

# Selbst ist der Brauer

Ein Biersommelier zeigt wie es geht

Früher wurde zuhause und im jeden Dorfkrug gebraut. Bier war ein alltägliches, selbst hergestelltes Nahrungsmittel. Lang, lang ist es her. Die Industrialisierung brachte uns dann die Arbeitsteilung, die Globalisierung den „Einheitsgeschmack“, dem sich seit einigen Jahren die Craftbeer-Bewegung entgegenstellt. Allerorten entstehen nun kleine Micro-Brauereien. Selbst im eigenen Heim, in Küche und Keller, wird wieder Bier gebraut. Biersommelier Stefan Schnaut zeigt wie es geht.

von Jens Mecklenburg

**S**tefan Schnaut bezeichnet sich selbst als „Schutzmann“. Er ist ein engagierter Kümmerer. Bei seinen Brauseminaren nennt sich der höhere Beamte im Polizeidienst schlicht „Stefano“. Beim Brauen duzt man sich. Es klingt auch die künstlerische Ader des Polizisten durch. Ist der Familienvater von 4 Kindern doch auch noch Chorleiter, spielt Orgel und Klavier und braut zuhause in Bergenhusen im Wintergarten sein Bier selbst. Seine obergärigen Spezialitäten sind Rauch-, Hafer- und Festbier. Seine Hausbiere haben Charakter. Stefan Schnaut ist durch seinen Vater, ein Historiker und Gymnasiallehrer, mit Wein und Bier als Kulturgut aufgewachsen. Im Hause Schnaut trank man bewusst und mit Wertschätzung für das Getrunkene und das dahinterstehende Handwerk. Die väterliche Passion muss sich auf den Sohn übertragen haben. Als Stefan Schnaut Wein nicht mehr so gut vertrug, sich mehr dem Bier zuwandte, war der Weg zum Selbstbrauen nicht mehr weit. Die aufkommende Craftbeer-Szene inspirierte ihn. „Mikrobrauer fertigen keine Massenware, sie kommen aus der Region“, berichtet er mit Leidenschaft. „Wir nutzen alte Herstellungsmethoden und biologisch reine Grundstoffe. Dabei schauen wir gerne über den Tellerrand und experimentiert mit interessanten Gewürzen wie Nelken, Ingwer, Koriander“, fasst er das Credo der Craftbeer-Szene zusammen. Alte Handwerkskunst, gute Zutaten und Fantasie sollen für besondere Geschmacksmomente sorgen. Sein über Jahre angesammeltes Fachwissen setzt der Biersommelier seit einiger Zeit auch für andere ein und bietet Seminare für zukünftige Selbstbrauer an. Er zeigt ihnen, wie ein ungefiltertes und nicht pasteurisiertes Craftbeer gebraut wird. Sein Motto: Das eigene Bier brauen ist keine Hexerei und es bringt Spaß.



### Neue Horizonte

Wer sich auf das Abenteuer des Brauens einlässt, lernt herb, fruchtig und süffig zu unterscheiden und diverse Nuancen im Geschmack herauszufinden. Alles über das Wunder des Getreidekorns, das, angefeuchtet und wieder getrocknet, Enzyme bildet, die Stärke in Zucker umwandelt. Es geht um Malzsorten, die aus dem Getreide – meist Sommergerste – entstehen, wie Karamell- oder Schokoladenmalz. Die Malze werden geschrotet und in handelsüblichen Einkochautomaten auf mehreren Temperaturstufen erhitzt und

**Willkommen**

- selbst gebackene Kuchen, Torten und Herzhaftes •
- Kaffee- und Tee-Spezialitäten • feine Weine •
- große Außenterrasse •
- buchbar für Ihre Veranstaltung •

**Donnerstag bis Sonntag • 14 bis 18 Uhr**

Landcafé in der ehemaligen Schule des Gutes Wulfshagen  
Wulfshagen 17 • 24214 Tüttendorf  
04346-363 98 90 • [info@cafe-alte-schule.com](mailto:info@cafe-alte-schule.com)  
[www.cafe-alte-schule.com](http://www.cafe-alte-schule.com)

**ALTEPOST**  
HOTEL · RESTAURANT · SPA

Probeschlafen  
im DZ  
50,00 Euro p. P.  
inkl. Frühstück  
(Nach Verfügbarkeit)

**WIR FEIERN GEBURTSTAG!**

**Sonntag, 2. April 2017 · 12.00 – 18.00 Uhr**

Anlässlich unseres zweijährigen Bestehens bieten wir Ihnen ein buntes Programm für Jung & Alt!

- DJ
- Kleine Köstlichkeiten zum Probieren
- Unterhaltung für die Kleinen mit Spielen, Malecke und Clown
- Gewinnspiel mit tollen Preisen
- Hausführungen
- Rasmus Hoffmeister - Live  
14.00 & 16.00 Uhr

**ab 18.00 Uhr  
Family-Style-Bufferf  
24,00 Euro p. P.**  
(Wir bitten um eine Tischreservierung)

Hotel Alte Post · Rathausstr. 2 · 24937 Flensburg · [www.ap-hotel.de](http://www.ap-hotel.de)



Oben: Stefan Schnaut beim Ablesen der Stammwürze

Unten links: Ein Seminarteilnehmer beim Rühren der Maische

Unten rechts: Flasche mit Ploppverschluss, ideal für die Flaschengärung

eingemischt, um die Enzyme zum Leben zu erwecken. Im Seminarraum riecht es wie in einer richtigen Brauerei. Vermittelt werden auch die Geheimnisse des Hopfens und seine unterschiedlichen Bitterstoffe. Man lernt Vollmundigkeit von Malzigkeit und Hopfig-

keit zu unterscheiden. „Stefano“ zeigt den Teilnehmern, wie man im Gärbehälter die kochende Würze auf Zimmertemperatur herunterkühlt und welche selbst gezüchteten Hefen benötigt werden, um die Gärung in Gang zu setzen. Und vor allem lernt man, das Bierbrauen mit ganz gewöhnlichen, ein wenig modifizierten Haushaltsgegenständen klappt, teure Investitionen nicht nötig sind. Vor allem lernt man Demut, da keines der obergärigen Biere dem anderen gleicht. „Jeder Brauvorgang ist ein Abenteuer mit ungewissen Ausgang“, vermittelt „Stefano“ seinen angehenden Selbstbauern mit einem Lächeln im Gesicht. Schnaut weist noch auf einen rechtlichen Aspekt hin: „Auch ein Heimbrauer muss seine Tätigkeit zollamtlich anmelden. Aber bis zu 200 Litern im Jahr sind steuerfrei.“

Für den smarten Familienmenschen, Chorleiter und Hobbybrauer geht es um Horzonterweiterung und bewussten Genuss. Der Weg ist das Ziel. Na, dann Prost.

► **Infos:**

Stefan Schnaut veranstaltet Seminare für interessierte Hobbybrauer an der Westküste und in Kiel. Dauer ca. 6 Stunden, Kosten 79 Euro.  
[www.bierbrauenlernen.de](http://www.bierbrauenlernen.de)

