

Bäuerliches Bierbrauen

Ein Bericht von Werner

u. Anni Altmoeller

Auf den Bauernhöfen ernährten sich die Menschen von den eigenen Erzeugnissen. Für Essen und Trinken wurde so gut wie nichts zugekauft. In verschiedenen Gegenden - vor allem im Norden Westfalens & trank man sogar eigenes Bier. Zumindest bis zum letzten Weltkrieg war das Bierbrauen auf vielen Höfen eine jedes Frühjahr wiederkehrende Arbeit. Mitunter wurde sogar zweimal im Jahr gebraut. Bei Hochzeiten und Schützenfeste mussten die Braugeräte zusätzlich ihre Dienste tun. Damals war jedoch das Bier weniger ein "Genussmittel" sondern vielmehr ein billiges Getränk, das vor allem hergestellt wurde, um den großen Durst der vielen Helfer bei den schweißtreibenden Arbeiten des Sommers zu löschen. Man bezeichnete es daher auch häufig als Erntebier.

Wie viele andere bäuerliche Tätigkeiten war auch das Bierbrauen eine langwierige und umständliche Arbeit. Sie war im April, um Ostern herum, fällig. Viele sehr unterschiedliche Arbeitsgänge waren erforder-

lich, bis der Bauer schließlich den ersten Krug des eigenen Gerstensaftes trinken konnte. Der Hopfen ist neben dem Malz einer der wichtigsten Bestandteile des Bieres. Ihn baute man zum Teil im Garten an, und ließ ihn an langen Stangen hochklet-

tern. Vielfach sammelte man auch im Herbst den wilden Hopfen, der überall an den Wallhecken rankte. Die gepflückten Hopfenblüten wurden in großen Holzwanne an der frischen Luft durch die Sonne getrocknet. Anschließend wurden sie bis zum Bierbrauen in ein Fass eingestampft, um das Aroma zu bewahren.

Der erste der drei entschei-

denden Abschnitte der Bierbereitung ist die Malzgewinnung aus der Gerste. Dazu muss die Gerste keimen. Dieses wird durch Feuchtigkeit und Wärme ausgelöst. Die gut ausgereifte Som-

mergerste wird deshalb in einem Holzbottich in Wasser eingeweicht. Während der zwei- bis drei

tägigen Weiche erhöht sich der Wassergehalt in den Getreidekörner durch Aufquellen auf etwa 40%. Die gequollene Weichgerste wird aus dem Bottich genommen und auf dem Boden zum Keimen ausgebreitet. Durch das Keimen wird die Stärke in der Gerste in eine wasserlösliche Form umge-

wandelt, denn nur Zucker kann später vergoren werden. Die gekeimte Gerste - nun Grünmalz genannt - nun Grünmalz genannt " wurde meistens in

einem Backofen getrocknet. Das dauerte bei stän-

digem Hochheizen des Ofens oft meh-

-rere Tage. Das fertige Malz wurde mit einer Wannenmühle gereinigt. Hierbei brachen beim Rütteln der Siebe die Keime ab. Anschließend wurde das nun süßlich schmeckende Malz, das durch die Trocknung eine bräunliche Farbe bekommen hat, in einer Mühle geschrotet.

Vor dem Brauen werden Brauhaus und alle benötigten Geräte gründlich gereinigt. Bis auf die Braupfanne waren alle aus Holz gefertigt. Sauberkeit war beim Brauen das erste Gebot.

Der Brautag brachte für die Bewohner des Bauernhofes eine Menge Arbeit. Ganz früh wurde die Braupfanne mit Wasser gefüllt und auf 60 Grad aufgeheizt. Das Brauwasser musste besondere An-

forderungen an Geschmack und Reinheit erfüllen.

Der zweite entscheidende Vorgang beim Bierbrauen war die Herstellung der Bierwürze. Das Malzschrot wurde mit dem Wasser in einem kleinen Tragefass so vermaischt, dass keine Verdickungen entstanden.

Das geschah mit dem Rührstab, dem sogenannten Spiet. Für 100 Liter Wasser wurden 30 Pfund Malz benötigt. Das Gemenge kam in den großen Maischebottich und wurde mit der erforderlichen Heißwas-

sermenge aufgefüllt. Nun fand bei einer Temperatur von 60 bis 70 Grad die soge-

nannte Verzuckerung statt. Hierbei wurde aus der im Malz gebildeten Malzstärke durch den Eingriff von biologischen Wirkstoffen – die beim Mälzen gebildet und aktiviert wurden – gut schmeckender Malzzucker.

Nach gut drei Stunden wurde die Maische im Bottich durch ein auf dem Boden liegendes Sieb gefiltert. Die Durchlaufgeschwindigkeit wurde durch einen Stock, der als Verschluss des Ablaufs diente, geregelt. Bei einem zu schnellen Abfließen wanderten Rückstände mit. Der Durchlauf dauerte beim ständigen Umrühren mehrere Stunden, bis alles durch das Filter in ein kleineres, in der Grube stehendes Fass abgelaufen war. Diese Malzzuckerlösung, die der

Brauer Würze nannte, wurde nun in die kupferne Braupfanne geschöpft, wo sie wieder aufgeheizt wurde. Die jetzt noch trübe Würze musste drei Stunden kochen. Dadurch wurde sie geklärt und bekam die Bierfarbe. Diese konnte man noch durch Zugabe von kleinen Mengen geröstetem Malz verbes-

sern. Die Rückstände aus dem Maischebottich - bekannt als Treber - war immer ein geschätztes Kraffutter für das Vieh.

