

Das eigene Bier brauen ist keine Hexerei

In einem Winkel seiner Wintergartens hat sich Stefan Schnaut (49) seine „Brau-Ecke“ eingerichtet: Peinlich sauber und aufgeräumt mit in gerader Reihe aufgestellten, blinkend-blanken Gefäßen. Gemalztes Getreide ruht in verschlossenen Sortierkästen; im Nebenraum verheißt ein undurchsichtiger Kunststoffbehälter mit einem Röhrchen am oberen Ende, aus dem mit rhythmisch-dezentem „blubb“ das Kohlendioxid entweicht: Hier entsteht Nachschub an hausgebrautem Bier. „Bierbrauen ist keine Hexerei, und es macht großen Spaß“, verrät der Bergenhusener. Er sei quasi „mit Wein und Bier aufgewachsen“ – durch seinen Vater, der passionierter Wein- und Biertrinker gewesen sei: Mit dem gesamten Aufwand, den die Zelebrierung eines kostbaren Tropfens erfordere und der die Wertschätzung und genießerische Stimmung offenbare. So habe die väterliche Passion sich auch auf ihn selbst übertragen.

Craftbeer-Szene ist im Kommen

„Das Thema musste ich mir natürlich selbst erschließen“, erzählt Schnaut bereitwillig und sympathisch. Im Laufe der Zeit habe er sich mehr und mehr dem Bier statt dem Wein zugeneigt: Da war es nur noch ein kleiner Schritt, das Bier selbst zu brauen. „Mikrobrauer fertigen keine Massenware. Sie bleiben handwerklich gewissermaßen >im Dorf<, zumindest aber in der Region. Sie nutzen alte Herstellungsmethoden und wollen weniger dem uralten Reinheits- als dem Natürlichkeitsgebot gehorchen, nach dem biologisch reine Grundstoffe verwendet werden“, so Schnaut. Die Kleinbrauer der „Craftbeer-Szene“ stehen auch Experimenten aufgeschlossen gegenüber – beispielsweise mit interessanten Gewürzen, wie Nelken, Ingwer und Koriander: „Es kommt auf die ultimative Geschmacksexplosion an, gepaart mit Handwerkskunst und guten Zutaten“, fasst der Beamte im öffentlichen Dienst zusammen. Sein lebenslang angehäuften Brau-

Fachwissen setzt er seit einigen Jahren für das eigene Hausbier praktisch um. Seit dem letzten Sommer gibt er es „mit großem innerem Feuer“ in Brauseminaren an aufgeschlossene Selbstbrauer weiter: „Es ist eine Bewegung entstanden. Meistens sind es Männer im mittleren Lebensalter zwischen 45 und 60 Jahren, die sich für das Brauen interessieren.“

Brauen als Horizonterweiterung

Wer sich auf das Abenteuer des Brauens einlässt, lernt verschiedene Geschmacksnuancen herauszufinden, wie herb, fruchtig oder süffig; in Schnauts Brauseminaren erfährt der Brauneuling alles über das „Wunder des Getreidekorns“, das, angefeuchtet und wieder getrocknet, Enzyme bildet, die Stärke in Zucker umwandeln. Hier geht es um die verschiedenen Malzsorten, die aus dem Getreide – meistens Sommergerste – entstehen, wie Karamell- oder Schokoladenmalz. Vermittelt werden die Geheimnisse des Hopfens und seines unterschiedlichen Bitterstoffgehalts. Man lernt „Vollmundigkeit“ von „Malzigkeit“ und „Hopfigkeit“ geschmacklich zu unterscheiden. Freilich gibt es auch einige wichtige rechtliche Aspekte: „Auch ein Heimbrauer muss seine Aktivität zollamtlich anmelden.“ Bleibt der Hobbybrauer bescheiden, ist die Sache sogar steuerfrei - bis zu 200 Litern jährlich darf man für den Hausgebrauch brauen; darüber hinaus wird die Biersteuer fällig.



Stefan Schnaut veranstaltet Seminare für interessierte Hobbybrauer. Weitere Informationen gibt es unter seiner Internetadresse www.bierbrauenlernen.de.

Text und Foto: Sonja Wenzel

Stefan Schnaut beweist: Bierbrauen klappt sogar mit ganz gewöhnlichen Haushaltsgegenständen, die teilweise ein wenig modifiziert werden.

