



Zwischen Hopfen, Malz und ganz viel Wasser



Am 6. November hatten wir das große Vergnügen, gemeinsam mit Herrn Fleischer in die faszinierende Welt des Bierbrauens einzutauchen. Doch was braucht man eigentlich alles, um den treuen Begleiter jeder Grillparty, die emotionale Stütze bei einem Fußballspiel und das wohlverdiente Getränk für den Feierabend herzustellen? Richtig – hauptsächlich Wasser (und da soll noch jemand sagen, Bier wäre ungesund). Aber natürlich reicht das noch nicht. Für ein gutes Bier braucht es außerdem Gerstenmalz, Hopfen, Hefe und ganz wichtig – eine ordentliche Portion Geduld.

Unser Abenteuer begann mit dem Befüllen großer Töpfe mit Wasser und dem Schroten des Malzes. Nachdem wir das Wasser mit dem Malz zu einer aromatischen Mischung vereint und erhitzt hatten, trennten wir die festen Bestandteile von der Flüssigkeit. Dann kam der Hopfen hinzu – und mit ihm ein Duft, der an frisch gebackenes Brot gepaart mit einem Hauch von Braukunst erinnerte. Ein Highlight war zweifellos der Einsatz einer modifizierten Teichpumpe, die unser Gebräu auf die richtige Temperatur herunterkühlte. Trotz akribischer Vorbereitung ging dabei etwas in die Hose – und das meine ich nicht nur im übertragenen Sinne. Als der Bereich rund um die Teichpumpe dann wieder trocken war, konnte es weitergehen.

Die unvermeidbaren Wartezeiten überbrückten wir mit einem bunten Mix aus Essen, Selfies und einer geballten Ladung Theorie über den Brauprozess. Irgendwo zwischen der Frage „Wusstet ihr, dass...?“ und der Feststellung „Schaut mal, wie das schäumt!“ hatten wir viel Spaß. Als das Wunderelixier endlich auf die richtige Temperatur heruntergekühlt war, gaben wir die Hefe hinzu – mit einer Präzision, die wohl eher improvisiert als professionell wirkte. Gut durchgerührt wanderte unser Bier anschließend für über eine Woche ins Kühle, um der Hefe Zeit zu geben, ihre Arbeit zu erledigen. Zum krönenden Abschluss wurden die „Hopfenpatronen scharfgestellt“ – oder wie normale Menschen sagen würden: Wir haben die Flaschen mit Bier gefüllt. Jetzt bleibt uns nur zu hoffen, dass wir zu Weihnachten das beste Bier der Geschichte verschenken können.

Ein riesengroßes Dankeschön geht an Herrn Fleischer, der uns mit Geduld, Humor und einem kleinen Augenzwinkern durch dieses Hopfenabenteuer geführt hat.

Und jetzt: Prost!



Übrigens sind wir jetzt alle „echte Männer“, denn:

