

ANGEZAPFT!

DIE HOPFEN-MISSIONARE

EINE KLEINE RUNDE DURCH MÜNSTERS BIERGOURMET & HEIMBRAUER-UNTERGRUND

Wo Rauch ist, ist auch Feuer, sagt man. Wo Feuer ist, sind auch die Grills des *Deutschen Wurstinstitutes*. Und wo Wurst ist, muss auch Bier sein!

Das an Münsters Hawerkamp ansässige „Institut zur Förderung und Verbreitung des Kulturgutes Wurst“ hat es schon zu einiger überregionaler Bekanntheit gebracht. Hier wäre nochmals zu betonen, dass es beim Wurstinstitut nicht immer wurstig ernst zugeht, aber das ganze keinesfalls ein Juxprojekt ist!

Da Wurst und Bier eine Symbiose mit Synergien bilden, lag die Gründung eines *Deutschen Bierinstitutes* analog zum Wurstinstitut nahe. Dieser Schritt wurde nun vollzogen. Chef ist der Bierexperte Jürgen Roth, der als Autor erfolgreicher Bier-Le-

xika und Biertester einen Namen hat. Roland Tauber vom münsteraner *Oktober-Verlag* und Vorstandsmitglied beider Institute erklärt: „Es geht darum, die Öffentlichkeit für anspruchsvolles Bier zu begeistern und dadurch hochwertige Handwerkskunst zu fördern.“

Keine Fernsehbiere

Kritisiert werden vor allem die „Fernsehbiere“, die für einen angepassten Massengeschmack designt werden. Außerdem will man Biertrinker von der Markenbindung lösen und zum Ausprobieren ermutigen. „Wenn ich immer nur z.B. *Krombacher* trinke, ist das so, als wenn ich immer nur Pellkartoffeln esse, und zwar nur die von Bauer Willy. Ich esse keine Pellkartoffeln

von Bauer Franz und probiere auch nie Pommes, Bratkartoffeln oder Reibekuchen.“ Diesen treffenden Vergleich zieht Phillip Overberg. Das Vorstandsmitglied des *Deutschen Bierinstituts* vertritt die technische Kompetenz des Vereins: Overberg braut sein eigenes Bier. Seine *Gruthaus-Brauerei* produziert helles „Überwasser-Alt“, das herzhaftes „Pumpnickel-Porter“ und das hochkomplexe „Bowmore-Peat“ mit Whisky-Röstmalz und 10% Alkohol.

Oppas Brauküche

Das *Pumpnickel-Porter* wird ab dem 1. Oktober in Münster verfügbar sein. Eine mittelständische Brauerei in Westfalen braut das kräftige Dunkle nach Overbergs Rezept im Lohnbrauverfahren. Der Fa-

milienbetrieb verfügt teilweise noch über Anlagen aus den 1950er Jahren und ist dadurch überhaupt in der Lage, noch so traditionell handwerklich zu brauen, wie es Overbergs Qualitätsstreben erfordert.

„Die Hefe kommt aus einem Kölner Zuchtlabor, eine schöne, gesunde Kultur. Die speziellen Malze aus England und Belgien. Das Pumpnickel von *Prünte* aus Münster. Statt Hopfenpellets und Extrakten wird mit echtem Doldenhopfen gebraut. Statt Stahltanks gibt es hier noch große Steintröge“, erzählt der Brauer.

Nun sind die ersten 30 Hektoliter produziert und werden ausgeliefert. In Flaschen u.a. bei *Prünte* und *Overbergs Friseur* (!) auf Mauritz (Warendorfer Straße), aus dem Fass im *Ja-*

mes Pub an der Martinstraße. Für so viel Handwerk müssen Bierfreunde leider (noch) mit einem Liebhaber-Preis rechnen...

Reine Langweile

Weitgehende Einigkeit besteht unter den Bier-Aktivist*innen in der Ablehnung des *Deutschen Reinheitsgebotes*. Das klingt nun erstmal seltsam, weil das Reinheitsgebot doch Qualität sichert und uns vor Reis, Mais und Chemie im Bier schützt, oder?

