

Ein Bier war schon immer dabei

500 Jahre Reinheitsgebot: Braumeister erzählt, wie das Gebräu seinerzeit schmeckte

Von Reinhard Geschke

Marne – Heute vor genau 500 Jahren hat der Herzog von Bayern, Wilhelm IV., das Reinheitsgebot für Bier zum Gesetz ernannt. Seitdem waren die Qualität und der Preis des Gebräus offiziell festgelegt. Schon damals galten die Zutaten Hopfen, Malz und Wasser als die Grundbestandteile des Bieres. Doch wie muss man sich ein Bier vor 500 Jahren vorstellen, und wie wird es wohl geschmeckt haben?

So ganz genau kann selbst Braumeister Hans Senff das nicht sagen. „Das hing damals immer von der Art der Bakterien ab, die im Bier arbeiteten. So konnte das Bier nach Milch, Essig oder auch nach Sellerie schmecken. Wenn es ganz schlecht war, ging der Geschmack in Richtung Buttersäure.“ Letzteres sei – je nach Geschmacksintensität – alles andere als gut gewesen und wäre ein Problem für den Braumeister geworden. Zur Strafe wurde dann dem Holzfass der Boden ausgeschlagen – daher stammt auch noch heute das Sprichwort „Etwas schlägt dem Fass den Boden aus“.

Die Probleme beim Brauen vor 500 Jahren waren, die Abläufe genau zu steuern – und die Hygiene. „Meist wurde das Bier obergärig, also bei normalen Temperaturen in Holzfässern gebraut“, sagt Senff. Durch die hohen Temperaturen garte der Sud nicht nur besser, auch die Bakterien, die im Holzfass und in den Zwischenräumen steckten, vermehrten sich schneller – das aber zu Lasten der Qualität. Schwierigkeiten gab es zudem bei der Steuerung der einzelnen Prozesse.

Bier gebraut wurde schon viele Jahre vor dem Reinheitsgebot von 1516. „Ausgrabungen in China haben gezeigt, dass schon 6500 bis 7000 Jahre vor Christus Bier gebraut wurde“, sagt Hans Senff. Damals natürlich unter ganz anderen Voraussetzungen. „Anstelle von Getreide verwendeten die Chinesen Reis, auf anderen Kontinenten wie Afrika verwendeten die Völker Hirse oder Sorghum, in Südamerika Mais oder Maniok.“ Weil die in den Getreidesorten enthaltene Stärke in Zucker umgewandelt werden muss, werden im Brauprozess Enzyme benötigt. „Bei dem sogenannten Spuckebier (Chicha) aus Südamerika haben Frauen die Pflanzen gekaut, um so die Enzyme aus dem Speichel zu nutzen“, erklärt Senff.

Oft wurden als zuckerhaltige Stoffe Obst, Früchte oder Honig zugesetzt. Auf Früchten sam-



Braumeister Hans Senff (rechts hinten) misst die Dichte des Bieres. Solche Kontrollmöglichkeiten gab es vor 500 Jahren nicht. Foto: Geschke

meln sich von Natur aus gärfähige Hefen, und diese brachten dann den Gärprozess in Gange. Damit war auch die Geschmacksrichtung vorgegeben. Das erste Bierrezept stammt übrigens aus dem Jahr 2800 vor

Christus. „Bekannt ist es als *Hymne für Ninkasi* und wurde von den Sumerern in Keilschrift auf Tontafeln aufgeschrieben“, so der Braumeister. Wie schon vor Tausenden Jahren ist auch heute noch die Hygiene ein

wichtiges Thema beim Brauen. „Durch Edelstahlgefäße und eine untergärige Hefe, die selbst bei niedrigen Temperaturen arbeitet, ist der Brauprozess um vieles einfacher geworden“, erläutert Senff. Dennoch dreht

sich das tägliche Geschäft des Brauers ums Messen und Kontrollieren. Zumal die Rohstoffe wie Malz und Hopfen auch heute noch einer steten Qualitätsschwankung – bedingt durchs Wetter – unterliegen.

180 000 neue Bierkästen

Dithmarscher Brauerei investiert fast eine Million Euro

Die Dithmarscher Privatbrauerei Hintz in Marne investiert in diesem Jahr in einen neuen Kasten für die Bügelflasche. Dieser hat nicht nur eine andere Optik, er vereinfacht auch den Betriebsablauf. Dafür nimmt das Unternehmen fast eine Million Euro in die Hand.

„In dem neuen Kasten finden nicht nur 20 Bügelflaschen Platz, er dient auch als Transportgebinde für unsere Sechser-Träger“, sagt Brauerei-Geschäftsführer Norbert Lucks. Seit Beginn der Woche rollen die neuen Exemplare vom Band.

„Die alten Kästen sortieren wir in den kommenden sechs Monaten aus und recyceln sie“, sagt Lucks. Diese werden zu Granulat geschreddert und dieses dann für die neuen Kästen verwendet. Zusätzlich werde neues Granulat eingesetzt, um den entsprechenden Farbton zu

erreichen. Die neuen Kästen sind ebenfalls grün. Diesmal hat sich die Brauerei für einen individuellen Kasten entschieden. „Bisher verwendeten wir den Universalkasten, den viele Brauereien haben, jetzt haben wir einen eigenen anfertigen lassen, sodass auch die Werkzeugform dafür hergestellt werden musste“, erläutert Lucks. Der neue Kasten hat zum Beispiel Sichtfelder an den Seiten. Was den Bierabsatz 2016 betrifft, blickt Lucks optimistisch ins Jahr, auch wenn das Frühjahr bisher kalt startet. „Wir haben mit der Fußball-Europameisterschaft wieder ein Großereignis und gehen davon aus, dass sich dies im Umsatz bemerkbar macht“, so der Geschäftsführer. Positiv seien auch die weiteren Randdaten: So steige der Absatz beim alkoholfreien Bier bundesweit stetig leicht an, und der Trend zur Regionalität sei ungebrochen. rg



Brauerei-Geschäftsführer Norbert Lucks (links) und Braumeister Hans Senff an einer Ladung neuer Kästen, die ab sofort in den Handel gehen. Foto: Geschke