

Brau nun gut Bier, mein lieber Brauer, es ist gesund und wird nicht sauer

Der VHD e.V. auf der Fruchtwelt 2008

Liebe Braufreunde,

der März Rundbrief, hat ungeplant und kurzfristig noch an Umfang gewonnen.

Diesmal ist es sehr weitreichend: Vom Bodensee, über Himmelkron und Langensendelbach nach Norddeutschland - von Wien bis Peru.

Von Jan Kowalski

Vom 15. – 17. Februar war der Verein erneut auf der alle zwei Jahre stattfindenden Fachmesse für Obst, Brennerei und Hopfen in Friedrichshafen am Bodensee mit einem eigenen Stand vertreten.

Die Themen dieser Ausgabe:

- Messe Fruchtwelt Bodensee
- Hausbrauen in Peru
- www.nordbrauertreffen.de
- Neues aus Himmelkron
- Städte Tour de Bier - Wien
- HHBT 2008: Biersorten und Unterkunft



Aktuelle Hinweise zu Veranstaltungen und Termine findet ihr auch auf unserer Homepage:

www.hausgebraut.de

Weiterhin Allen Guten Sud!

Für den VHD e.V.

Markus Harms



Das Standpersonal bestand aus (von links nach rechts) Wilfried Geier (Leonberg), Jan Kowalski (Meckenbeuren), Nicola Gesierich (Kuchen - Catering, Meckenbeuren), Dr. Hermann Kretschmer (Leinfelden-Echterdingen), Manfred Hengefeld (Aach), sowie (nicht auf dem Bild) Thomas Riet-schel (Aufbau, aus Wasserburg a.B.).

An unserem Stand konnten interessierte Messebesucher neben Hermanns „Kleinster Brauerei der Welt (Dampfmaschinenantrieb)“ und der „Brausau“ vielfältiges Informationsmaterial einsehen oder mitnehmen. In Gesprächen mit uns konnte man zusätzliche Einblicke in das Hobbybrauen und unseren Verein gewinnen. Zur besseren Anschaulichkeit unseres Hobbys hatten wir eine Ausstellung sämtlicher Materialien und Ausrüstung eines Hobbybrauers, zum Teil aus Eigenfertigung aufgebaut. Zudem ging ein Schaubrauen in einer 25 l Anlage einher, dass sich jedoch aufgrund des Be-

sucherandranges auf ein Tagelanges vor sich hin brodelndes Maischekochen erstreckte und somit lediglich für einen Brauduft am Stand sorgte.

Neben diesem „Blendwerk“ boten wir jedoch noch qualitative, informative Bereicherung des Messeprogramms an. Hermann hielt am Freitag gleich zwei Vorträge, nämlich „Traditionell gebraute Biere – Chancen im lokalen Markt“ sowie „Hausbrauen für Einsteiger“. Am Sonntag hielt er ebenfalls einen weiteren Vortrag mit dem Thema „Kleinbrauanlagen – Unterschied zu Großtechnik“.



Jan schloss mit dem Vortrag „Bierbrauen nach eigenem Geschmack“ das Begleitprogramm der Fruchtwelt am Sonntag ab.



Bild: Jan mit „Deutschlandradio“

Ebenfalls sehr informativ waren die Vorträge „Über die Vorzüge eines maßvollen Biergenusses“ (Mekkatzer) als auch „Kochen mit Bier“ (Bayrischer Brauerbund), die wir direkt von unserem Stand mitverfolgen konnten, soweit wir gerade nicht im Gespräch mit den Besuchern waren.

Auch das Medieninteresse an unserem Hobby war ansehnlich. Neben den Nachfragen der Reporter der Regionalzeitungen brachten sowohl das Deutschlandradio als auch der Regionalfernseher Euro 3 kleine Berichterstattungen von unserem Stand.



Nicht zuletzt der Besuch einiger Vereinskameraden, z.T. von weit her, sorgte zudem für einen regen Absatz von Merchandiseartikeln wie Kappen mit dem Vereinslogo oder unserer Vereinsfahne.

Erfreulich waren auch die Kontakte zu Hobbybauern aus der Schweiz und aus Österreich sowie aus Südtirol.



Zuletzt will ich auch noch die kollegiale Atmosphäre mit unseren Nachbarn loben, der historischen Hausbrauerei Jürgen Heiss Emmingen-Liptingen, dem Hopfenmuseum Tettang, den Firmen Wengert Brennereien und Brauereien (siehe Foto), Speidl, Brumas, der Gasthofbrauerei Schöre Tettang, den freigiebigen Jungs von der Gleißenthaler Brauhaus GmbH München sowie dem Hobbybrauerversand Hopfen und mehr aus Tettang, der zudem unsere Brauzutaten sponsorte.

Alles in Allem war es eine gelungene Veranstaltung und wir freuen uns auf die Fruchtwelt 2010.

Hausbrauen in Peru

Von Thomas Schlegel

Hausbrauen hat in Peru schon seit langem Tradition. Davon konnte ich mich auf meiner letzten jährigen Reise dorthin überzeugen und einige dieser Biere verkosten. Es war nicht immer möglich detaillierte Informationen zu erhalten was die Herstellung angeht, u.a. weil die Hausbrauer selbst nicht immer auf alle Fragen eine Antwort hatten. (...da die Herstellungsweise überwiegend „nach Gefühl“ und Erfahrung erfolgt).

