

[www.baden-online.de](http://www.baden-online.de)

Autor: Volker Gegg

Artikel vom 19.06.2010

## Zum Halbfinale das eigene Bier

Ingo Dregger bietet Braukurse in der ehemaligen Brauerei Mundinger an / So funktioniert es

*Für Bierliebhaber gibt es in Offenburg eine ganz spezielle Attraktion. In eintägigen Seminaren können sie ihr eigenes Bier brauen. Die Palette reicht dabei von Braunbier- über Altbier- bis zum Guinnessbier. Ein Erfahrungsbericht über das »WM-Bierseminar«.*

Offenburg. Rühren, rühren und nochmals den Kochlöffel durch die angesetzte Maische ziehen. Robert Imlau ist voll bei der Sache. »Jetzt müssen wir nach der Temperatur schauen«, erklärt Imlau: »40 Grad, perfekt!« Imlau hat zusammen mit sechs weiteren Teilnehmern einen Bierbraukurs mitten in Offenburg belegt. Bierbraukurse gibt es momentan massenhaft, Selbstbrauen ist im Trend.

Ingo Dregger, seines Zeichens Diplomingenieur für Getränketechnik, betreibt seit Jahren die Gewölbesektkellerei im Gebäude und in den Kellern der ehemaligen Brauerei Mundinger. »In meinem Studium in Geissenheim habe ich mich natürlich auch mit Bier befasst«, erklärt der Sektkellereibetreiber. Und da er seine Geschäftsräume in einer ehemaligen Brauerei hat, lag es für ihn als Weinkenner, der auch gerne Bier trinkt, nahe, Bierbraukurse anzubieten. Seine ersten Erfahrungen habe er selbst als Teilnehmer bei einem VHS-Kurs gemacht.

Privates Bierbrauen kann zur Leidenschaft werden, weiß er seither und hat sein Angebot darauf ausgerichtet. Ob Guinness-Bierbraukurs, Braunbierkurs oder Altbierkurs, Dregger hat alles im Repertoire – sogar einen Kurs eigens für Frauen.

200 Liter für Eigenbedarf

200 Liter Gerstensaft darf jeder Bürger in Deutschland für den Eigenbedarf herstellen, ohne dass eine Steuer zu entrichten ist. Und: »Selbst gebrautes Bier schmeckt besser, als aus dem Supermarkt«, weiß Dregger. Die Bierseminare im Brauhaus sind Ein-Tages-Seminare. Am Schluss dürfen die angehenden Hobbybrauer ihr Jungbier samt Würze und Hefeampullen mit nach Hause nehmen und nach zwei bis vier Wochen entstehen nach der Gärung und Nachgärung 20 Liter herrlichstes Bier. Wie Imlau hat sich auch Thomas Färber aus Gengenbach zum Braukurs »WM Sud 2010« angemeldet. »Das macht jede Menge Spaß«, erklärt der kaufmännische Angestellte, dessen Vater selbst Braumeister ist. »Als Kind wurde bei meiner Oma in Bayern im Keller gebraut, da habe ich den Sud immer gerochen«, erklärt Färber. Viel Zeit zum Reden hat Färber aber nicht. Er muss mit seinem Braukollegen Egon Küster auf die angesetzte Maische achten. In drei Gruppen wird gebraut.

Aber bevor es so richtig losgeht, erklärt Dregger grundsätzliche Dinge. Etwa, dass es sieben Brauereien im Stadtgebiet von Offenburg gab, heute aber nur noch eine existiert. »Unser WM-Bier ist ein helles Weizenbier«, so Dregger. Und so brauchen die Teilnehmer für 20 Liter Weizenbier neben zwei Kilo normalem Malz auch noch 2,5 Kilo Weizenmalz. Vor dem Einmaischen müssen 16 Liter Wasser auf 40 Grad erhitzt werden. Danach kommt das Malz-Schrot ins warme Wasser. »Nun muss der Sud 25 Minuten lang auf 40 Grad gehalten werden«, erklärt Färber. Nach 25 Minuten ist die erste Rast, so heißen die Arbeitsschritte, vorbei und es startet die zweite Rast.

Während Färber noch mit der ersten Rast beschäftigt ist, wird bei Küster schon die Maische auf 65 Grad erhitzt. Diese

*www.baden-online.de*

*Autor: Volker Gegg*

*Artikel vom 19.06.2010*

Temperatur muss nun beim zweiten Schritt genau 90 Minuten gehalten werden, bevor es in der dritten Rast mit 73 Grad etwas kälter wird. Danach wird die Maische geläutert, mit einem Baumwolltuch gesiebt. Die abgelaufene Würze wird danach zum Kochen gebracht bevor der Hopfen dazukommt.

Geduld und Zeit gefragt

»Die Teilnehmer haben den ganzen Tag damit zu tun«, erklärt Dregger. Wie ein Winzer braucht auch ein Bierbrauer Zeit und Geduld. Zwischendurch spendiert Dregger eine Bierprobe vom vorangegangenen Kurs. Punkt 11 Uhr gibt es vor dem eigentlichen Mittagessen noch eine Portion Weißwürste mit süßem Senf. Auch dies macht bekanntlich wieder durstig und langsam aber sicher werden die Braulehrlinge immer lockerer. Gegen 17 Uhr ist das junge Bier schließlich so weit, dass es von ihren jeweiligen Brauherrn mit nach Hause genommen werden kann. »Am Abend muss das Jungbier nur noch mit Hefeampullen beimpft werden«, erklärt Küster. Das WM Bier wird frühestens zum Start des WM-Halbfinals bereit sein. »Und das gibt natürlich ein Riesenfest, vor allem, wenn dann auch noch die Deutschen dabei sind«, hofft Färber.

Weitere Informationen zu den Braukursen unter [www.micro-sud.de](http://www.micro-sud.de).