

„Das Resultat gambrinaler Studienreisen“

WILTZ In diesem Museum braut sich was zusammen – ein Ortsbesuch

Roger Infalt

Wiltz ist als Touristen-Hochburg, als Ardennenstädtchen, als Brauereistadt und auch als Begegnungsort für Pfadfindergruppen aus aller Herren Länder weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Daneben gibt es aber auch viele Museen, die man das ganze Jahr über besichtigen kann, zum Beispiel das Gerbereimuseum und das Museum der Ardennenschlacht im Wiltzer Schloss. Doch hinter diesen Mauern versteckt sich ein weiteres: das Nationalmuseum für Braukunst.

Wir haben nicht umsonst das Wort „versteckt“ gebraucht, denn Tafeln, die auf das Museum mit seinen über 2.000 Exponaten zum Thema Bier und Braukunst hinweisen, sucht man rund ums Schloss vergebens. Man muss also schon im Vorfeld wissen, wo sich dieses Museum, das weitaus mehr als nur Geschichte(n) um den Gerstensaft erzählt, genau befindet. „Die Verwaltung, die sich hierzulande um den Denkmalschutz kümmert, verbietet das Anbringen einer Hinweistafel auf dem Gebiet um das Wiltzer Schloss“, heißt es. So weit, so absurd. Das lassen wir dann mal so stehen.

Wir trafen uns am vergangenen Donnerstag mit dem Präsidenten der Gambrinus-Bruderschaft Luxemburg, dem Vizepräsidenten des lokalen Interessenvereins, dem Braumeister und der Leiterin des Wiltzer „Service tourisme“ im Café Jang Primus, der Bestandteil des Nationalmuseums für Braukunst ist. Wir wollten mehr über die Entstehungsgeschichte und auch über das Museum in Erfahrung bringen.

6.000 Jahre Braukunst

Beginnen wir mit der Gambrinus-Bruderschaft: „Anfang der 80er Jahre stand eine tollkühne Wette: Eine Gruppe Luxemburger Studenten in Straßburg, inspiriert von ihren ‚gambrinalen Studienreisen‘ im bayrisch-fränkischen Biernirwana, wollte nach der Rückkehr in ihre Kulturlandschaft dem verbreiteten edlen Volksgetränk Gerstensaft, gegenüber dem erst seit Römerzeiten etablierten Weinkult, mit seinen feierlichen Innungen und Kulturstätten etwas nachhaltig Ebenbürtiges entgegensetzen. So entstand 1986 die Gambrinus-Bruderschaft Luxemburg e.V.

Nach mehreren kleineren Projekten schloss diese Bruderschaft



Fotos: Editpress/Herve Montaigne

Wie aus Hopfen, Malz und Wasser eines der beliebtesten Getränke wird, erfährt man im Nationalmuseum für Braukunst

im Jahre 1999 eine Partnerschaft mit dem Wiltzer Interessenverein – mit dem Ziel, gemeinsam einen neuartigen Braukulturismus in Luxemburg sowie in der Großregion auf die Beine zu stellen. Noch im selben Jahr konnte das nationale Braukunstmuseum im Wiltzer Schloss eröffnet werden.

Ganze 25 Jahre später zeigt sich dieses Museum als eine sehr lebendige Kulturstätte, bei der es nicht nur um 6.000 Jahre Braukunst geht, sondern auch um didaktische und experimentelle Versuchs- und Lehrseminare für jedermann. Empfangen werden die Besucher in einer urgemütlichen Kneipe von „anno dazumal“, die mit vielen Unikaten und wertvollen, geschichtsträchtigen Theken ausgestattet ist. Diese Kneipe wurde von den Machern auf den Namen „Café Jang Primus“ getauft, dies zu Ehren des vormaligen Schlossherren Graf Jahn I.

Beer & Cheese Tasting

Von dort aus geht es in Richtung der thematischen Ausstellung „6.000 Jahre Braukunst“, die zum ersten Mal 1987 in den Messehallen auf Kirchberg gezeigt und in Zwischenzeit ausgebaut wurde. „Hier kann man eine atemberaubende Zeitreise von

den Sumerern und Babyloniern über die Ägypter bis zu den Galliern, Römern und quer durchs Mittelalter bis zur Neuzeit erleben“, so Claude Lorang.

Zeitgleich mit dieser thematischen Expo wurden 2001 auch die Brauseminare ins Leben gerufen. In der hauseigenen Mikrobrauerei führen Braumeister, wie zum Beispiel der Belgier Fabien Claude, die Seminarteilnehmer nach Erwerb historischer, technischer und auch anekdotischer Kenntnisse in die Braukunst ein. Im Laufe dieser Seminare, zu denen man sich im Vorfeld anmelden muss, können schier unendliche Biervarianten gebraut werden, ganz nach dem Geschmack der Teilnehmer.

„Diese Seminare eignen sich auch hervorragend für Team-Building-Aktionen“, so Fabien Claude während unseres Gesprächs. „Neben dem lehrreichen Inhalt ist der Fun-Faktor für alle möglichen Gruppen bis 15 Personen, sei es ein Freundeskreis, eine Familie oder auch Bürokollegen und -kolleginnen usw., angesagt. Bis heute konnten wir bereits 650 dieser Seminare abhalten.“ Es sei bemerkt, dass die Teilnehmer dort auch ihr ganz persönliches Bier brauen und später auch in Flaschen einfüllen können. Zudem besteht die Möglichkeit, per-

sonalisierte Etiketten zu erhalten. Die Tasting-Events würden auch gut bei den Besuchern ankommen, so Jang Weber. Hierzu kann man sich ebenfalls unter www.beiermuseum.lu



Inspiration gefällig? Bei den Bierbrauseminaren kann man auch sein eigenes Logo entwerfen.

T MEHR FOTOS AUF
Tageblatt.lu

Zukünftige Projekte

Am 18. und 19. Mai nimmt das nationale Braukunstmuseum an der Aktion „Tage der offenen Tür“ teil, die jedes Jahr in Luxemburg organisiert wird. Das Programm steht unter dem Motto „Kucken a schmaachen“. Kurz- bis mittelfristig soll das Museum eine räumlich ausgedehntere, homogenere Museografie erhalten. Dementsprechende Planungen laufen. Im kommenden Herbst, von Mitte Oktober bis Mitte November, wird das Museum sein 25. Jubiläum feiern. Ein genaues Programm wird demnächst von den Organisatoren vorgestellt und auch die Gelegenheit bieten, ausführlicher auf die zukünftigen Projekte einzugehen.

Brauseminare

Die vom Museum angebotenen Brauseminare können auch als Teambuilding-Event für Unternehmen organisiert werden. Die Angebotspalette reicht von einem Kurz- bis zu einem Ganztagesprogramm (mehr dazu auf www.beiermuseum.lu). Der Preis für ein solches Seminar liegt beispielsweise bei 450 Euro (für 10 Personen) zuzüglich 45 Euro für jeden weiteren Teilnehmer (max. 15 Personen). Dieser Preis beinhaltet Kaffee/Croissant, Aperitif, das selbstgebraute Bier (zirka 120 Flaschen zu 33 cl). Für 50 Euro kann man sich auch seine eigens entworfenen Flaschenetiketten anfertigen lassen.



Foto: Roger Infalt

V.l.: Claude Lorang, Präsident der Gambrinus-Bruderschaft Luxemburg; Jang Weber, Vizepräsident des lokalen Interessenvereins; Fabien Claude, hauseigener Braumeister