Bereits 1200 v. Chr. soll in Peru Bier gebraut worden sein¹. Weitere archäologische Hinweise diesbezüglich wurden auf dem Tafelberg Cerro Baúl im Süden Perus gefunden². Die Forscher schließen aus diesen Funden (z. B. kostbare Haarnadeln), dass in der Kultur der Wari, vor über 1000 Jahren das Bierbrauen ausschließlich ein Privileg der Frauen der Oberschicht war. Die Wari waren ein Volksstamm, der vor den Inkas in Peru war.

Bei den Inkas wurde das Bier, die sogenannte chicha (gesprochen Tschitscha), als heilig angesehen und das Handwerk ebenfalls von Frauen ausgeübt. Regelmäßig boten sie ihren Göttern das Getränk neben anderen Nahrungsmitteln als Opfergabe dar.

Heute findet man das Chicha-Bier zumindest in ländlichen Andenregionen fast überall. Noch immer wird es ausschließlich von Frauen gebraut, da diese Tätigkeit in der Küche ausgeführt wird, die ein peruanischer Mann eher selten aufsucht. Oftmals kann man an Häusern rote Fähnlein ausmachen, welche signalisieren, dass in diesem Hause Bier gebraut und verkauft wird.



Chicha wird in Peru vor allem aus Mais hergestellt, der manchmal auch mit anderen Getreidesorten, wie Weizen, Gerste usw. gemischt wird. Lokale Gebräuche nehmen Einfluss auf die Schüttung.

Vermälzt wird der Mais traditionell, indem man ihn zwei Tage einweicht und danach in einem Erdloch gibt, welches mit Ästen ausgekleidet ist. Von oben wird er mit weiteren Ästen bedeckt und danach mit Erde. Nach vier Tagen Keimzeit wird das Maismalz, das man nun jora nennt, aus dem Erdloch entnommen, an der Sonne getrocknet und mitsamt Keimling und Wurzeln zur Bierherstellung verwendet.



Bei neueren Verfahren wird er nach dem Einweichen in Plastiksäcke abgepackt, verschlossen und mit einer Decke umwickelt vier Tage an einem dunklen, kühlen Ort gekeimt. Danach wird wie

¹ <http://www.biermesse.de/bierzahl.html>

² <http://www.wissenschaft.de/wissenschaft/news/259215.html>

oben genannt verfahren.

In Reiseführen wird chicha häufig als Getränk vorgestellt, bei dem der Mais durchgekaut und in einen Napf gespuckt wird. Dabei bewirken die im



Speichel enthaltenen Amylasen den Stärkeabbau. Allerdings wurde ich bei dieser Behauptung von den Einheimischen immer ausgelacht. Jenes Getränk heiße masato und würde vor allem in den Amazonaswldern hergestellt, (die chicha selbst wurde nie so hergestellt).

Die Maische, mit ca. 3 Litern Wasser pro Kilogramm Maismalz, wird erhitzt und zum Kochen gebracht, was bei den Kchen mit Holzfeuerung durchaus seine Zeit dauern kann, so dass die wichtigen Rasten auch mehr oder weniger eingehalten werden. Laut einer Hausbrauerin wird die Maische dann ca. eine halbe bis eine Stunde gekocht.

Die Ablutertechnik konnte ich direkt nur in einem Hause sehen: dort diente ein Korb als Läuterbottich und eingelegtes Heu als Senkboden. Die Maische wird darüber abfiltriert und zum Abkühlen in ein Tongef gefllt. In anderen Häusern nimmt man aber auch Siebe zur Hand. Das Tongef, der porongo, dient als Gr-, Lager- und Serviergef.

Die Treber werden am Folgetag noch einmal ausgekocht und ein weiterer Sud damit hergestellt.

Wie man sich unschwer vorstellen kann, vergären die wildesten Bakterien und Hefen nun das Bier. Nach 2-4 Tagen ist die chicha trinkfertig, bei Bedarf wird direkt aus dem Garbottich entnommen und zum direkten Verbrauch verkauft oder aber auch zur Mitnahme nach Hause auf Flaschen abgefüllt. Auf die Dauer der Gr- und Lagerzeit wird nur begrenzt geachtet, mehr auf den momentanen Bedarf.

Das Maisbier hat schätzungsweise 2-4 %Alkohol, schmeckt säuerlich erfrischend und überraschend gut, allerdings muss man sich als Ausländer vor allzu übermäßigem Konsum in Acht nehmen, da es sonst zu Magen-Darm-Beschwerden kommen kann.

Einheimische trinken die chicha während ihrer Arbeitspause oder nach Feierabend direkt bei der Hausbrauerin. Ein Glas kostet etwa 30 Eurocent.



Neben dieser chicha de jora gibt es auch noch die alkoholfreie Variante chicha morada, (spanisch morado „violett“). Diese wird aus blau-violetter Mais gebraut; mit Limette verfeinert und als Erfrischungsgetränk angeboten ist sie vor allem bei Kindern beliebt.

In anderen südamerikanischen Ländern wird ebenfalls chicha gebraut, z.B. in Venezuela mit Reis und in Chile mit Äpfeln.

Wer einmal nach Peru gehen sollte, dem würde ich eine chicha auf jeden Fall empfehlen, auch wenn der ein oder andere eher die Nase rmpft, während er diesen Bericht liest. Eine Erfahrung ist es allemal und man kann auch einige sehr schmackhafte Hausgebraute finden.

Nordbrauertreffen

Das Mitmach-Magazin für Bierwerker in Norddeutschland und umzu.



