



## SUDHAUS – SICHT AUF DEN MYTHEN

Als Nationalrat und Braumeister sehe ich bei meiner Arbeit in Bern und in Einsiedeln den grossen und den kleinen Mythen. Im Bundeshaus sind die beiden Berge auf dem grossen Bild im Nationalratssaal wunderschön gemalt und thronen ob dem Flecken Schwyz über dem Rütli und dem Vierwaldstättersee.

Hinter diesen zwei Bergen Richtung Norden liegt der bekannte Wallfahrtsort Einsiedeln mit seiner weltberühmten barocken Kirche und dem Benediktinerkloster. Ein Kraftort, an dem neben Religion, Kultur, Sport und Erholung auch exzellentes Bier angeboten wird. Das Kloster steht auf der Ostseite wo die Sonne aufgeht, die Brauerei auf der gegenüberliegenden Westseite des Dorfes, wo die Sonne untergeht. Mit Gott den Tag beginnen, mit Bier den Tag beenden. So wird jeder Tag vollkommen und wir Menschen zufrieden.

In unserer Einsiedler Brauerei Rosengarten gibt es ein Sudhaus, das vollkommener nicht sein kann. Es hat eine aus Kupfer vom Schmied geschwungene Pfanne und einen Meter höher auf einem Podest einen ebensolchen Bottich. Beide glänzen und strahlen Wärme ab. An dieser Pfanne habe ich vor der Automation der Sudprozesse über Jahre gearbeitet. Durch das grosse Schaufenster des Sudhauses sieht man den grossen und kleinen Mythen,

abgerundeter irgendwie vollkommener. Man weiss bis heute nicht, ob Schwyz oder Einsiedeln hinter den Mythen liegen. An der Pfanne habe ich gestanden, die kleinen und grösseren Räder auf- und zuge dreht, den Schieber für das Gerstenmalzschrot aufgemacht, den Kalt- und Warmwasserhahn in der richtigen Temperatur eingestellt, das Rührwerk eingeschaltet, den Dampf abzug geöffnet oder geschlossen. Ein- und Ablassventile bedient, abgepumpt, eingefüllt, umgepumpt, reguliert, dass die Würze aus Hopfen und Malz nicht überkocht.

Täglich bin ich mit der Leiter in die Pfanne und den Bottich hineingestiegen, habe sie mit Wasserschlauch und Bürste gereinigt und die Resten herausgespritzt. Wöchentlich habe ich mit schwacher Schwefelsäure und Bierhefe die zwei Behälter aussen eingeschmiert und poliert. Seit 1960 wird täglich in diesen Behältern 6000 Liter gemischt, geläutert, gekocht. Der Malzgeschmack schmeckt angenehm und erfüllt den Raum mit Süsse. In der Pfanne wird durch die Aktivierung von natürlichen Enzymen die Süsse des Malzes gewonnen, die Bittere des Hopfens hineingekocht und dadurch die Grundlage geschaffen für ein wunderbar schmeckendes, durstlöschendes, goldgelbes, schäumendes Getränk. Es ist ein schönes Gefühl, an diesem Ort zu stehen. Gott geb weiterhin Glück und Segen drein.