

KULINARIUM

500 Jahre Tradition, 15 Jahre Kreativität

Martin Eschenbrenner braut Bier in Handarbeit – und immer nach dem deutschen Reinheitsgebot

Treffen sich Scotty, ein alter Schwede und ein Opa in einer Berliner Kneipe... Nein, das ist kein Witz, sondern Alltag. Hier, mitten im Berliner Stadtteil Wedding, wird noch Bier gebraut – von Hand, ohne automatisierte Maschinen, mit Leidenschaft.

Seit 15 Jahren gibt es die Brauerei „Eschenbräu“. Alexander Bellins Tag hat heute um halb sechs begonnen. Schließlich ist gerade wieder Zeit zum Brauen. „Bis der Keller voll ist“, sagt der 29-Jährige, der seit 2012 dabei ist. Alle zwei Wochen beginnt diese Zeit: Dann wird an drei aufeinanderfolgenden Tagen gebraut, fünf Sude am Tag, vier Stunden pro Sud. Als Sud bezeichnet man die Würze, also noch unfertiges Bier, die pro Arbeitsgang hergestellt wird. „Das ist körperlich anstrengendes Handwerk.“ Belohnt wird man nach den drei Tagen mit 7500 Litern Bier – oder 75 Hektolitern, wie ein Brauer sagen würde.

„Ich wollte schon immer was mit Alkohol machen“, sagt Bellin. Nicht um sich die Birne voll zu ballern, sondern „vom Biologischen her“. Und da der gelernte Brauer auch selbst ganz gerne ein Bier trinkt, dachte er: „Da passt das schon“.

Gegen Mittag wird er vom Chef abgelöst. Martin Eschenbrenner, glatzköpfig und hoch gebaut, betritt den Raum, stimmt sich mit seinem Kollegen ab und beginnt mit dem nächsten Sud. Feierabend für Bellin, Start für Eschenbrenner. Vor 22 Uhr wird er nicht nach Hause gehen können. Meist ist Eschenbrenner an sieben Tagen pro Woche hier. Manchmal gibt er den Sonntag ab.

Sein erstes Bier hat er heute 44-Jährige im Dezember 1992 gebraut, damals noch als Studenten-Hobby. 2001 zog er nach der Brauerlehre dann in die ehemalige Waschküche des Wohnheims und machte sein Hobby zum Beruf. Es gibt Biere, die haben nur Wirkung, keinen Geschmack, dachte er damals und gründete trotz aller Warnungen seine eigene Brauerei.

Um ihn herum dampft, rumort und spritzt es, aber jetzt muss Eschenbrenner sich erstmal um die Würze kümmern. Sie wird zwischen den verschie-



Martin Eschenbrenner in seiner Brauerei. Fotos: H. J. Boerger, U. Deck, F. Rumpenhorst / dpa

Das Reinheitsgebot

Es gilt als das weltweit älteste Lebensmittelgesetz der Welt: das Reinheitsgebot von 1516. Damals legten Bayerns Herzog Wilhelm IV. und sein Bruder, Herzog Ludwig X., fest, dass nur Wasser, Hopfen und Gerste ins Bier gehören. Zusätzlich wird Hefe zum Gären gebraucht. Das Gebot hatte vor allem praktische Gründe.

Gerste sollte als einziger Rohstoff für die Herstellung von Malz verwendet werden. Damit blieben die anderen Getreide-

sorten dem Brotbacken vorbehalten. Zudem sollte die Vorschrift vor gesundheitsschädlichen Zutaten bewahren – Verbraucherschutz im 16. Jahrhundert.