Der Norden holt auf

von Wolfgang Harlos

Eine Fundgrube für Hobbybrauer, insbesondere für Sudhausbetreiber in Norddeutschland, ist unser Internetportal: www.nordbrauertreffen.de Hier findet man zahlreiche Tipps rund um unser Hobby, unter anderem lokale Bezugsadressen und interessante Bastelanregungen. Gleichgesinnte aus der Umgebung und Termine runden das Angebot ab. Unser Mitmachmagazin ist eine ideale Plattform für norddeutsche Hobbybrauer. Also mitmachen, damit andere Brauer von eurem reichen Erfahrungsschatz profitieren können. Wir freuen uns auf eure Beteiligung.

Vernetzung per Internet

Sven Wilkens und ich haben es uns zur Aufgabe gemacht, die Haus- und Hobbybrauer aus Norddeutschland über diese Homepage miteinander zu vernetzen. Nach unseren Schätzungen gibt es zirka 500 Haus- und Hobbybrauer zwischen Flensburg und dem Weserbergland. Unser Ziel ist es, Hobbybrauer aus einer Stadt oder einer Region aufeinander aufmerksam zu machen und so einen Erfahrungsaustausch zu ermöglichen. Darüber hinaus möchten wir über die Entfernung Rezepte und Tipps zum Brauen im weitesten Sinne austauschen. Auf diesem Wege wird es uns gelingen einen Pool von 50 bis 100 Hobbybauern aus Norddeutschland zusammen zu führen und im Idealfall vor Ort zu Zusammenkünften zu animieren. Ein ganz wichtiger Aspekt zum kennenlernen sind die Nordbrauertreffen: Am 5. Juli 2008 lädt Siggie Böttcher nach Stapelfeld bei Hamburg ein und im Juni 2009 steht Bremerhaven als Austragungsort bereits fest. Der nächste Schritt auf unserer Wunschliste heißt: Lokale Treffen fördern.

Vom Eigenbau bis zum Thema Zoll

Über 40 Gleichgesinnte beteiligen sich schon als Autoren oder mit einem Kommentar. Zurzeit findet ihr mehr als 80 Beiträge mit fast 200 Kommentaren in 13 Rubriken. So stellt zum Beispiel eine Hobbybrauergemeinschaft in der Rubrik Equipment einen Gegenstromkühler, den Kalator 6500, vor – ein Eigenbau zum Nachbau. Seine Erfahrungen mit dem Speidel Braumeister beschreibt ein Hobbybrauer in einem anderen Beitrag. In weiteren Rubriken wird über Ausflüge zu Brauereien in Bremen, Niedersachsen oder Schleswig-Holstein berichtet. Höhepunkte, wie die Nordbrauertreffen und die Zapfkurse sind ebenso zu finden, wie Hinweise zur Hefekultivierung und Rezepte. Die unterschiedlichen Auslegungen des Biersteuerrechts durch die einzelnen Hauptzollämter werden ebenfalls angesprochen.

Also, liebe Brauer im Norden, klickt heute gleich rein und beteiligt euch. Die Registrierung und das Einstellen von Artikeln ist wirklich einfach. Für Fragen stehen wir euch gerne zur Verfügung: info@nordbrauertreffen.de wolfgang.harlos@nord-com.net



Bild: Gruppenbild vom Nordbrauertreffen in 2007

Neues aus Himmelkron:

Die Himmelkroner Brauer backen jetzt ihr eigenes Brot

JUBILÄUM Die Bierfreunde feiern am heutigen Samstag mit dem ersten Backofenfest ihr 15-jähriges Bestehen.

VON ALEXANDER HARTMANN

Himmelkron - Von ihren Braukünsten haben sich schon viele überzeugen können. Dass sie auch ein schmackhaftes Brot backen, das wollen die Himmelkroner Hobbybrauer jetzt unter Beweis stellen. Die elf Mann starke Truppe – seit 2001 sind die Bierfreunde ein eingetragener Verein – lädt für den heutigen Samstag ab 15 Uhr zu ihrem ersten Backofenfest im Grampphof ein, mit dem das 15-jährige Bestehen gefeiert werden soll.

Mit dem VHS-Kurs hat alles begonnen

Begonnen hat alles im März 1992, als Walter Simon in der Volkshochschule seinen ersten Braukurs abgehalten hat. „Die 15 Teilnehmer waren von der Art des häuslichen Brauens so begeistert, dass in der Folge weitere Aufbaukurse angeboten wurden“, erinnert sich der Vorsitzende der Hobbybrauer, Dieter Hornfeck. Von den Lehrgängen inspiriert, habe sich eine tatkräftige Gruppe zusammengefunden, die es sich zum Ziel gesetzt habe, die Tradition des häuslichen Bierbrauens ebenso wie das Himmelkroner Brauchtum zu erhalten und zu pflegen.

„Schon im Mittelalter gehörten Brotbacken und Bierbrauen zusammen.“

DIETER HORNFECK

Ihr Domizil haben die Bierfreunde auf dem Grampp-Anwesen mit dem alten Gasthof gefunden, das die Evangelische Kirchengemeinde in den neunziger Jahren erworben hat, um es behutsam zum Gemeindezentrum umzugestalten. „Wir sind hier nur Gäste“, sagt Dieter Hornfeck, der von einer gesunden Symbiose zwischen der Kirche und den Himmelkroner Hobbybauern spricht. Hand in Hand habe man das zu großen Teilen baufällige Areal in den Folgejahren zu einem Schmuckstück verwandelt.

