

Schaubrauen auf dem Genussmarkt im Freilichtmuseum Kiekeberg

von und mit Volker Quante und Hans-Rolf Linke

Am 5. November 2006 fand im Freilichtmuseum Kiekeberg (www.kiekeberg-museum.de) am Südrand der Hansestadt Hamburg ein Genussmarkt unter dem Motto „Der Norden tischt auf“ statt. Organisiert wurde dieser Genussmarkt von der Bewegung „Slowfood“ (www.slowfood.de), deren Ziel das konzentrierte Genießen von Essen und Trinken ist, und die sich als bewussten Gegensatz zu dem ständig wachsenden „Fastfood“-Anteil in unserer täglichen Ernährung versteht. Handwerklich produzierte Spezialitäten, ursprüngliche Rezepte, längst vergessene oder verdrängte Rohstoffe standen im Mittelpunkt dieses Marktes und ließen den Genießer das tägliche Pizza-Döner-Hamburger-Einerlei vergessen. Was lag da näher, als das Brauhandwerk ebenfalls mit zu präsentieren!



Zusammen mit der in Hamburg ansässigen Vereinigung „Kampagne für gutes Bier Deutschland“ (www.kgbier.de) sowie unseren Vereinsmitgliedern Hans Rolf Linke (hansrolf@feuerhofer-kellerbraeu.de) und Volker R. Quante (brunnenbraeu@aol.com) präsentierten sich nicht nur elf norddeutsche Gasthausbrauereien mit ihren Spezialitäten, sondern Hans Rolf und Volker führten mit ihren Brauanlagen auch die Herstellung eines kompletten Suds von 20 Litern vor. Von zehn bis achtzehn Uhr stellten sie sich geduldig den Fragen eines interessierten Publikums und brachten diesem unser faszinierendes Hobby nahe. Begleitet wurde das Schaubrauen durch eine Endlos-Präsentation, die einen kompletten Sud in allen Phasen detailliert und fotografisch dokumentiert vorführte, so dass auch diejenigen, die nur einen kurzen Ausschnitt des Brauprozesses live miterleben konnten, einen Eindruck bekamen, wie der Weg von Hopfen und Malz bis zum fertigen Hausbräu aussieht.

Großen Anklang fand auch Volkers Vortrag, den er im Caféhaus des Freilichtmuseums hielt – etwa 25 interessierte Schon- und Noch-Nicht-Hobbybrauer fanden sich nach kurzer Einleitung in einer spannenden Diskussion wieder. „Wie kommt man zum Hausbrauen?“, „Welches Zubehör und welche Rohstoffe brauche ich und wo bekomme ich sie?“, „Was bedeutet das Reinheitsgebot für Hausbrauer?“, „Was muss ich rechtlich beachten?“ waren nur einige Fragen, die lebhaft diskutiert wurden.



Die Veranstalter, in persona Olaf Ehrigsen (oe@slowfood-hamburg.de) von Slowfood und Lars Seyfrid (lars@kgbier.de) von der KGBier, waren sich einig, dass ein Schaubrauen und ein Vortrag über die häusliche Bierbereitung in Verbindung mit einer Präsentation kleiner Gasthausbrauereien ein guter Weg ist, den bewussten Genuss handwerklich gebrauten Bieres zu einem echten Erlebnis zu machen, und man war sich rasch einig: Beim nächsten Genussmarkt am 2. September 2007, ebenfalls wieder am Kiekeberg, sollte der VHD auf alle Fälle wieder vertreten sein.

