

Garagen-Bräu

Craft Bier, entstanden aus einer Protestbewegung in den USA gegen industriell hergestelltes Bier, findet auch hierzulande immer mehr Anhänger. Jürgen Arndt aus Esslingen braut in seiner Garage zusammen mit seinen Freunden Bier nach traditioneller Handwerkskunst.

VON SABINE FÖRSTERLING (TEXT) UND ANDREAS KAIER (FOTOS)

Aus der Garage von Jürgen Arndt dringt ein intensiver Malzgeruch. Seit geraumer Zeit köchelt bereits der Sud, nun gibt der Hobby-Brauer den Hopfen hinein. Ein besonderes Ereignis steht vor der Tür, denn Oliver Leins feiert demnächst seinen 50. Geburtstag. Da will der Freund seinen Gästen ein ganz individuelles Bier servieren. Zusammen mit Jürgen Arndt macht er sich an die Arbeit.

Craft Bier ist derzeit in aller Munde. Die Bewegung ist laut Arndt in den 80er-Jahren in den USA als Protest gegen das immer schlechter schmeckende industriell hergestellte Bier entstanden. Heute habe das in kleinen Mengen abgefüllte und nur mit natürlichen Rohstoffen hergestellte Bier einen Anteil von einem Prozent an der Weltproduktion. Für das Craft Bier würden jedoch 15 Prozent der Weltproduktion verbraucht. Und das hat auch seinen Grund. Wer sich mit Craft Bier beschäftigt, entdeckt schnell die Sorte Indian Pale Ale. „Eine wahre Hopfenbombe“, meint der 55-jährige Ingenieur. Erfunden haben es die Engländer während der Kolonialherrschaft in Indien. Denn mehr Hopfen und mehr Alkohol machten das Bier für die lange Reise auf dem Schiff von England nach Indien haltbarer. Der sehr bittere Geschmack sei aber nicht jedermanns Sache.

Mehr Aromen als Wein

Früher habe er Bier nur zum Durstlöschen getrunken, erzählt Heinz Sadlowski, der Dritte im Kreise der Hobbybrauer. Dabei könne der „Gerstensaft“ eine viel größere Vielfalt an Aromen entwickeln als zum Beispiel Wein. „Das sagen Sie aber mal einem Viertelesschlotzer“, bemerkt Sadlowski mit einem Augenzwinkern. Der überzeugte Hobbybrauer war einst selbst einem guten Viertele Rotwein zugetan.

Der eigentliche Brauvorgang, den das Trio als kontemplativ, sprich als Entschleunigung im stressigen Alltag erlebt, dauert bis zu acht Stunden. Immer wieder muss zwischendurch gerührt werden. Inzwischen habe er Blasen an den Fingern, meint Oliver Leins. Während des gesamten Prozesses einschließlich der anschließenden alkoholischen Gärung kann auf das Aroma und die Farbe in unterschiedlicher Weise Einfluss genommen werden.

Arndt war vor gut einem Jahr im Altmühltal bei einem Besuch in einem Gasthaus mit eigener Brauerei einfach begeistert von dem Geschmack und fragte sich: „Warum nicht selber so ein naturtrübes Bier machen?“ Dem 20-Liter-Einmachtopf folgte bald eine eigens konstruierte, mobile Anlage in der Garage. Der experimentierfreudige Ingenieur hat eine neue Leidenschaft entdeckt, und bei seinen Recherchen erfuhr der 55-Jährige, dass bereits der Vater, der Großvater und der Urgroßvater seiner Oma mütterlicherseits Bierbrauer waren. Ob es an den Genen liegt, weiß Arndt nicht, aber schnell hatte er durch Learning by Doing den



Selbst gebraut schmeckt Bier am besten, finden Jürgen Arndt und seine Freunde. Und aus dem Malz, das beim Brauen übrig bleibt, hat seine Frau ein leckeres Brot gebacken.

Dreh raus. Inzwischen ist Jürgen Arndt als Botschafter für das Craft Bier unterwegs, gibt Bierseminare und schrotet sie anschließend selbst. Nun kommt das Wasser ins Spiel. Dabei spielt auch der Härtegrad eine Rolle. Hartes Wasser eigne sich für dunkle Biere, aber nicht für ein Pils, sagt Arndt. Deshalb fahre er auch mal in seine Heimat nach Rheinland-Pfalz und komme mit einem großen Wasserkarner im Gepäck zurück.

