

en ist Ehrensache

n fehlt der Nachwuchs. Sven Wendland und Dominik Müller sind unter den wenigen, die eine Brauerlehre
den brach dafür sogar sein Studium ab. **Von Sandrine Gehriger**



Dominik Müller und Sven Wendland (rechts) produzieren sogar in ihrer Freizeit Bier. Ihr Traum ist eine eigene Brauerei. (Rheinfelden, 4. April 2017)

turwissenschaften auch technisches Know-how und ein hohes Qualitätsbewusstsein. Am wichtigsten aber sei das Interesse für das Produkt. «Ich frage immer, ob jemand Freude am Kochen hat», sagt Quellet, «Kandidaten, die Zeit und Mühe in die Arbeit mit Lebensmitteln investieren, sind oft vielversprechend.»

Frauen indes sind in dieser Ausbildung notorisch untervertreten. Stéphane Quellet, der auch Lehrabschlussprüfungen abnimmt, prüfte in den letzten

zwanzig Jahren gerade einmal sieben angehende Brauerinnen.

Wendland war ein Musterschüler, seine Lehre schloss er mit der Note 5,8 ab. Der Nachwuchsbrauer, der in der Freizeit gerne Fussball spielt, ist bescheiden und erzählt ungern von sich. Lieber erklärt er das «Zwickeln». So heisst es im Brauerjargon, wenn man dem Tank im Lagerkeller eine Probe entnimmt. Rund ein Deziliter Bier degustiert Wendland am Tag. Er kann sich nicht vorstellen, dass ihm

der Geschmack je verleidet. Auch vor einer Abhängigkeit fürchtet er sich nicht: «Wer jeden Tag so viel Mühe in ein Produkt steckt, stürzt es nicht einfach herunter», sagt er. Ohnehin ist es für die Arbeit als Brauer undenkbar, einen Intus zu haben. Wird eine Charge ungeniessbar, weil man den Kopf nicht beisammenhat, sind schnell 40 000 Liter im Eimer. So ein Missgeschick könnte sich Wendland nie verzeihen. Dem Bierliebhaber ist schon ein kleiner Lichtgeschmack ein

“

Dem Brauer ist schon ein kleiner Lichtgeschmack ein Graus. Der entwickelt sich, wenn Bier zu lange im Licht steht.

Graus. Diesen Geschmack kann ein Bier annehmen, wenn es zu lange im Licht gestanden hat. Ein Laie schmeckt ihn kaum, ein Brauer hingegen immer. «Bier sollte darum vor Licht geschützt und möglichst kühl gelagert werden», erklärt der Profi.

Die Wochenenden verbringt Wendland - wie könnte es dann anders sein - gerne mit Bierbrauen. Auch Dominik Müller, Lernender im zweiten Lehrjahr im Feldschlösschen, werkelt in der Freizeit oft an seiner Anlage. Die Männer helfen sich regelmässig aus, das ist Brauer-ehrensache. Müller sagt: «Ich möchte irgendwann eine eigene Brauerei eröffnen.» Wendland nickt. Es ist ein Traum, den viele junge Brauer hegen. Seitdem Kleinbrauereien wie Pilze aus dem Boden schiessen, kann man sich vorstellen, dass es reizvoll ist, als ausgebildeter Lebensmitteltechnologe auf dem Biermarkt mitzumischen.

Zum Abschluss seiner Ausbildung durfte Wendland sein eigenes Bier kreieren, 600 Liter hat er produziert und den Erlös einem guten Zweck gespendet. «Als Brauer muss man dem Geschmack der Bevölkerung auf die Spur kommen», sagt Wendland. In der Brauerei Feldschlösschen ist der Lebensmitteltechnologe dafür am richtigen Ort. In Grossbrauereien werden grundsätzlich nur Produkte hergestellt, die mehrheitsfähig sind.

