

Abo **Oktoberfest in Thun**

Wo kommen eigentlich die ganzen Brezeln und Biere her?

Damit gefeiert werden kann, werden Tausende Liter Bier gebraut und etliche Brezeln geformt. Dabei gilt: deutsche Kultur made im Berner Oberland.

Stefan Kammermann

Publiziert: 16.10.2024, 06:00



In der Confiserie Steinmann in Uetendorf läuft die Brezelproduktion auf Hochtouren: Abteilungsleiter Ueli Käser und sein Team haben alle Hände voll zu tun.

Foto: Patric Spahni



In Kürze:

- Die Brauerei Rugenbräu aus Interlaken produziert ein Oktoberfestbier für Thun.
- 8000 Brezeln werden bei der Confiserie Steinmann in Uetendorf von Hand geformt.
- Die Laugenbrezeln werden nach eigenem Rezept hergestellt.

«Grundlage ist ein Märzenbier», sagt James Robinson, Eventmanager bei der Rugenbräu AG in Interlaken. Was Robinson damit anspricht, ist das Thuner Oktoberfestbier, das extra am Fusse des Rugen gebraut wird.

Ab Donnerstag, 17. Oktober, wird der exklusive Gerstensaft aus dem Berner Oberland zahlreiche Menschen beglücken. Dann nämlich startet neben der Stockhorn-Arena eine weitere Auflage des Thuner Oktoberfests.

Das in Interlaken während sechs bis acht Wochen speziell für dieses Fest gebraute Bier wird gleich per Tanklastwagen nach Thun geliefert. Fassungsvermögen pro Fuhre 4000 Liter. «Ja, es wird mehrere Fahrten geben», sagt James Robinson, mehr will er zum Brauvolumen des speziellen Bieres nicht preisgeben.



Rugenbräu braut extra ein Oktoberfestbier für Thun: Event-Manager James Robinson schmeckts.

Foto: Raphael Moser

Die Brauverordnung von 1593

Doch zurück zum Märzenbier. Dieses war einst der Klassiker auf dem originalen Münchner Oktoberfest, trotz des relativ hohen Alkoholgehalts. Dieser liegt bei den Märzenbieren zwischen 5 und 6 Prozent. Nicht ohne Grund hat das Märzen mehr Volumenprozent. Der Alkohol macht das Bier haltbarer.



James Robinson (links) und Braumeister Ludwig Stranzky sind mit dem Ergebnis zufrieden.

Foto: Raphael Moser

In der bayerischen Brauverordnung von 1593 wurde einst per Dekret festgehalten, dass nur zwischen Michaeli (29. September) und Georgi (23. April) gebraut werden durfte. Grund war die in den Sommermonaten erhöhte Brandgefahr beim Biersieden und die Schwierigkeit, das Bier im Sommer entsprechend zu kühlen. Um bis zur nächsten Brausaison nicht ohne Bier dazustehen, braute man eben im März ein besonders haltbares Bier.

Über ein Jahr am Rezept getestet

Für das Bier, das am Thuner Oktoberfest ausgeschenkt wird, sind diese Regeln längst Schnee von gestern. «Es ist ein trinkfreudiges Bier», verrät James Robinson. Und weiter: «Wir haben über ein Jahr am Rezept getestet.»

Neben der Grundlage geben dem Thuner Oktoberfestbier exklusiver Hopfen aus Anbaugebieten in Deutschland sowie Hopfen aus

der Schweiz die besondere Note.



Ein «trinkfreudiges Bier» haben die Verantwortlichen der Rugenbräu in Interlaken kreiert.

Foto: Raphael Moser

Ausgeschenkt wird dieser Gerstensaft ausschliesslich am Thuner Oktoberfest. Serviert in Humpen von einem Liter, dem sogenannten Mass. Dazu stehen am Fest in Thun insgesamt 5000 solche Gläser bereit.

Sonderschichten bei Steinmann

Sonderschichten fährt derzeit das Team der Confiserie Steinmann am Produktionsstandort in Uetendorf. «Derzeit gilt ein Ferienstopp», sagt Ueli Käser, Abteilungsleiter Bäckerei. Der Grund liegt auf der Hand. Rund 8000 Brezel für das Thuner Oktoberfest wollen von Hand geformt sein.



Wie entsteht eine Brezel? Ueli Käser zeigt, wie es geht: Zuerst wird der Teig zu einem langen Strang ausgerollt.

Foto: Patric Spahni

«Die Brezeln entstehen in mehreren Chargen», erklärt der Bäcker. Genau 1500 Stück werden jeweils pro Charge gefertigt. Dazu wird der Teig portioniert und zu einem einen Meter langen Strang ausgerollt.

Mit ein paar Handgriffen wird der Strang schliesslich zur bekannten Brezelform. «Etwas Fingerspitzengefühl braucht es schon», meint Ueli Käser mit einem Schmunzeln im Gesicht.



Mit ein paar Handgriffen erhält der Strang die bekannte Form.

Foto: Patric Spahni

Gut drei Stunden arbeitet ein vierköpfiges Bäckerteam an einer Charge, bevor die Teiglinge in das Laugenbad getaucht werden. Erst damit bekommt das Gebäck seine braune Farbe und den typischen Geschmack.

Eigene Rezeptur

Die Brezeln aus Steinmanns Backstube sind übrigens nicht nach originalbayrischem Oktoberfestrezept. «Wir kreieren die Laugenbrezeln nach eigener Rezeptur», erläutert Ueli Käser. Dadurch sei das Gebäck etwas weniger trocken als das Original und entspreche dem hiesigen Gaumen besser.



Genau 1500 Stück werden jeweils pro Charge gefertigt.

Foto: Patric Spahni

Für die 8000 Thuner Oktoberfest-Brezeln werden insgesamt 520 Kilogramm Weissmehl, 70 Kilogramm Butter, 10 Kilogramm Hefe, 16 Kilogramm Salz sowie 294 Liter Wasser und weitere Zutaten verarbeitet. «Wir machen diese Zusatzarbeit sehr gerne», betont

der Bäcker. Zumal das Bäckerhandwerk sämtliche Schritte bis zum fertigen Produkt beinhaltet.



Nach dem Laugenbad erhalten die Brezeln ihre charakteristische Farbe und können gebacken werden.

Foto: Patric Spahni

Natürlich fehlen am Thuner Oktoberfest auch die «Hendel» aus dem Ofen wie auch die klassischen Weisswürste mit süssem Senf oder die Allgäuer Käsespätzle nicht. Mehr und mehr gefragt ist übrigens auch alkoholfreies Bier.

Oktoberfest bei der Stockhorn-Arena: Donnerstag, 17. Oktober, (Sportclubabend) ab 18 Uhr, Freitag, 18. Oktober, Samstag, 19. Oktober, sowie Freitag und Samstag, 25./26. Oktober, jeweils ab 17 Uhr bis 23 Uhr. Vorverkauf online unter www.oktoberfesthun.ch .

NEWSLETTER

Die Woche in der Region Thun

Erhalten Sie Infos und Geschichten aus der Region Thun.

Weitere Newsletter

✓ Angemeldet

Fehler gefunden? Jetzt melden.

1 Kommentar