



Modernes Leben

Von wegen „kaum zu unterscheiden“

Deutsche Klischees über Chinesen treffen nicht (alle) zu

Seite 35



Gesundheit & Ernährung

Das Ende der klassischen Eiscreme?

Günstiges Pflanzenfett statt Milch in Haushaltspackungen

Seite 36



Reise & Erholung

Schnarchen in alten Gemäuern

Viele Schlösser bieten Unterkunft

Seite 37

In Nordhorn braut sich etwas zusammen

Bierliebhaber stellen eigenen Gerstensaft her

„Das ist Getreide, das jeder Narr essen kann, aber für welches der Herr in seiner unendlichen Weisheit eine göttlichere Art des Verzehrs vorgesehen hat. Also lasst uns unseren Schöpfer und seine Gaben preisen, indem wir etwas über Bier lernen.“

Bruder Tuck in „Robin Hood“

Von Andre Berends

Bierbrauen ist nichts für Menschen, die es eilig haben. Wer in der eigenen Küche ein paar Liter Pils oder Bock herstellen will, darf dafür auch schon mal einen ganzen Tag einplanen. Trinkfertig ist das Bier dann aber noch nicht: Erst nach fünf Wochen Reife hat der goldene Saft sein volles Aroma entfaltet. „Industriebier wird deutlich kürzer gelagert“, erzählt Jan-Hendrik Koch, „das geht dann zu Lasten des Geschmacks.“

Der Nordhorne kennt sich bestens aus in der hohen Kunst der Bierproduktion. Er ist gelernter Brauer und Mälzer und war schon in deutschen, britischen, irischen und niederländischen Unternehmen tätig. Sein Beruf ist seine Leidenschaft. Bei Udo Vosmann ist das etwas anders. Er ist Tischler-

meister. Bierbrauen ist für ihn ein reines Freizeitvergnügen. Koch und Vosmann sind befreundet. Sie teilen ihr Hobby jedoch nicht nur

Sonnabend, 13 Uhr: Vor der Hütte in Vosmanns Garten sieht es aus, als hätte es dort am Abend zuvor ein berauschendes Fest gegeben: Zahlreiche Becher und Flaschen stehen noch auf dem Tisch. Die meisten sind leer, in einigen ist ein Schluck Bier geblieben. Auf dem Boden stehen drei Fässer. Ob da noch etwas drin ist? Allerdings, denn es hat gar keine Party gegeben. Der erste Eindruck täuscht. Die Hütte sei auch keine Fetenbude, erklärt Vosmann, dort werde gearbeitet: „Dies ist das Sudhaus, in dem wir unser Bier brauen.“

Was sind das eigentlich für Leute, die nicht ständig in den Supermarkt gehen und einen 24er-Kasten hinausschleppen, sondern viel Zeit und Mühe auf sich nehmen, um eine wirklich komplett selbst produzierte Schaumkrone wegzuschlürfen? Es sind zum einen Selbstversorger, klar. Aber dies ist nur ein Randaspekt, denn für den spontanen Schlummertrunk greifen auch engagierte Hobbybrauer schon mal zu einer Flasche aus Industrieproduktion. Die Spezies der heimischen Malz- und Hopfenmischer gehört vielmehr zu den Tüftlern, denen es nicht nur um das fertige Bier geht, sondern auch um seine Herstellung mit speziell dafür entworfenen oder umfunktionierten Geräten, die in jeder Küche zu finden sind. Sie werden von der Präge getrieben, wie sie ihren Brauprozess perfektionieren können.

So weit sind die Novizen von Koch und Vosmann aber

untereinander, sondern seit diesem Jahr auch mit anderen. Die beiden Nordhorne geben Kurse für die Volkshochschule und betiteln diese schlicht „Zu Hause Bier brauen“. Damit ist eigentlich schon alles gesagt.



Echte Handarbeit: Während den Novizen von Brauer Udo Vosmann (oben, rechts) der würzige Duft von Malz und Hopfen in die Nase steigt, backt seine Frau Manuela (unten links) aus dem ausgetragenen Malzschrot (unten, zweites Foto von links) ein Treberbrot. Der Brauprozess erfordert die Einhaltung strikter Regeln.

Foto: Berends / www.gn-fotoservice.de

noch nicht. Für die meisten ist es das erste Mal, dass sie ihr eigenes Bier herstellen. Sie schnuppern dabei in eine Wissenschaft für sich, die an einem einzigen Tag nur ansatzweise vermittelt werden kann. Deshalb nur kurz die Eckdaten: Das Bier, das Koch und Vosmann mit ihren Novizen brauen, besteht aus vier Zutaten. Hauptbestandteil ist ganz normales Trinkwasser. Hinzu kommen Getreidemalz, das später einen Anteil von rund 20 Prozent ausmacht und Hopfen (0,1 bis 0,5 Prozent Anteil). Diese Pflanze aus der Familie der Hanfgewächse sorgt für den herben Geschmack und die feste Schaumkrone. Was nun noch fehlt, ist ein wenig Hefe, um die alkoholische Gärung der Masse in Gang zu bringen.

