

Das Bierschloss im tiefen Forst

Text: Andreas Keller

Am Ausgang des Vinschgaus, dort wo die Strasse aus den Bergen in den Talkessel von Meran mündet, steht wie ein Tor zum Unterland die Bierbrauerei Forst. Ein Märchenschloss am Rande der Waldeseinsamkeit, halb Kloster, halb Festung, durch das man mit seiner Kutsche hindurchfährt. Abbremsen muss man hier nicht nur wegen der gut getarnten Radarfalle, sondern vor allem wegen der Fussgänger, die zwischen Bräustüberl und Braugarten links und rechts der Strasse herumirren und in entrückter Bierseligkeit den Verkehr nicht mehr recht wahrnehmen.

Schon immer wollte ich hier einmal anhalten, um die pittoreske, im Tiroler Stil erbaute Gebäudeansammlung zu besichtigen. Da gibt es riesige eckquaderverstärkte Bauten mit leeren Fenstern, einsamen Balkonen, verlassenem Erkern und einem verlorenen Kirchturm mit Turmuhr und zwiebelartigem Kuppeldach. Teilweise sind die Gebäude bunt bemalt oder tragen Inschriften mit erbaulichem Inhalt. Und den Abschluss des Ganzen bildet eine veritable Burg aus dem Mittelalter. Immer wieder fragte ich mich, was sich hinter diesen Fassaden wohl alles verbergen würde.

Das Rätsel löste sich, als wir einen Blick hinter die Kulissen der Brauerei Forst werfen konnten. Um Kulissen handelt es sich im wahrsten Sinn, wie uns Braumeister Antonio Cesaro anlässlich einer Betriebsbesichtigung zeigte. Hinter den hohen Gebäudemauern verstecken sich gigantische Gär- und Lagertanks, und der Kirchturm dient als Getreidesilo. Niemand schaut durch die blinden Fenster oder tritt gar auf die schmalen Balkone hinaus. Und in dem hoch oben angeklebten Erker träumt keine Prinzessin von ihrem Prinzen.

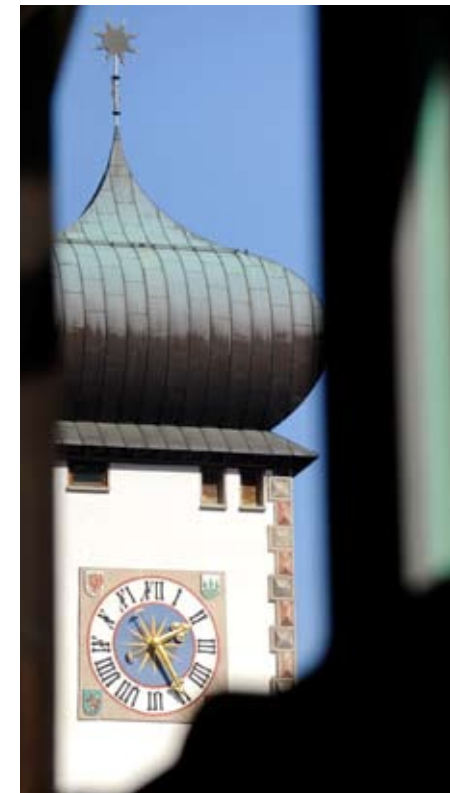
Adelige Damen gibt es hier allerdings schon. Margherita Fuchs von Mannstein heisst die gegenwärtige Chefin von Südtirols grösster Bierbrauerei mit Ableger in Palermo, die rund 450 Angestellte beschäftigt, gut 700000 Hektoliter Bier pro Jahr absetzt, daneben auch noch Meraner Mineralwasser und Kaiserwasser vertreibt, mehrere Gastronomiebetriebe in ganz Südtirol besitzt und einen Gesamtumsatz von knapp 120 Millionen Euro erwirtschaftet. Sie verkörpert bereits die vierte Generation der Familie Fuchs, welche die 1857 gegründete Brauerei 1863 übernahm.

