Die alte Bierbrauerei in Susch

Autor(en): **Vital, Duri**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Bündner Jahrbuch : Zeitschrift für Kunst, Kultur und Geschichte Graubündens**

Band (Jahr): **38 (1996)**

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-550558

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Zur Eröffnung eines Museums im Unterengadin

Die alte Bierbrauerei in Susch

von Duri Vital

Es ist urkundlich erwiesen, dass in den Gebäulichkeiten ob der Innbrücke neben der Kirche in Susch Benediktinermönche eine Brauerei betrieben. Überreste aus dieser Zeit sind heute noch vorhanden und wurden unter Denkmalschutz gestellt. Nach der Reformation gingen die Brauereigebäulichkeiten in «Sur Punt» vorerst in den Besitz meiner Vorfahren mütterlicherseits, der Familie von Planta dalla Tuor Susch und später der Familie Campell. Seit 1917 liegen nun die mächtigen Tonnenkeller leer da, den Besucher immer wieder beeindruckend, der sich staunend in die Betrachtung dieses mächtigen Gemäuers vertieft und der grosszügigen Konzeption und Investitionsfähigkeit früherer Bauherren nur Lob und Bewunderung zukommen lassen kann. Vor allem die gewaltigen leeren Kellerräume, die man überall dort antrifft, wo früher Brauereibetriebe gestanden haben, scheinen immer wieder zu fragen, ob es denn für sie gar keine Bestimmung und Verwendungsmöglichkeit mehr gebe. Ich bin nun Eigentümer dieses gesamten Brauereikomplexes und glaube, jetzt die richtige Verwendungsmöglichkeit gefunden zu haben. Am 9. März 1991 wurde der Verein «Brauereimuseum Susch» mit folgendem Zweckartikel gegründet:

> «Der Verein bezweckt in gemeinnütziger Weise, in den Räumlichkeiten der «alten Brauerei» in Susch mit ursprünglichen Gerätschaften und Einrichtungsgegenständen die Technik der damaligen Bierherstellung und das damalige Brauereigewerbe darzustellen und interessierten Kreisen zugänglich zu machen. Im Rahmen dieses Museumszweckes führt die Stiftung Ausstellungen, Kurse, pädagogische Programme und ähnliche kulturelle Anlässe durch, fördert und vermittelt das Verständnis für das alte Brauereigewerbe und weitere traditionelle bäuerliche und handwerkliche Kulturbereiche.»

Kurzer Rückblick auf die Geschichte des Biermachens

Im siebten vorchristlichen Jahrtausend stellten schon die alten Babylonier Bier her. 5000 Jahre später erschien unter der semitischen Herrschaft Babylons das erste Gesetzbuch, dass eine Regelung des Biermachens und der Schankstätten vorsah. Bier war das Volksgetränk der alten Ägypter, und es kam ihm hohe religiöse Bedeutung zu. Die ersten Berichte über die Trinkfestigkeit der Germanen und die zur Bierbereitung verwendeten Rohstoffe stammen vom römischen Chronisten Tacitus. Im allemannischen Lande wurde das Bier erst einige Jahrhunderte n. Chr. bekannt. Bier wurde zu dieser Zeit nur in den Klöstern zubereitet. Das Bier wurde für die Insassen und für die Bewirtung hergestellt. Auch in Alt Fry Rätien wurde das erste Bier in den Klöstern gebraut wie in den Gebäulichkeiten in Sur Punt neben der Kirche.

Wie kommen Benediktinermönche nach Susch?

Im Jahre 1146 wurde das Benediktinerkloster in Schuls nach Österreich ins Tirol verlegt, etwa 5 km nordwestlich von Mals auf einem Bergvorsprung im Benediktinerstift Marienberg. Nach Aufzeichnungen meiner Vorfahren sollen indessen Benediktinermönche weiterhin in Susch Bier gebraut haben. Offensichtlich hängt ihr Wegzug vom Unterengadin eng zusammen mit den damaligen Wirren zufolge der

Die Gebäulichkeiten der Brauerei nach einer Ansichtskarte vom 6. April 1912.

Reformation. Susch trat 1550 der Reformation bei. Am 26. Oktober 1621 erfolgte der erste Einfall der Österreicher unter Oberst Alois Baldiron ins Unterengadin – Kampf auf dem Friedhof zu Schuls – und verbot die Ausübung des evangelischen Kultus im Prättigau und Unterengadin. Daraufhin erfolgte am 11. Mai 1622 die Strafexpedition Baldirons ins Schanfigg, schliesslich seine Gefangennahme und Kapitulation in Chur am 16. Juni 1622 und schlussendlich die Offensive der Bündner unter Führung von Rudolf von Salis im Unterengadin und Scarltal gegen die eindringenden Österreicher. Es ist anzunehmen, dass dies der Zeitpunkt war, wo sich die Benediktinermönche zu ihren Brüdern nach Marienberg begaben.

Die weltlichen Besitzer der Brauerei

Erstmals ist urkundlich erwiesen, dass Landammann Jachen von Planta, geb. 1726, verheiratet mit Anna von Planta von Wildenberg neuer Besitzer der Brauerei und der Gebäulichkeiten in Sur Punt war. Fraglich bleibt nur, ob bereits sein Vater Andrea, verstorben 1695, die Brauerei von den Mönchen übernommen hatte. Von Maschel Jachen (Landammann Jachen) ging die Brauerei durch Erbschaft an seinen Sohn Landammann Andrea, geb. 1766. Traditionsgemäss übernahm in der Folge dessen Sohn Landammann Jon Hartmann, 1801–1855, den Betrieb, genannt «Jon da la Tuor Planta» – Jon vom Turm Planta –. Mit Maschel Jon beteiligte sich auch sein Vetter Gudench von Planta, 1802–1863, am Betrieb. Dies geht aus einem Satzungsprotokoll der Gemeinde Susch hervor, wonach Maschel Gudench seinem Bruder Duri von Planta mehrere Wiesen und Äcker verkaufen musste, um sich an der Brauerei finanziell beteiligen zu können. Als 1850 Luzi Campell, Gemeindepräsident und späterer Major im Sonderbundskrieg, die Schwester meines Urgrossvaters Jachen (1834–1880), Anna Chatrina, heiratete, wurde er Miteigentümer der Brauerei, weil Anna Chatrina in der Brauerei ihres Vaters Maschel Jon tätig war. Die Brauerei wurde in

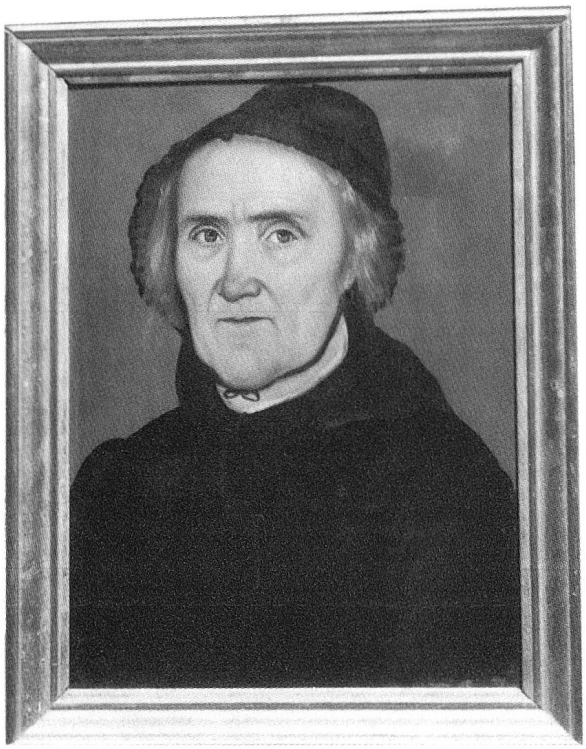
Andrea von Planta
Landamman, von Susch, erwähnt 1630, gestorben 1695; heiratet seine Cousine Anna von Planta, war der erste Inhaber der Brauerei Susch nach der Reformation.

der Folge unter dem Namen «Campell und Planta» weitergeführt.

