

Antworten auf zwei große Thekenfragen

In der Ehrenfelder Eckkneipe
»Braustelle« wird das Bier,
das aus dem Zapfhahn kommt,
selbst gebraut.

CHRISTIAN GOTTSCHALK (Text)
RAINER HOLZ (Foto) haben Wirt
und Braumeister Peter Esser
beim Biermachen zugesehen.

Die Braustelle ist auf den ersten Blick eine ziemlich normale Kneipe: große Fenster, blank gescheuerte Tische, eine lange Theke; an den Wänden Nostalgisches aus der Bierwelt und ab und zu Kunst von mehr oder weniger begabten Gästen, die gerne mal ein Bild verkaufen möchten. Gerade hier in Ehrenfeld wandern seit einiger Zeit die Butzenscheiben der Eckkneipen auf den Sperrmüll und werden durch durchsichtiges Glas ersetzt. Statt der Rentner und Frühstücksbiertrinker, die hier einst ihre Anstatt-Work-Parties feierten, empfängt man Gäste, die sich auch mal einen Wein empfehlen lassen und 15 Nudelsorten kennen.

In die Braustelle hingegen kommen die Gäste, um gemeinsam Bier zu trinken. Die Küche ist deftig. Es gibt Biergulasch oder selbst gebackenes Brot mit Schinken oder Mett. Das Bier, »Helios« oder »Helios-Weizen« genannt, wird hier im Hause gebraut. An der rückwärtigen Wand der Kneipe stehen zwei große Kupferkessel von je 250 Liter Fassungsvermögen. Oft wird Peter Esser, der 37-jährige Wirt, gefragt, ob die zur Dekoration gehören oder wirklich darin gebraut wird. Es wird darin gebraut, und wer nett fragt, darf Esser vielleicht einmal dabei zusehen.

Esser kommt eigentlich aus Düsseldorf, im bayrischen Weihenstephan hat er an der Technischen Hochschule die Ausbildung zum Diplombraumeister absolviert. Als Deutscher Braumeister kann man in aller Welt Arbeit finden, doch Esser kam nur bis Köln. Die Liebe.

Der Brauvorgang sieht nicht allzu spektakulär aus. Aber nachdem Esser den genauen Ablauf erklärt hat, wird man wichtiges Fachwissen zu zwei großen Thekenfragen haben: Was ist eigentlich Stammwürze? Und was genau heißt obergärig?

Peter Esser steht neben einem der Kupferkessel, der so genannten Sudpfanne, nach und nach kippt er aus einem großen Papiersack 55 Kilo Gerstenmalz in 180 Liter Leitungswasser und verrührt alles zu Maische. Deckel drauf, zwei Stunden warten. Die Maische wird stufenweise auf 52, 62, 72 und schließlich auf 78 Grad erhitzt. Jetzt riecht es ein wenig süßlich, wie an manchen Tagen in der Nähe von Großbrauereien. Denn die Enzyme im Malz bauen nun Stärke in Zucker um. Der Zuckergehalt wird am Ende dieses Prozesses 12 Prozent betragen: Das ist die Stammwürze. Sie bestimmt auch den Alkoholgehalt, denn dieser Zucker wird später zu Alkohol vergoren. Rund vier Prozent Alkohol werden dabei herauskommen, ein Drittel der Stammwürze, so wollen es die Faustregel und die Chemie. Viel Arbeit für die Enzyme, wenig für den Brauer. So kann Esser uns den Rest der Anlage zeigen.

Der zweite Kupferkessel in der Gaststube ist die nächste Station der Maische auf dem Weg zum Bier. Hier werden die Malzschrotreste herausgesiebt, der Rest, die Würze, fließt dann zurück in den ersten Kessel. Dort kommen nochmal 100 Liter heißes Wasser drauf, der so genannte »Nachguss«. Außerdem wird jetzt die im viel zitierten deutschen Reinheitsgebot von 1516 erwähnte dritte Zutat hinzugefügt: der Hopfen. Nur 200 Gramm gepresster Hopfen sorgen für die nötigen Bitterstoffe und das Aroma. Gut, dass man so wenig braucht, denn mit 20 Euro pro Kilo ist Hopfen die teuerste Zutat im Bier. Der gepresste Hopfen sieht aus wie Kaninchenfutter. »Großbrauereien verwenden häufig flüssiges Hopfenextrakt«, sagt Esser, »aber eigentlich ist das egal, denn weder der gepresste Hopfen noch das Extrakt sind weit vom Naturprodukt entfernt.«

Der Rest der Kneipenbrauerei ist im Keller untergebracht. In dem knapp 20 Quadratmeter großen Raum steht eine Tonne auf Stelzen, am Boden befinden sich drei Metallwannen mit je 200 Liter Fassungsvermögen. Im Bottich in der Ecke wird Eiswasser zur Kühlung hergestellt. Der Raum ist ansonsten leer, alles ist peinlich sauber.

30.000 Mark hat diese Mini-Brauerei gebraucht gekostet. Neu zahlt man um die 100.000 Euro für eine Anlage dieser Größe. Diese hier hat schon einiges von der Welt gesehen. In Leipzig war sie tätig, bevor sie auf Mallorca den Bierdurst der Touristen stillte, dann kam sie zurück nach Leipzig, wo sie bald arbeitslos wurde. Bei Esser hat sie jetzt einen sicheren Job.