2016 wird das 500-jährige Bestehen des Reinheitsgebotes gefeiert. Mit einem Festakt, einem Tag des Bieres, einer Landesausstellung in Bayern und einem Brunnen, aus dem Bier fließen soll. Vom 22. bis 24. Juli ist zudem ein großes Jubiläumsfestival in München geplant.

denen kupferfarbenen Kesseln hin und her gepumpt, mit Hopfen vermischt, mit Hefe versetzt, gekocht, gekühlt – aber nicht gefiltert. „Wir haben keine Distribution bis Berchtesgaden oder Flensburg“, sagt der Braumeister. Sein Bier müsse nicht haltbar gemacht werden. Der Vorteil sei der dadurch intensivere Geschmack, „weil Stoffe im Bier bleiben, die reingehören“. Großbrauereien und ihren Bieren im Supermarkt fehle der.

Im Kopf geht er die minutiös geplanten Abläufe pro Sud immer wieder durch. Dabei pfeift Eschenbrenner fast immer, wenn er nicht gerade auf die Uhr guckt und sie mit dem strengen Zeitplan abgleicht. Dann leitet er die Würze in den Whirlpool weiter. Handarbeit, auf die er stolz ist. „Das ist wie beim Tee“, erklärt er den Kessel, der eigentlich so gar nicht wie ein Whirlpool aussieht und mit 98 Grad recht heiß ist. „Wenn man die Tasse

umrührt, sammelt sich der Tee in der Mitte.“ Im Bier-Jacuzzi sammeln sich geronnenes Eiweiß und andere Schwebstoffe, die das Bier zu bitter machen würden.

Nebenan liegt der Gärkeller mit 1000-Liter-Behältern. Nach einer Woche Vergärung wird das Bier dann in den Lagerkeller runtergepumpt. Nach ungefähr vier weiteren Wochen landet es bei den durstigen Gästen oben im Schankraum. Aber Bier ist nicht gleich Bier. „Wir haben immer vier Sorten am Hahn“, erklärt Eschenbrenner. „Ein Pils, ein Hefe, ein Dunkles und ein Spezialbier.“ Eschenbrenner ist ein Forscher, ohne weißen Kittel, in seinem eigenen Labor.

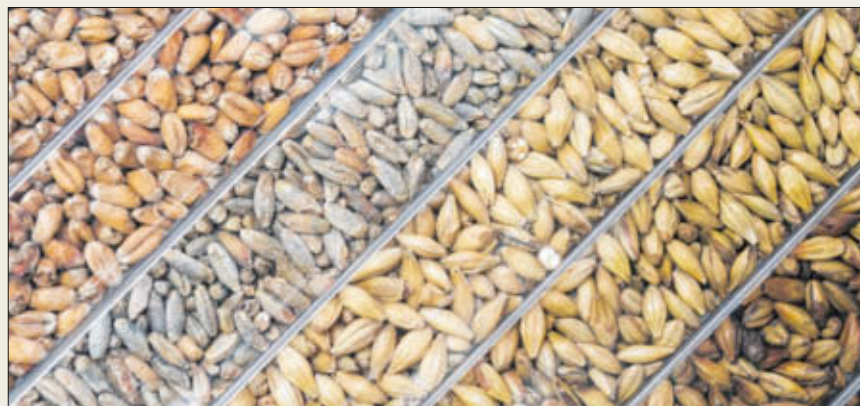
Dort entstanden auch das Orijinaal Pale Ale „O.P.A.“, das sechs Wochen gelagerte „Alter Schwede 2.0“ und das torfig-rauchige „Scotty“, Eschenbrenners Lieblingsbier. Es sind seine eigenen Sorten, seine eigenen Ideen. Und hinter jedem Bier steckt eine Geschichte. „Roter Wedding“ ist etwa so derb, wie manch Weddinger Ecke, „Amber Rocket“, das KiezKingKnucklehead Stout, kommt mit fundamentalem Hopfenorchester im Hintergrund daher. Einmal hat ein hochgeschätzter Kunde sogar sein persönliches Geburtstags-Altbiere bekommen. Eschenbrenner experimentiert gerne, kennt aber Grenzen. „Wir könnten auch noch viel mehr.“ Doch seine Werke sollen dem deutschen Reinheitsgebot treu bleiben.