Die Brauereieinrichtungen waren damals sehr einfach, denn sie stammten noch vom Kloster her. Der kupferne Kessel, der heute noch vorhanden ist, fasste 30 mezzas (150 Liter), 6 Lagerfässer je 17 mezzas (85 Liter) und vier grössere Fässer je 20 mezzas (100 Liter). Neben der Bierfabrikation wurde auch Schnaps gebrannt, wofür ein kupfernes Destilliergefäss von 9 mezzas (45 Liter) Inhalt zur Verfügung stand. Überdies wurde neben Bier und Schnaps in Susch auch Limonade und Essig produziert. Aus romanischen Aufzeichnungen, erstellt durch meine Urgrossmutter Chatrina Planta aus dem Jahre 1850 bis 1870 reiht sich die Erzeugung von Essig naturgemäss der Bierbrauerei an. Essig wird nämlich aus alkoholartiger Flüssigkeit hergestellt. Das Rohmaterial ist das Gerstenmalz (aromatic da üerdi), wie es bei der Bierherstellung verwendet wird. Die Erzeugung von Essig daraus ist eine der ältesten Verfahrensarten. Aus Gerstenmalz wird der reinste, von allen fremdartigen Beimengungen freie und haltbarste Essig erzeugt. Die kleinste Brauerei auf dem Lande ist im Stande, auf diese Weise Essig zu produzieren. Die Einrichtungen dazu sind weder mit grossen Schwierigkeiten verbunden, noch stossen sie auf grosse Kosten. Eine Werkstatt mit Meisterbank, Schleifstein und Küferwerkzeuge sowie eine Schmiede waren ebenfalls im Hause untergebracht. Im angebauten Stall und der Scheune war eine Sennerei eingerichtet, führten die Mönche auch eine grosse Landwirtschaft, wohl unter der Beachtung der Regeln ihres Ordens. Diese schreiben neben dem Gebete auch Arbeit vor: Bete und arbeite! (ura e lavura). Auffallend ist, dass die erste eigentliche urkundliche Erwähnung von Susch mit dem Kloster Marienberg in Zusammenhang steht. 1161 schenkte damals Ulrich III von Tarasp dem Kloster Marienberg Wiesen, Äcker und Abgaben von Sandögna in Susch (in vico Susis) dem Kloster Marienberg, und es ist anzunehmen, dass dieses Geschenk in die Hand der Benediktinermönche in Susch gelangte.

Luzi Campell ging mit seiner Frau und Gudench von Planta an die Verbesserung der bestehenden Anlage. Sie brachten den Sud auf 100 mezzas, d.h. auf 500 Liter und bauten einen neuen Lagerkeller neben den bestehenden zwei Lagerkellern der Benediktinermönche. Die drei Söhne aus der Ehe Campell-Planta, Johannes (1853–1887), Jon Armon, (1855–1895) und Riet (1866–1951) sowie die Tochter Uorschla mussten im Betrieb mithelfen, d.h. in der Bierbrauerei und in der Landwirtschaft. Bier durften die Kinder damals bereits mit 6 oder 7 Jahren nach Herzenslust trinken; der Alkohol wurden noch nicht als schädliches Getränk empfunden.

Landammann Gudench Planta verstarb 1855. Nach dem Tode von Luzi Campell im Jahre 1875 führte die Mutter Anna Chatrina mit ihren drei Söhnen die Brauerei unter dem Namen «Brauerei Gebrüder Campell» weiter. Die Mutter besorgte das Kaufmännische, führte die Kasse und schrieb die täglichen Hausko-



Anna Chatrina von Planta
Tochter des Jon da la Tour, heiratet 1850 Luzi Campell, Gemeindepräsident und späterer Major im Sonderbundskrieg; sie erbt die Brauerei von ihrem Vater.

sten auf. Wir sind im Besitze sämtlicher Buchhaltungsbücher ab 1830 bis 1917. Die drei Söhne unterstützten die Mutter bei den praktischen Arbeiten. Der landwirtschaftliche Betrieb umfasste 8 Brauereipferde, 2 Ochsen, 6 Kühe, 4 Stück Galtvieh, 6 Ziegen, 15 Schafe, 12 Schweine, welche mit Malztreber gefüttert wurden, und 30 Hühner. Die Hauptarbeit mit diesen Tieren besorgte die Mutter mit dem Meraner-Sepp. Dass dieser dort Knecht war, geht aus einem Satzungsprotokoll der Gemeinde Susch hervor, in dem auch die Personen erwähnt sind, welche den Heimatschein bei der Gemeinde hinterlegen mussten. Dort ist im Jahre 1851 die Rede vom «Famagl dal Bierbrauer, il Meraner-Sepp». (Knecht des Bierbrauers, der Meraner-Sepp, d.h. Josef aus Meran.)

Donna Anna Chatrina war eine sehr sparsame Frau und in ihrem Denken sehr konservativ. Neuerungen gegenüber war sie sehr skeptisch eingestellt. Dennoch hat sie sich 1879 dazu bewegen lassen, ein neues Sudhaus und einen Gärkeller ob der Strasse zu erstellen. Von den drei Söhnen hatte Johannes, der älteste, den Brauereiberuf erlernt und war ein sehr tüchtiger Braumeister. Er ruinierte aber selber seine Gesundheit und starb 1887 erst 34jährig. Von da an war der Betrieb gänzlich auf fremde Braumeister aus Deutschland angewiesen. So entschloss sich Riet, die Brauschule in München zu besuchen. Nachdem er von dem halbjährlichen Aufenthalt an der Münchner Brauschule nach Susch zurückkam, befasst er sich sogleich mit Plänen zur Erweiterung des Betriebes. Mit seinen Ansichten fand er Anklang bei seinem Bruder Jon Armon, und so gelang es auch, die Mutter von der Notwendigkeit dieser Neuerungen zu überzeugen. 1888 konnte das Sudhaus umgebaut und vergrössert werden. Das neue aus Stein erbaute und mit Holzzement gedeckte Brauereigebäude enthielt nun neben einer Sudeinrichtung eine Weiche für die Herstellung des Malzes, ein Kühlschiff sowie die Fabrikationsanlage zur Herstellung von Schnaps; zusätzlich hatte es je einen Eis- und Gärkeller, eine Hopfenkammer, eine Remise für Fässer und Kisten und die drei Lagerkeller im Felsen. Während Riet sich vorwiegend dem Bierbrauen hingab, besorgte Jon Armon die Büroarbeiten und die Bierspedition. Das Bier war sehr gut, da das Quellwasser aus Pra d'Baselgia für die Erstellung von Bier ausgezeichnet war. Der Bierabsatz war um 1890 auf 3000 hl pro Jahr gestiegen. Als Absatzgebiet kam das ganze Engadin mit Münstertal in Betracht.

Als im Jahre 1889 die Brauerei Branger und Comminoth in Samedan und zur gleichen Zeit auch die Davoser Brauerei zum Verkaufe angeboten waren, befassten sich die Gebrüder Campell mit dem Gedanken, diese zu kaufen. Die Lage und der schlechte Geschäftsgang dieser Betriebe führte indessen dazu, dass sie diesen Kauf nicht tätigten. Da aber mehrere andere Konkurrenten an der Gründung einer neuen Brauerei im Oberengadin interessiert waren, entschloss sich Riet, diesen zuvorzukommen, und baute eine neue Brauerei in zentraler Lage in Celerina. Jon Armon lehnte ab, neuer Teil-

haber dieses Unternehmens zu werden. Er wollte seine mütterliche Brauerei in Susch weiterführen. Da der Braumeister Riet nach Celerina zog und Joh Armon nicht gelernter Brauer war, wurde als neuer Brauer Landammann Jon Planta (1864–1920) aus Susch (mein Onkel) bestimmt. Anlässlich der Trennung der beiden Brüder Campell wurde als Grenze für das beidseitige Absatzgebiet «la punt ota» – Grenze Oberengadin/Unterengadin – bestimmt. Als aber verschiedene Wirte mit dem Celerinerbier nicht zufrieden waren und Bier von Susch anforderten – sie drohten, ansonst Bier von Chur oder Davos zu beziehen –, wurde vorerst vereinbart, Quellwasser von Susch nach Celerina zu transportieren. Dies erfolgte mit einer grossen Holzzisterne, welche von vier Brauereipferden gezogen wurde. Auch Davos begehrte schlussendlich das ausgezeichnete Quellwasser von Susch. Als Gegenleistung für die Lieferung des Quellwassers wurde die festgesetzte Absatzgrenze fallen gelassen. Nach der Jahrhundertwende, zur Zeit der vielen Gesellschaftsgründungen, wurde auch die Brauerei Susch in eine Aktiengesellschaft umgewandelt mit dem Namen «Aktienbrauerei Süs». Die AG bestand aus den gleichen Funktionären und Aktionären, die bis anhin dort beteiligt waren. Direktor blieb nach wie vor Jon Armon Campell. Nach dessen Tod im Jahre 1895 wurde Landammann Jon Planta sein Nachfolger.

