossauer Brauerei Stadtbühl ein echter Coup gelungen. Denn das Getränk schmeckt wie ein normales Bier, ist jedoch leicht und süffig, was am leicht süsslichen Geschmack der Hirse und dem geringen Alkoholgehalt von gerade einmal vier Volumenprozenten liegt.

Leichtes Bier

«Das Bier ist für all jene gedacht, die sich glutenfrei ernähren oder einfach mal ein leichtes Bier zwischendurch zu sich nehmen wollen», sagt der Delegierte des Verwaltungsrates und Vorsitzender der Geschäftsleitung von Zwicky, Thomas Klopfenstein. Und eine weitere Kundengruppe hat Klopfenstein ausgemacht: «Frauen trinken unser Bier sehr gerne, weil es nicht so schwer ist.»

Erstmals mit dem Thema Hirsebir befasste sich Zwicky vor gut zehn Jahren. Damals fand in Basel ein grosses Afrika-Fest statt, und ein Aussteller wandte sich an Zwicky mit der Frage, ob sie denn geeignete Hirse für ein Hirsebir hätten. Denn Hirsebir ist in weiten Teilen Afrikas ein Kulturgetränk wie in unseren Breitengraden der Most. «Wir fanden eine geeignete Hirseflocke und waren danach überrascht, wie gut das Bier schmeckte», erinnert sich Klopfenstein. Nach dem Fest geriet das Hirsebir jedoch schnell wieder in Vergessenheit. Als Zwicky jedoch vor wenigen Jahren anfang, ernsthaft nach einer besseren Ausnutzung der Rohwaren zu streben, um somit brachliegendes ökonomisches und ökologisches Potenzial zu nutzen, kam Klopfenstein wieder das Hirsebir in den Sinn. Zumal Hirseprodukte ganz dem Lifestyle einer sich immer bewusster ernährenden Gesellschaft entsprechen, gilt doch das kleinfruchtige und zur Familie der Süssgräser zählende Spreizgetreide schon seit biblischen Zeiten als urgesund, als natürlicher Schönmacher und als Haarwuchsmittel.

Weitere Sorten auf dem Weg

Wie viel sie genau schon umgesetzt haben, weiss Thomas Klopfenstein nicht, doch spricht er von einem schönen Erfolg, wird doch die Liste der Beizen und Getränkemärkte, welche das Hirsegold in ihrem Sortiment führen, immer grösser. Kein Wunder wird gegenwärtig in Geschäftsleitung und Verwaltungsrat sogar ein Ausbau des Sortiments (Hirseperle, Alkoholfrei und Panaché) angedacht.

Auch für Allergiker

Doch es ist ein weiterer Aspekt, den das Hirsegold in den Augen von Thomas Klopfenstein zu einem Meilenstein für die 120jährige Schälmmühle aus dem Mittelthurgau werden lässt. «Uns ist es gelungen, eines der ersten glutenfreien Biere herzustellen, das auch wirklich wie ein Bier schmeckt, so dass auch Menschen mit Glutenunverträglichkeit nun zu den verschiedensten Gelegenheiten mit einem kleinen Hellen anstossen können. Ich denke, dass wir damit vielen Menschen einen langgehegten Wunsch erfüllen können», freut sich Klopfenstein.

Diesen Artikel finden Sie auf St.Galler Tagblatt Online unter:

<http://www.tagblatt.ch/aktuell/wirtschaft/tb-wo/Helles-aus-Hirse;art123834,3047614>

Copyright © St.Galler Tagblatt AG

Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von St.Galler Tagblatt Online ist nicht gestattet.

—