



*Phillip Overberg braut Bier für Weintrinker*

**„Der *Schaum* ist eine  
*Sensation*“**

Im Mittelalter stand hinter Münsters Rathaus das städtische Gruthaus (Gruet = Kräuter). Dort befand sich auch das Gruetamt, die Behörde, die das Biermonopol verwaltete. Am Ende des Mittelalters wurde der Markt liberalisiert und das Gruthaus später abgerissen. Heute hat Münster ein neues Gruthaus. Genaugenommen eine Grut-Wohnung. In seiner Etagenwohnung am Krumpfen Timpen braut Phillip Overberg Bier. Und zwar nicht nach dem Deutschen Reinheitsgebot von 1516, sondern nach historischen und neuen Rezepten. Wir besuchten seine private »Gruthaus-Brauerei«. Das ging natürlich nicht, ohne die Gruthaus-Biere auch zu kosten. Harte Arbeit, vormittags um elf...

**Bierbrauen in der eigenen Küche als exotisches Hobby ist ja das Eine. Aber sich professionelle Hardware anzuschaffen, ein eigenes Gewerbe anzumelden und sein Produkt in die Kneipen zu bringen, etwas ganz anderes. Wie kam's dazu?**

Na ja, das hat eine Eigendynamik entwickelt, die so nicht geplant war. Ich hab' schon immer gerne gekocht, auch auf hohem Niveau, und mich für Wein interessiert. Bier war für mich eine gelbe Flüssigkeit, die nicht schmeckt, aber auf Partys irgendwie rein muss. In Belgien hab' ich erstmals richtig interessante Biere kennengelernt. Die konnte ich zuhause nicht kaufen, also dachte ich mir: Dann musst du sie eben selbst herstellen. Der erste Test verlief erstaunlich gut.

**Wo hast Du Dein Bier erstmalig öffentlich präsentiert?**

Beim Mauritz-Viertelfest hatte ich ein kleines Fässchen dabei. Das war ruckzuck leer und die Leute waren begeistert. Also hab' ich mehr gebraut. Mit meiner Anlage kann ich maximal 100 Liter auf einmal herstellen und das wiederum höchstens zehnmal im Jahr, ich habe ja nur einen einzigen Gärtank.

**Trotzdem hast Du Deine Küche als Produktionsstätte für Lebensmittel angemeldet.**

Ja, aber gewissermaßen als Versuchsbrauerei für meine Rezeptentwicklung. Ich habe in Westfalen einen kleinen Familienbetrieb gefunden, der meine Biere nach meinen Rezepten und nach traditionellen Verfahren für mich braut und abfüllt. Dann wird es in ein paar Münsteraner Kneipen ausgeschenkt. Wir planen gerade den ersten Produktionsgang.

GRUTHAUS

NICHT NACH,  
SONDERN VOR DEM  
REINHEITSGEBOT



Keine Rakete, sondern der Gärtank

**Welches wird Deine erste Biersorte?**

Das Pumpernickel-Porter. Sollen wir mal probieren? (Schenkt ein) Wart's ab, der Schaum ist eine Sensation! Ah – da kommt er! Schön fest, das liegt am Roggen.

*„In Belgien hab' ich erstmals richtig interessante Biere kennengelernt. Die konnte ich zuhause nicht kaufen, also dachte ich mir: Dann musst du sie eben selbst herstellen.“*

**Mmmh, schmeckt sehr malzig, nach Röstaroma mit einem Anflug Bitterschokolade. Und es hat einen festen Körper. Der Schaum ist eine richtige »crema«. Wieviel Schwarzbrot ist drin?**

Das bleibt geheim. Aber es ist schon eine ordentliche Menge. Die wird erst geschrotet und vorgekocht.

**Seine eigene Biermarke zu haben, ist natürlich cool. Aber was ist Dein Business-Plan? Hast Du Dein Ziel schon erreicht, oder willst Du den Weltmarkt erobern?**

Das Ziel ist erstmal, in Münster bekannt zu werden. Das ist schon unheimlich viel Arbeit. Von daher lautet mein Businessplan fürs Erste plusminus null.

### Welche Sorten planst Du noch?

Ich möchte das Rezept des historischen münsterschen Grutbieres rekonstruieren, aus der Zeit vor dem Reinheitsgebot. Das ist schwer zu erforschen, die Wiedertäufer haben viele Akten vernichtet. In alten Rechnungsbüchern habe ich drei der vier Zutaten identifiziert und zwei davon kann ich beschaffen. Eines sind die Früchte des Gagelstrauches, das andere das Berg-Laserkraut, ein wilder Kümmel. Der wurde im Mittelalter aus den Pyrenäen importiert. Da denkste immer, die haben früher einfach das Unkraut vor der Haustür gesammelt und alles reingeworfen, was lustig macht – nee, nee! Die hatten einen ganz genauen Plan von ihrem Produkt.