Aufschwung und Niedergang im 20. Jahrhundert

In den Jahren 1908 bis 1910, zur Zeit des Bahnbaues im Unterengadin, erlebte die Brauerei einen gewaltigen Aufschwung. Da der intensivere Brauereibetrieb nach ver-

Mitarbeiter der Brauerei um 1910: Giovanin von Flugi, procuratur (Prokurist); Wilhelm Cazin, agüdant (Hilfsarbeiter); Josef Coray, farrer (Schmiedmeister); Meraner Sep, prüm famagl (Meisterknecht); Andrea Barblan, contabel (Buchhalter), von links.

mehrten Räumlichkeiten zur Lagerung von Fässern, Hopfen und Malz verlangte, kaufte die Gesellschaft im Jahre 1909 von der Gemeinde Susch das alte Schulhaus, das an die Liegenschaften der Brauerei angrenzt (Urkunde Nr. 78 im Gemeindearchiv in Susch). Nach Vollendung des Baus der Rhätischen Bahn wollte der Betrieb nicht mehr florieren. Schuld daran war der Verwaltungsrat und vor allem dessen Präsident, Advokat Otto Mohr aus Susch. Dieser leistete gar nichts für das Wohlergehen des Betriebes. Er unterliess es zwei Jahre lang, die Generalversammlung der Aktionäre einzuberufen. Die Protokolle der Verwaltungsratssitzungen waren nicht vorhanden. Der Direktor und Braumeister des Betriebes, Landammann Jon Planta, erhielt keine Unterstützung seitens dieser Herren; man wusste nicht, ob das Geschäft rentiere oder nicht. Sehr nachteilig für die Brauerei waren die folgenden Kriegsjahre 1914–1918. Noch bevor der Erste Weltkrieg zu Ende war, sah sich die Gesellschaft im Jahre 1917 zur Stillegung und Liquidation des Unternehmens gezwungen.

Der Ackerboden in Susch war dauernd der Gerste-Nutzung vorbehalten. (Ansichtskarten vom Februar 1907)

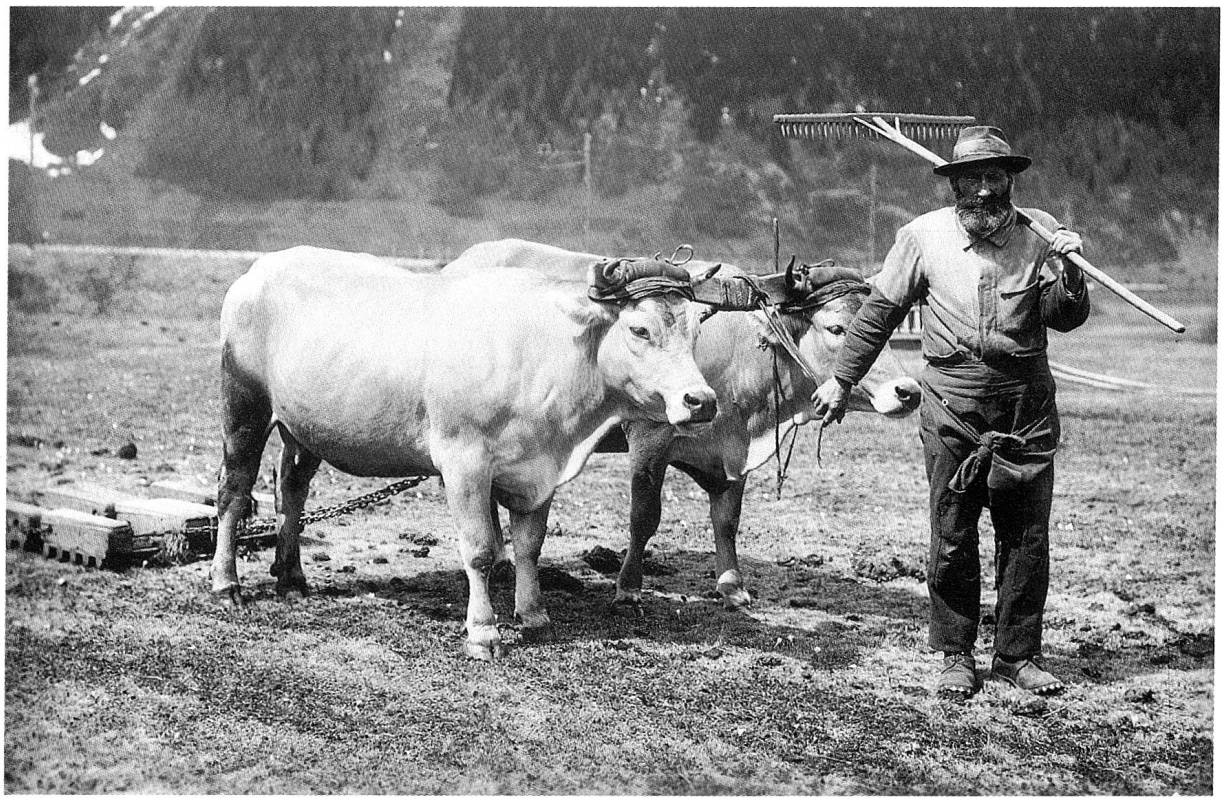
Gersteanbau

Seit Menschengedenken wurde für die Herstellung des Bieres Gerste verwendet. Sie ist eine Getreideart und wird nicht höher als 50 bis 80 cm. Sie muss jährlich angebaut werden. Alle Haushaltungen im Unterengadin verfügten seinerzeit über Acker- und Wiesland, d.h. mit andern Worten: Getreidebau und Viehwirtschaft. Die Brauerei in Susch war indessen rein auf den Ackerbau angewiesen, und so war der Ackerboden dort dauernd der Gerste-Nutzung vorbehalten. Die jährliche Bestellung des Ackers ist von grosser Bedeutung. Die landwirtschaftlichen Geräte mit den entsprechenden Transportmitteln machten den wichtigsten Teil der damaligen landwirtschaftlichen Technologie aus, hergestellt von den Dorfhandwerkern und nicht zuletzt von den Bauern selbst.

