

## Dem Brauer auf der Spur



Am Abend des 20. August 2009 waren wir in der Altbierküche der Brauerei Pinkus Müller zu Gast und hatten Gelegenheit, einiges über den Vorgang der Bierherstellung zu erfahren und die Zwischenprodukte bis zum fertigen Bier zu verkosten.

Friedel Langfeld, der Braumeister im Hause und Ehemann von Barbara Müller führte durch den Abend. Man war gespannt: Gerade noch vor wenigen Wochen waren Produkte der „ältesten Bio-Brauerei der Welt“ von der Zeitschrift Öko-Test als sehr gut bewertet und zu den besten Bieren in Deutschland gezählt worden. (Die ersten Brauer der Welt in Mesopotamien waren vermutlich auch Bio-Brauer – aber die sind nicht mehr auf dem Markt...)



Das Ausgangsprodukt ist Bio-Getreide, bei den meisten Bieren Gerste, beim Weißbier überwiegend Weizen. Wasser wird zugesetzt und das Korn wird zur Keimung gebracht. Dabei werden die Enzyme (das wichtigste ist die Amylase) gebildet, die später beim Maischen eine wichtige Rolle spielen. Nach einigen Tagen Keimung wird dieser Vorgang durch Erhitzen unterbrochen. Es beginnt das „Darren“, dabei kann über die Temperatur bestimmt werden, wie dunkel das entstehende Malz wird und wie viel Feuchtigkeit es behält. Einige Proben von Malz konnten wir ansehen und „knabbern“. Nun wird das Malz geschrotet und mit Wasser erhitzt, die Maische entsteht. Hier geschieht das in mehreren Temperaturstufen bis auf höchstens 78 Grad. Die Temperaturen und die jeweilige

Dauer sind wichtig für den Geschmack und die Qualität des Bieres. Unter anderem wird ein gewisser Eiweißanteil behalten, daraus werden Aminosäuren, durch die die Festigkeit der Schaumkrone mit bestimmt wird. Aus der Getreidestärke wird jetzt durch Enzymwirkung Malzzucker, der später durch Hefe vergoren werden kann. (Außerdem entstehen noch unvergärbare Bestandteile, die Dextrine.) Nun sind die für das Bier verwertbaren Stoffe dem Malz entzogen, der Rest, der sog. Treber kann von der Flüssigkeit, der „Würze“ getrennt werden. Der Treber kann in Viehfutter verwendet werden, er kann aber auch als ballaststoffreicher Zusatz zu einem leckeren Brot dienen. Davon konnten wir uns ebenfalls überzeugen, denn ein hausgemachtes Brot dieser Art mit Schmalz wurde uns zwischen den Proben gereicht. Auch eine Probe der Würze konnte gekostet werden. In der Nase wirkte sie ein wenig wie Malzbier, im Geschmack schwach süß vom unvergorenen Malzzucker, außerdem leicht trüb und natürlich nicht kohlenstoffhaltig, wir sind noch vor der Gärung.

Im nächsten Schritt wird die Würze mit Hopfen, hier natürlich Bio-Hopfen, gekocht. Es entsteht ein herberer Geschmack und eine bessere Haltbarkeit. Da wir nun über 78 Grad kommen, werden die vorher wirksamen Enzyme zerstört und als Trübstoffe abgetrennt, durch Einkochen auf die gewünschte Konzentration entsteht nun die Stammwürze, von der wir wiederum kosten konnten. Deutlich war hier die Bitternote vom Hopfen zu schmecken, so dass viele nur eine kleine Probe brauchten.

Nun wird die Flüssigkeit gekühlt, je nach Hefesorte die zugesetzt wird auf Temperaturen zwischen 5 und 20 Grad. Bei der Gärung wandelt die Hefe den Malzzucker um in Alkohol (Ethanol) und Kohlenstoffdioxid. Das dauert einige Tage. Hier ist zu unterscheiden zwischen untergärigen und obergärigen Hefen bzw. Bieren: Bei den untergärigen sinkt die Hefe „nach getaner Arbeit“ an den Boden, das Bier kann oben abgezogen werden. Im obergärigen Fall bilden die Hefeteilchen Zellverbände, die von aufsteigenden Kohlenstoffdioxidbläschen mitgenommen werden, so dass oben eine wieder verwendbare Hefeschicht entsteht. Nun, nach der Gärung lagert man das Bier einige Wochen bis einige Monate, je nach Art. Auch hier gab es wieder eine Probe des Zwischenstadiums. Ein seit dem 15. Juli lagerndes „Spezial“ wurde als Probe gereicht, fast ein fertiges Bier, geschmacklich schon nahe beim Endprodukt.



Zwischen den Erläuterungen gab es eine Reihe von Fragen zu Einzelheiten des Ablaufs, auch zum Brauwasser. Das stammt bei Pinkus aus eigenen Brunnen, wird dann aber sehr hoch gereinigt und durch Mischen auf den gewünschten Mineraliengehalt und die Härte eingestellt.

Zum Abschluss ließ uns Friedel Langfeld noch ein kühles Pilz reichen, jetzt im endgültigen Zustand. An diesem bisher heißesten Tag des Jahres mundete das besonders, umso mehr, wenn man nach einem so informativen Abend weiß, wie viele Schritte zu diesem Ergebnis führen - oder auch einfach so.

W. Hack