

Von Angela Baum

## Vom Biologen zum Bierbrauer

In seinem Keller in Schwalldorf braut Dr. Andreas Weber nach uralten Rezepten

Ein Hobby der ganz besonderen Art pflegt der Biologe Dr. Andreas Weber aus Rottenburg-Schwalldorf. In seinem Keller braut er gleich literweise Bier, und das in verschiedenen Sorten. So gibt es bei ihm etwa das »Schwallsch«, welches sich in der Machart an Kölsch anlehnt – doch nur Kölner Biere dürfen »Kölsch« genannt werden. Etwas ganz Besonderes ist das »Irish extra Stout«, welches nach Guinness-Art gebraut wird. Es ist obergärig, tiefschwarz und besticht durch seinen röstigen, nussigen Geschmack und eine schokoladige, kaffeeartige Note. Weber kann in seinem Sudhaus 80 Liter Bier brau-

en, »bald ist ein neuer Kessel fällig, weil die Nachfrage doch sehr groß ist«. Grundzutaten sind Hopfen, Gerste und Malz sowie Wasser. In der kleinen Kellerbrauerei kommen nur beste Rohstoffe zum Einsatz, gebraut wird nach dem deutschen Reinheitsgebot – mehr als zwanzig Biersorten werden so hergestellt. Viele nach alten, längst vergessenen Original-Rezepturen – Biere, die man nur noch im Museum findet. Wie beim Stout oder beim Guinness und ihren spezifischen Brauverfahren verleihen die sorgfältig ausgesuchten, auserlesenen Rohstoffe den verschiedenen Bi-



In der Kellerbrauerei von Dr. Andreas Weber kommen nur beste Rohstoffe zum Einsatz.

ren ihre charakteristische Note. Viele unterschiedliche Malzsorten werden für die Herstellung heller, dunkler und exotischer Biere verwendet. Zum Würzen wird Spalter Aromahopfen bevorzugt. Die Gärung erfolgt durch Reinzucht-Bierhefe, deren stammeigenen aromatischen Gärungsbeiprodukte den Biergeschmack weiter verfeinern. Das Brauwasser von Doc's Bier stammt aus dem Urgestein des Südschwarzwaldes. Sorgfältige, saubere Vergärung und ausgiebige Lagerung bei tiefer Temperatur im Kühlkeller optimieren die Bierqualität und Bekömmlichkeit eines »Doc's«. Bei der Gerste ist die Stärke der Speicherstoff für den Keimling. Wenn der Keimling angefeuchtet wird, produziert der Keimling ein Enzym, das Stärke in Maltose umwandelt. Gerste wird auf dem Feld gemernt und kommt danach in die Mälzerei, hier wird aus Gerste Malz hergestellt. Wenn sich im Keimling der Gerste kleine Wurzeln bilden, wird der Keimprozess durch Darren unterbrochen. Die Eigenschaften der unterschiedlichen Malzsorten macht sich der Brauer zu eigen – so wird helles Malz für helle Biere verwendet, wenn man stärker darrt entsteht Wiener Malz oder durch fortschreitende Karamellisierung Münchner Malz oder Karamellmalz. Beim Maischen wird die Stärke in Zucker umgewandelt. Röstmalz ist ganz schwarz und wird für dunkles Bier verwendet, etwa für Irish Stout oder Porterbier. Die Stärke wird mit Hilfe von Enzymen in Zucker umgewandelt, beim Maischen wird dieser Vorgang störungsfrei durchgeführt. Die Ein-



Der »Bier-Doktor« rührt in seinem Maischebottich.

maischttemperatur kann Weber mittels Computer, der mit dem Maischebottich verbunden ist, regeln. Die Anfangstemperatur liegt bei 30 bis 40 Grad. »Wenn die Temperatur erreicht ist, wird geschrotetes Malz dazu gegeben und die Temperatur auf 50 Grad erhöht«, erklärt Weber. Nach 20 Minuten, wenn die Eiweiße aufgespalten sind, wird auf 60 Grad Celsius erhöht, wieder nach einer halben Stunde auf 70 Grad. »Jetzt kann man den Geschmack des Bieres beeinflussen«, sagt Weber. Die Malzsorten und der Brauvorgang beeinflussen den Biergeschmack. Bei 78 Grad wird abgemaischt. Dann wird die flüssige Masse von den festen Bestandteilen getrennt – der Maischebottich hat hierfür einen Lochboden. Der Treber verdichtet sich und filtert die Würze, das Bier kommt klar heraus. Nachdem der Treber entfernt und der Kessel gereinigt ist, wird das Bier bei 100 Grad wallend gekocht. Nach zehn Minuten kommt der Hopfen dazu, die Bestandteile des Hopfens lösen sich im Sud. 90 Minuten wird alles gekocht und dann in ein Auffänge-



