



La brasserie Hirsch, installée à Wurmlingen dans le Bade-Wurtemberg, a été fondée en 1782. Photo L'Alsace/Hervé KIELWASSER



L'effigie du cerf remonterait au temps de la fondation de la brasserie. Photo L'Alsace/Hervé KIELWASSER



130 000 hectolitres de bières et 30 000 litres de boissons non alcoolisées sont produits chaque année. Photo L'Alsace/Hervé KIELWASSER

BRASSERIE

La plus alsacienne des bières allemandes

L'emblème du cerf est visible sur les enseignes de nombreux cafés et restaurants de notre région. Brassée à Wurmlingen, près de Tuttlingen, la bière Hirsch est appréciée pour sa légèreté et sa qualité. Visite guidée de cette brasserie familiale.

Bible, Coran, Torah : les religions ont leur livre saint. Eh bien, la bière, en Allemagne, aussi ! Le « Rheinheitsgebot ». Rédigée en 1516, cette « recette » fait toujours force de loi en Allemagne. Elle n'autorise que quatre aliments dans la bière : l'eau, le malt, le houblon et la levure. « Pas question de déroger à cette règle. De plus, nous sommes très attachés à la qualité gustative et à la proximité de nos ingrédients de base. Orge, blé, houblon : tout provient d'agriculteurs situés dans un rayon maximum de 150 km autour de Wurmlingen », indique Gabi Lemke, la propriétaire de la brasserie Hirsch qui aime à se présenter comme « Eine Brauerei mit Gesicht » ou « Eine Brauerei mit Humanismus », une brasserie avec des visages, une brasserie humaniste.

Instruments chirurgicaux...

Un humanisme qu'incarne particulièrement le patriarche de l'établissement, Rainer Honer. Père de Gabi Lemke, Rainer Honer avait lui-même succédé à son père à la tête de l'entreprise en 1961. Âgé de



La bière Hirsch est réputée « désaltérante, légère, pas trop alcoolisée ». Photo L'Alsace/Hervé KIELWASSER

85 ans aujourd'hui, l'homme est intarissable, tant sur l'histoire de la brasserie que sur son avenir. De 1782, date de la fondation de la brasserie Hirsch, jusqu'à nos jours, Rainer Honer retrace, par moult anecdotes, la grande aventure de la brasserie de Wurmlingen dont l'essor remonte au XIX^e siècle quand la grande ville voisine de Tuttlingen connaissait un développement industriel.

« Hirsch a été créée en 1782 par un architecte qui a ensuite disparu

de la circulation, mais qu'on retrouve deux ou trois ans plus tard à la brasserie Rothaus (également située en Forêt-Noire). Ce qui a conduit au développement de Hirsch, c'est... la découverte de cristaux de fer et de quartz dans la région. Ces métaux ont en effet permis à Tuttlingen de spécialiser son industrie dans la fabrication d'instruments chirurgicaux. Aujourd'hui encore, on a coutume de dire qu'il n'y a pas une salle d'opération de tous les hôpitaux du monde qui ne dispose pas

d'un instrument fabriqué à Tuttlingen. À l'époque, l'augmentation de la population de la ville a favorisé le développement de la gastronomie. À compter des années 1870, le restaurant-brasserie Hirsch a commencé à grandir et à se transformer en brasserie industrielle. En 1898, par le biais d'un mariage, celui de mon grand-père Heinrich Honer, notre famille devient propriétaire de l'établissement », raconte Rainer Honer.

Depuis, Hirsch est devenu un des

fleurons brassicoles allemands. Toujours implantée au centre du village de Wurmlingen (4 000 habitants), la brasserie puise l'eau dans la nappe phréatique du Danube grâce à une source située au centre de l'usine. Les maîtres brasseurs sont aussi des maîtres du temps : les bières Lager et Weissen développent tous leurs arômes en cuves durant plusieurs semaines. Aucune bière n'est pasteurisée. Et à la sortie d'une chaîne d'embouteillage ultramoderne, la brasserie Hirsch achève elle-même ses produits chez ses clients. Ses clients, Rainer Honer les connaît d'ailleurs chacun par leurs noms et prénoms et il se plaisait, alors qu'il était encore plus jeune, à les visiter à... bicyclette !

