

Männer verwandeln ehemaliges Wasserwerk in Brauerei



JAN STERNKOPF

Journalist

26. Oktober 2021 Apenrade/Aabenraa

Zuletzt aktualisiert um: 20:30 Uhr



Nach der Arbeit gönnen sich die Hobby-Brauer einen Schluck vom eigenen Bier – von links Per Iversen, Leif Nielsen, Nis Kjer und Bjarke Klüwer. Foto: Karin Riggelsen

Im Keller einer Privatwohnung fing es an: Sieben Männer brauten Bier für den Eigenbedarf. Je mehr Erfahrung sie bekamen, desto größere Anforderungen stellten sie an sich selbst und an die Qualität des Gerstensaftes. Vor einigen Jahren kauften sie das stillgelegte Wasserwerk in Osterlügum, um es im Eigenbau in eine kleine Brauerei zu verwandeln.

Die Zutaten sind denkbar einfach: Wasser, Malz und Hopfen. Aber auf die richtige Mischung kommt es an. Und dann wird es erst richtig interessant. Das wissen die Mitglieder der kleinen Gilde Øster Løgum Bryghus in Osterlügum, die im ehemaligen Wasserwerk des kleinen Ortes eine kleine Brauerei eingerichtet haben.



Leif Nielsen von Øster Løgum Bryghus rührt in der Brühe, die mit der Zeit zu schmackhaftem Kölsch-Bier wird. Foto: Karin Riggelsen

So war es nicht immer, gesteht Leif Nielsen, einer der insgesamt sieben aktiven Bierbrauer. „Unsere Gilde fing im Kleinen an vor gut 14 Jahren. In den ersten Jahren wurde jeweils wechselweise bei den Mitgliedern im Keller oder im Haushaltsraum (bryggers!) gebraut. Das haben aber die übrigen Familienmitglieder nur selten bejubelt, weil dann das ganze Haus roch. Als es dann möglich wurde, das alte Wasserwerk hier in Osterløgum zu kaufen, schlugen wir gleich ein, und alle waren zufrieden“, so Leif Nielsen.



Der gesamte Brauvorgang wird minutiös auf der großen Tafel an der Wand festgehalten, damit jeder weiß, was zu tun ist. Und was bisher gemacht worden ist.
Foto: Karin Riggelsen

Die Gilde ist eigentlich ein Verein, bei dem jedes Mitglied einen Anteil an der Brauerei besitzt und zudem einen monatlichen Beitrag bezahlt für die regelmäßigen Ausgaben. Übrigens – in dem Zusammenhang gibt es noch eine wichtige, aber vielleicht überflüssige Zusatzinformation: Alle Mitglieder sind Männer. Frauen sind jedoch auch willkommen.



Hopfen in Pillenform – so einfach geht das. Foto: Karin Riggelsen

Denn jeder mit Interesse für gutes Bier Marke Eigenbrau kann Mitglied werden, betont Leif Nielsen. Bisher hat sich aber noch keine Frau gemeldet, fügt er hinzu. „Außerdem – so viele können wir auf dem engen Raum auch gar nicht sein“, gibt er zu bedenken.

Erfahrung kommt von allein

Das Interesse hatte die Gruppe schon von Anfang an, und mit den Jahren kam auch die Erfahrung. Das mit der Erfahrung ist so eine Sache, weiß Leif Nielsen, denn mit der Erfahrung und neuem Wissen kommt auch die Ambition, die Dinge beim nächsten Mal besser zu machen. „Wir haben unsere Fehler gemacht – aber auch davon gelernt. Inzwischen läuft bei uns alles semiprofessionell ab – vom Brauvorgang bis hin zur Flaschenabfüllung und den Etiketts“, erklärt Leif Nielsen.

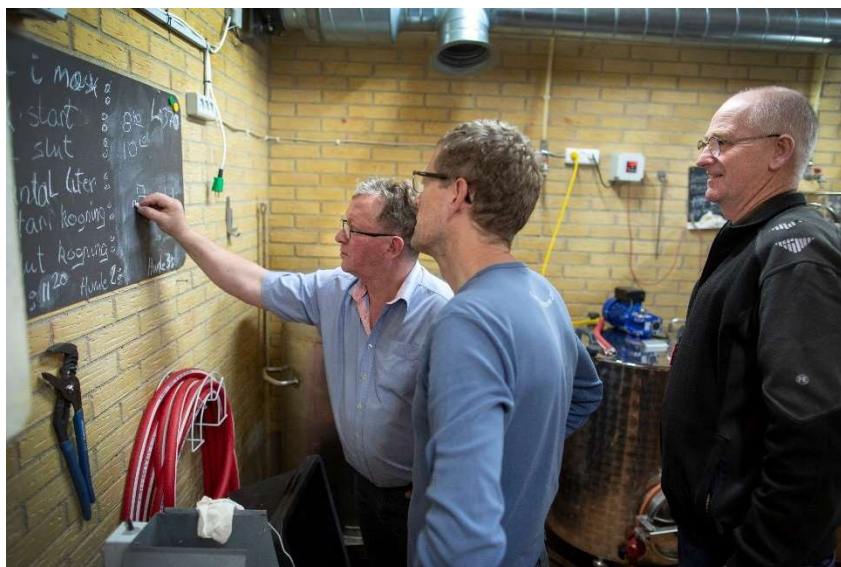


Das fertige Resultat eines früheren Brauvorgangs Foto: Karin Riggelsen

Dementsprechend ist die Brauerei mit den nötigen Geräten, Tanks und Maschinen ausgerüstet, genau wie andere Brauereien auch – nur im kleinen Maßstab. Nicht gleich von Anfang an, aber so peu à peu, je nach Kassenstand und Anforderungen.

