

Eröffnung Horseshoe-Braui, Oberarth

Viele bestaunten am Wochenende erstmals die neuen Lokalitäten der Horseshoe-Braui



Martin Annen (links) und sein Geschäftspartner Marcel Reichlin freuen sich über die gelungene Eröffnung der Horseshoe-Braui.



Das ist Martin Annens Reich. Im Bierkeller kann er sein Bierbrauerwissen anwenden und am Horseshoe-Bier arbeiten.

Am vergangenen Wochenende wurde die neue Horseshoe-Braui eröffnet. Diese umfasst neue Gastronomielokalitäten mit eigener Küche und eine Bierbrauerei.

■ Von Christoph Jud

Nach einer knapp sieben Monate dauernden intensiven Bauphase wurde am vergangenen Wochenende die Horseshoe-Braui in Oberarth eröffnet. Martin Annen und sein Geschäftspartner Marcel Reichlin können auf ein sehr erfolgreiches Eröffnungswochenende zurückblicken. Am Freitag wurde mit der Aufrichtefeier mit den Baufachleuten gestartet. «Dort konnten wir uns so richtig in Schuss bringen, damit man die Abläufe in einem neuen Betrieb kennenlernen kann», erklärte Martin Annen gegenüber unserer Zeitung. Am Samstag wurde an der Eröffnungsparty erstmals die Öffentlichkeit in die neuen Lokalitäten eingelassen. Am Tag der offenen Tür am Sonntag herrschte ab 11 Uhr ein sehr grosser Publikumsandrang. Das Echo vom Gängigerberg und die Grümpel Bänd Goldau boten die musikalische Unterhaltung.

Es entstanden neue Gastrolokalitäten und eine Bierbrauerei

Martin Annen freute sich sehr über den grossen Ansturm an den beiden öffentlichen Anlässen. «Es zeigt doch, dass die ganze Biergeschichte momentan ein Hype ist. Die Leute trinken nicht nur noch Industriebier. Sie sind bereit, auch etwas Neues zu probieren», stellt Martin Annen fest. In der neuen Braui wurden

Bankettlokalitäten geschaffen, in denen verschiedenste Anlässe, wie Hochzeiten, Konzerte, Firmen- und Vereinsanlässe, durchgeführt werden können. Es ist eine eigene Küche eingerichtet. Das Gebäude ist rustikal in Stein und Holz aufgebaut. «Es handelt sich um eine betriebliche Erweiterung und wird für uns eine personelle Herausforderung sein, damit der Betrieb wieder wachsen kann», sagt Annen. Im Vordergrund stehe aber, dass ein eigenes Bier produziert wird, welches nur im eigenen Betrieb verkauft wird.

Das neue Horseshoe-Bier schmeckt anders als bisher

In seinem Betrieb ist Martin Annen persönlich für das Bierbrauen zuständig. Es sei aber das Ziel, dass auch sein Geschäftspartner Marcel Reichlin und ein oder zwei Köche instruiert werden, damit man sich gegenseitig helfen könne. Das neue Horseshoe-Bier unterscheidet sich von dem bisherigen. Gemäss Annens Erläuterungen verwendet er eine neue Hefe. Deshalb verändere sich der Geschmack. Seit 2011 braut Annen sein Horseshoe-Bier. Mit der alten Anlage sei er an Kapazitätsgrenzen gestossen, einerseits mit der Menge an Bier und auch bei der Grösse des Raumes. Momentan produziert Annen nur dieses eine Horseshoe-Bier: ein untergäriges, naturtrübes Bier.

Es könnte sein, dass er später einmal noch ein Herbst-, ein Winter- und ein Frühlingbier herstellen werde. «Momentan sind wir in der Lage, 2000-3000 Liter Bier pro Woche zu produzieren. Wir verfügen über Lagerkapazitäten von etwa 10 000 Liter Bier im Keller», so Annen zum Schluss.



Im rustikal eingerichteten Gastlokal lässt es sich gut und genüsslich essen und verweilen.



Das Echo vom Gängigerberg sorgte am Sonntag auch mit Res-Gwerder-Melodien für gute Unterhaltung.



Die Horseshoe-Braui bietet auch von aussen eine schöne Ansicht mit ihrer rustikalen Bauweise aus einem Mix aus Stein und Holz.



Die charmanten «Bierzapferinnen» Myriam (von links), Mädi, Manuela, Eliane, Michèle und Gisela servieren das frische Bier.

Bilder: Christoph Jud