Willkommene Partygäste

Das Brauerleben läuft in Zyklen ab: Zwischen vier bis sechs Wochen dauert es, bis das Bier in der Flasche ist. Zuerst wird das Malz verkleinert. Im Sudhaus wird das Schrot mit heissem Brauwasser in der sogenannten Maischepfanne vermischt. Die Temperatur wird langsam erhöht, dann, im Läuterbottich, werden die löslichen von den nicht löslichen Bestandteilen getrennt. Die entstandene Würze wird in eine Pfanne umgepumpt, mit Hopfen versetzt und gekocht. Es folgen Gärung, Lagerung und die Filtration, bei der Hefe und andere Trübungsbestandteile aus dem Gebräu gefiltert und das Getränk in einen Drucktank übergeleitet wird. Von dort wird das Bier in einzelne Flaschen abgefüllt. Weil die Maschinen fast durchgängig laufen, ist in Brauereien Schichtarbeit angesagt. Als Lernender wurde Wendland davon noch verschont, nun als ausgebildeter Brauer stört sie ihn nicht so, obwohl er manchmal am Wochenende arbeiten muss. Das kommt vor allem im Frühling vor. Dann nämlich herrscht in der Brauerei Feldschlösschen Hochbetrieb, damit pünktlich zur Grill-saison im Sommer genug Bier verkauft werden kann. Diese Zeiten sind anstrengend. Auch wenn sich das traditionelle Handwerk des Brauers dank Maschinen gewandelt hat, bleibt der Beruf ein körperlicher: Druckventile prüfen, Bier abfüllen, Kisten schleppen - Brauerinnen und Brauer müssen anpacken können.

Aber Brauer zu sein, bringt auch viele Annehmlichkeiten mit sich. «Das Berufsbild ist positiv besetzt», sagt Wendland, «wenn man sagt, dass man Brauer ist, finden das alle cool.» Und Müller ist überzeugt: «Brauer sind gesellige und humorvolle Menschen.» Auch an Partys sind die beiden Jungbrauer willkommene Gäste, schliesslich können sie zu allen Fragen Auskunft geben, die Bierlaien so umtreiben. Zum Beispiel, ob die Verpackung des Getränks den Geschmack beeinflusst. «Das Bier schmeckt gleich, egal, ob es aus der Dose oder aus dem Glas kommt», sagt Wendland und schiebt nach: «Aber ich trinke auch lieber aus dem Glas». Oder wozu die Schaumkrone gut ist: «Sie schützt das Bier vor Sauerstoff und hält es frisch.»

Und wenn jemand fragt, ob Wendland und Müller manchmal nicht die Nase voll hätten von dem vielen Bier? Dann lachen die beiden Brauer und schütteln den Kopf. So ist das wohl, wenn man seine Berufung gefunden hat.

Alkoholfreie Biere

Die hellen, mehrheitlich untergärigen Biere, denen in unterschiedlichen Verfahren entweder der Alkohol entzogen oder bei denen die Gärung sehr früh gestoppt wird, sind leicht im Geschmack und haben eine sehr geringe Bitterkeit. Der Alkoholgehalt darf maximal 0,5 Vol.-% betragen.



Rugenbräu alkoholfrei: Rugenbräu (BE)
Sonnenbräu alkoholfrei: Sonnenbräu (SG)
Das Weizen alkoholfrei: Brauerei Falken (SH)
Eichhof alkoholfrei: Eichhof (LU)
Leermond-Bier: Brauerei Locher (AI)

Starkbiere

Stark- oder Bockbiere sind helle bis braune Biere mit ein wenig Restsüsse und einem höheren Alkoholgehalt. Sie werden oft in der kalten Jahreszeit angeboten. Der Alkoholgehalt bewegt sich zumeist zwischen 6,3 und 7,2 Vol.-%.



Bock Dunkel Starkbier: Brauerei Baar (ZG)
Alpstein Bock: Brauerei Locher (AI)
Monsteiner Stein Bock: Bier Vision Monstein (GR)
Winterbock: Brasserie Haldemann (FR)
Club 03 Bock Stark: Liechtensteiner Brauhaus (LI)