

Zum Jubiläum «Bad Ragaz feiert 175 Jahre Thermalwasser» serviert Sandra Klotz in der Zollstube ein ganz besonderes Bier.

As part of Bad Ragaz's anniversary celebrating 175 years of thermal water, Sandra Klotz is serving a very special beer in the Zollstube.

A woman with short brown hair, smiling warmly, stands behind a wooden bar counter. She is wearing a traditional Swiss outfit consisting of a white blouse with puffed sleeves and a black vest with silver decorative elements. She is holding a dark glass bottle of beer with a gold label that reads "Quell". The background features a window with white curtains and patterned floral curtains in shades of green, red, and gold. The bar counter is made of light-colored wood with a green-painted top edge.

Bier – gebraut aus Thermalwasser

Die Zollstube hat ihr eigenes Bier

Beer brewed with thermal water

Restaurant Zollstube has its own beer



In München hat Sandra Klotz gelernt, die Qualität eines Biers zu beurteilen.

In Munich, Sandra Klotz learnt how to assess a beer's quality.

Sommeliers bringt man vor allem mit Wein und Tafelwasser in Verbindung. Mittlerweile gibt es sie aber auch für Bier. Sandra Klotz, Restaurantleiterin der Zollstube, ist eine von ihnen. Jetzt überrascht sie mit einem ganz besonderen Bier – gebraut aus Thermalwasser!

Sandra Klotz kennen und schätzen viele Gäste des Grand Resort Bad Ragaz als langjährige Leiterin des Restaurants Zollstube. Was sie vielleicht nicht wissen: Die Liechtensteinerin ist auch Diplom-Biersommelière. «Die Ausbildung gibt es schon seit 2004 und findet in München statt», erzählt sie. «Der Lehrgang ist sehr streng und intensiv. Denn von der Bierzusammensetzung bis zur Brau- und Ausschanktechnik wird alles behandelt. Degustationen gehören natürlich auch dazu. Allerdings nur in homöopathischen Dosen!»

Kein Bier aus Massenproduktion

Zu ihren Aufgaben als Biersommelière gehört es nun, sich über neue Bierkreationen zu informieren und auf die Wünsche der Gäste einzugehen, aber auch, sich mit anderen Biersommeliers zu treffen und auszutauschen. In der Zollstube hat Sandra Klotz derzeit rund 17 Biere im Angebot. «Das kann saisonal variieren, und wenn ein Bier nicht so geschätzt wird, nehme ich es aus dem Sortiment. Was die Gäste mögen, ist nämlich ganz unterschiedlich, sie sind mal mehr, mal weniger experimentierfreudig, und oft hängen die Vorlieben auch vom Wetter oder der Jahreszeit ab. Im Sommer schätzt man eher ein leichtes, im Winter dagegen ein starkes, dunkles Bier. Doch genau diese Abwechslung ist das Schöne an meinem Beruf.» Ihre Biere stammen vor allem aus der Schweiz und umliegenden Ländern. «Ich achte bei mei-

Sommeliers are generally associated with wine and mineral water, but there are also those who specialise in beer. Sandra Klotz, restaurant manager of the Zollstube, is one of them. Now she has introduced a special new beer to the menu that is brewed using thermal water.

Many Grand Resort Bad Ragaz guests know and respect Sandra Klotz as the long-time manager of the Restaurant Zollstube. What they may not know though is that the Liechtensteiner is also a certified beer sommelier. "The certification programme has been around since 2004 and is available in Munich," she explains. "The course is highly challenging and intensive. It covers everything from beer composition to brewing and dispensing techniques. Tastings are also an important part, obviously, but only in healthy doses!"

