



UNTER HOPFENKOCHERN

WAS BLUBBERT DENN DA IM BASTELKELLER?
EINE KLEINE ABSACKRUNDE DURCH MÜNSTERS PRIVATEN BIER-UNTERGRUND

Im alten Zweistromland war es schon immer heiß und staubig. Kein Wunder, dass die Mesopotamier um roundabout 5.000 vor Christus endlich den optimalen Durstlöscher erfanden: Das Bier!

Ägypter und Römer brauten weiter, bis das köstliche Getränk endlich auch bei uns zum Megaseller wurde. Und was passierte? – Sofort weckte das neue Gebräu das Interesse des Fiskus! Typisch, das Finanzamt verstaute schon im Mittelalter jeden Spaß...

Homebrew-Spelunken

Im Mittelalter stand hinterm Rat-

haus das *Gruthaus*; hier wurde das städtische Münster-Bier gebraut, auf das der Stadtrat das Monopol hatte. Nach der Marktliberalisierung schossen die Homebrew-Spelunken aus dem Boden. Über 150 „Altbierküchen“ soll es zu Landois' Zeiten Ende des 19. Jahrhunderts in Münster gegeben haben – von *Leppers* an der Königs- bis *Appels* an der Neubrückenstraße. *Pinkus Müller* ist die letzte dieser Institutionen. Doch unter Umständen könnte diese Tradition bald neu belebt werden. Private Mikro-Brauereien liegen im Trend.

Dieser Homebrew-Trend breitet sich vor allem in der Gastronomie

aus: Kein Landgasthof zwischen Spreewald und Allgäu verzichtet noch auf Bier aus eigener Herstellung, mit dem man sich urtypisch regional und traditionell präsentiert. Komischerweise schmecken diese angeblich so individuellen Landbiere fast allesamt gleich. Ob es sich bei diesen „hausgebrauten“ Bieren um ein standardisiertes Marketing-Modul handelt?

Schön cremig...

In Münster hingegen brauen echte Freaks hundertprozent echten Stoff. Philipp Overberg braut in seiner *Gruthaus*-Brauerei im Überwasser-

viertel das *Pumpnickel-Porter*. Ein kaltgereiftes, dunkles, cremiges und vollmundiges Bier aus Pumpnickel und Roggen mit dezenter Bitterschokoladennote.

Aber warum der ganze Hallas, wo's beim Rewe *Oettinger* für fuffzich Cent gibt? Do-it-yourself-Brauer Overberg sagt: „Eigentlich sollte jeder, der gern Bier trinkt, mal gebraut haben. Nur so kann man verstehen, wie die Aromen ins Bier kommen, welchen Einfluss Hopfensorten und Wasserqualität haben oder wie die Zusammenstellung der Malzsorten einem Bier seinen Charakter verleiht. Und selbstgebacke-

HOME BREWING

ner Kuchen schmeckt doch auch besser als Fabrikware aus dem Supermarktregal.“ So isses!

Kits für Brau-Novizen

Bierbrauen ist allerdings komplizierter, als Wein keltern. In den Getreidekörnern ist statt Zucker vor allem Stärke und die will erstmal gelöst und umgewandelt werden und dann muss das ganze Malzzuckerzeugs auch noch mit Hopfen gekocht und gleich wieder möglichst schnell abgekühlt werden. Dieses mehrstufige Verfahren bietet aber auch entsprechend viele kreative Variationsmöglichkeiten...

Um es einfacher zu machen, gibt es spezielle Anfänger-Sets, sogenannte *Bier-Kits*. Profis rümpfen darüber natürlich die Nase, aber zum Ausprobieren, ob man überhaupt ein Händchen fürs Bierbrauen hat, sind diese Kits ganz brauchbar. Nur das enthaltene Hefepaket solltet ihr durch frische Hefe ersetzen. Dann könnt ihr in eurer WG-Küche mit einfachem Equipment und leicht zu beschaffenden Zutaten im Nu zwei Kisten Privat-Pils zaubern. Das Knowhow kommt beim Experimentieren.