Pfarrer als Ideengeber

„Treibende Kräfte und Ideengeber“ seien Pfarrer Georg Welz und der einsti-

ge Vertrauensmann des Kirchenvorstands, Horst Koch, gewesen. Nachdem das Grampphaus als Gemeindezentrum eingeweiht worden war, haben die Braufreunde 1999 damit begonnen, die Braustätte im alten Pferdestall auszubauen. „Die Garagen haben wir zu einer Ausschankanlage umfunktioniert“, sagt Hornfeck, nach dessen Worten sich die Hobbybrauer 2000 einen neuen Sudkessel mit Rührwerk angeschafft haben.

Die Stollmusikanten spielen

In dem ansehnlichen Sudhaus wird nun seit vielen Jahren nicht nur für den Eigenverbrauch, sondern auch für offizielle Veranstaltungen wie das Strafenfest Bier eingebraut. Bei großen Festen wird der „Gramppus“ ausgeschrieben, ein dunkles, unfiltriertes und ungespundetes Märzenbier. Den „Gramppus Spezial“ können die Besucher der heutigen Jubiläumsfeier kosten und sich dabei auch das „Brauer-Brot“ aus dem vereinseigenen Backhaus schmecken lassen. Das haben die Hobbybrauer in den vergangenen Monaten errichtet.

„Wir wollen neben der Tradition des häuslichen Bierbrauens auch die dörfliche Backtradition erhalten, denn schon im Mittelalter gehörten Brotbacken und Bierbrauen zusammen“, erklärt Dieter Hornfeck, der wie seine Vereinskollegen hofft, dass viele Freunde das 15-jährige Bestehen der Vereinigung heute im Grampp-Hof mit feiern und sich dabei das Bier und Brot munden lassen.

Für die musikalische Unterhaltung sorgen von 16 bis 22 Uhr die Kulmbacher Stollmusikanten.

Neuer Braukurs

Die Himmelkroner Hobbybrauer, die letztmals 1998 einen Braukurs abgehalten haben, geben ihr Wissen nach neunjähriger Pause wieder weiter. Der erste Braukurs, der am 24. November im Rahmen des VHS-Programms stattfindet, ist bereits belegt. Ein weiterer Lehrgang ist am 19. Januar geplant. Anmeldungen sind bei der Gemeindeverwaltung Himmelkron unter der Telefonnummer 09227/9310 möglich.



Die Himmelkroner Hobbybrauer brauen nicht nur, sondern backen jetzt auch - und das im eigenen Backhaus auf dem Grampp-Areal. Unser Bild zeigt Reinhard Schmitt (rechts) und Werner Hofmann, die gestern für die heutige Jubiläumsfeier gebacken haben.

Foto: Alexander Hartmann



So ging es 1992 los: Beim Braukurs der Volkshochschule Himmelkron wurde die Idee geboren, die Hobbybrauer aus der Taufe zu heben. Unser Bild zeigt (von links) die Mitglieder Werner Hofmann, Peter Schoberth und Kurt Schoberth, die im Kochtopf den Sud ansetzen.

Foto: pr.

Wenn Bierbrauen zum Hobby wird

KURS In Neuenmarkt ließen sich auch zwei Frauen in die Geheimnisse der Gerstensaft-Produktion einweihen.

Himmelkron/Neuenmarkt - Das Bierbrauen als Freizeitbeschäftigung gewinnt auch in Deutschland immer mehr Freunde. Die Himmelkroner Hobbybrauer, die heuer bereits auf ihr 15-jähriges Bestehen zurückblicken können, veranstalteten in Zusammenarbeit mit der Volkshochschule einen Kurs in der Neuenmarkter Schulküche. 14 Teilnehmer, darunter auch zwei Frauen, erhielten nicht nur Informationen über die benötigten Zutaten, sondern auch Tipps und Anregungen zum Bau einfacher Braugeräte.

Kursleiter Bernd Lehner: „Schließlich soll der Lehrgang Geschmack auf mehr machen, dazu animieren, mehr Bier zu brauen oder weitere Kurse zu besuchen.“ Auch der Anspruch, den die Teilnehmer selbst an ein gutes Bier stellen, soll gesteuert werden. Peter Schöberth: „Deshalb verwenden wir nur frische Zutaten aus der Region für den Gerstensaft, der nach dem bayerischen Reinheitsgebot gebraut wird.“

Beim Braukurs wurden in kleinen Gruppen jeweils 20 Liter Bier hergestellt. Am Anfang stand ein Einführungsvortrag mit Theorie, Diavortrag, Verkostung und Brauereiführung im Himmelkroner Grapp-Haus. Schließlich wurde in der Neuenmarkter Schulküche das Bierbrauen „am eigenen Herd“ probiert. In einigen Wochen kommt es dann zur Verkostung und einem Erfahrungsaustausch. Auf der Getränkekarte steht dann ein untergäriges, oberfränkisches Kellerbier mit etwa zwölf Prozent Stammwürze und fünf Prozent Alkohol.



Wichtiges Gerät für die Hobbybrauer: Ein etwa 25 Liter fassender, gut beheizbarer Topf. Am jüngsten Kurs der Himmelkroner Experten in der Neuenmarkter Schulküche nahmen 14 Personen teil. Im Herbst wird aller Voraussicht nach ein weiterer Kurs angeboten.
Foto: Rei.