Das Gebot feiert ebenfalls in diesem Jahr Jubiläum, 500 statt 15 Jahre. Es gilt als ältestes Lebensmittelgesetz der Welt. Inzwischen gibt es in Deutschland etwa 1350 Brauereien, knapp die Hälfte davon in Bayern. Die meisten brauen nach dem Reinheitsgebot.

Aus anderen Ländern, etwa Belgien, kommen immer neue Biere mit immer neuen Geschmacksvariationen, die durch Zusätze entstehen. Für Eschenbrenner höchstens Inspirationen. Die Geschmacksnuancen seiner Biere entwickelt er mit abgestimmten Zusammensetzungen von Hopfen und Hefe, die zum Gären gebraucht wird. Orangenschalen oder Nelken kommen ihm nicht ins Bier.



Hopfen ist laut Reinheitsgebot eine der vier erlaubten Zutaten.



Verschiedene Malzsorten sind in einer Brauerei bei einer Bierverkostung für die Kunden zusammengestellt.



Ein Glas Bier auf dem Tresen im Braukeller der Eschenbräu Brauerei.

Helles, Weizen, Pils

Welches Bier zu wem und wozu passt

Wasser, Malz, Hopfen und Hefe – nur vier Zutaten sind es, aus denen Bier nach dem deutschen Reinheitsgebot besteht. Und trotzdem: Bier ist nicht gleich Bier. Aber was ist das Besondere an verschiedenen Bieren? Wie unterscheidet sich der Geschmack? Und zu welchem Anlass und Essen schmeckt wem welches Bier?

Pils: Das Pils ist der Klassiker. Frisch, herb und hopfenbetont sei es das meist verkaufte Bier in Deutschland, erklärt Sandra Ganzenmüller vom Verband der Diplom-Biersommeliers. „Ein Pils ist etwas für den unkomplizierten Biertrinker und ein typisches Feierabendbier“, sagt Werner Gloßner vom Verband Private Brauereien. Besonders gut eignet sich Pils als Appetitanreger zur Vorspeise und passt vor allem zu leichten Gerichten wie Fisch.

Helles: Dies ist ein Allrounder unter den Bieren, meint Ganzenmüller. Helles schmeckt fast jedem und passt zu fast jedem Essen. Beliebt ist es besonders in Süddeutschland. Durch den Einsatz von hellen Malzsorten schmeckt es etwas süßer, malziger und weicher. International sei das Lager-Bier das Pendant zum Hellen.

Dunkles: Nicht nur farblich bietet das Dunkle einen Kontrast. „Ein gutes dunkles Bier ist vollmundig, etwas süß und hat ein malziges und röstartiges Aroma, je nach Ausprägung sind auch feine Kaffee- oder Schokonoten wahrnehmbar“, erklärt Werner Gloßner. Zu dem kräftigen Geschmack kombiniert man am besten auch kräftiges Essen wie einen dunklen Braten oder einen würzigen Gemüseeintopf. Aber auch zu einer mächtigen Süßspeise wie ei-

ner Schwarzwälder Kirschtorte kann ein Dunkles passen.

Weizen: Weizenbiere zeichnen sich vor allem durch den fruchtigen Geschmack aus, sagt Ganzenmüller. Außerdem sei Weizenbier besonders kohlenstoffhaltig und schmecke deshalb erfrischend. Beim Weizen lässt sich zwischen kristallklarem und naturtrübem unterscheiden. Für beide gilt: „Ein Weizen ist ein Bier, für das man ein bisschen Zeit mitbringen sollte“, meint die Expertin: „Eins, das man in Ruhe aus dem Glas trinkt, nicht zwischendurch aus der Flasche.“ Weizen passt besonders gut zu scharfem Essen, wie Curry. Die Süße mildert die Schärfe der Speise etwas ab.

