

Die Bier-Bruderschaft

GAMBRINUS

Die Braukunst hochhalten. Mit diesem Vorhaben gründeten eine Handvoll Freunde vor 32 Jahren die Gambrinus-Bruderschaft. Mit dem Ziel, für den Bierkonsum zu werben und die Erinnerung an das traditionelle Handwerk zu wahren. Mit dem langjährigen Präsidenten, Claude Lorang, blickt Claude Wolf auf eine Erfolgsstory zurück.

Von langen Talaren, spektakulären Hüten und feierlichen Zeremonien will die Gambrinus-Bruderschaft nichts wissen. „Wir haben es nicht so mit der Folklore“, sagt Präsident Claude Lorang. Ein solides Wissen über Bier und Bierbrauen muss der Anwärter auf eine Mitgliedschaft dennoch mitbringen. Mittlerweile zählt die Bruderschaft rund 80 aktive Mitglieder. Sie verwalten einerseits das Museum, das seit 1999 im Wiltzer Schloss untergebracht ist, sie pflegen aber auch die Braukunst, die zurzeit, mit den vielen lokalen Brauereien und privaten Versuchen, ein echtes Revival erlebt. „Das bestätigt und stärkt unser Engagement“, so Lorang.

Ihm ging es bei der Gründung des Museums nicht nur um eine

Bleibe für seine Sammlung, sondern um einen aktiven Standort, an dem die Braukunst zur Geltung kommt. Im Wiltzer Museum steht neben Gläsern, Krügen, Bierdeckeln und Zapfhähnen auch eine Brauereianlage, in der seit 2001 unter der Anleitung eines professionellen Braumeisters regelmäßig Bier gebraut wird. Dank dem aktuellen Trend und der Entdeckung der Craft Beers heute mehr denn je.

Was sich so leicht anhört und die ungebrochene Begeisterung des Präsidenten widerspiegelt – „ich trinke prinzipiell keinen Wein“, war nicht immer einfach.

Es begann mit dem Markenbild. Dem Bier haftet, mehr als dem Wein, das Image eines populären Getränks an, das in der Gastronomie den Stellenwert eines Weines nicht erreichen kann. So hatte die Gambrinus-Bruderschaft alle Mühe der Welt, einen Standort für ihre Sammlung zu finden. Verhandlungen über eine Nutzung der heute abgerissenen Henri-Funck-Brauerei in Neudorf scheiterten ebenso wie der Versuch, das Museum im Stadtgrund oder in der Pfaffen-thaler Mohrfelsmühle unterzubringen.

Mit dem Standort in Wiltz ist die Bruderschaft mittlerweile zufrieden. Um den Museumsbetrieb zu gewährleisten, ist sie eine Partnerschaft mit dem Wiltzer „Syndicat d'initiative“ eingegangen. Dieser gewährleistet den praktischen Teil des Museumsbetriebes wie die Überwachung, die Öffnungszeiten und die Verwaltung,

Claude Lorang kümmert sich als Konservator um die musealen Inhalte. Eine weitere Partnerschaft gibt es mit der Brauerei Simon in Wiltz für die Betreibung der Brauanlage. „Diese professionelle Partnerschaft war immer unser größter Wunsch.“

Das zweite Biermuseum, das auf Betreiben und mit den Einzelstücken des Sammlers Yves Claude in Diekirch entstanden ist, sieht Lorang nicht als Konkurrenz. Die jeweiligen Zielsetzungen seien ganz anders. Im Rahmen einer Ausstellung über

Stolz auf die
professionellen
Partnerschaften

die Bierkunst im Nationalarchiv kam es sogar zu einer Zusammenarbeit, bei der die Gambrinus-Bruderschaft

und das Diekircher „Musée brassicole des deux Luxembourg“ eine Reihe Konferenzen gemeinsam ausrichteten.

„Unsere Priorität ist die Braukunst“, unterstreicht Lorang nochmals. Durch die rund 300 Workshops, die seit der Einrichtung der Anlage im Museum stattfanden, seien viele Mitglieder begeisterte Hobby-Brauer geworden und manche Brauer hätten sich der Bruderschaft angeschlossen.

Im Gambrinskeller im Stadtgrund, wo sich die Bruderschaft jeden Mittwochabend trifft, werden die einzelnen Kreationen regelmäßig probiert und kommentiert. Hier habe das sogenannte Craft Brewing viel Abwechslung und manche Entdeckung gebracht. Ein Mitglied der Gambrinus-Bruderschaft hat mittlerweile in Bonneweg eine reine Craft-Beer-Bar eröffnet, in der acht ver-

schiedene, ständig wechselnde Biere vom Fass gezapft werden.

Eine positive Folge der neu entdeckten Braukunst ist in den Augen von Claude Lorang auch die 2017 neu gegründete „Confédération des brasseries et des brasseurs du Luxembourg“, die gewissermaßen die Nachfolge der vormaligen „Fédération des brasseurs“ übernommen hat und die sich auch für die „Homebrewer“ einsetzt. Die Präsidenschaft hat mit Mathias Lenz allerdings der Vertreter einer großen Brauerei übernommen.

„Auch die großen Betriebe haben die Vorliebe der Konsumenten für spezifische Produkte entdeckt“, unterstreicht Lorang mit einer gewissen Zufriedenheit und verweist auf die Alternativen, die von der Brauerei Boffending angeboten werden, wie das neue Funck-Bricher-Bier. „Es ist im Geschmack nicht so innovativ, aber es bringt ein schätzenswerter Revival und das kommt immer gut an“, so Lorang.

Mit der neuen Begeisterung fürs Bier müssten Bruderschaften wie Gambrinus überall in den traditionellen Bierländern aufleben? Claude Lorang hält sich hier erstaunlicherweise bedeckt. In Deutschland gibt es diese Art von Vereinigungen nicht, in Belgien gibt es zwar viele Bruderschaften, sie beschränken sich jedoch auf den gemeinsamen Konsum. Museen oder gar eigene Brauereien betreiben sie nicht.

Vernetzt sind die Luxemburger mit zwei benachbarten Vereinigungen: der Gambrinus-Bruderschaft Saar in Saarbrücken und der in Amnéville ansässigen „Confrérie Gambrinus lotharingienne“, bei deren Gründung Claude Lorang Pate stand.



Gambrinus-Präsident Claude Lorang (r.) bei seiner Diplombübergabe (Foto: Gambrinius)