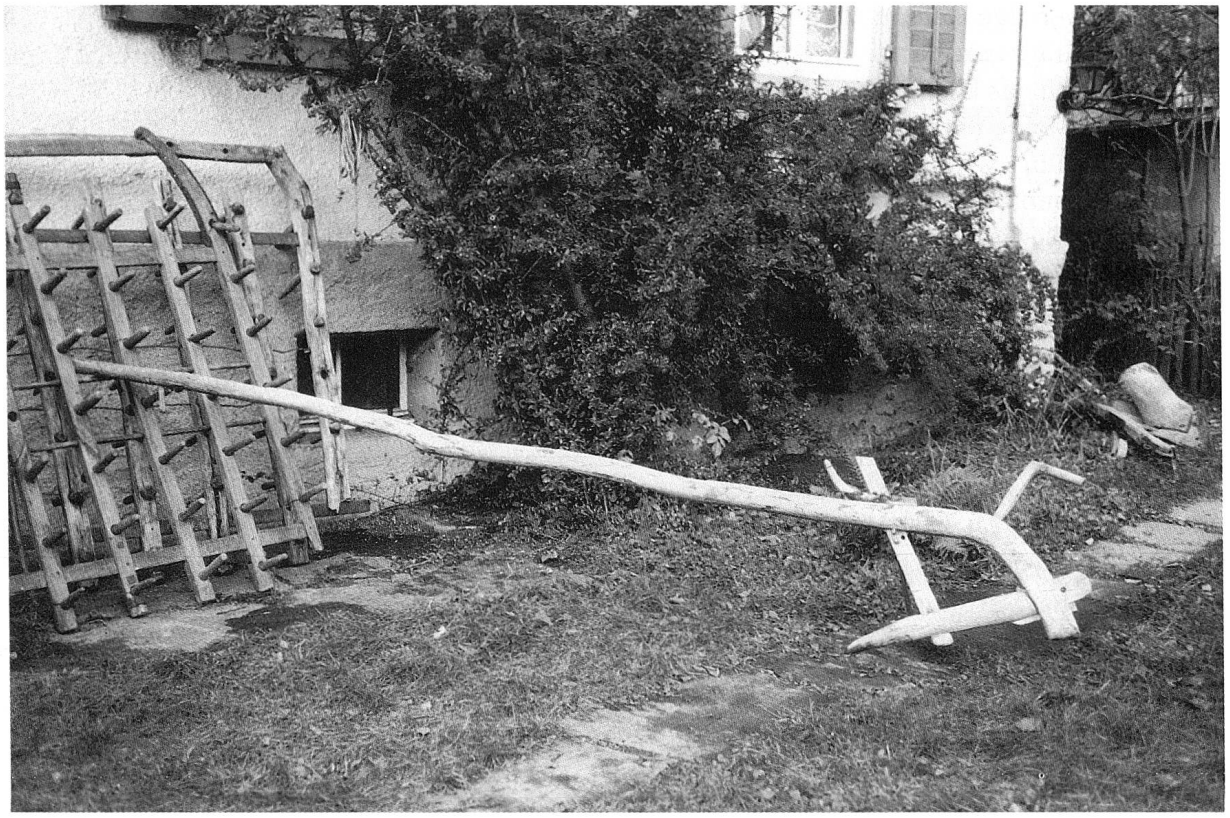
Der Acker, der mit Gerste bebaut wird, ist bis im Mai für die Aussaat bereitzustellen. Vorerst erfolgt die anstrengende Arbeit des Hinauftragens der Erde – trar sü terra –. Dies erfolgt mit dem starrgebauten Zweiräderkarren, il gratun. Als Zugtier dient der Ochse, der eine grosse Zugkraft besitzt – das Mehrfache eines Pferdes. Der Ochse wird mittels Hornjochen oder Nackenjochen fest mit dem Gefährt verbunden. Dieses bietet in den schwierigen Passagen mehr Sicherheit. Die Ackerparzellen in Susch sind abschüssig; sie befinden sich am Hang, was dazu führt, dass deren Humusdecke durch den Regen und das Pflügen gegen unten verschoben wird. Die überschüssige Erde unten muss somit nach oben verlegt werden. Nachdem der Acker so hergerichtet ist, wird er gedüngt. Die Landwirtschaft im «gerstespezialisierten» Gebiet von Susch war nicht nur auf viele Zugtiere, sondern auch auf viel Dünger angewiesen. Viel Dünger kam vor allem aus den Ställen der Flüela-Pferdepost.

Das notwendige Quantum Dünger wird bereits im Winter am Rande des Ackers deponiert; ist doch das Leeren des Miststockes – far oura il fos – eine der wichtigsten Arbeiten im Winter. Geführt wird der Mist mit dem Mistschlitten – benna da grascha –. Ist noch kein Schnee gefallen, bedient man sich des Mistwagens – char da grascha –.

Nach der Düngung erfolgt das Pflügen. Als Zugtier dienen zwei Ochsen. Dabei werden weite Doppeljoche verwendet, damit sich die Tiere nicht gegenseitig in die Quere kommen. Unser Museum ist Eigentümer eines Pfluges, der aus der Zeit der alten Rätier stammen muss, eine Deichsel, an dieser ist ein hölzerner Haken mit gespitztem Ende befestigt, daran die Handhabe, Vorpflug genannt. Die Deichsel ist deshalb sehr lang, um den Pflugwinkel je nach der Steile des Ackers einzustellen. Später entwickelte man den «Nachpflug», und man verwendete beide. Der Nachpflug weist beidseitig Streichbretter auf. Mit dem Vorpflug reisst man den Acker auf und mit dem Nachpflug werden die Erdschollen gelockert und gewendet. Man muss somit zweimal über den Acker gehen; zuerst zum «Brachen» – brachar – dann zum «Pflügen» – arar –. Beim letzten Gang müssen die Frauen und Kinder die Erdschollen mit der Zweihacke weiter verarbeiten. Mit der Montage eines Holzrades am Vorderende des Pflugbaumes wird der Schwingpflug (wie man den Vor- und Nachpflug nannte) zum «Stelzpflug». Das angebrachte Streichbrett führt dazu, dass man die früheren Arbeitsgänge in einen vereinigen kann. Das Wenden war jedoch nur auf eine Seite möglich. Das ergab beim Zusammenpflügen in der Ackermitte einen Erdkamm, beim Auseinanderpflügen einen Graben. So ging man daran, die Schwenkbarkeit des Streichbrettes zu konstruieren. Daraus entstand der Stelzwechselpflug. Bis dahin bestand nur die Scharspitze aus Eisen, die übrigen Teile waren aus Holz. Später wurden Schar- und Streichbrett ganz aus Eisen geschmiedet. Das Streichbrett wurde länger gezogen, was erlaubt, dass eine bes-



Nach der Aussaat geht man mit der Egge über den Acker.



Vorpflug aus der Zeit der Rätier und Ackerstriegel.

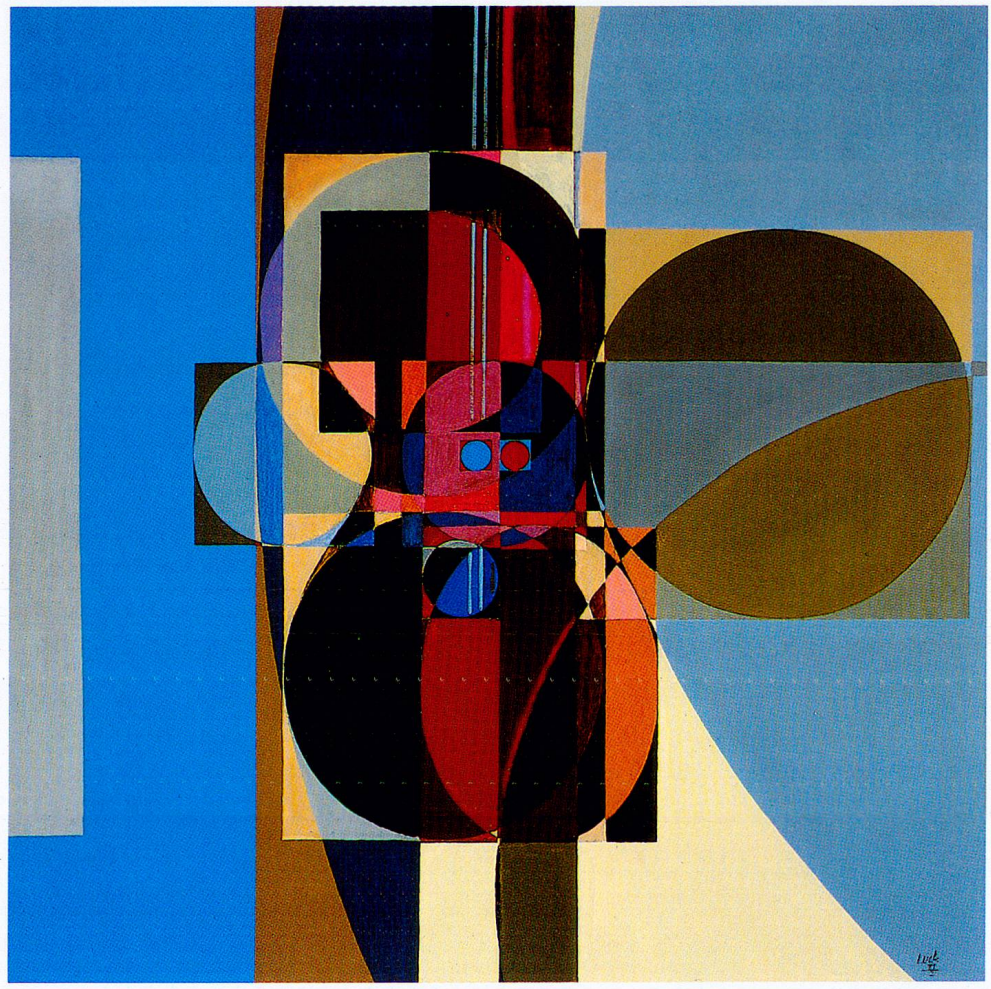
sere Wendung des Erdbalkens erzielt wird. Die beiden Bretter sind miteinander verbunden und zusammen schwenkbar.

Der später entwickelte «Selbsthalterpflug» wurde zum Weltpflug. Dieser sei hier nur nebenbei erwähnt, denn mit seinen über 100 kg war das Pflügen in Hanglagen wie Susch unmöglich.

Nun folgt die Aussaat – semnar –. Nach der Aussaat geht man mit der Egge über den Acker. Diese Arbeit kann auch ein einzelner Ochse bewältigen, da die Egge bloss nachgeschleppt wird und auch nicht wie der Pflug einer festen Stütze bedarf. Mit dieser Arbeit werden die Pflugfurchen eingeebnet, der Akkerboden geglättet und das Saatgut untergebracht – striglar aint und erpchar –. Nach dem Pfluge ist die Egge das wichtigste Werkzeug der Landwirtschaft. Die alte Egge besteht aus einem Gestellt mit senkrecht eingesetzten Zinken, die den Ackerboden zerkrümmelt, lockert und ebnet. Ohne die Arbeit der Egge kann kein vollkommener Ackerbau gedacht werden. Die gewöhnliche Form derselben ist das Viereck, und sie besteht ganz aus Holz – Starrzinkegge = erpch –. Sie wurde auch Ackerstriegel genannt – straglia –.

Nach dem erpchar bleibt der Acker bis zur Ernte liegen. Hin und wieder muss er indessen vom Unkraut befreit werden – cerclar –. Dies war vorwiegend eine Arbeit der Frauen und Kinder.

Die Erntezeit für die Gerste ist in Susch der Monat September. Der Acker wird abgemäht wie das Gras und zwar mit der Sense dem Boden nach. Bei unserer Sense handelt es sich um eine Schubsense nach tirolischer Machart, die auch von dort zu uns eingeführt wurde. Die geschnittene Gerste wird vorerst zur kurzen Ausreifung ein paar Tage an der Sonne auf dem Acker liegen gelassen. Danach wird sie in Tüchern – pons – gebunden und nach Hause gebracht. Bei Äckern im steilen Hang mit steiler Zufahrt muss man sich des Schleifschlittens –



Tafel 3: Georg Peter Luck, «Klang», Acryl, 1971.

Klang
botschaft grosser welten
die sinne farben töne
reihen gemessen im raum
ihre kreise

tragliun – für den Transport bedienen. Eingesammelt wird die Gerste mit der Holzgabel – fuorcha da lain –.

In der Scheune

Ist die Gerste im Scheunengang – iral –, beginnt die Drescharbeit – scuder –. Als Dreschwerkzeug dient der einfache feste Sparren – pal da scuder – oder der bewegliche Dreschflegel – scrassuoir –. Gedroschen wird immer im Takt, wobei sich bis 6 Personen betätigen, vielfach sind auch Taglöhner am Werk. Das Stroh wird auf der oberen Tenne gelagert. Gerstenstroh wird vom Vieh gerne genommen. So kann man, wenn Heumangel herrscht, vermehrt Stroh unter das Futter mischen. Der Rest wird im Stall als Streu verwendet. Zu diesem Zwekke wird das Stroh mit dem Schneidestuhl zerschnitten. So wurde auch mehr Dünger und weniger Gülle produziert.

Nach dem Dreschen wird die Gerste gereinigt – rajar la jotta, zavrar il bun dal nosch = das Gute vom Schlechten scheiden –. Dies erfolgt mit dem Sichter – il raj –, ein weitmaschiges Sieb aus Holz. Die Rückstände im raj nennt man rajadüra, welche als Hennenfutter diente. Um die gedroschene und später geseichte Gerste von der Spreu zu scheiden, bedient man sich der Spreumühle, die in jedem Haushalt und in der Brauerei in Susch anzutreffen war – spagliar cul spagliadur –.

Das Museum ist im Besitze von 3 spagliadurs aus drei verschiedenen Epochen. Einer davon ist derjenige meiner Vorfahren und war seit jeher im Besitze unserer Familie. Auf dieser Streumühle kann man folgende Inschrift entziffern: «Ils empis sun sco la paglia, cha'l vent dal spagliadur soffla davent» – die Gottlosen sind wie die Spreu, welche der Wind der Spreumühle wegbläst –. In der damaligen Zeit glaubte jeder fest an Vorzeichen – insainas –. Eine insaina, welche mit dem oben erwähnten spagliadur im Zusammenhang steht, mag hier erwähnt werden: Meine Grossmutter Uorschla Planta (*6.7.1986, †1955) hielt sich, damals 14jährig, mit ihrem Bruder Rudolf Planta in der Stube ihres Hauses in «Plazza Suot» in Susch auf. Ihr Vater Jachen Planta (13.4.1834–28.6.1880) war vor kurzem verstorben, sodass die Mutter Neisa Planta (25.10.1844–25.5.1930) die Landwirtschaft mit den Kindern bewirtschaften musste. An jenem Abend befand sie sich beim Melken im Stall. Plötzlich hörten die Kinder einen schauderhaften Lärm auf dem Estrich – üna canera sgrischusa sün charpenna –. Erschrocken nahmen sie die Kerze, die in der Stube angezündet war, und rannten durch den grossen Korridor – la cuort – in den Stall. Auffallend sei gewesen, dass die Kerze dabei nicht ausgelöscht sei. Die Mutter begab sich unverzüglich mit den Kindern in den oberen Korridor – cuort sura –, um festzustellen, was dieser Lärm bedeute. Im Estrich – charpenna – stellten sie fest, dass die Spreumühle ohne fremde Einwirkung auf Hochtouren lief. Aus Angst über diese Feststellung flüchtete meine Urgrossmutter mit den Kindern zu ihren Eltern im Hause Grava (mein Elternhaus), wo auch ihre Grossmutter wohnte. Dort angelangt mussten sie feststellen, dass die Grossmutter kurz vorher, also während der Zeit, als der spagliadur lief, verstorben war. Sie alle waren der festen Überzeugung, dass ihnen über den spagliadur eine sainza – Vorzeichen – für den Tod der Grossmutter erfolgt sei.

Die gereinigte Gerste wird vorerst mit der suona in die grosse Korntruhe – garnèr – versorgt. Jeder granèr hat eine kleine Kammer; darin kann der Vorrat für den Haushalt versorgt werden. Sie ist nun bereit für den Verkauf an die Brauerei. Selbstverständlich wird dabei die eigene Küche nicht vergessen, denn schoppa da jotta war nahrhaft und sehr beliebt.

