

IHK-Seminar Hausbrauer oder "Kein Bier vor Vier!"

H. Michael/Kaern

Ein nicht ganz vollständiger, aber etwas humorvoller Erinnerungsbericht:

Meine Geschichte begann mit einem Link auf der Homepage eines Hobbybrauersandhändlers. Mit diesem Link kam ich zu einem Kursangebot der IHK Oberfranken. Die IHK bot Anfang November 2015 in diesem Seminar an, sich in gut fünf Tagen zum IHK-zertifizierten Hausbrauer weiterbilden zu lassen. Obwohl ich im ersten Augenblick an Loriots Sketch "Jodeln mit Jodelflohm" denken musste, meldete ich mich nach einiger Bedenkzeit zu diesem Kurs an.

Veranstaltungsort des Seminars war das Museums-pädagogische Zentrum (MUPäZ) des Bayerischen Brauer- und Backereimuseums in Kulmbach. Da einige Wochen vorher die HHBT 2015 des VHD auch in Kulmbach stattfanden, war ich mit den örtlichen Gegebenheiten vertraut. Hans Wächter, Initiator des Kurses, leitete das Seminar. Hans Wächter ist gelernter Brauer & Mälzer, Braumeister (Doemens), Bier-sommelier, Gründer der Firma HW Brauerel-Service und eine Kompetenz in Sachen Bier (auch sichtbar, um ihn sinngemäß zu zitieren, am "Bierbauch").

Das Seminar begann mit den üblichen Regularien (Begrüßung, Organisatorisches und Vorstellungsrunde). Die Teilnehmergruppe bestand aus insgesamt zehn Männern und war von der Zusammensetzung buntgemischt (von Mitte 20 bis Ende 60, vom Café- oder Kneipenbesitzer über Dipl. ... zum ehemaligen Winzer, von Sachsen-Anhalt über Hessen bis Südafrika, vom absoluten Hobbybraunovizen bis zum lang-jährigen Hobbybrauer). Inhaltlich lag der Schwerpunkt der ersten beiden Tage bei den Rohstoffen. Am ersten Seminartag wurde zuerst das Thema Hopfen behandelt. Der Referent Dipl.-Ing. Mark Zunkel, Mitarbeiter der Fa. Barth-Has, erläuterte u.a. anhand verschiedener Hopfenproben und mit speziellen Hopfensorten gebrauten Bieren die Verwendungsmöglichkeiten des Hopfens.

Die Mittagspause verbrachten wir in der Kulmbacher Kommunbräu. Am Nachmittag stand das Thema Wasser auf dem Programm. Der Seminarleiter Hans Wächter erklärte die Bedeutung des Wassers für die

Bierherstellung. Interessant war vor allem zu erfahren, wie sich die regional unterschiedlichen Wasserqualitäten auf die Entwicklung der verschiedenen Bierstile auswirkten. Zum Abschluss des Tages sollten wir anhand von speziell präparierten Bierproben (DMS, Diazetyl, "nasse Pappe") Geschmacksfehler im Bier und deren Ursachen kennenlernen. Dieses Sensorik-Training verfolgte uns im Laufe der nächsten Tage mehrfach.



[Erläuterungen der Hopfensorten; Foto: H. M. Kaern]

Am zweiten Tag ging es zuerst einmal mit dem Zug von Kulmbach nach Bamberg. Ziel war, wie zu erwarten, die Mälzerei Weyermann. Begrüßt wurden wir im neu erbauten Besucherzentrum und Fanshop der Fa. Weyermann. Der erste Referent Ulrich Ferstl, Teamleiter der Kundenberatung, führte uns Teilnehmer zuerst in die Geschichte der Familie und der Fa. Weyermann ein. Es folgte die Herstellung der verschiedenen Basis- und Spezialmalze. Dann war es auch schon Zeit für die Mittagspause, die wir in einer nahegelegenen Gastwirtschaft verbrachten. Frisch gestärkt war der erste Programmpunkt am Nachmittag eine Führung über das Firmengelände der Mälzerei. Annika Klee, Leiterin des Gästezentrums, führte die Gruppe nonchalant über das Firmengelände. In der anschließenden Kaffeepause bestand die Mög-

lichkeit, die aktuellen Biere der firmeneigenen Versuchsbrauerei zu probieren. Mit seinem Vortrag über Hefe behandelte Dominik Maldoner, Braumeister bei der Versuchsbrauerei Weyermann, den letzten Bierrohstoff. Den Abschluss des offiziellen Tagesprogramms bildete eine Fragestunde mit Robert Pawelczak, Berufsschulleiter und langjähriger Hausbrauer. Danach gab es noch im Gästezentrum ein kaltes Buffet mit frankischen Spezialitäten und Bieren der Fa. Weyermann. Während dieses gemütlichen Teils besuchte uns auch Thomas Kraus-Weyermann, Mitglied der Geschäftsleitung. In geselliger Runde konnte man sich mit ihm bzw. den Dozenten des Tages austauschen.

Der dritte Seminartag fand wieder im MUPAZ statt und war geprägt von der Theorie der Bierherstellung. Der Braumeister des Brauereimuseums, Robert Boser, übernahm den Part des Dozenten. Themen waren z.B. die einzelnen Arbeitsschritte des Brauvorgangs und diverse Sudberechnungen. Zwischendurch durften wir wieder das Erkennen von Geschmacksfehlern im Bier "trainieren".