Jein, sagt das Institut. Ursprünglich war das Reinheitsgebot gedacht, um halluzinogene Psychodrogen wie Sumpfporst, Bilsenkraut etc. sowie gesundheitlich bedenkliche Zutaten wie „Vorhaut eines Gehenkten“ aus dem Bier zu verbannen. „Andererseits ist das Reinheitsgebot aber eine Fußfessel für Brauer, die Kreativität verhindert“, meint Roland Tauber.

Auch das Pumpnickel-Porter darf nicht offiziell als Bier in den Verkehr gebracht werden. Das Reinheitsgebot untersagt das Experimentieren mit Früchten und Gewürzen. Schade für individuelle Konsumenten, die gezwungen sind, nach Belgien zu fahren.

Try this at home!

Doch abseits der Fernsehbiere hat sich auch in Münster eine kreative und produktive Homebrew-Szene gebildet, die schwer aktiv ist. Auch Overberg hat als Heimbrauer angefangen mit Equipment aus dem Internet und Hopfenpflanzen vom Balkon. Selbstbrau-Sets sind in etlichen Onlineshops zu haben. Bierbrauen scheint erstmal simpel: Schließlich sind ja nur vier Zutaten drin. Doch der Prozess erfordert viel Fingerspitzengefühl. Zu niedrige oder hohe Temperatur, schlechte Hefe, unerwünschte Braunebenprodukte – es kann schnell passieren, dass das eigene Bier „nach vermodertem Bootssteg schmeckt oder wie Babykotze riecht“, erzählt Overberg von bezahltem Lehrgeld.

Die Bier-Druiden

Doch von anfänglichen Fehlschlägen lassen sich Münsters Hobbybrauer nicht entmutigen. Pionier Günther Huppertz braut nicht nur mit Hopfen und Malz, sondern auch mit Koriander und Bitterorangen. 30 bis 40 Liter bringt ein Sud, denn pro Jahr darf jeder deutsche Hobbybrauer nur 200 Liter herstellen, sonst hält das Finanzamt die Hand auf. „Bei Brauvorgängen mit über 200 Litern wird es sowieso schwer, den Sud mit Haushaltsstrom oder Gas zu erhitzen“, so Huppertz.

Wie die Druiden bei Asterix treffen sich Huppertz und seine Hobbybrauerkollegen regelmäßig, um ihre



neuesten Zaubertänke zu probieren. Den Schritt in die Professionalität planen die meisten nicht. Huppertz überlegt allerdings schon, seinen Ausstoß zu vergrößern. „Aber nicht um davon zu leben, sondern um mein Bier mehr Interessierten anbieten zu können.“

Keine tote Plörre...

Die Brauerschar ist bunt gemischt: Gourmets, Technik-Nerds, Mittelal-

ter-Fans und Do-it-yourself-Freaks der Jean-Pütz-Generation fachsimpeln über Stammwürze, Gärung und Spund – und trinken natürlich Bier! Wer sich dem bunten Kreis anschließen will, kann auf *hobbybrauer.de* nach Terminen in der Region suchen oder einfach ins *James* gehen und sich dort erkundigen. Tipps vom *Deutschen Bierinstitut* gibt's bei den „Wurst & Beat“-Abenden am letzten Mittwoch eines Monats im

Gasolin. Und wer mehr (oder alles) über Münsters zweitgrößte Brauerei, das *Gruthaus* von Philipp Overberg lesen will, klickt *gruthaus.de*.

Das Bierinstitut ist kein Bierdeckelsammlerclub, sondern will Brauerverbände, Brauereien und bewusste Verbraucher ansprechen. Vorbild sind übrigens die vielgeschmähten Amis, von denen es landläufig heißt, dass sie tote Spülwasser-Plörre herstellen. Tun sie auch, aber gerade darum gibt es in den USA eine gewaltige Micro- und Homebrew-Szene, die ihre lokalen Spezialitäten in örtlichen Gastronomien ausschenkt. Das sollte auch hier das Ziel sein. Münster könnte also bei der Mission für besseres Bier in Deutschland eine Vorreiterrolle zukommen. *Carsten Krystofiak*