Der Gerstenanbau fordert somit zwölf Arbeitsgänge:

1. manar oura grascha – Düngerdeponie am Rande des Ackers für die nächste Aussaat
2. trar sü terra – Erde hinaufziehen
3. aldar – düngen
4. erar – pflügen
5. semnar – säen
6. striglar – ausebnen des Ackers
7. erpchar – Unterbringung des Saatgutes
8. zerclar – jäten

9. far racolta – Ernte einbringen
10. scuder – dreschen
11. rajar – sichten
12. spagliar – trennen des Spreus

Das Museum ist in der glücklichen Lage, sämtliche Gerätschaften, die für den oben erwähnten Gersteanbau erforderlich waren, auszustellen, und zwar über mehrere Epochen hinaus.

Wir haben nun einen Augenblick die Arbeit auf dem Acker und die Arbeit bei der Ernte, bis zur Ablieferung der Gerste in die Brauerei beobachtet. Hier gewinnen wir so recht einen Begriff vom erstaunlichen und zäh ausdauernden Fleiss unserer Vorfahren, ohne den sie ja dem oft so armen, steinigen Boden ihren Unterhalt nicht abzuringen vermochten. Da wird das Leben dieser tapferen Leute wahrhaft zu einer Kunst, die ihnen nicht leicht nachzuahmen ist. Mit einem gewissen Stolz der Unabhängigkeit erklärte meine Urgrossmutter: «Wir haben, was wir brauchen», und ihr geachteter Ruf war unerschüttert. Heute überrascht mich schon die Sorgfalt, mit welcher damals alles vorbereitet wurde. Das Saatgut wurde z. B. zugerüstet, indem Körnchen um Körnchen auf dem Tische gesondert wurde, um ja auserlesene Samen zu bekommen.

Transport und Ablieferung der Gerste an die Brauerei

Wenn die Gerste in die Brauerei gebracht wird, ist meistens der erste Schnee gefallen. Ist die Last nicht schwer, so bedient man sich des Hornschlittens, ein auf Gleitschienen aus Holz statt Rädern bewegtes Fuhrwerk. Es ist das älteste und einfachste Hilfsmittel zum Transport von leichten Lasten. Es besteht aus zwei hölzernen, parallelen, durch geeignete Querverbände miteinander vereinigten Bäumen, Kufen genannt, die an ihrer Unterseite gehörig geebnet sind, um auf dem Erdboden mit möglichst wenig Reibung fortgleiten zu können. Für schwerere Lasten wurde der Schneeschlitten verwendet, wo der Ochse oder nur ein Rind – ün süt – angeschnallt wurde.

In der Brauerei werden die mit Gerste gefüllten Säcke in Gegenwart des Lieferanten gewogen und der Brauer prüft auch die Qualität. Zum Abwägen der Gerste bedient man sich der Laufgewichtswaage – balantscha – oder später der grossen Dezimalwaage. Beide Waagen sind vorhanden.

Nun steht die Gerste gelagert in der Brauerei, bereit für die Bierherstellung. Die Bereitung des Bieres beruht darauf, aus der Gerste durch Wasser ein zuckerhaltiges Extrakt zu erhalten, dieses durch Hopfen zu würzen und dann durch Gärung bierartig zu machen. Damit die geistige Gärung vor sich geht, muss das Rohmaterial zuckerhaltig sein. Der Zuckerstoff befindet sich indessen in der Gerste nicht fertig gebildet vor, entsteht aber durch das sogenannte «Maischen» der gekeimten Gerste und hat dann die Beschaffenheit des Traubenzuckers.

Die Malzzubereitung

Nachdem wir nun so über den Rohstoff, die Gerste, hinreichend gesprochen haben, gehen wir auf die einzelnen Arbeiten der Bierfabrikation über. Sie beginnt mit der Malzzubereitung. Diese zerfällt in drei Abschnitte: a) das Einweichen der Gerste in der Weiche, b) das Keimen oder Wachsen der Gerste auf der Tenne zu Malz und c) das Schroten des Malzes auf der Malzmühle.

Bevor die Gerste eingeweicht wird, prüft der Brauer diese nochmals auf die Reinheit. Wie oben erwähnt hat zwar der Bauer die Gerste bereits mit der Spreumühle gereinigt, d. h. von allen fremdartigen und unnützen Bestandteilen wie Unkrautsamen, Staub und weiterem befreit. Gewissenhaft tat dies indessen nicht jeder, so dass die Brauerei auch im Besitze einer Spreumühle zum Nachholen der Reinigung sein musste.

Der Weichkasten ist aus Holz. Nun füllt man diesen mit kaltem frischem Wasser. Darauf lässt man die Gerste langsam von oben herab in den Weichkasten laufen, damit der vielleicht noch vorhandene Staub und die tauben Körner an der Oberfläche des Wassers bleiben. Nach Verlauf einer Stunde schöpft man die tauben Körner an der Wasseroberfläche der Weiche

ab. Diese sogenannte «Abschöpfgerste» wird den Hennen verfüttert. Das Wasser und das Lokal, wo der Weichkasten aufgestellt ist, darf eine Temperatur von 8 bis 12 ° C nicht übersteigen. Ist das Wasser wärmer, so fängt es an zu riechen, was von grossem Nachteil für das zu erzeugende Bier wäre. Nach 24 Stunden ist die Gerste gut geweicht.

Hat nun die Gerste den gehörigen Grad ihrer Weiche erreicht, so kommt sie zur Keimung auf die Tenne (charpenna). Nach Verlauf von 18 Tagen soll der Keimungsprozess vollkommen sein. Die Wurzelfäserchen sind dick und stark gekräuselt, die Länge derselben ist 1⅓ der des Gerstenkorns und drei bis vier an der Zahl sind bei jedem Körnchen sichtbar. Der Malzprozess ist vollendet. Wenn das Malz von der Tenne abgeräumt ist, kommt es vorerst für einige Zeit in die Korntruhe. In der Brausprache nennt man dies «im Haufen beisammen liegen». Nun erfolgt das Abfassen des Malzes von dem Vorratskasten (granèr), um dieses zu schroten.

Um nun die Bestandteile der Malzgerste im Wasser wirklich aufzulösen, d. h. sich darin befindliche Mehl in Zucker umzuwandeln und so aus dem Malz die süsse gärungsfähige Würze bereiten zu können, ist es notwendig, die Gerste von den Hülsen zu trennen und durch Zerreissen zu öffnen. Dieses Vorgehen nennt man «schroten». Das erfolgt durch die Schrot- oder Malzmühle. Das Museum ist im Besitz der Malzmühle. Diese befand sich in Runzautz, ausserhalb des Dorfes Susch in Richtung Lavin. Die Mühle wurde durch das Sagliainserwasser betrieben. Sie ist gesamthaft vorhanden und wird in der Brauerei ausgestellt. Bevor das Malz auf die Malzmühle gebracht wird, muss es von den Keimen befreit werden. Um dies zu erzielen, wird es erneut auf der Tenne auseinandergezogen und mit den Füssen getreten, wodurch es getrennt wird, um schliesslich erneut mit der Spreumühle gänzlich gereinigt zu werden. Wenn die Gerste nicht ganz rein ist, lösen sich Schmutz und Unrat im Wasser auf und hinterlassen einen üblen Geruch in der Gerste.

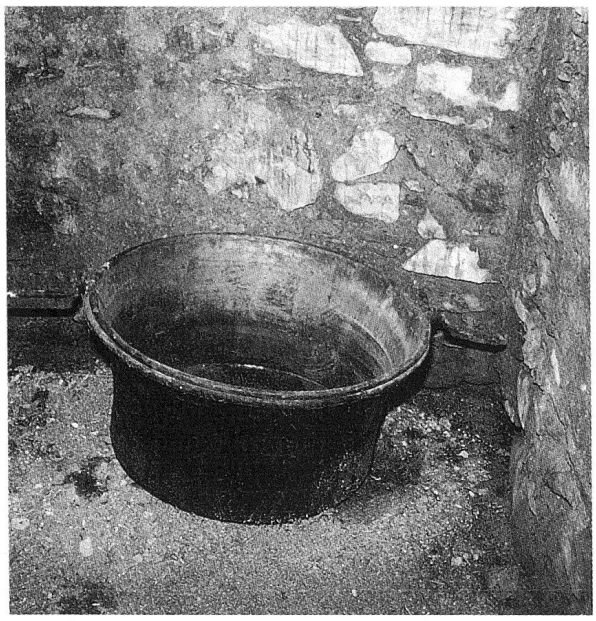
Das nun so gereinigte Malz kommt auf die Malzmühle. Die Körner dürfen indessen nicht zu Mehlstaub gemahlen, sondern nur «gerissen» werden. Die zwei Mühlsteine, der Läufer und der Bodenstein, sind nicht so nahe beisammen wie beim Mehlmahlen, sondern «gehen kalt und luftig».

