

Die Bier-Rebellen

Essen & Trinken In der Region wächst die Zahl lokaler Kleinbrauereien. Die Mini-Brauer wollen vieles anders machen als die großen Konzerne. Sie bieten außergewöhnliche Biere und Geschichten

VON MICHAEL KERLER

Wenn Braumeister Manni Fritsch sein neues Bier braut, ist das eine schweißtreibende Sache. Die Luft ist heiß und feucht. Im stahlgrauen Bottich brodeln Wasser und Malz. Schrittweise wird die Temperatur erhöht. Dann kippt sein Mitarbeiter Martin Drittenpreis, der seit 12 Jahren in der Kleinbrauerei mit an Bord ist, den Hopfen dazu. Das Bier bekommt seinen leicht bitteren Geschmack. Am besten, man krepelt als Besucher die Ärmel hoch. Auf die Temperatur kommt es an – und auf den richtigen Zeitpunkt. Jetzt darf nichts schiefgehen.

Seit 1994 gibt es mittlerweile den Berabecka Boandl-Bräu in Oberbernbach bei Aichach. „Berabecka“ ist Altbairisch für Bernbach, „Boandl-Bräu“ heißt die Kleinbrauerei, weil sie in direkter Nachbarschaft zur Kirche und dem Friedhof liegt, wo der Boandlkramer seine Wirkungsstätte hat, wie sie hier sagen. Nicht auf die Menge kommt es in der Kleinbrauerei an. „Gut muss das Bier sein“, sagt Fritsch. Er trägt wie immer eine Latzhose, sein Markenzeichen.

Das erste Bier braute Manni Fritsch noch in Waschkesseln. Angefangen hat die Brauerei in einer Wohngemeinschaft junger Männer, die gerne Bier tranken. Heute ist alles professioneller. Und das Bier aus der Kleinbrauerei genießt in der Region längst einen eigenen Ruf. Hauptmarke beim Boandl-Bräu ist das Export Hell, daneben gibt es dunkles Export, einen hellen Bock zur Fastenzeit und einen dunklen Bock zu Weihnachten.

Rund um die Stadt Aichach ist in den letzten Jahren eine Zahl kleiner und kleinster Brauereien entstanden. Sie erinnern an die sogenannten „craft breweries“, die derzeit in Berlin und anderen hippen Städten entstehen. Wie die Mikrobrauer dort gehen auch die kleinen Braumeister in Altbayern neue Wege. Weg vom Industriebier, hin zu mehr Ehrlichkeit, Handwerk, natürlichen Geschmackserlebnissen. So entsteht eine Vielfalt an charakterstarken, meist hefetrüben Biersorten, die mit der Supermarktware nichts zu tun haben.

Beim Boandl-Bräu schmeckt das Helle kräftiger und malzaromatischer als die normalen hellen Biere. Die Malzmischung – etwa 3:1 Pilsener Malz zu Münchner Malz – zaubert zudem eine goldene Farbe ins Glas, erklärt Braumeister Manfred „Manni“ Fritsch. Er schenkt sein Bier im gemütlichen Bräustüberl di-



Wer im Berabecka Boandl-Bräu in Oberbernbach Bier kauft, der erhält es in bauchigen, dunklen 1-Liter-Flaschen mit dem traditionellen Bügelverschluss.

rekt neben der Brauerei aus. Natürlich kann man sein Bier auch kaufen und mitnehmen: In 1-Liter-Flaschen mit Bügelverschluss, die in einem Holzkasten stehen.

In der Stadt Aichach hat Braumeister Norbert Zandtner, 35, den Hinterhofbräu eröffnet. Zandtner sieht sich als „Garagenbrauer“, seine Brauerei war früher eine Autowerkstatt. Wie die „craft brewer“ will er dem Bier neue Geschmackserlebnisse entlocken. Um seinem Bier neue Geschmacksnuancen zu verleihen, greift er auf Aromahop-

fen zurück. Der Hopfen muss dabei nicht aus der Hallertau stammen, sondern kann schon einmal aus Neuseeland oder den USA kommen, wo viele Mikrobrauer besonders experimentierfreudig sind. So kann ein Bier von Norbert Zandtner fruchtig nach Mango duften, wenn es hefetrüb aus der Bügelflasche ins Glas fließt. Minimum vier Wochen lässt Zandtner sein Bier lagern und reifen, beim Bockbier sechs bis acht Wochen. „Bier braucht Zeit“, lautet das Geheimnis im Hinterhofbräu. Neben Hellem, Dunklem und



Brau-Ingenieur Rainer Knauer hat das Gasthaus „Canada“ wiederbelebt.



In Aichach sucht Braumeister Norbert Zandtner neue Geschmacksrichtungen.