### Apropos genauer Plan. Muss man kein Bierbrauer sein, um Bier herstellen und in den Verkehr bringen zu dürfen?

Nein, der Meisterzwang ist abgeschafft, ich darf allerdings nicht ausbilden. Ich bin aber ausgebildeter Bierverkoster und nehme auch an bundesweiten Wettbewerbs-Verkostungen teil. Ich hab' sogar schon mal einen Preis gewonnen. Meine Frau glaubt, ich fahre mit Kumpels zum Biertrinken, aber das ist harte Arbeit und erfordert volle Konzentration. Sehr interessant war auch eine Schulung über die 25 häufigsten Bier-Fehlgeschmäcker. Gar nicht selten, dass Bier nach Erbsensuppe oder vergammeltem Bootssteg riecht. Schuld sind Gärnebenprodukte, die durch Braufehler entstehen. Nebenprodukte können erwünscht sein und z.B. ein Waldbeeraroma produzieren, oder – z.B. bei falschen Temperaturen – danebengehen, dann schmeckt das Bier nach Babykotze. Bei diesem Lehrgang habe ich mehr über Sensorik gelernt, als ein Brauer in seiner dreijährigen Ausbildung. Die wissen alles über Anlagentechnik und kennen jedes Druckventil, aber haben oft keine Ahnung von Geschmackswissenschaft und internationalen Bier-Stilen. Deshalb sieht der deutsche Biermarkt so traurig aus.

### Inwiefern?

Es gibt 1.400 Brauereien, die grob gesagt nur drei verschiedene Biere brauen. In Dortmund gibt es eine große Bierfabrik, die alle Dortmund-Biere herstellt. Was die Großbetriebe als »Premium-bier« verkaufen, ist teils eine Frechheit! Deshalb war es ja so schwer für mich, eine Brauerei zu finden, die überhaupt noch so „primitiv handwerklich“ brauen kann. In manchen anderen Ländern, wie z.B. den USA, sieht das übrigens anders aus.

### Ich dachte, die Amis verdünnen Wasser und nennen es Bier?

Ja, auch. Aber daneben gibt es sehr viele lokale Mikro-Brauereien. Und die Pubs sind verpflichtet, örtliche Homebrew-Biere auszuschenken. So entsteht eine echte Vielfalt regionaler Spezialitäten.

### Aber auch hier wächst der Markt für Spezialbiere.

Stimmt, aber da wird auch viel Murks produziert. Hier, ich zeig' Dir ein Spezialbier: mein Bowmore Peat mit Whisky-Röstmalz. Ein Stout mit 10 % Alkohol.

**Wow! Man riecht schon den Torfrauch, aber im Geschmack entfaltet er sich schön langsam. Erst dominieren Fruchtnoten. Die gehen über in Röst- und Karamell-Aromen. Im langen Nachtrunk kommen die Rauchnoten nochmal stärker zurück, dann folgt noch ein Echo des Karamell-Aromas und zum Schluss erst die Hopfenbittere. Sensationell!**

Ja, das ist richtig experimentell. Ein Meditations-Bier, das kann man nicht vor dem Fernseher wegsaufen. Ich glaube, das es dafür in Münster Interessenten gibt.

### Was müsste man dafür bezahlen?

Auf jeden Fall erheblich mehr als für ein normales Bier. Bier ist, wie alle Lebensmittel in Deutschland, sowieso zu billig. Man kann kein anständiges Bier für 50 Cent pro Flasche brauen, unmöglich. Was ich hier mache, ist sozusagen Methode Champenoise. Eigentlich mache ich Bier für Weintrinker.

### Du darfst nicht ausbilden, gibst Dein Wissen aber trotzdem weiter.

Genau, ich gebe Brau-Seminare in der Kochschule Gottfreunds. Ich komme aber auch zu Interessenten nach Hause und wir brauen Bier, lernen die Grundlagen und verkosten internationale Biere. Ziel ist, dass die Leute hinterher in der Lage sind, selbst Bier zu brauen. Auf die Weise könnte Münster wieder über 150 Altbierküchen bekommen, die es noch vor 100 Jahren hatte...

## Info



### Wie wird Gruthaus-Bier produziert?

»Ich kaufe verschiedene Sorten Malz. Mit meiner Malzmühle, breche ich die Spelze, also die Schale, auf. 15 Kilo Malz kommen in meinen großen Kessel.

Die Zusammensetzung der Sorten entscheidet über den Geschmack. Dann kommt warmes Wasser dazu, zwischen 62 und 72 Grad. Im Läuterbottich setzen sich Spelze und Mehlkerne ab. Die Würze läuft durch einen Schlitzboden ab und kommt wieder in den Kochtopf. Hier kommt der Hopfen dazu und wird mitgekocht. Den Hopfen kaufe ich auch ein. Nur einmal im Jahr nehme ich dazu meinen eigenen, frischen grünen Hopfen vom Balkon. Hopfen verdirbt innerhalb eines Tages. Also zupft meine Familie morgens Hopfendolden und mittags wird gebraut bis in die Nacht.

Der Hopfen sinkt herunter. Nun wird alles mit der Kaltwasserspirale abgekühlt. Nach dem Abkühlen geht's zusammen mit der Hefe in den Gärbottich. Der Gärprozess dauert mindestens eine Woche, bei stärkeren Bieren auch drei oder mehr Wochen.«  
[www.gruthaus.de](http://www.gruthaus.de)