Städte Tour de Bier Wien 2008

Von Volker Quante, Brunnenbräu

Seit 2004 gibt es die von Klaus Kling und dem VHD ins Leben gerufene „Tour de Bier“, bei der sich ein stetig wachsender Kreis von Bierliebhabern für ein verlängertes Wochenende in einer biertypischen Region trifft und seinem Hobby frönt. Für 2008 hatte Hans Rolf Linke vom Feuerhofer Kellerbräu (www.feuerhofer-kellerbraeu.de) nun die Idee, diese Standard-Tour für den, na, sagen wir mal „harten Kern“ der Bierreisenden durch eine etwas längere, etwas weitere und leider auch etwas teurere Tour zu ergänzen. Heraus kam: Die „Städte Tour de Bier“ unter dem Motto „Wien 2008 – Bier erleben“.

Zwölf Bierliebhaber vom VHD, der Kampagne für Gutes Bier Deutschland (www.kgbier.de) und dem Bierclub.de (www.bierclub.de) trafen sich am 27. Februar nachmittags in einer der bekanntesten Gasthausbrauereien Österreichs, dem 7 Stern Bräu (www.7stern.at). Hier erwarteten uns auch schon ein paar Mitglieder der österreichischen Kampagne für Gutes Bier (www.kgbier.at), die uns bei der Planung und Vorbereitung unterstützt hatten und die eine oder andere Station unserer Tour auch begleiten wollten.



Bild: 7 Stern Bräu

In den meisten Gasthausbrauereien fanden sich die Brauanlagen des ortsansässigen Herstellers Salm. Sie verfügen über einen Außenkocher. Er ermöglicht deutlich nach unten von der angegebenen Kapazität abweichende Sude zu brauen.

Wir begannen mit einer Besichtigung des Sudwerks und der Lagerräume des **7 Stern Bräus**.

Stolz zeigte uns der tschechische Braumeister Vlado Sedmak seinen Arbeitsplatz und ließ uns sogar von seinen noch nicht ausgegorenen, für uns direkt aus dem Lagertank gezwickelten Spezialitäten, dem Oster-Rauchbock und dem fantastisch mit Magnum- und Cascade-Hopfen verfeinerten India-Pale-Ale, kosten.

7 Stern – der Name ist Programm. Sieben verschiedene Biere waren von uns anschließend noch zu verkosten – und wir ließen uns diese Gelegenheit natürlich nicht entgehen. Aber halt – es waren heute nur sechs Sorten, eine war kurz vorher schlicht ausgetrunken worden... Im Angebot scheinen wohl das Helle, das Märzen, das Dunkle und ein Chilibier immer fest verfügbar zu sein, die anderen Sorten variieren je nach Saison. Insbesondere das Chilibier ist wirklich eine Besonderheit, und der Brauer hat es vermocht, die Balance zwischen „zu fad“ und „zu scharf“ nahezu perfekt zu finden.

Bei gemütlicher Fachsimpelei klang so der erste Abend aus.



Bild: Chilibier. Das Bier der Städtetour-de-Bier, Fragen zu seiner Zubereitung sollten nicht nur den Braumeister des 7 Stern Bräu, Vlado Sedmak, sondern auch die Braumeister der anderen Brauereien verfolgen.

Wien zeigte sich am nächsten Morgen von seiner besten Seite – strahlend blauer Himmel und frühlinghafte Temperaturen schon im Februar!

Wir starteten unser Programm in der **Ottakringer Brauerei**, Wiens einziger Großbrauerei. Beziehungsweise starteten wir erstmal nicht, weil unsere Straßenbahn sich bemüßigt fühlte, unterwegs ein Taxi zu rammen...

Bild: Die Tour de Bier Teilnehmer bei Ottakringer



Mit ein wenig Verspätung begannen wir aber doch noch die Führung durch die Brauerei und waren positiv überrascht darüber, dass auch in einer größeren Brauerei eine Führung mit Herz stattfinden kann. Viele Details des über die Jahre gewachsenen und daher etwas zusammengewürfelt wirkenden Sudhauses wurden uns gezeigt und mit Liebe zum Detail erläutert. Gebraut wird mit zwei Sudstraßen und einer Kapazität von 500 hl/Sud. Bei Maximalauslastung im Sommer kann im Dreischichtbetrieb alle drei Stunden ein Sud angesetzt werden. Das Brauwasser stammt aus einem eigenen Brunnen aus einer Tiefe von 120 m und wird zum Brauen von 28° dH auf 5° bis 13° dH enthärtet. Das Bier gärt und reift in Außenlagertanks mit Kapazitäten zwischen 1.000 hl und 2.700 hl. Leider nicht auf dem Programm stand bei dieser Führung der alte Lagerkeller mit Holzfässern, der bis in die 80er Jahre des letzten Jahrhunderts im Betrieb war. Der Name des Bieres „Goldfassl“ leitet sich von der Lagerung in diesen Fässern ab.



Der rote Zwickel der Ottakringer Brauerei, so wurde gesagt, sei ein Bier im Stile eines traditionellen Wiener Märzens. Seit fünf Jahren ist er wieder im Programm.

Es schloss sich eine fachkundig begleitete Verkostung im historischen Gerstenboden an, und recht spät ging es zum Mittagessen in die neben der Brauerei gelegene Gaststätte Bierfink, bevor wir dann den zur freien Verfügung stehenden Nachmittag individuell in Wien und seinen Kaffeehäusern verbrachten.