IPA: Im Bereich der Bierspezialitäten werde in Deutschland auch das IPA,

das India Pale Ale, immer beliebter, erklärt Werner Gloßner. Das Besondere bei diesem Bier, das ursprünglich aus England stammt, seien die kräftigen Hopfenaromen. Je nach Hopfensorte ließen sich Früchte wie beispielsweise Grapefruit oder Zitronen wahrnehmen oder auch grasige, heuartige Hopfenaromen, beschreibt Gloßner. Diese Hopfennoten harmonisieren mit den säuerlichen, malzigen Eindrücken des Ale-Aromas.

Bock: Wer es etwas stärker mag, der greift zum Bock-Bier. Denn diese Biere haben einen Alkoholgehalt von 6 bis 7 Prozent. „Ein so starkes Bier braucht eine starke Speise“, erklärt Sandra Ganzenmüller. „Kräftiger Blauschimmelkäse, ein Braten oder Knödel – dazu passen diese Biere besonders gut.“

Ratskeller zu Lübeck
HANSESTADT LÜBECK
GASTLICHKEIT
KULTUR UND

Immer mittwochs im Februar & März - den ganzen Tag - und Sonntag, 7.2., 21.2., 28.2. 11.30 bis 15.30 Uhr

Entenbraten satt
mit Orangensoße, Apfelkompott, Rotkohl & Kartoffelkroketten, auf Wunsch auch mit Petersilienkartoffeln

p. P. **16,16 €**
Nur solange der Vorrat reicht. Um Reservierung wird gebeten.

Telefon 04 51 / 7 20 44
Markt 13 · 23552 Lübeck
www.ratskeller-zu-luebeck.de
ratskeller-luebeck@t-online.de

Ulli's Landhaus
Inh. Ulrich Bormann

Ostersonntag & Ostermontag
OSTERBUFFET €17,-

Brandenbaumer Landstraße 262
23564 Lübeck · ☎ 04 51 / 3 04 30 56

HANSEATISCHER HOF
EVENT & CONGRESS CARRÉE
LÜBECK

Brasserie
Das Abendrestaurant
Regional & Frisch
Jeden Sonntag
Brunch 24,50 €
Wisbystraße 7-9 · Lübeck
Tel. 04 51 / 30 02 00

Hotel-Restaurant „Grüner Jäger“
Grüner Jäger GmbH • GF Maria Stülberg
23570 Ivendorf bei Travemünde
Tel. 0 45 02 / 88 99 90

„Grünkohl-Teller“
Kohlwurst, Schweinebacke, Grünkohl und Röstkartoffeln **€ 10,50**

Hirschkalbsbraten
mit Preiselbeeren, Holsteiner Apfelrotkohl, Rosenkohl, Wacholderrahmsauce, Waldpilzen und Kartoffelbällchen **€ 19,50**

Di. bis Fr. ab 17⁰⁰ Uhr
Sa. und So. ab 11³⁰ Uhr
Montag geschlossen

Colinar
Café & Restaurant

Grillspieß "Wilde Sau"
Am Galgenspieß hängend serviert:
Wildschweinbratwurst und Schweinefilet im Speckmantel mit Paprika und Zwiebeln, dazu wahlweise Thymiankartoffeln, Bratkartoffeln oder Folienkartoffel mit Sour Cream **€ 14,90**

Sonntags Brunchbuffet € 19,50
Genießen Sie von 9.30-13.30 Uhr ein großes kalt-warmes Buffet satt, mit vielen köstlichen Frühstücksspezialitäten & div. Hauptgerichten

An der Hülshorst 11 • 23568 Lübeck-Karlshof
Café tgl. 15-17 Uhr • Restaurant tgl. ab 17 Uhr
☎ 0451-38443713 • www.colinar.de

GUT GEWÄHLT

Jeden Freitag in den Lübecker Nachrichten: die Sonder-Seite mit den Gastro-Tipps.
Anzeigenservice: Tel.: 04 51/144 - 16 15, Fax: - 16 19

LN
Lübecker Nachrichten
Mehr sehen. Mehr verstehen.