

Kirschweizen schäumt rosa

09.06.2007

(ky). Von Beruf sind sie Kaufmann, Produktionsleiter in der chemischen Industrie oder Finanzbeamter. Nach der Arbeit aber brauen 25 Hessen, die jetzt zum siebten Treffen der „Hausbrauer Nassauer Land“ in Amönau zusammen gekommen sind, ihr eigenes Bier. Gastgeber der Zusammenkunft war der Amönauer Armin Latzko. Aus Mainz, Koblenz, Wörrstadt, Limburg, Maintal, aber auch Fronhausen im Südkreis sind die Hausbrauer angereist.

Wetter-Amönau. „Es ist vor allem der Geschmack – das Industriebier schmeckt doch immer gleich“, erklärt Alexandra Bopp, warum sie Selbstgebrautes bevorzugt. 200 Liter Bier darf jeder Hausbrauer pro Jahr herstellen. Dass Menschen, die ihr Bier selbst brauen, auch reichlich davon trinken, ist laut Brauer Volker Quante jedoch ein Vorurteil. „Das Gegenteil ist der Fall“, betont der Berufssoldat aus Hilgert im Westerwald, „kein Alkoholiker würde sich die ganze Arbeit machen, die viel Sorgfalt und Mühe erfordert“. Zur Verkostung kämen oft Freunde. Ausgeschenkt werde das Bier zu besonderen Gelegenheiten.

Wer mehr als die erlaubten 200 Liter braut – etwa für Dorffeste oder Mittelaltermärkte, bei denen das markante Bier sehr beliebt sei – müsse dem Zoll die hergestellte Menge melden und sie versteuern. Armin Latzko aus Amönau hat als Einziger ein Gewerbe angemeldet und das Brauen vom Hobby zum Nebenberuf gemacht. Aber auch ihm geht es nicht ums Geld: „Für den Gewinn macht es keiner hier“, sagt er, „wenn es gut schmeckt, ist mir auch egal, ob der Brauvorgang ein bisschen teurer ist.“

Die Hausbrauer setzen dabei auf Vielfalt. Jeder macht alles – ob Bockbier, Pils, Weizen, Alt, helle und dunkle Biere, süßere und herbere. Dirk Wagner vom „Mühlenbräu“ hat sich auch schon an Kirschweizen versucht. „Wir haben halt einen Kirschbaum“, erklärt er das Experiment. Durch die Kirschen als Würze habe das Bier wie „Berliner Weiße mit Schuss“ geschmeckt. Für das Auge sei der Kirschweizen allerdings gewöhnungsbedürftig. „Alles war rosa, auch der Schaum!“

Angefangen haben viele der Brauer nach Anleitung der Fernsehsendung „Hobbythek“. Andere haben sich aus England einen „Brew Kit“ (deutsch: Brauerausstattung) mitgebracht, den es dort als große Konservendose in den Supermärkten zu kaufen gibt. „Eigentlich ist Bierbrauen kinderleicht“, sagt Alexandra Bopp. Dennoch könne hin und wieder etwas schief gehen. So müsse der Hausbrauer vor dem Abfüllen des Biers unbedingt die so genannte „Speise“ zusetzen. Beim Nachgären in der Flasche entsteht im hausgebrauten Bier Kohlensäure. Gemeint ist damit eine Würze aus Malz und Wasser, die Hausbrauer vor der Gärung abziehen und dann zu einem kleinen Teil vor dem Abfüllen in Flaschen wieder zusetzen. „Bei uns findet die Nachgärung in der Flasche statt, wir haben ja keine Drucktanks wie die großen Brauereien“, erklärt Bopp den Vorgang.

Wird die „Speise“ vergessen – und genau das ist Bopp einmal passiert – enthält das fertige Bier keine Kohlensäure. Was also tun, um das Missgeschick zu beheben? Alles zurückfüllen wollte die Hausbrauerin nicht. „Die Küche schwamm sowieso schon im Bier, das beim Abfüllen daneben gegangen war!“ Also rechnete sie sorgfältig aus, wie viel „Speise“ sie für die 0,33- und 0,5-Liter-Flaschen brauchte und setzte sie mit einer Spritze jeder einzelnen Flasche zu. „Dann kam meine neunjährige Tochter in die Küche, rutschte auf dem nassen Boden aus und riss dabei auch noch ein paar offene Flaschen um“, erinnert sich die Brauerin, „das war so chaotisch, dass wir schon wieder gelacht haben.“

Immerhin hat das „Chaos-Bier“ bei den bundesweiten „Haus- und Hobbybrauertagen“ des Vereins der Haus- und Hobbybrauer Deutschlands (VHD) im letzten Jahr den vierten Preis für Weizenbock

gewonnen. Andreas Schwickert aus Dietkirchen (Kreis Limburg-Weilburg), der als einziger der Hausbrauer gelernter Braumeister ist, und sein Mitstreiter Georg Muth gewannen für ihr „Brunnenbräu“ gleich zwei Preise, beim Schwarzbier und beim Roggenbier.

Beim Treffen in Amönau haben sich die Brauer aber auch ein Bild von der Arbeit in der Hausbrauerei Eucker in Oberrosphé gemacht. Am Abend sitzen sie dann gemütlich beim Grillen zusammen. Und wie es sich für Brauer gehört, sticht Gastgeber Armin Latzko erst einmal ein Fass seines Weizenbiers an und verkündet: „Als nächstes mache ich Altbier!“