Noch eine zweite Brauerei stand heute auf dem Programm – die **Stadtbrauerei Schwarzenberg** (www.stadtbrauerei.at). Erst knapp zwei Jahre alt faszinierte sie uns mit einem winzigen, aber hochtechnisierten, einschließlich der Gärtanks voll computergesteuerten 5-hl-Sudwerk der Firma Alfred Gruber GmbH & Co. KG. Und mit fünf übereinander liegenden Tanks, die den in Teilzeit beschäftigten Brauer Andreas Hartl regelmäßig zu fast schon halsbrecherischen Klettereien nötigen...



Schlusspunkt des heutigen Tages war eine Bierverkostung, die Britta Dolenc und Dietmar Eder von der österreichischen Kampagne für Gutes Bier für uns ausrichteten. In der für ihre große Auswahl auch an belgischen Bieren bekannten **Kneipe „Känguruh“** (www.kanguruh-pub.at) verkosteten wir 21 verschiedene österreichische Biere unterschiedlicher Qualität und diskutierten ihre geschmacklichen Merkmale.



Bild: Britta Dolenc, Obfrau der KGBier

Vom uninteressanten Märzen über Bio-, Hanf- und Mehrkornbiere bis zu einigen hervorragenden und exklusiven Starkbieren war alles dabei. Schade eigentlich nur, dass wir anschließend von

der umfangreichen Bierkarte des „Känguruh“ fast nichts mehr probieren konnten oder wollten...

Der Freitag begann erneut mit einer Großbrauerei – der **Schwechater Brauerei** vor den Toren der Stadt.



Bild: Sudhaus der Brauerei Schwechat, zwei Maischebottiche a 300 hl und eine Sudpfanne a 600 hl

Die zweitgrößte Braustätte Österreichs empfing uns bei etwas trübem, leicht regnerischen Wetter, was die langen Wege zwischen den Brauereigebäuden etwas ungemütlich werden ließ. Trotzdem war es eine eindrucksvolle Brauereiführung. Gemischt wird in einem supermodernen Ziemann-Sudwerk in zwei Maischbottichen mit einer Kapazi-

tät von je 300 hl. Das Wasser stammt aus eigenen Brunnen und wird vor dem Brauen von 25° dH auf 9° bis 10° dH enthärtet. Nach dem Abmaischen versammeln sich die Inhalte der beiden Maischbottiche in einer Sudpfanne zum Kochen, es können so bis zu zwölf Sude im Dreischichtbetrieb durchgeführt werden. Insbesondere die gigantische Dosenabfüllung (Ökofreaks hören jetzt besser mal weg) mit 70.000 Dosen in der Stunde läuft locker unter der Überschrift „Faszination Technik“ und hinterließ einen bleibenden Eindruck. In Österreich werden Aluminiumdosen verwendet, und auch ohne Dosenpfand beträgt die Recyclingquote immerhin



Nach dem Rundgang nahm sich der Leiter der Qualitätssicherung, Herr Dr. Andreas Urban (Bild), die Muße, mit uns eine professionelle Verkostung



der Schwechater Biere durchzuführen – zwar ein wenig unter Zeitdruck, aber dennoch mit viel Herzblut. Und mit der Bereitschaft, an der einen oder anderen Stelle doch ein wenig mehr über die Markenstrategie von Heineken und der Brau-Union zu erzählen, als es der „normale“ Konsument aus den

Medien erfährt.

Solcherart mit Informationen gesättigt, gönnten wir uns noch ein gehaltvolles Mittagessen im brauereieigenen Restaurant, bei dem wir allerdings unseren ersten Ausfall zu verzeichnen hatten: Der Star unseres Bremer Teams gab nach einem Anfall von Übersättigung auf und trank Almdudler

Kräuterlimonade!

Wir brachen dann mit der S-Bahn in Richtung „1516 Brewing Company“ (www.1516brewingcompany.com) auf.



Bild: IPA, eines der hopfigsten Biere, dominierend der Cascade Hopfen

Um es gleich auf den Punkt zu bringen: Die 1516 Brewing Company werte ich als die bis dato mit Abstand „hopfigste Brauerei“, die ich besucht habe. Alle sieben Biersorten, die wir hier verkostet haben, strotzten nur so vor Hopfenaroma. Die edelsten Sorten wie zum Beispiel Cascade werden hier in verschwenderischer Menge dem Bier zugesetzt – am herbsten wohl im Hop Devil India Pale Ale, am aromatischsten im Yankee Sticke. Der Hop Devil basiert übrigens auf einem Rezept von Bill Covalski, dem Braumeisters der Victory Brewing Company aus Downingtown, Pennsylvania.

Unsere Gastgeber von der KGBier gönnten uns aber nach den hier verkosteten Bieren keine Verschnaufpause, sondern führten uns direkt ins „Krah Krah“ (www.krah-krah.at), eine Bierkneipe mit sehr guter Auswahl an Fass- und Flaschenbieren, in der wir die Zeit bis zur nächsten Fix-Station unserer Reise kurzweilig überbrückten.

Eben diese nächste Fix-Station war die „**Stiegl Ambulanz**“ (www.stiegl-ambulanz.at). Im alten, ehemaligen Wiener Krankenhaus, der Ambulanz, hat die Salzburger Stieglbrauerei (www.stiegl.at) ein kleines Brauhaus eingerichtet.