(Verkostungsproben zum Sensorik-Training; Foto: H. M. Kaeml)

Während der Mittagspause ging es in die einige Gehminuten entfernte Gaststätte "Zur Schmiede" (sehr leckere Rouladen). Nachmittags drehte sich das Seminar zuerst weiter um die Brautheorie und verschiedene Bierstile. Zu guter Letzt führte uns Robert Boser noch durch das Brauereimuseum.

Endlich Bierbrauen live und in Farbe! Heute am vierten Tag war die Praxis angesagt. Ort des Geschehens war das Schausudnhaus des Brauereimuseums. Das Besondere an diesem Sudhaus sind Würzplanne und der Läuterbottich. Beide Gefäße haben Wände aus

Glas. Dadurch kann man mitverfolgen, was in den Gefäßen passiert.



(im Sudhaus des Brauereimuseums; Foto: H. M. Kaeml)

Nach einigen einleitenden Worten durch Braumeister Robert, ging es also los. Brauziel waren ca. 8 hl Museumsbier, einem bernsteinfarbenen Export. Der Brautag begann mit dem Abwiegen der benötigten Malze und ging weiter dem Schroten des Malzes. Es folgten im Laufe des Brautags dann die anderen Arbeitsschritte, wie Einnässchen, die verschiedenen Rasten, Läutern, etc. bis zur Zugabe der Hefe in die abgekühlte Würze im Gärkeller. Während der einzelnen Arbeitsschritte erläuterte Robert, in seiner un-nachahmlichen geruhsamen, aber sehr fachkundigen Art, jeden Handgriff ("Robert, der Erzählbar" wie ihn H. Wächter wohlwollend nannte). In den ruhigeren Phasen des Brautags gab er weitere ausführliche Informationen zum Thema Brauprozess, bzw. er führte uns durch die sonstigen Räumlichkeiten der Brauerei (wie z.B. das Lager, den Gärkeller). Auch "dürften" wir Seminarteilnehmer zwischendurch noch einmal kurz das Erkennen von Geschmacksfehlern üben. Unterbrochen wurde der Brautag durch ein kaltes Buffet um die Mittagszeit. Hier bestand auch die Möglichkeit, das museumseigene Bier im "fertigen Zustand" zu verkosten. Der Tag klang im Kommunbräu mit einem Seminarabend aus. Zu Gast war hier auch wieder Robert Pawelczak, der für Fragen über den Brauprozess Rede und Antwort stand.

Der fünfte und letzte volle Seminartag begann mit dem Thema Sauberkeit und Hygiene. Martin Neubert, Mitarbeiter der Fa. Habla-Simply Clever Cleaning, stellte in seinem Vortrag verschiedene Wege der Reinigung bzw. Desinfektion in einer (Klein)Brauerei vor. Im Anschluss kam Herr Dipl.-Finanzwirt (FH) Markus Reiff vom Hauptzollamt Nürnberg. Wie es sich leicht

erahnen lässt, ging es hier um Fragen rund um Hausbrauer und Steuern. Herr Reiß ging auf die verschiedensten Aspekte ein, die für Haus- und Hobbybrauer relevant sind (inkl. einer Mustersteuerberechnung). Nachdem die beiden obigen Vorträge den gesamten Vormittag ausgefüllt hatten, ging es für die Mittagspause über den Hof zur Brauereigaststätte von Monchshof zum Essen. Der letzte Vortrag des Seminars hatte die Schanktechnik zum Inhalt. Hans Wächler erläuterte anhand der Schankanlage des Brauereimuseums die Funktionsweise einer Schankanlage und deren Geräte. Nach der praktischen Erklärung am Objekt folgten weiterführende Erklärungen in der Theorie (z.B. Berechnung des notwendigen Zapdrucks zum Ausschänken).

Danach kam aber die erste wirkliche Herausforderung in diesem Seminar: Der erste Teil der Abschlussprüfung. Dieser Teil bestand aus einem schriftlichen Test mit 30 Multiple Choice-Aufgaben. Zum Lösen der Fragen stand jedem Teilnehmer 1 Stunde zur Verfügung. Die Aufgaben waren, zugegeben, nicht ganz einfach, aber im Großen und Ganzen machbar. Bevor es dann in den wohlverdienten Feierabend ging, stand noch einmal das Thema Geschmacksfehler auf dem Programm. Den letzten gemeinsamen Abend verbrachten wir anschließend wieder im Gasthof "Zur Schmiede" beim fränkischen Nationalgericht "Schäufele und Kloß".



(Die Seminarteilnehmer; Foto: H.-M. Kaern)

Am letzten Seminartag standen die "praktischen" Prüfungen an (Berechnen eines Sudes und Erkennen von Geschmacksfehlern). Für mich hieß es, speziell beim Erkennen der Geschmacksfehler, im besten Runway-Englisch "Eyes to and through" (Augen zu und durch). Jene Teilnehmer, die in mindestens einem Abschlusstestteil nicht die Mindestpunktzahl

erreicht hatten, kamen im Anschluss noch in die mündliche Prüfung.

Den Seminarabschluss bildete dann ein gemeinsames Gansessen im Gasthof "Zur Schmiede".

Mein persönliches Fazit:

Das Seminar war "schon anstrengend, aber anstrengend schön". Ich würde es jeder Zeit wieder machen. Kurz gesagt, es war eine tolle Erfahrung.

Wenn ich zwei Dinge während des Kurses gelernt habe, dann die:

- 1.) Es wird viel zu selten angestoßen
- 2.) Im bayerisch besetzten Teil Frankens kann es vorkommen, dass es sehr oft und sehr schnell vier Uhr wird (siehe Titel des Berichts)!