Eigenarbeit

Viel ist auch durch Eigenarbeit geleistet worden, erklärt Nis Kjer. Zunächst musste ja die ganze Installation des Wasserwerkes entfernt werden, bevor das Innere dann in eine Brauerei verwandelt werden konnte. Der ganz große Gewinn war aber das unterirdische Wasserreservoir vor dem Werk: zwölf Meter lang und vier Meter breit. „Leider sind es nur 1,70 Meter bis zur Decke. Die anderen müssen sich dann schon bücken“, witzelt Nis Kjer, der als Einziger im Keller so einigermaßen aufrecht stehen kann. Der Raum sei aber perfekt, ergänzt er.



Nis Kjer, Jan Hansen (rechts) und Per Iversen gehen noch einmal den gesamten Vorgang durch.
Foto: Karin Riggelsen

„Wir benutzen ihn als Lager, denn wir kaufen gern größere Mengen ein. Außerdem ist der Keller frostfrei. Das bedeutet, dass wir unser Bier auch über längere Zeit aufbewahren können, weil es hier schön kühl ist“, erzählt Nis Kjer.

Mittlerweile hat Leif Nielsen an diesem Sonnabendvormittag die Gerstenkörner sorgfältig gemahlen in einer eigens für die Gilde gebauten Walze. Die Körner sollen nur kurz angeknackst werden, damit sich die Schale öffnet und so den Keimprozess ermöglicht – nicht zu viel und nicht zu wenig. Auch das will gelernt sein. Die Menge wird dann in den großen Bottich getan, der mit warmem Wasser angefüllt ist.

Hopfen und Hefe

Hopfen und Hefe – die Hefe selbst gezüchtet – werden nach und nach ergänzt, bis die Brühe langsam die rechte Temperatur erreicht. „Hier wird nichts nach Gefühl gemacht. Wir arbeiten streng nach Rezept. Sonst weißt du nie, was dabei rauskommt. Alle Zutaten haben ja einen Einfluss auf das fertige Resultat“, gibt Leif Nielsen zu bedenken.

Wer macht was wann und wie

An diesem Brautag soll Bier von der Sorte Kölsch produziert werden.

Jeder Vorgang wird auf der großen Tafel festgehalten, damit alle wissen, wo man im Prozess gerade ist. „Jeder hat seine festen Aufgaben – wir sind durch die Jahre hinweg recht gut aufeinander eingespielt. Wir haben alle einen unterschiedlichen Hintergrund, aber jeder leistet seinen Beitrag mit dem, was er nun gerade kann. Sonst holen wir uns von auswärts Beistand. Wir haben eine recht gute Zusammenarbeit mit den großen Brauereien, die uns gern mit Rat und Tat unter die Arme greifen, wenn es nötig sein sollte“, erklärt Leif Nielsen. Aber das Wissen geht beide Wege. Wer gern lernen möchte, kann sich bei der Gilde melden – Auskünfte und Wissenswertes gibt es kostenlos.



Ganz so einfach ist der Zugang zum Keller nicht. Leif Nielsen muss sich schon etwas dünn machen, um durch das Einstiegsloch in den Keller zu gelangen. Die Gilde will nun versuchen, einen neuen Eingang zu bauen.

Foto: Karin Riggelsen

Bier brauen ist eigentlich gar nicht so schwer, meint er und lässt die Aussage einen Augenblick im Raum stehen, bevor er dann vielsagend hinzufügt: „Aber nicht alle brauen Bier wie wir.“ Will sagen – er ist recht zufrieden mit dem, was die Gilde bisher geleistet hat. Besonders gutes Bier hängt von so vielen Faktoren ab, so Leif Nielsen. Unter anderen von der Wasserqualität. Wasser ist nämlich nicht nur Wasser. „Das Wasser hier in der Gegend ist ziemlich hart – also verkalkt. Das regulieren wir mit Milchsäure, um den rechten pH-Wert zu erreichen, oder mit verschiedenen Salzen, um den Geschmack zu verfeinern. Bier zu brauen ist meines Erachtens gleichermaßen Kunst und Wissenschaft“, meint er.

Richtig saubermachen

Sowohl vor als auch nach dem Brauvorgang wird kräftig saubergemacht.

„Wir machen nicht nur sauber – wir machen richtig sauber“, stellt Nis Kjer fest. Es muss nämlich nur eine falsche Bakterie in den Gärprozess gelangen, und schon müssen die gut 270 Liter Bier in den Ausguss geschüttet werden.



Im ehemaligen Wasserreservoir haben die Mitglieder des Øster Løgum Bryghus das Lager eingerichtet.
Foto: Karin Riggelsen

„30 Prozent eines Brauvorgangs sind Saubermachen. Alles muss wirklich steril sein, damit unser Vorhaben gelingt. Mittlerweile sind wir aber beim Reinemachen so gründlich, dass die Lebensmittelbehörde kaum etwas auszusetzen hätte“, meint Nis Kjer. In ein paar Wochen wird sich herausstellen, ob den Männern das Kölsch gelungen ist. Die verschiedenen Sorten gibt es in Osterløgum auch zu kaufen – wenn auch nur in kleineren Mengen als Geschmacksproben.

Mehr Informationen gibt es auf der Homepage <http://www.ølbryghus.dk>