Ein weitläufig großer, mit seiner violetten Beleuchtung ein wenig kühl und tendenziell eher ungemüt-

lich wirkender Schankraum empfing uns, an seinem Rande eine blitzblank glänzende Caspary-Brauanlage, und dahinter ein urgemütliches Kaminzimmer mit dicken Lederfoteuils und einem prasselnden offenen Feuer.



Bild: Stiegls Ambulanz

Das angebotene Monatsbier, ein Alt, war recht lecker, das dauerhaft angebotene Paracelsus Hausbier eher ein uninteressantes Allerweltsbier, aber auch nicht schlecht. Das Essen war allerdings wirklich nichts Dolles.

Der Vollständigkeit halber war's gut, dass wir hier waren, wir waren auch nicht unzufrieden, aber wenn wir nicht gekommen wären, hätte es auch nicht geschadet...

Insofern fiel uns auch der Entschluss nicht schwer, erneut die Straßenbahn zu entern und noch eine weitere Brauerei, die vierte am heutigen Tage, zu erkunden.

Am Rande des Schloss Belvedere, noch inmitten uralten Gemäuers, befindet sich das **Salmbrau** (www.salmbraeu.com) – eine gar nicht mal so kleine Gasthausbrauerei, die sich aber so verwindelt über mehrere Gaststuben und bis in den alten Gewölbekeller, den so genannten Klosterkeller, erstreckt, dass man gar nicht merkt, wie viele andere Gäste hier ebenfalls ihr Bier genießen. Es sei denn, man muss zur Toilette – dann macht man sich auf den weiten, durch alle Räume mäandrierenden Weg, der einen an allen Schanktheken und an der blitzblank polierten Sudanlage vorbeiführt. Eine anlassbezogene Brauereibesichtigung gewissermaßen, die dabei durchgeführt wird.

Wir genossen zu inzwischen recht später Stunde unsere gemütliche Ecke im Klosterkeller, die guten und großen Essensportionen und natürlich das

excellente, elegante und erfrischend gebraute Bier. Und auch die Bedienung war, trotz ihres etwas herben, unnahbaren „Wiener Charmes“ schon soweit in Ordnung.

Und zum krönenden Abschluss des Tages genossen wir noch, dass das Salmbräu mit öffentlichen Verkehrsmitteln (Straßenbahnhaltestelle unmittelbar am Eingang) gut zu erreichen ist: Drei Schritte, und schon saßen wir in der Tram und schaukelten erschöpft unserem Hotel entgegen.

Der nächste Morgen – verflucht, es ist ja schon Sonnabend – empfing uns zunächst mit einer Sturmwarnung, von der wir uns in unserem Tatendrang aber nicht abhalten ließen. Als erstes stand die **Eipeltauer Brauerei** (www.eipeltauerbier.at) auf dem Plan.



Ein Erlebnis der Extraklasse – ein Braumeister, der vor Begeisterung über seinen Beruf geradezu überschäumt, gute Biere und eine einmalig liebenswert chaotische Brauerei. Schwer zu finden inmitten eines Industriegebietes, versteckt in einer hässlichen Lagerhalle, aber dann mit einigen wirk-

lich leckeren, aromatischen und charaktervollen Bieren – Hell, Märzen, Dunkel, Honigbier und Bock.



Christian Eipeltauer (Bild), der Brauer und Besitzer, hat im August 2007 seinen Traum Realität werden lassen und vom Computerfachmann zum Brauer umgesattelt, oder wie er selber sagt, gewechselt von Nullen und Einsen zu Null-Drei und Null-Fünf.

In der einigermaßen überdimensionierten Lagerhalle stehen Sudanlage, Gär- und Lagerbehälter und alles Sonstige herum und vermitteln schon durch ihre pure Positionierung das Gefühl von umtriebiger Geschäftigkeit. Wie dem auch sei, lecker waren die Biere, alle Erklärungen und Erläuterungen brannten vor Begeisterung, und auch die Verpflegung war in Ordnung.

Also nochmal: Einfach Extraklasse!



Jetzt tat sich für uns ein noch nicht verplantes Zeitfenster auf – fünf Stunden ohne Programm. Irgendeiner hatte die außerordentlich originelle Idee, der Fast-Vollständigkeit halber doch auch noch das Wiedenbräu und das Medl-Bräu heimzusuchen.

Widerspruch? Keiner.
Beziehungsweise zwecklos.

Also Blitzstopp im **Wiedenbräu** (www.wiedenbraeu.at). Schnell hinein, von jeder der fünf Biersorten ein kleines Gläschen, und weiter. Gerade lang genug, um zu sehen, dass das Wiedenbräu früher eine normale Gastwirtschaft gewesen sein muss, in die jetzt eine kleine Salm-Anlage eingebaut worden war, die zwar hübsch anzusehen ist, aber in der eher historisch-bürgerlichen Umgebung doch ein wenig wie ein Fremdkörper wirkt.



Trotzdem schön – und die Bedienung zeigte auch keine Unzufriedenheit, dass wir aufgrund der „Happy Hour“ zwar viel Spül, aber nur wenig Umsatz produziert hatten.



Also ging's rasch weiter zum **Medl-Bräu** (www.medl-braeu.at) recht weit außerhalb von Wiens Altstadt – ein Weilchen mit der Straßenbahn in Richtung Westen. Es grüßt die mittlerweile recht vertraut aussehende Brauanlage der Firma Salm, hier hinter sehr schönen schmiedeeisernen Gittern, die sie vom Schankraum trennen. Eingebettet in ein holzdominiertes Ambiente macht sie einen guten Eindruck – und auch die drei Biersorten (Hell, Märzen und Dunkel) waren excellent.