Wenn die Würze anfang zu kochen, wurde ihr für den Bitterstoff im Bier Hopfen zugegeben. Für 100 Liter Bier benötigte man 200 bis 400 Gram Hopfen, je nach Extraktgehalt der Würze und nach der gewünschten Geschmacksrichtung des Bie-

res. Früher wurden durch-

schnittlich 800 bis 1000 Liter Bier hergestellt. Da zu allen Malzeiten Bier getrunken wurde, war dies Menge nicht zu viel. Nach dem Kochen wurde der Inhalt der Braupfanne ein weiteres Mal gefiltert. Ein an zwei Tragebalken hängender, aus Weiden geflochtener Hopfenkorb wurde über den gesäuberten

Bottich gelegt. Der Hopfenkorb wurde innen mit einem Leinentuch ausgelegt. Nun wurde die heiÙe Würze in den Hopfenkorb ausgeschlagen, wo die Hopfenblätter zurück blieben. Diese Filterung nahm mehrere Stunden in Anspruch.

Die Würze blieb in diesem Bottich-auch Beerbuer genannt- stehen, bis sie auf 16 Grad abgekühlt war. Im Sommer bereitete das wegen der fehlenden Kühlanlage oft große Schwierigkeiten. Beim Erreichen dieser Temperatur wurde ihr obergärige Bierhefe zugesetzt. Hierdurch trat dann die Gärung ein. Der Zuckergehalt in der Würze wird durch die Hefe in Kohlensäure und Alkohol aufgespalten.

Nach 24 Stunden bildete sich an der Oberfläche der Gärschaum. Der Bauer sagte dann:„Wie häbdt do Schmand up“. Er wurde sorgfältig abgeschöpft.

Ist das Jungbier nach der Gärung zur Ruhe gekommen, konnte es in die Lagerfässer gefüllt werden. Sie wurden vorher mit Wasser ausgekocht und keimfrei gemacht. Diese wichtige Arbeit übernahm früher meistens der Küfer im Dorf. Durch eine seitliche Öffnung im Gärbottich wurde das Bier abgelassen und in die Holzfässer abgelassen und in die Holzfässer gefüllt

Die vollen Lagerfässer kamen nun in den Bierkeller, wo sie auf zwei dicke Eichenbohlen ruhten. In den Fässern vollzog sich noch eine leichte Nachgärung, die gewöhnlich noch 48 Stunden anhielt. Danach wurde das Spundloch mit einem Leinentuch abgedeckt und durch einen dicken Holzpfropfen fest verschlossen. Die Lagerfässer durften jetzt nicht mehr bewegt werden, damit sich unten im Fass in aller Ruhe noch etwaige Rückstände absetzen konnte, sonst war die Haltbarkeit des Bieres in Gefahr.

Bierbrauen war schon immer steuerpflichtig. Die Bauernhöfe mit Braurecht wurden deshalb mehrfach im Jahr von einem Zollbeamten aufgesucht. Dieser hatte zu kontrollieren, ob die Braugeräte benutzt worden waren. Der Bauer musste dem Zollbeamten das Braubuch, in dem alle Brautermine und Kontrollen ein-

getragen waren, auf Verlangen vor-

zuzeigen.

Nach drei Wochen konnte das fertige Bier angestochen werden. Es musste aber dann schnell verbraucht werden, sonst wurde es sauer und ungenieß-

bar. Je nach den verschiedenen An-

lassen und Anzahl der Personen auf dem Hof wurde das gebraute Bier in verschieden große Fässer gefüllt

Das Zapfloch befand sich ungefähr fünf cm über dem Boden des Fasses und war mit einem Korken verschlos-

sen. Hier
wurde mit einem Holzham-

mer der hölzerne Bierhahn eingeschlagen. Den ersten Anstich machte gewöhnlich der Bauer oder sein Altknecht, um das Bier auf Geschmack und Farbe zu prüfen. Kam Besuch oder wollte man sich zur abendlichen Runde am Herdfeuer zusammensetzen, wurde das Bier in die Beerkrucke abgezapft. So ein Krug war aus Ton gebrannt und hatte eine blaugraue Farbe. Manchmal trugen sie eine Jahreszahl oder den Namen des Besitzers. Beliebte Verzierungen waren auch blaue Blumen.

Die Beerkrucke wurde früher up de Mürer stellt. Dies ist der Sims in Brusthöhe zu beiden Seiten des Herdfeuers. Früher saß man noch rund um das Herdfeuer. Auch der Besuch hatte hier seinen Platz. Die Beste Stube wurde nur bei ganz besonderen Anlässen benutzt. Das Herdfeuer war daher immer der Mittelpunkt des Hauses.

Dieser Bericht über das Bäuerliche Bierbrauen ist einer der Höhepunk-

te in dem Film: "Dat olle Mönsterland". Wir führen diesen Heimatfilm auf Wunsch in allen Gruppen und Vereinen vor. Demnächst ist dieser Heimatfilm auch als Videokassette oder DVD erhältlich.

Unsere Kontaktadresse ist:

E-mail: werner@aw-weal.de

Telefon: 02552-4315

{nomultithumb}