Blubber, blubber

Der Fachmann verrät dafür seine Tricks: In der Kochschule *Gottfreunds* an der Warendorfer Straße gibt *Overberg-Braukurse*. In sieben Stunden lernt ihr alles übers Hopfen, Mälzen und Gären. Teilnehmer Günter Huppertz ist begeistert: In seinem Kellern blubbern schon 24 Liter Weizen und der Paketdienst hat soeben einen halben Zentner Münchner Braumalz geliefert... Nebenbei werden während des Kurses charakteristische Biersorten aus Deutschland, England und Belgien vorgestellt, um die wichtigsten Stile vorzustellen.

Beruf: Bier-Gourmet

Das kann allerdings auch Rainer Diekmann. Der Münsterländer ist der erste diplomierte Bier-Sommelier der Region. Er sagt: „Bier ist mehr als ein Strich auf dem Deckel!“ Der Brauerei-Vertriebsleiter hat zuhause seinen eigenen Bier-Kühlschrank im Wohnzimmer, in dem z.B. *Adechser Doppelbock* oder *Chimay Grande Réserve* liegt, eins der legendären belgischen Trappistenbiere, die fast wie Rumtopf schmecken. Bei seinen *Expeditionen ins Bierreich* erklärt er interessierten Biertrinkern, was ober-/untergärig bedeutet, welches Bier zu welchem Essen passt (...zum Obstsalat ein Weizen mit bananigem Aroma...) und 1.001 Anekdoten aus fünf Jahrtausenden Biergeschichte: „Bayern kann man immer damit ärgern, dass das erste Weizenbier in Hamburg

gebraut wurde!“ Der Horror für den Biergourmet sind US-amerikanische Lagerbiere: „Der gelungene Versuch, Wasser zu verdünnen.“

Der Zwerg bringt's

In diese Kerbe schlägt auch *Der Bierzwerg*. Der Fachvertrieb für hochwertige Exotenbiere aus aller Welt in Greven wird von zwei münsterländer Bier-Enthusiasten geführt. Kay Schmädicke und Stephan Braun erklären: „Wir treten gegen den Allerweltsgeschmack der Fernsehbiere an!“ Aus hunderten von Sorten kann sich der probierfreudige Fan Mix-Kisten zusammenstellen und pauschal für 6,95 Lieferzuschlag in Deutschland nach Hause schicken lassen.

Wer noch mutiger ist, abonniert den Bierzwerg: Jeden Monat werden Brauspezialitäten einer neuen kleinen Familienbrauerei präsentiert. Die Abonnenten bekommen die Proben per Post ins Haus – z.B. ein *Stöttner Schwarzer Pfaff*, *Probst Sutor Märzen*, *Moosbacher Zoigl* oder *Meinel Mephisto*, bei denen jeder Getränkemarktinhaber nur ratlos mit den Schultern zuckt. Dazu haben die Bierzwerg in den letzten Jahren hunderte winziger Brauereien auf der ganzen Welt persönlich besucht. Davon zeugt auch ihre Sammlung von über zwanzigtausend Flaschennetiketten!

Bier & Bücher

Auch am Hawerkamp wird die Qualitätsoffensive für individuelle Bierproduktion unterstützt. Der münsteraner *Oktoberverlag* hat sich u.a. auf literarische Bierbücher spezialisiert. Der Renner im Verlagsprogramm ist mit fünf Auflagen das Werk *2.000 Biere. Der endgültige Atlas für die ganze Bierwelt*. Darum veranstalten die Verleger auch regelmäßige Bierlesungen zum Zuhören und Mittrinken. So zuletzt Anfang November, als sich der renommierte Experte Jürgen Roth, Autor des Buches *Die 100 besten Biere der Welt*, als Fan des münsterschen *Pumpenickel-Porters* outete. Na los – wer braut das erste *Preußen-Pils*?

Und jetzt ihr!

Übrigens: 200 Liter pro Kalenderjahr darf jeder Bürger in Deutschland brauen, ohne dafür Steuern zahlen zu müssen. Dabei ist es egal, ob ihr ein Leichtbier oder Doppelbock braut. Diese Freimenge gilt pro Person und nur für Bier, das im eigenen Privathaushalt oder „einem nichtgewerblichen Gemeindebrauhaus“ hergestellt wird. Ab 201 Liter unterliegt ihr der Biersteuerpflicht. Das Bayerische Reinheitsgebot von 1516 könnt ihr vergessen: Was ihr in euren Braukessel tut, ist euer Bier.

Carsten Krystofiak