*Klein aber fein: die Abfüllanlage in Schwalldorf.*

faß abgelassen. Jetzt wird das Bier gekühlt, Hefe kommt noch dazu. Drei Tage bis ein oder zwei Wochen dauert nun der Gärprozess. Dabei geht es beim obergärigen Bier, etwa dem »Schwallsch«, schneller, untergäriges Bier dauert ein bis zwei Wochen. Dabei wird der Zucker in Alkohol umgewandelt. In einem verschließbaren Lagerfass findet die Nachgärung statt, nach ein bis zwei Wochen ist der Zucker vollständig vergoren. Nach einer gewissen Zeit wird das Bier auf Flaschen oder in Fässer gefüllt. Seit über zehn Jahren stellt Andreas Weber selbst Bier her, anfangs wurde in der heimischen Küche und auf dem Campingkocher experimentiert. Mittlerweile wurde daraus eines seiner liebsten Hobbys. Gebraut wird in der Kellerbrauerei, einer der kleinsten der Region. So entsteht Vollbier wie das Schwallsch, Braunbier, Irish Beer, Ale, Alt oder Klosterbier. Zudem braut Andreas Weber Weizen, Lagerbier, Pils, Export und Märzen, Porter und Rauchbier. Weber erklärt, was das Bierbrauen vom Ausbau eines Weines unterschei-

det. So wird der Rohstoff Malz und Gerste beim Brauen umgewandelt, es wird nicht eine zuckrige Lösung wie beim Weinbau verwendet. Faustregel ist, dass helles Malz für helle Biere, dunkles Malz für dunkle Biere verwandt wird. Münchner Malz etwa erhält durch stär-

keres Darren eine noch malzigere Note. Englisches Bier etwa wird zwischen zwei Temperaturen gebraut, hier gibt es auch nur eine Eiweißrast. Durch die Aufspaltung in kleine oder lange Eiweißketten kann der Geschmack des Bieres beeinflusst werden.

Von eher trocken bis zu süffig oder süßlich reicht die Geschmackspalette. »Malzsorten und auch der Brauvorgang selbst beeinflussen den Geschmack des Bieres«, erklärt Weber. Denn beim Erhitzen auf 78 Grad werden die Enzyme inaktiv, danach wird abgemischt. Flüssiges Bier wird von den festen Bestandteilen getrennt. Nach der Nachgärung in Flaschen oder Fässern ist das Bier fertig. »In den Flaschen wird der gleiche Druck wie im Lagerfass aufgebaut«, erklärt Weber.

Lachend erinnert sich Weber an den Beginn seiner Bierbrauerei – angefangen hat alles mit einer Wette im Schützenhaus, Weber nahm die Herausforderung an und nach Jahren präsentierte er seinen Schützenkameraden das erste selbst gebraute Bier. Er hatte eine Rezeptur und eine Anleitung aufgespürt und eine kontrollierte Quelle im Schwarzwald gefunden. An-

fangs habe er das Malz noch in der Dose gekauft, »da musste man noch Zucker dazugeben«, erinnert er sich. »Nach der Abfüllung habe ich das Bier getrunken, es war lecker, aber der Zucker verdünnte den Geschmack.« Sein Ehrgeiz war, selbst zu mischen. Daher eignete er sich die notwendigen Fachkenntnisse an und besorgte Malz, welches er selbst schrotet. Erfolgreich brachte er die ersten Flaschen ins Schützenhaus, seither verbesserte er seine Biere ständig.

»Es ist schon eine Knochenarbeit«, sagt Weber, anfangs belegte er noch die Küche seiner Frau, heute hat er seine eigene Kellerbrauerei. »Wichtig ist, dass nichts anbrennt«, erzählt Weber. So war er früher von 9 Uhr bis nachts um 2 Uhr in Küche und Keller beschäftigt und filterte die heiße Würze im Bad. Mittlerweile macht er alles im Keller und hat sogar einen eigenen Kühlkeller mit ständigen drei Grad

Celsius. Das Bier reift hier ständig weiter – seit er den Kühlkeller hat, gibt es keine Flaschen mit Überdruck mehr, auch sind nun weniger Trübstoffe im Bier vorhanden. Selbst eine Flaschenwaschanlage beschaffte sich Weber, früher ließ er seine Flaschen in Brauereien waschen.

Positiv sieht Weber seine Fachkenntnis als Biologe, »Bierbrauen ist Biotechnologie«. So legt er großen Wert auf das reine Brauwasser aus dem Schwarzwald, es kommt aus der Nähe von Villingen. »Man braucht kalkarmes, leicht saures Wasser«, erklärt Weber. Die Geschmacksqualität sei bei gutem Wasser besser. Das Malz kommt aus Bamberg, »ich mache über 20 Biersorten aus nicht alltäglichen Malzsorten«, so Weber. So verwendet er etwa Rauchmalz. Eine weitere Zutat ist Aromahopfen aus der Hallertau. Wichtig ist Weber, Traditionen und Rezepturen zu pflegen,



*Ein vielfältiges Sortiment an selbst gebrautem Bier.*

*Fotos: Baum*