Leider hatte ich nicht das Vergnügen, Margherita Fuchs persönlich kennen zu lernen. Aber ich hörte nur Gutes über sie und ihre Mutter Margarethe, die sich erst vor fünf Jahren aus dem Geschäft zurückzog. Im Südtiroler Wochenmagazin ff las ich zudem ein Interview mit der taffen Firmenchefin, die mit dem Bau einer Forst-Erlebniswelt grosse Pläne schmiedet. «Es wird mehrdimensional, man geht spazieren, man kann die alte Mühle anschauen, die Besucher nehmen Gerüche wahr, Hopfen und Malz, man kann das Brauen erlernen, die Kinder können Brot backen.»

Als ob es eine solche Erlebniswelt noch bräuchte! Der Besuch der Brauerei ist eh schon ein Erlebnis. Unvergesslich bleibt uns jedenfalls der Besuch im Bräustüberl, wo uns Gastgeber Christian Hofer verwöhnte. Allein schon der Anblick des nach allen Regeln der Kunst frisch gezapften Hausbiers im ausgewählten Glas macht Freude. Und natürlich auch Appetit auf eine ofenwarme Riesens-Bierbrenz'n oder gar einen Braumeisterteller mit Schweinshax'n, Speckknödel, Sauerkraut und vielem mehr. Was gibt es da Besseres als ein Forst? «Vivat, crescat, floreat!»¹

¹«Es lebe, es wachse, es blühe!» (Wahlspruch von Forst)

Dieses Fresko am Sudhaus zeigt nicht nur die Brauerei-Anlage, sondern auch die Generationen der Familie Fuchs von 1579 bis 1959.



Was wie ein Kirchturm aussieht, ist tatsächlich der Silo für das Getreide.

Adresse

Brauerei Forst AG Meran
Vinschgauerstrasse 8
I-39022 Forst/Algund
Tel. 0039 0473 260 111
Fax 0039 0471 448 365
info@forst.it
www.forst.it

Entdecken Sie die Spitzenbiere der Brauerei Forst

Forst-Bier findet man hierzulande so gut wie nicht. Doch wenn man unterwegs im Südtirol ist, lohnt es sich, bei der Brauerei Halt zu machen, um im Bräustüberl oder Braugarten ein frisch gezapftes Bier zu geniessen oder im Shop einige Flaschen zu kaufen.

Neben den hier abgebildeten Flaschen gibt es das Leichtbier Forst Luxus Light, das nur offen ausgeschenkt Starkbier Forst Heller Bock und saisonale Spezialitäten.

	<p>Forst Premium 4,8 % Vol. Frisches Goldgelb, kompakter Schaum, angenehmes Gleichgewicht zwischen Hopfen und Malz. Passt zu jeder Gelegenheit.</p>		<p>Forst 1857 4,8 % Vol. Frisches Goldgelb, lang anhaltender Schaum; sehr reines Hopfenaroma; leicht herbe Noten. Passt zu hellen Suppen, Fisch und Weichkäse.</p>		<p>Forst VIP Pils 5,0 % Vol. Sattes Hellgelb, konsistenter Schaum, mit leichter Getreide- und Hopfennote, trocken und frisch. Passt zu raffinierten Vorspeisen, Fisch, hellen Fleischgerichten.</p>		<p>Forst Kronen 5,2 % Vol. Sattes Goldgelb, lang anhaltender Schaum, angenehm, von eleganter Intensität; voll, weich, rezent, angenehm bitter. Passt zur gehobenen Küche.</p>		<p>Forst Sixtus 6,5 % Vol. Dunkelbraun bis bernsteinfarben, konsistenter Schaum, samtig mit Malzaroma und angenehmer Karamellnote. Passt zu Mehlspeisen mit Äpfeln, Desserts und Käse.</p>
---	--	---	---	---	--	---	--	---	---