No mass-produced beer

Today, her work as a beer sommelier includes finding out about new beers and keeping guests happy, but also meeting and exchanging ideas with other beer sommeliers. Sandra Klotz currently offers around 17 beers in the Zollstube. "Seasonal variations apply, and if people don't seem to like a beer, I drop it from the range. Guests' preferences can differ greatly. Some of them like to stick to what they know; others prefer to try new beers. Often, preferences also depend on the weather or on the time of year. Light beers are more popular in summer whereas strong, dark beers are preferred in the winter. It's this diversity that makes my job so enjoyable." Her beers are primarily brewed in Switzerland and the surrounding countries. "When choosing the beers, I'm careful to ensure that they come from small breweries, that they're not mass produced.

ner Auswahl sehr darauf, dass sie aus kleinen Brauereien stammen, also nichts aus Massenproduktion darunter ist.» Die Frage, was ein gutes Bier ist, lässt sich allerdings gar nicht so einfach beantworten. «Gut ist ein Bier dann, wenn es schmeckt und keinen Fehler hat. Also beispielsweise nicht nach Butter schmeckt, sofern das nicht – wie beim Pilsner Urquell – gewollt ist.» Der Alkoholgehalt kann beim Bier übrigens stark variieren, im Moment liegt die Obergrenze bei 67,5 Volumenprozent.

Qualität steht zuoberst

Besonders stolz ist Sandra Klotz darauf, dass sie nun ihr eigenes Bier anbieten kann – gebraut aus dem Wasser der Thermalquelle in der Taminaschlucht. «Es ist ein Spezialbier, denn das Thermalwasser hat einen hohen Anteil an Carbonaten und einen geringen an Kalium, es eignet sich also nicht für jede Biersorte.» Anlass für die Kreation eines eigenen Biers war das Jubiläum «Bad Ragaz feiert 175 Jahre Thermalwasser». Zur Eröffnung des Kunstevents Bad RagARTz soll es das erste Mal ausgeschenkt werden. Hergestellt wurden 200 Liter, für die insgesamt 400 Gramm Hopfen nötig waren. Den Auftrag, das Bier zu brauen, erhielt das kleine Unternehmen Sevibräu im nicht weit entfernten Sevelen, wo Andrea und Dominik De Gregorio mit viel Liebe dazu beitragen, die Biervielfalt in der Schweiz zu fördern und bereits zu den Lieferanten der Zollstube zählen. Ihre Philosophie: «Qualität kommt vor Quantität und steht immer im Vordergrund.» Das gilt sicher auch für das neue Bier aus dem Wasser der Bad Ragazer Thermalquelle.

The question of what makes a good beer is not an easy one to answer. "A beer is good if it tastes nice and has nothing wrong with it. For example, beer shouldn't taste of butter – unless this is intentional like with Pilsner Urquell of course." The alcohol content of beer can also vary greatly, with the world's strongest beer currently at 67.5 percent alcohol by volume.

Quality is king

Sandra Klotz is particularly proud of the fact that she can now offer her very own beer – brewed using thermal source water from the Tamina gorge. "It's a special beer as the thermal water contains a high level of carbonates and a low level of potassium, meaning that it's not suitable for all types of beer." The beer was created to mark the 175th anniversary of the thermal water pipeline and will be served for the first time at the opening of the Bad RagARTz sculpture festival. 200 litres were produced, for which 400 grams of hops were required. The task of brewing the beer was given to the small company Sevibräu in the nearby town of Sevelen. Andrea and Dominik De Gregorio are devoted to the promotion of beer diversity in Switzerland and have already supplied beer to the Zollstube for many years. Their philosophy: "Quality comes before quantity and is always the main focus." And this also applies to the new beer brewed using Bad Ragaz thermal water.



Die Brauer Dominik und Andrea De Gregorio, Andreas Demont, Food & Beverage Manager des Grand Resort, und Sandra Klotz (v.l.) bei der Hopfengabe für das neue Bier aus Thermalwasser.

From left to right: brewers Dominik and Andrea De Gregorio, Andreas Demont, Food & Beverage Manager of the Grand Resort, and Sandra Klotz, adding the hops to a new beer made using thermal water.