Maintien de la consigne

Bien entendu, Hirsch tient absolument à ce que toutes ses bières soient conditionnées en fûts et en bouteilles consignés. Alors qu'il était président du syndicat des brasseries moyennes allemandes, Rainer Honer avait d'ailleurs fait du maintien de la consigne l'un de ses plus farouches combats. Remporté avec brio. « Es gibt noch viel zu tun für die Umwelt » (il reste beaucoup à faire pour l'environnement), dit encore aujourd'hui le patriarche de cette brasserie. Une philosophie largement partagée par sa fille Gabi Lemke et le directeur général Hubert Hepler. Pas question pour eux de se faire mousser au-delà du raisonnable. Tous deux expliquent en

130 000

130 000 hectolitres de bières et 30 000 litres de boissons non alcoolisées (des limonades essentiellement) sont produits chaque année par la brasserie Hirsch. 70 % de la production sont acheminés dans le Bade-Wurtemberg dans un rayon de 70 km autour de la brasserie. Entre 30 et 40 % de cette production sont conditionnés en fûts, 60 à 70 % en bouteilles qui sont toujours de couleur brune afin de limiter l'impact de la lumière sur la qualité de cette bière non pasteurisée. La brasserie Hirsch emploie 100 salariés.

effet « ne pas vouloir expédier la majorité des produits Hirsch au-delà d'un rayon de 70 km autour de Wurmlingen ». Par chance, l'Alsace y figure ! C'est d'ailleurs le seul marché à l'export développé par la brasserie Hirsch. Et avec succès.

Un dossier de Julien STEINHAUSER

Y ALLER La brasserie Hirsch se visite toute l'année.
SURFER www.brasserie-hirsch.fr

PLUS WEB

Nos vidéos et diaporama sur le site internet www.lalsace.fr

Christophe Schoenlé, le « Monsieur Hirsch » en Alsace

On ne sait pas trop comment le qualifier : est-il le Monsieur Hirsch de l'Alsace ? Ou le Monsieur alsacien de Hirsch ? Une chose est certaine, Christophe Schoenlé est incollable. Origine du houblon, chimie de la bière, température des cuves, effets des levures, volumes des bouteilles et des fûts, nombre de bouteilles remplies à l'heure, et même les adresses des expéditions. Il sait tout et est capable de guider les visiteurs de la brasserie de Wurmlingen pendant des heures et sans aucune note.

« Sommelier de la bière »

Ce Sundgauvien, qui habite Buschwiller, a intégré la brasserie Hirsch en 1999. Depuis, il en est littéralement tombé amoureux. « Les valeurs humanistes, le respect de la qualité, le souci de l'environnement, la simplicité des dirigeants et surtout, la façon dont la brasserie voit la bière, à savoir comme un produit noble qui rap-



Ce Sundgauvien, qui habite Buschwiller, a intégré la brasserie Hirsch en 1999. Il est responsable de la filière France. Photo L'Alsace/H. KIELWASSER

proche les gens, toute cette philosophie m'a séduit, c'est vrai », affirme cet Alsacien parfaitement bilingue français-allemand mais qui, quand il parle, préfère toujours utiliser la langue de son enfance et de

cœur, le dialecte du Sundgau !

Si la bière Hirsch est devenue aujourd'hui la bière allemande la plus commercialisée dans les débits de boissons alsaciens, c'est sans aucun doute grâce à Christo-

phe Schoenlé à qui la direction a confié la filiale France. Ou pour mieux dire, la filiale Alsace, car c'est essentiellement en Alsace que la brasserie Hirsch s'est implantée. 250 points de vente la proposent de nos jours dans notre région. Pourtant, à la base, rien ne prédestinait Christophe Schoenlé à ce métier. « J'ai un parcours de matheux. Mais lors de mes études, j'ai travaillé durant l'été chez un caviste et j'ai découvert le milieu de la restauration », raconte ce Sundgauvien.

« La Hirsch est une bière dite « de soif », désaltérante, légère, pas trop alcoolisée, c'est ce qui semble plaire aux Alsaciens », indique Christophe Schoenlé. « Les brasseries n'ont aucun souci à se faire pour leur avenir. On boira toujours de la bière. Soit pour faire la fête ; soit pour oublier les soucis. J'espère cependant que ce sera pour la première raison », conclut cet épicien qui a récemment décroché un titre de « sommelier de la bière ».

« Carnaval », la bière de saison

En ce mois de février, la brasserie Hirsch commercialise surtout la bière de carnaval, également appelée « Hopfen Sau ». Le nom de cette bière fait référence à la grande tradition carnavalesque du village, producteur de houblon de Tettang près du lac de Constance, là où précisément



La bière commercialisée en ce mois de février est appelée « Hopfen Sau ». Photo L'Alsace/Hervé KIELWASSER

s'approvisionne Hirsch. Dans ce village, la Hopfen Sau était le titre qui honorait la personne qui ramassait la dernière guirlande de houblon et se trouvait ainsi désignée reine du carnaval. Par analogie à cette tradition, sur les bouteilles de Hirsch Carnaval, le traditionnel cerf est remplacé par une... truie. D'ailleurs, pour rester dans le domaine animalier, beaucoup posent la question : « Pourquoi un cerf ? ». Personne ne le sait vraiment. Selon Gabi Lemke, cela remonte sans doute au temps de la fondation de la brasserie. Peu de gens savaient alors lire et on a utilisé les symboles des animaux pour différencier les enseignes des établissements.