„Malz, Hopfen, Hefe und Wasser“ – so einfach ist das Grundrezept für Bier. Doch beim Malz fängt es schon an. Malz ist nämlich Getreide, etwa Gerste oder Weizen, das zunächst eingeweicht wird und keimt, anschließend wieder getrocknet und unterschiedlich stark geröstet wird. Der Hobbybrauer

kauft keine fertigen Säcke mit gemahlenem Malz, sondern stellt seine eigene Mischung zusammen und schrotet sie anschließend selbst. Nun kommt das Wasser ins Spiel. Dabei spielt auch der Härtegrad eine Rolle. Hartes Wasser eigne sich für dunkle Biere, aber nicht für ein Pils, sagt Arndt. Deshalb fahre er auch mal in seine Heimat nach Rheinland-Pfalz und komme mit einem großen Wasserkarner im Gepäck zurück.

Die sogenannte Maische wird nun allmählich und behutsam immer mehr erwärmt. Dann kommt der Läuterungsprozess, sprich das Malz wird herausgefiltert und landet als sogenannter Treber in einem Bottich. Der Sud, der übrig geblieben ist, wird zum Kochen gebracht und der Hopfen beigefügt. Dabei handelt es sich laut dem Hobbybrauer um Bitterhopfen. Denn es gibt ja auch noch den Aromahopfen, aber dazu später, wenn es um

die Kalthopfung geht. „Je mehr und je länger der Sud kocht, desto bitterer wird das Bier“, lautet die Devise. Arndt verwendet insgesamt bis zu einem Kilogramm Hopfen auf einen Hektoliter. Der Bitterhopfen werde dann mit einer Stoffwindel herausgefiltert, dann beginne die Gärung.

„Obergärig“ und „untergärig“ – diese Begriffe sind vielen Biertrinkern schon über den Weg gelaufen. Obergäriges Bier bedeutet laut Arndt, dass die Hefe eine Woche lang dem Sud bei Zimmertemperatur zugesetzt wird. Untergärig hingegen zwei Wochen lang bei Kellertemperatur, sprich bei Temperaturen von vier bis neun Grad. Unsere Vorfahren konnten also ein untergäriges Bier, das länger haltbar ist, nur im Winter brauen.

Bei der anschließenden Kalthopfung, sei es untergärig oder obergärig, ist der Craftbrauer so richtig in seinem Element. „Es gibt über 200 verschiedene Sorten Aromahopfen“, sagt Arndt. Diesen beziehe er aus Oberhartheim in Bayern. Ein Landwirt baue dort auf drei verschiedenen Feldern mit drei unterschiedlichen Böden an. Wie beim Wein spielten nämlich der Boden und das Klima für den Geschmack eine Rolle. Eine Neuzüchtung heißt zum Beispiel „Mandarina bavaria“. Oliver Leins hat sich darüber hinaus zu seinem Geburtstag ein Bier mit starker Stammwürze gewünscht. Diese misst man mit einer sogenannten Bierspindel. Je höher die Stammwürze, desto höher der Alkoholgehalt bei der anschließenden Vergärung. Das Prinzip sei ähnlich wie beim Wein, wo der Winzer den Ochsle-Grad bestimme, erklärt Arndt.

Alles wird verwertet

Das Bier verrate auch etwas über den Charakter des Brauers, erzählen Arndt und Sadlowski. Einmal haben sie aus Spaß einen Sud geteilt und anschließend jeder für sich durch unterschiedliche Gärung und Zugabe von Aromahopfen ein eigenes Bier gebraut. Bei einer Blindverkostung hätten Freunde dann tatsächlich herausgeschmeckt, wer für das jeweilige Bier verantwortlich zeichnete. „Heinz muss wohl weicher im Charakter sein als ich“, sagt Arndt und lacht.

Craft-Bier-Brauen sei einfach inspirierend: „Natur pur und vegan.“ Während die drei Männer sich beim Rühren des Suds abwechseln, hat sich Arndts Ehefrau Heike den „Treber“ aus dem Bottich geholt und daraus nicht nur ein Brot gebacken, sondern auch leckere „Fleischküchle“ gebraten, denen man geschmacklich fast nicht anmerkt, dass sie kein Fleisch enthalten. Weggeworfen wird beim Craft Bier nichts: Aus der Bierhefe und etwas Jungbier, warmem Wasser sowie Olivenöl, Weizenmehl und einer Prise Salz entsteht ein Ciabatta – ebenfalls ein hervorragender Begleiter für eine Bierprobe. Übrigens dauert es nach dem Brautag zwei bis vier Wochen, bis das Bier genossen werden kann.

■ www.inspirationsbraeu.de



Jürgen Arndt gibt den Hopfen in den Sud. Die mobile Brauanlage in seiner Garage hat der Ingenieur selbst konstruiert.



Mit der Bierspindel wird die Stammwürze gemessen. Sie entscheidet über den Alkoholgehalt, den das Bier am Ende haben wird.



Letzter Arbeitsschritt nach zwei bis vier Wochen: Flasche aufmachen, einschenken und genießen.