Manfred „Manni“ Fritsch steht für hefetrübes, bayerisches Bier. Fotos: Kerler

Weißbier soll es beim Hinterhofbräu bald auch die englischen Sorten Pale Ale und Indian Pale Ale ständig im Programm geben. Und wenn er für sich auf der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen ist, greift Zandtner schon mal zu Zutaten wie Honig oder Erdbeeren – auch wenn das Ergebnis nach deutschem Recht dann nicht mehr Bier genannt werden darf. Nach dem Reinheitsgebot sind nur Wasser, Malz, Hopfen und Hefe erlaubt. „Es gibt aber auch Bier jenseits des bayerischen Reinheitsgebots!“, meint Zandtner.

Einige Minuten von der Stadt entfernt, in Obermauerbach, liegt eine besondere Kleinbrauerei. Rainer Knauer, 43, hat dort eine alte Wirtschaft wiederbelebt, das Canada. Das heißt so, weil der frühere Wirt zeitweise nach Kanada ausgewandert war. Heute braut dort Knauer ein helles Weißbier. Im Glas leuchtet es zitronengelb, duftet fruchtig nach Banane. In Flaschen kaufen kann man es nicht, nur im Bräustüberl oder Biergarten genießen. Knauer kann alle vier bis fünf Tage brauen. Und wenn sein Bier aus ist, ist es aus. „Es soll auch etwas Besonderes bleiben.“ Der Diplom-Ingenieur für Brauwesen und Getränketechnologie hat in Weihenstephan gelernt und bis vor wenigen Jahren in Ländern wie Russland oder Saudi-Arabien im Anlagenbau gearbeitet. Inzwischen hat er neben dem Canada ein Haus gebaut, wohnt dort mit seiner Frau und den Kindern und betreibt Biergarten und Bräustüberl, wo regelmäßige Kabarett und Kleinkunst stattfinden.

Das Weißbier beim Canada ist unfiltriert, hefetrüb, nicht wärmebehandelt. Ein frisches Produkt, sagt der Brauingenieur, das frisch konsumiert werden muss. Die Philosophie des Brauers? „Je schlichter das Rezept, desto besser kann das Bier sein.“

Mikrobrauereien

● In den letzten Jahren sind international viele neue, kleine Brauereien entstanden. Diese Brauer wollen sich bewusst abheben von den Großkonzernen. Teils lassen sie **vergessene Bierstile** aufleben, teils verwenden sie **besondere Malz- und Hopfensorten**, aber auch **Früchte, Gewürze oder Kaffee**.

● Die Bewegung der Mikrobrauereien begann in den 70er Jahren in England. In den USA entwickelte sich in der Folgezeit das „craft brewing“. Als „**Craft Beer**“ bezeichnet man **handwerklich hergestelltes Bier**. Das Interesse an alten Biersorten oder neuen Geschmacksrichtungen steigt auch in **Deutschland**. Während der Bierabsatz in der Bundesrepublik sinkt, wächst die Zahl der Braustätten: von 1306 im Jahr 2007 auf 1349 im Jahr 2013.

● Einige Mikrobrauer hierzulande stellen nicht nur die in Deutschland üblichen Biersorten wie helles Lager/Export, Dunkles, Pils oder Weizenbier her, sondern auch **internationale Sorten** wie Ale oder Indian Pale Ale (IPA). (mke)



MICHAEL HAUPT
REGIONALE HERBSTKÜCHE

Oberschönenfelder Brotsuppe

Genießer schätzen oft die einfachen aber perfekten Gerichte. Vor allem wenn sie in Vergessenheit geraten. So ist etwas Besonderes, wenn Michael Haupt in seinem Klosterstübli in Oberschönenfeld Brotsuppe auf die Karte setzt. Das Rezept hat er von den Zisterziensern: Für einige Schwestern soll die Suppe aus dem berühmten Kloster-Holzföfenbrot Leibergericht sein, vor allem wenn sie Spitzenkoch Michael Haupt zubereitet. „Für die Schwestern ist das gesegnete Brot Sinnbild für Jesus“, sagt er.

Haupt schneidet ein halbes Pfund Brot in halb Zentimeter große Würfel. Er lässt in der Pfanne 50 Gramm fein gewürfelten Speck bei mittlerer Hitze aus. Ins Fett kommt ein Esslöffel Sauerrahm-Butter, darin brät der Koch die Brotwürfel leicht an und stellt sie beiseite. In drei Esslöffel Butter bräunt er in der Pfanne vier in feine Würfel geschnittene Schalotten: „Sie haben ein feineres Aroma als Zwiebeln“, sagt er. Wichtig ist Schneiden nicht Hacken, sonst werden sie bitter. Auch eine Zehe Knoblauch schneidet er und zerdrückt sie mit dem Messer: „Nicht durch die Presse quetschen, sonst wird der Geschmack aggressiv und man riecht nach Knoblauch.“