Die Fachkenntnis der Bedienungen aber nicht. Als wir erfuhren, dass ab morgen ein Bockbier ausgeschenkt werden soll, fragten wir natürlich, ob wir es nicht heute schon probieren könnten. – Nein, das ginge nicht. – Auch nicht inoffiziell? – Nein, das Bier gäbe es noch nicht, das würde erst noch gebraut!

Bis morgen?

Na, danke, lieber Inhaber, Betreiber oder Geschäftsführer des Medl-Bräu, veräppeln können wir uns schon selber. Wenn's wirklich vorher noch nicht ausgeschenkt werden soll, dann sei es (wenn auch schweren Herzens) akzeptiert, aber eine Begründung, die uns für dumm verkauft? Bitte nicht!

Wir zogen es also vor, rasch wieder aufzubrechen und zurück in die inneren Stadtbezirke zu fahren.

Samstag Abend in Wien – die Stadt platzt aus allen Nähten, alle Kneipen und Restaurants sind brechend voll, Musik, Zigarettenrauch (ja – hier ist es noch nicht verboten, zu rauchen), Gesang und Geschrei. Auch das **Fischerbräu** (www.fischerbraeu.at) machte hier keine Ausnahme.





Bild: Braumeister Osmani führte engagiert durch sein kleines Reich im Fischer Bräu

Der Brauer aber schon. Mit Ruhe und sichtlichem Vergnügen zeigte er uns seine etwas unkonventionell in das Gemäuer gezwängte Anlage. Wegen fehlender Bauhöhe wird in ein Auffangbecken ausgetrebert, dann der Treber mit einer Schnecke wieder aufwärts gefördert, um dann endlich durch ein Rohr abgeleitet werden zu können.

Gutes und reichhaltiges Essen, vor allem aber sehr leckere Biere konnten wir hier probieren, auch ein bananiges, cremiges Weizen, wie man es nur selten findet. Und einen Osterbock, der noch reifen musste, bekamen wir heimlich gezwickelt – danke, Osmani, lieber Brauer, für diese Gelegenheit! Wie verraten's auch keinem!

Nun, so langsam ging die Tour an dieser Stelle ihrem Ende entgegen. Britta Dolenc und Dietmar Eder von der Kampagne für Gutes Bier Österreich gaben uns jedem noch ein von ihnen signiertes Exemplar des Österreichischen Bierführers (www.bierkultur.at/biblio1.html) von Conrad Seidl (www.bierpapst.cc) als Erinnerung mit und sorgten so für einen herzlichen Abschluss der Reise. Euch beiden, aber natürlich auch Hans Rolf Linke vielen Dank für Eure Unterstützung und die viele Zeit, die Ihr aufgewendet habt, diese Reise zu einem herrlichen Biererlebnis gemacht zu haben.

Hoffentlich bis bald, wünscht sich

Volker R. Quante,
CBO (Chief Beer Officer) vom Brunnenbräu
(www.brunnenbraeu.de)

HHBT Langensendelbach vom 3. bis 5. Oktober 2008

Biersorten für die Bierprämierung:

- Weizenbock, hell , og
- Fränkisches Helles, ug
- Fränkisches Kellerbier, dunkel, ug

Unterkunft:

Es steht ein ausreichendes Kontingent an Zimmer zur Verfügung. Als zentraler Ansprechpartner dient das Touristbüro der Stadt Erlangen:

[Tourist-Information](#), Rathausplatz 3 91052 Erlangen
Tel. +49 (0) 9131 89510, Fax +49 (0) 9131 895151

Langensendelbach:

Hotel - Gasthof - Zametzer

(zentraler Veranstaltungsort der diesjährigen HHBT)

Hauptstr. 10,
91094 Langensendelbach, Tel.: 09133/853

Hotel Bachwiesen

Karl-Heinz Hofmann, Hauptstr. 18,
91094 Langensendelbach, Tel.: 09133/77340

Bäckerei - Cafe - Pension

Andreas Singer, Hauptstraße 9,
91094 Langensendelbach, Tel.: 09133/4604

Marloffstein:

Alter Brunnen, Gasthof/Hotel, 91080 Marloffstein,
Tel. 09133/5365-0 oder 50015

Bräuningshof:

Landhotel Eger, Dorfbrunnenstrasse 5,
91094 Bräuningshof, Tel.: 09133/7786-0

An den Details für das **Programm** und der **Anmeldung** wird derzeit gearbeitet und kommt dann rechtzeitig mit dem nächsten Schalander:

Der Redaktionsschluss für den nächsten Schalander- Rundbrief ist der 25. Mai 2008

Erscheinen wird der Rundbrief dann Anfang bis Mitte Juni 2008.

Wer Artikel und/oder Hinweise für den Inhalt dieses Rundbriefes hat, wende sich bitte per Email an: Markus Harms, schalander@hausgebraut.de
Dorthin kannst du dich auch wenden, wenn du den Rundbrief in Zukunft ausschließlich per Email (als pdf-Datei, die Bilder sind in Farbe) erhalten möchtest und somit dem Verein hilfst, die Portokosten einzusparen.

Alle Schalander Ausgaben kannst du auch im Netz unter www.hausgebraut.de im *.pdf Format ansehen herunterladen.