Die Tonne auf Stelzen heißt in der Fachsprache Whirlpool. Mit Schwung fließt die Würze aus dem Erdgeschoss hier hinein, legt sich quasi in eine Steilwandkurve und verliert dabei die schweren Feststoffe, die nach unten purzeln. So gereinigt fließt, es in eine der Metallwannen, den Gärbottich. Hier wird sie mittels des Eiswassers, das durch die Doppelwände der Bottiche fließt auf die Gärtemperatur heruntergekühlt. Doch so ganz von alleine fängt das Bier nicht an zu gären. Es fehlt eine Zutat, die im Reinheitsgebot nicht erwähnt wird, weil man sie 1516 noch nicht kannte: die Hefe.

Im 16. Jahrhundert freute man sich zwar, dass in der Nachbarschaft von Bäckereien das Bier besonders gut gedieh, doch kannte man den Grund dafür noch nicht. Der Brauer profitierte vom natürlichen Befall der Gerste durch Hefepilze, erst viel später wurde ihre Rolle bei der Gärung entdeckt und Hefe bewusst eingesetzt. Heute hüten manche Brauereien ihre Hefekulturen wie einen Schatz, denn sie tragen das ihre zu einer gleich bleibenden Bierqualität bei.

Esser kauft die Hefe. Da sie sich in ihrer Eigenart als Pilz beim Gärprozess auch selbst vermehrt, schöpft er sie ab, einen Teil verwendet er wieder zum Brauen, einen Teil zum Backen. »Heute back' ich, morgen brau ich«, zitiert Esser das Rumpelstilzchen. In der Braustelle wird zwei Mal die Woche gebraut, jeweils 250 Liter – einmal Helios, einmal Helios-Weizen. Und jeden Tag wird gebacken. Auch das Brot schmeckt fein und würzig, man sollte es unbedingt probieren.

Ohne Hefe also keine Gärung. Ohne Gärung kein Alkohol. Die Auswahl der Hefe entscheidet, ob ein Bier obergärig oder untergärig wird. Obergärige Hefe steigt während des Gärprozesses nach oben, untergärige sinkt ab. Das von Peter Esser

gebraute Helios ist im Prinzip ein Kölsch. Es ist in Köln gebraut, und es ist obergärig. Aber es ist nicht »blank«, also gefiltert, sondern naturtrüb. 1985 legten die Kölschbrauer in der »Kölsch-Konvention« aber fest, dass ein Bier, das sich Kölsch nennt, nicht trübe sein darf. Deshalb hat Esser sein Bier einfach nur »Helios« genannt. Die Heliosstraße mit ihrem Leuchtturm ist schließlich auch gleich um die Ecke. Er schenkt es in Kölschstangen aus, und die Gäste bestellen sowieso meistens »Kölsch«, wenn sie ein obergäriges, trübes Helios wollen.

Drei Tage gärt das Bier im Gärbottich bei 20 Grad. Durch die Gärung entsteht Wärme, je nach Jahreszeit reicht die Raumtemperatur zum Kühlen, ansonsten wird wieder mit Eiswasser nachgeholfen. Untergäriges Bier gärt bei niedrigen Temperaturen, obergäriges im Warmen. Dabei entsteht neben dem Alkohol auch Kohlensäure, die aber verfliegt. »Man sollte sich nicht zu tief über den Gärbottich lehnen«, warnt Esser, »denn dann atmet man Kohlensäure ein – und erstickt.« Beim Abschöpfen der Hefe oder Messen des Zuckergehaltes muss der Brauer also durchaus Vorsicht walten lassen.

Esser könnte auch schneller brauen, indem er die Temperatur erhöht. »Aber 36-Stunden-Bier«, meint er, »schmeckt irgendwie unfertig.« Wenn also nicht gerade Karneval für Versorgungspässe sorgt, dürfen die Helios-Biere drei Tage lang vor sich hingären. Esser ist nicht gerade ein Typ, der Hektik verbreitet, man merkt: Bier brauen braucht eben seine Zeit.

Nach diesen drei Tagen sind noch drei Prozent Zucker im Bier. Der Rest ist zu Alkohol vergoren. Nun wird es in Fässer abgefüllt, zur Nachgärung. Im geschlossenen Fass hat die Kohlensäure keine Fluchtmöglichkeit und bleibt im Bier. Dennoch wird über die Zapfanlage nochmal Kohlensäure zugesetzt, denn sie drückt das Bier nach oben. Nach oben in den Gastraum, wo es dann getrunken wird. Aus eigenen Gläsern mit »Helios«-Aufdruck. Vor allem die Weizenbiertgläser sind bei Sammlern beliebt: Ein Erdinger-Glas kann sich schließlich jeder besorgen.

Einmal im Monat braut Esser ein Spezialbier. Im Januar 2003 war es ein Neujahrsbier mit Wacholder und Honig. Im Februar braute der freundliche Düsseldorfer Wahlkölner ein Bier, für das er einen rheinischen Friedensnobelpreis verdient hätte: das »Ehrenfelder Altbier«.