Nun erfolgt das eigentliche Brauen: Die Arbeiten sind folgende: a) das Maischen, d. h. einen Auszug machen aus der sogenannten Würze, b) das Kochen und Hopfen dieser Würze und c) das Abkühlen der gekochten und gehopften Würze.

Vom Maischprozess

Das Maischen hat keinen anderen Zweck, als zu erwirken, dass die Gerste in Zucker umgewandelt und in Wasser aufgelöst wird, was durch das Abkochen des geschroteten Malzes mit Wasser geschieht. Dabei spielt die Qualität des Wassers die Hauptrolle. Eine Hauptbedingung ist gutes und weiches Wasser, denn dasselbe dient nicht nur um beim Malzen den Keimprozess zu ermöglichen und beim Brauen aus Gerste und Hopfen die erforderlichen Bestandteile aufzulösen und auszuziehen, sondern ist auch notwendig zur Nachfüllung der Lagerfässer und um den raschen Fortschritt der stillen Gärung zu lenken. Das Wasser der Brauerei Susch, das aus dem Felsen in jedem der drei Keller heute noch in reichlichem Masse quellt, hat alle diese Voraussetzungen und ist für das Bierbrauen voll geeignet. Es wurde früher, wie erwähnt, mit einer Holzzisterne (1000 l Inhalt) über den Flüelapass in die Brauerei Davos und ins Oberengadin in die Brauerei Celerina geführt. Das Wasser fliesst durch Kanäle unter Granitplatten in ein Reservoir und von dort wurde es mit einer Wasserpumpe in den Sudraum geführt. Oberhalb der Brauerei in «Pra d'Baselgia» fliesst aus dem Boden eine grosse Quelle. Dieses Wasser wurde durch einen Graben ebenfalls in die Brauerei geführt und trieb die heute noch vorhandene Wasserturbine an.

Die Maische wird im Maischbehälter, der aus Holz angefertigt ist, aufbereitet. Man füllt diesen mit Wasser, worauf man den geschroteten Malz unter beständigem Umrühren ein-



La cudera da buogl – Sudkessel 150 l, welcher noch vom Kloster her stammt.

schüttelt. Dieses «eingemaischte Malzschrot» bleibt so 3–4 Stunden stehen. Während dieses «Abstehens» löst sich der beim Malzprozess gebildete Zucker auf, sodass nach Ablauf dieser Zeit der Maisch ganz süss schmeckt. Die Würze wird nun abgelassen und filtriert, d.h. vom «Treber» getrennt. Sie muss zuletzt ganz rein sein. Der zurückbleibende Treber wird den Schweinen verfüttert. Für die Kinder der Brauerei war das Schweinehüten in Pra Baselgias eine beliebte Arbeit; denn die Schweine seien immer betrunken gewesen, so dass das Hüten leicht gefallen sei.

Die reine Würze wird daraufhin mit dem Schöpfer (chaz) in den Sudkessel gebracht und der Hopfen beigemischt. Der Hopfen – la ioffa – ist für das Bier dasselbe, was das Gewürz für die Speise ist, denn er erhöht den Geschmack. Diese wildwachsende Schlingpflanze ist zweihäusig, d.h. die eine Pflanze trägt nur männliche Blüten in gelbgrünen reichverzweigten Rispen, die andere nur weibliche Blüten zu kleinen violetten Kätzchen vereinigt. Die Deckblätter der weiblichen Blüten vergrössern sich nach der Blüte stark zu dünnhäutigen dachziegelig dicht gelagerten gelbgrünen Schuppen und bilden in ihrer Gesamtheit die zapfenartige «Hopfendolde», welche für die Herstellung des Biers verwendet wird. Diese Dolde enthält kleine Drüsen, gefüllt mit ätherischem Hopfenöl, Harz und Bitterstoffen. Der Geschmack ist bitter und der Geruch würzig. In den Kulturanlagen für Hopfen winden sich diese Schlingpflanzen an den Hopfenstangen bis auf 9 Meter Höhe hinauf.

Das Kochen und Hopfen

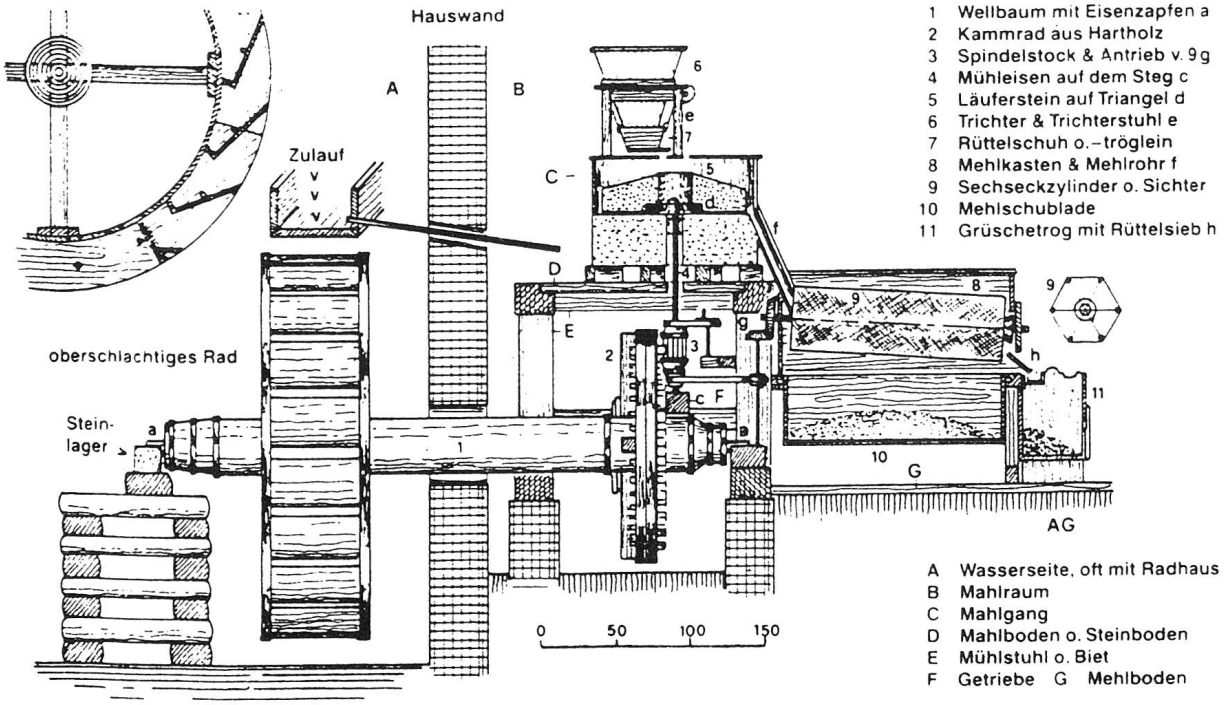
Nach Zugabe des Hopfens wird sogleich mit dem Heizen begonnen. Als Brennmaterial diente in der Brauerei Susch neben Holz auch Torf, der im Gute «Palü» (Sumpf) gewonnen und dort in einer Hütte aufbewahrt wurde. Das Kochen bezweckt die für das Bier wohltätigen und in der Kochhitze löslichen Bestandteile des Hopfens (Bitterstoff und Harzöle) so gut als möglich auszuscheiden und dem Bier zuzugeben. Ein Bier wird um so stärker, je länger es siedet, weil dann immer mehr Wasser verdunstet (schwaches Bier 1 Stunde, ganz starkes Bier bis zu 2½ Stunden). Nach dieser Zeit wird das Bier abgekühlt, was im sogenannten «Kühlschiff» erfolgt. Beim Überschöpfen der gekochten und gehopften Würze auf das Kühlschiff, müssen die Hopfenreste zurückbehalten werden, damit nur die reine Würze auf das Kühlschiff kommt. Dazu benutzt man das Hopfensieb. Dasselbe besteht aus einem viereckigen Holzkasten, welcher trichtertförmig ist. Der Boden ist mit einem Gitterdraht verschlossen. Das Kühlschiff ist 30 cm tief und ganz flach und liegt fast horizontal; nur nach der Seite des Ablaufrohres zu ist es kaum merklich geneigt. Vielfach mussten die Kinder auf dem Kühlschiff die Würze umrühren bis sie kalt war. Diese Arbeit sei nur mit grossem Unwillen gemacht worden, da es sich um eine monotone Arbeit gehandelt habe, die besonders im Sommer bis 21 Uhr gedauert habe. Vor allem sei die Arbeit als drückend empfunden worden, weil andere Kinder zu dieser Zeit frei waren und spielen konnten. Die abgekühlte Bierwürze kommt in den *Gärkeller*. Dort vollzieht sich der Gärungsprozess.