Der Knoblauch kommt zu den braun gebratenen Schalotten, mit einer Prise gemahlener Kümmel, etwas frisch geriebener Muskatnuss und wird kurz gedünstet. Zeitgleich kocht Haupt eineinhalb Liter Rinderbrühe mit einem halben Teelöffel Majoran auf. Michael Haupts Tipp lautet: Erst am Tisch die heiße Brühe über die Brotwürfel mit der Schalottenmischung und etwas Schnittlauch geben. *Michael Pohl*



Einfach und perfekt: Michael Haupts Oberschönenfelder Brotsuppe. Foto: Marcus Merk

Mit dem Kürbis lassen sich Kinder für den Garten begeistern

Haus & Garten Die Stars an Halloween sind leicht selbst zu züchten. Auch geerntet bietet die Herbst-Pflanze viele interessante Möglichkeiten

VON DOROTHÉE WAECHTER

Sie sind von Warzen überzogen, haben eine Teufelskralle und lange gekrümmte Häuse: Bizarr geformte Kürbisse dienen im Herbst als Dekoration. Im September werden sie geerntet, damit sie spätestens Ende Oktober zu Halloween mit grinsenden Gesichtern den Hauseingang zieren. Wer dieses Jahr keinen Kürbis selber gezogen hat, sollte es sich für die nächste Saison überlegen. „Eigentlich ist der Kürbis ein ideales Gewächs, um Kinder für den Garten zu begeistern“, sagt die Gartenbuchautorin und Agraringenieurin Helga Buchter-Weisbrodt. Schon im Beet kann man die Zier- und Speisekürbisse verzieren: Einfach Muster, Namen oder Daten in die noch weiche Schale ritzen, die mitwachsen.

Die großen Kürbis-Samen lassen sich einfach säen, und schon nach wenigen Tagen zeigen sich die Keimlinge. Sie werden im Frühjahr zunächst auf der Fensterbank vorgezogen, nach Frostende dürfen sie ins Beet. „Wird der Garten von Schnecken heimgesucht, sollte die Kürbispflanze sechs bis acht gut entwickelte Blätter tragen, ehe sie

ins Freie kommt“, rät die Agraringenieurin. Die Pflanzen bilden üppige Blätter und haben intensiv gefärbte Riesenblüten. „Sieht man einmal davon ab, dass man bei anhaltender Trockenheit gießen muss, ist der Pflegeaufwand bis zur Ernte gering“, sagt Buchter-Weisbrodt.

Wer viel Platz füllen muss, kann leere Beete mit Kürbissen zuwach-

sen lassen. Sowohl Jäten und Haken erübrigen sich. In kleinen Gärten können die Pflanzen an einem Rankgerüst hochwachsen. Dünger brauchen sie nur in Maßen. Ideal ist reife Komposterde.

„Gibt man zu viel Stickstoff, wird die Blattmasse zulasten des Blütenansatzes gefördert“, erläutert die Profi-Gärtlerin. Zudem wird das

Blattgewebe weich und anfällig für den Mehltauipilz.

„Die Familie der Kürbisgewächse umfasst 90 Gattungen mit insgesamt 800 Arten“, erläutert Buchter-Weisbrodt. Aber nur drei Gattungen haben einen wirtschaftlichen Nutzen: Die meisten Arten der Cucurbita- und Cucumis-Kürbisse sind essbar. Aus den Flaschenkür-

bissen, botanisch Lagenaria, werden außerdem Musikinstrumente gemacht. Aufgrund der Arten- und Sortenvielfalt lassen sich Zier- und Speisekürbisse schwer auseinanderhalten.

Häufig sind die Früchte der im Handel als Zierkürbisse deklarierten Pflanzen auch essbar, aber Gärtner bauen sie hierzulande vor allem wegen ihres dekorativen Wertes an. Grundsätzlich lässt sich jedoch sagen: „Zierkürbisse sind oftmals klein und hart“, sagt Kürbis-Experte Stefan Hinner. Er organisiert jedes Jahr die weltgrößte Kürbisausstellung im blühenden Barock Ludwigsburg.

Zierkürbisse unterscheiden sich durch eine unangenehme Eigenschaft von den Speisekürbissen: Sie schmecken bitter. Die enthaltenen giftigen Bitterstoffe können in großen Mengen Übelkeit auslösen. Buchautorin Buchter-Weisbrodt rät, einen kleinen Bissen Kürbis roh zu probieren. Schmeckt er bitter, darf die Frucht nicht in den Kochtopf. Denn die Giftstoffe bauen sich nicht durch Erhitzen oder andere Verarbeitungsmethoden ab.

Speisekürbisse stammen vom



Es gibt über 800 Kürbisarten, die meisten werden im Herbst geerntet und sind besonders an Halloween beliebt.



Fotos: dpa