Mit Theorie halten sich Koch und Vosmann nur kurz auf. Damit die acht Kursteilnehmer später zu Hause nachlesen können, was sie da alles wie angerührt haben, gibt es zum Schluss eine ausführliche Anleitung mit auf den Heimweg. Noch vor Kursbeginn ist zudem klar gestellt worden, dass ein gewisses Maß an Disziplin gefordert wird. Soll heißen: Vor dem Mittagessen gibt es kein Bier zu trinken. „Brauen ist nicht ganz ungefährlich“, erklärt Koch, „wir hantieren unter anderem mit Strom, Feuer, Gas, Druck und Dampf. Da muss man schon vorsichtig sein. Aber dafür haben auch alle Verständnis.“

Die Bierherstellung startet damit, dass Malz gemahlen wird. Das kann sowohl

mit einer Kaffeemühle, als auch mit einer elektrischen Küchenmaschine erfolgen. Es geht darum, die Malzkörner zu knacken, um an den Inhalt zu kommen. Das so geschrotete Malz wird mit warmem Wasser vermischt, dabei entsteht ein garbarer Zucker. Anschließend wird

die Flüssigkeit aufgefangen und auf dem Herd zum Kochen gebracht. Zu diesem Zeitpunkt lassen die Brauer einige sorgsam abgewogene grüne Kugeln in den Topf fallen – den Hopfen, der für das Bittere und den Schaum zuständig ist. Während die Flüssigkeit, die als Bierwür-

ze bezeichnet wird, abkühlt, wird Hefe dazugegeben, die den Zucker in Alkohol und Kohlensäure wandelt. Das Jungbier wird dann in eine Flasche oder in ein Fass gefüllt – fertig. Nun heißt es warten, bis das Gebräu genügend Aroma und Kohlensäure entwickelt hat.



Während die Bierwürze kocht, gibt Udo Vosmann dem Gebräu Hopfen hinzu. Das Hanfgewächs sorgt für den bitteren Biergeschmack und die Schaumfestigkeit.

Nordhorne Vereinsbrauerei will Biertradition pflegen

Selbstgebräutes Bier findet in der Grafschaft Bentheim immer mehr Freunde. Deshalb haben sieben Bierbrauer und Bierliebhaber am 23. April – dem „Tag des Deutschen Bieres“ – die Nordhorne Vereinsbrauerei gegründet. Vorsitzender ist der 31-jährige Jan-Hendrik Koch aus Nordhorn. Die rund 70 Vereinsmitglieder seien ein wenig müde vom Industriebier, bei dem immer mehr eins wie das andere schmecke, berichtet Koch. Seit 14 Jahren stellt er eigenes Bier her, begannen hat alles „auf Mutti's Herd“, gefolgt von einer dreijährigen Ausbildung zum Brauer und Mälzer.

Der Nordhorne Vereinsbrauerei gehören aktive und passive Mitglieder an. Letztere beteiligen sich in erster Linie an der Verkostung des Biersortiments. Zu den Spezialitäten der Hobbybrauer gehört der „Nordhorne Fuchs“, ein rötlches Bier mit fünf Prozent Alkoholgehalt, das mit untergäriger Hefe hergestellt wird. Es zeichnet sich durch ein starkes Malzaroma und einen nicht allzu bitteren Geschmack aus. Eine weitere



Der Brauereivorstand mit Jan-Hendrik Koch (vorne).

eigene Biersorte trägt den Namen „Vechtegold“.

Die Hobbybrauer stellen ihr Bier nur für den eigenen Durst her – verkaufen dürfen sie es nicht. Auch führen sie genau Buch darüber, wie viel Malzschale produziert wird. Ihr Ziel ist es, die deutsche Bierkultur zu erhalten. Das Brauhandwerk und die Brautradition sollen gepflegt und die Akzeptanz in der Bevölkerung für naturtrübes, handgemachtes Bier erhöht werden. Diese Ziele sollen unter anderem mit Schaubrauen und kostenlosem Ausschank auf Stadt- und Dorffesten der Region erreicht werden. Der Verein gehört dem Dachver-

band der Haus- und Hobbybrauer Deutschlands an.

Die Nordhorne arbeiten nach dem deutschen Reinheitsgebot. Sie stellen ihr Bier nur aus Wasser, Malz und Hopfen her. Für den Gärprozess wird noch Hefe hinzugefügt. Das Reinheitsgebot hat eine fast 500 Jahre alte Geschichte, die regional unterschiedlich ausgeprägt ist. Die bayerische Regelung aus dem Jahr 1516 wird als das deutsche Reinheitsgebot angesehen. Nach EU-Recht haben Bierproduzenten jedoch keine Pflicht, sich an diese Regeln zu halten.

Infos im Netz: www.n-v-b.de