Die Gärung der abgekühlten Würze

Der Zweck der Biergärung ist nichts anderes, als den beim Malzen und beim Sudprozess gebildete Zucker in Weingeist umzuwandeln. Dies erfolgt unter Zugabe von Bierhefe. Diese wird in die Bierwürze eingemischt. Die Gärung erfolgt in einem länglichen Holzfass, genannt Bottich. Der Gärkeller unserer Brauerei befindet sich im oberen Teil südlich des Komplexes. Um das Bier von dem Gärkeller in die Lagerkeller zu transportieren, bedient man sich grosser Transportfässer von 36–40 Eimer, in welche das Bier von dem Gärfass mit Schäffeln geschöpft wird. Das Fass liegt dabei auf einer eigens für diesen Zweck gebauten Karrette. Das Museum ist im Besitz dieser Karrette (charücla da buschins).

Die Keller sind alle in den Felsen gesprengt, ideal für die Lagerung des Bieres. Dieses wird in Holzfässern aufbewahrt von 50–60 Eimern (1 Eimer = 64,2 l). Sie sind in Holz- oder Eisenreifen gebunden. Um das Verdunsten des Weingeistes durch das Holz zu vermeiden, überzieht man die innere Seite des Fasses mit Pech. Dies gibt dem Bier zugleich einen angenehmen leichten Anflug von Pechgeschmack. Die Manipulation erfordert sehr viel Geschick und Erfahrung. Der vordere Boden des Fasses wird herausgenommen. Hierauf wird das Pech in das Fass gebracht und mit Stroh angezündet. Das brennende Pech wird solange aufgerührt, bis das ganze innere Fass im Feuer steht, welches nur ein paar Minuten dauern darf.

Der Lagerkeller muss eine konstante Temperatur von 4 °C aufweisen. Dies besorgt der Eiskeller. Durch eine senkrechte rund gemauerte Öffnung wird er von oben mit Eis gefüllt. Vom Eiskeller aus führen sogenannte Zugkanäle in jeden Lagerkeller. Um die Wärme von aussen abzuhalten, hat jeder Lagerkeller einen Vorkeller. Die Verbindung des Vorkellers mit dem Lagerkeller ist durch zwei Türen verschlossen. Die Öffnung zur Beschickung des Eiskellers bleibt offen. Dadurch entsteht eine Luftzirkulation; die wärmste äussere Luftschicht kommt bei der Öffnung hinein in den Eiskeller, kühlt sich am Eis ab und kommt unten im Lagerkeller als kalte Luft heraus. Das benötigte Eis produzierte die Brauerei selber.



Situationsplan der Malzmühle.

Oberhalb des Eiskellers stand auf einem ebenen Platz die Vorrichtung zur Erzeugung von Eis. Es war ein Holzgerüst mit einer Brause. Das Wasser dazu wurde aus der Quelle in «Palü» bezogen. Wenn die Eisschicht im Winter eine Dicke von bis zu zwei Metern aufwies, wurde diese mit der grossen Handsäge in Blökke geschnitten und in den Eiskeller befördert.

Im Lagerkeller bleibt das Bier drei Monate. Für den Verkauf wird es in Flaschen abgefüllt. Es wurde an die «ustarias» in Bierkisten geliefert mit je 25 Flaschen Inhalt. Die Kisten wurden auf dem Bierwagen zu einem Block aufgestapelt und von 4 Brauereipferden gezogen. Im Museum befinden sich mehrere Bierkisten und Flaschen verschiedener Grösse mit der Aufschrift «Bieraria Süs».

Ausblick

Unter der fast unübersehbaren Menge von grösseren und kleineren historischen Arbeiten aus dem reichhaltigen Gebiet der alten Kultur sind keine dem alten Brauereigewerbe in Graubünden gewidmet. Der Stoff schien offenbar die aufzuwendende erhebliche Mühe nicht zu lohnen, und man gab sich mit der allgemeinen Annahme zufrieden, dass sich die damaligen Tätigkeiten und die Bedeutung des Brauereigewerbes mit der Befriedigung der unmittelbaren, alltäglichen Bedürfnisse der Bevölkerung erschöpfen und nur in wenigen Ausnahmefällen unter Überschreitung des handwerkmässigen Mittelmasses zu künstlerischem Werte entwickelt haben. Erfahrungsgemäss bleibt nur das Beste, Grösste in der Erinnerung der Menschen haften, das Kleinere wird trotz aller Vorzüge nicht beachtet.

Wie wir Menschen, so haben auch alle Bauten ein Gesicht und eine Aufgabe. Sie sind geprägt vom jeweiligen Zeitgeist, die bei ihrer Entstehung mitwirkten. Uns Menschen stellt sich nun die Aufgabe, aus Anstand und Pietät, aus humanistischen und menschlichen Erwägungen dieses Erscheinungsbild zu erhalten. Um die Ästhetik als ganzes erfassen zu können, brauchen wir Einblick in die gesellschaftlichen und sozialen Verhältnisse und müssen die philosophische Grundhaltung der Entstehungszeit kennen; denn jeder Bau hat Geschichte erlebt und steht in einer gewachsenen Beziehung zur Landschaft und zu seinen Bewohnern. Die Philosophie dieser geistigen Auseinandersetzung mit diesen Werten soll nicht einfach eine Verlängerung der Vergangenheit sein, sondern sie muss vielmehr die Gefühle und inneren Werte der heutigen Menschen beobachten. Dort, wo der Mensch sich verstanden fühlt, ist seine Heimat. Diese Erfüllung bringt uns – wenn wir recht handeln – grosse Beglückung.

Zudem gehört es zur Aufgabe der Kultur, sich in der Gegenwart immer wieder auf das zu besinnen, was an Vergangenem auf uns gekommen ist und – oft unerkannt – in uns lebt. Unser Geist, sagt der grosse Alexis de Tocqeville, wandle im Dunkel, wenn das Licht der Vergangenheit nicht die Zukunft erhelle. Wir Gegenwartsmenschen haben oft Mühe, uns in all dem zurechtzufinden, was auf uns einströmt. Wie wichtig und wohltuend ist es deshalb für jeden von uns, wenn er sich aus dem Bedrängnis der Gegenwart zurückfinden kann in die Vergangenheit und durch deren Schleier sowohl die Konstanz als auch den allmählichen Wandel, dem jedes Geschehen unterworfen ist, spürt und erkennt. Dann wird er die auffällige, vielleicht tröstliche und möglicherweise beängstigende Feststellung machen, dass vieles von dem, worum wir in der Gegenwart zu ringen haben, in ähnlicher Weise schon unsere Vorfahren beschäftigte.

„Ausblick"
sehr schön beschrieben.