

Morgen ist Tag des Bieres

In Bonn braut sich was zusammen

Neben Kölsch tüfteln Wirte an neuen Sorten

Von SEBASTIAN ECKERT

Bonn – Kölsch? Läuft! Aber immer mehr Bonner greifen zu ungewöhnlichen Bieren, die von hiesigen Braumeister und Bierbrauer kreiert wurden, lassen sich vom ungewöhnlichen Geschmack begeistern. Craft-Beer heißt die Bewegung, die in den USA ihren Ursprung nahm und bei der auch Normalos ihr eigenes Bier im Hinterhof brauen. Die Sorten heißen etwa „Indian Pale Ale“ (IPA) oder „Saison“ oder „Imperial Stout“ und schmecken ganz anders als das industriell hergestellte Kölsch und Pils aus dem Zapfhahn. Auch die wenigen Bonner Braumeister machen mit - und kreieren fleißig Sorten. Zum morgigen Tag des Bieres wagte EXPRESS einen Blick in bönnsche Braukessel.



Braumeister Uwe Lorbetzki schütet Malzschrot in den Kessel. Mitten im Gastraum braut er das „Ennert-Bräu“ und seine Spezialbiere.

Fotos: Schwaiger (2) Banneyer (2)

Das „Märzen“ gibt's im Bönnsch

Immer mehr Bonner wollen besondere Biere“, berichtet Philipp Hardebusch (36). Seit 2010 ist er der Braumeister im „Bönnsch“. „Von Jahr zu Jahr werden die Bonner mutiger, sprechen mich auch gezielt auf die saisonalen Biere an.“ Die unterscheiden sich deutlich von beiden „Bönnsch“-Sorten, die es ganzjährig gibt. Alle zwei Monate bis drei Monate holt Hardebusch ein saisonales Bier zusätzlich aus

dem Kessel. „Es macht Spaß, sich an Craft-Bieren auszutoben, der Kreativität freien Lauf zu lassen.“ Gerade gibt es das untergärige „Märzen“. Später folgt ein obergäriges Sommerbier mit kräftigem Geschmack. „Das erinnert dann an Zitrone oder Mango.“ Zu Weihnachten bietet er ein Festbier mit einem höheren Alkoholgehalt und vier Malzsorten an. „Das gibt eine Schoko- oder Karamellnote.“



Das „Bönnsch“ gibt es in geschwungenen Gläsern.

„Beethoven Pale Ale“ gibt's am Ennert

Die Biervielfalt wächst“, freut Braumeister Uwe Lorbetzki. Seit 1996 stellt der Braumeister das obergärige „Ennert-Bräu“ her, braut unter der Marke „Beethoven“ besondere Sorten, darunter etwa das „Brown Pale Ale“ mit Curry und Früchtegeschmack oder ein obergäriges „Beethoven Pale Ale“ mit fruchtig-herber Note, immer in kleinen Chargen. „Am Wochenende kommen Gäste aus

Köln, Düsseldorf und der Region gezielt zum Probieren“, berichtet er. „Klar schmecken die Biere nicht jedem.“ Man trinke diese oft deutlich stärkeren Biere auch nicht so schnell wie Kölsch. Klar für ihn ist aber: „Das Pale Ale ist das, was sich aus meiner Sicht auf dem Markt etablieren wird. In fünf Jahren erwartet man in jedem Brauhaus ein eigenes, besonderes Bier.“

„Pöppsch“ im Gesindehaus



Kellnerin Sahra bringt den Gästen kühles „Pöppsch“.

Seit August letzten Jahres hat auch Poppsdorf ein eigenes Bier: Es heißt „Pöppsch“ und wird im Gesindehaus verkauft. „Wir lassen das obergärige Bier extra für uns in einer Brauerei in der Eifel herstellen“, berichtet Wirtin Lenka Rink (43). Die Rezeptur hat das Wirtepaar selbst ausgesucht, bald soll es das Bier auch in Literflaschen mit Bügelverschluss geben.

Einen ähnlichen Weg hat auch das „Muffengold“ genommen. Das Bier vom Kunst!Rasen-Macher Martin J. Nötzel wird auch vorwiegend im Biergarten auf dem Musikgelände vertrieben. Hergestellt wird es in der Gemünder Brauerei. Die Muffendorfer testeten 200 Biersorten, bis sie ihr Lieblingsbier gefunden hatten.

Ale-Mania braut „Gose“

Bonn ist Bierwüste: Es gibt kaum etwas eigenes“, behauptet Selbstbrauer Fritz Wülfing (51). Dass Craft-Biere jetzt die Bundesstadt erreicht haben, liegt auch an den internationalen Einwohnern. „Viele Post- und UN-Angestellte kennen solche Biere aus den USA“, so der Telekom-Mitarbeiter. Bislang braut er seine wechselnden Sorten im Siegburger Brauhaus, plant jetzt für seine Marke „Ale-Mania“ einen eigenen Herstellungsort, „höchstwahrscheinlich in Beuel“. Gerade hat er ein fruchtig, leicht säuerliches „Gose“ abgefüllt, nach alter preußischer Rezeptur, mit einer Koriandernote. „Die Craft-Biere haben eine enorme Bandbreite an Geschmack. Man konsumiert sie ganz anders als etwa Kölsch“, so Wülfing.



Seit Jahren braut Wülfing in Brauereien sein eigenes Bier. Foto: Privat

Brauerei im Siebengebirge geplant



Braumeister Gunnar Martens (44) gibt Braukurse.

Auch Braumeister Gunnar Martens (44) bemerkt den Ansturm der Bierfans: Er gibt Braukurse. „Früher waren das meist Bierliebhaber die wissen wollten, wie Bier entsteht. Beim letzten Kurs hingegen wollten drei Viertel der Teilnehmer später ihr eigenes Bier brauen.“ Auch er plant eine Brauerei im Siebengebirge. Und verrät sein obergäriges Whisky-Bier-Rezept. Für etwa 28 Liter Bier brauchen sie 3,5 kg Pilsener Malz, 0,5 kg CaraHell, 0,5 kg CaraAmber, 0,5 kg Whiskymalz, sowie 13 g Northern Brewer (Bitterhopfen, 15%), 14 g Hallertauer Mittelf (Aromahopfen, 8%), sowie 11,5 g Hefe S04 (Fermentis) und Wasser: 16 l für den Hauptguss, 5 l im Läuterbot-

tich und 13 l Nachguss. Das Malz wird mit den 16 l zum Einmaischen in den 45°C heißen Einmachkessel gegeben. 10 Minuten bei 55°C bis zur Eiweißbrast erhitzen, anschließend 30 Minuten bei 63°C bis zum Abbau der Maltose. Etwa 25 Minuten bei 72°C, siedeln lassen, bis der Jod-Test erfolgreich ist. Bei 78 Grad Abmaischen, in den Läuterbottich geben. Nach einer 20-minütigen Läuter Ruhe Wasser nachgießen, 10 Minuten läutern lassen. 75 Minuten lang würzekochen, die erste Hopfenmischung nach fünf Minuten, die zweite Mischung 5 Minuten vor Kochende zugeben. Den Bottich abkühlen auf 15 bis 20 Grad, Hefe dazugeben, etwa 3 Tage lang gären lassen.