



Damit der Kursus nicht zu trocken wird, schenkt Thomas Vogel den Seminarteilnehmern zwischendurch einen Schluck Bier zum Probieren ein.



Hopfen im Glas für Demonstrationszwecke, um die Seminarteilnehmer mit allen Sinnen auf die Braukunst einzustimmen.



Sieht aus wie bei einem Kochkurs, doch in dieser Küche wird mit Töpfen und Schneebesen ein Edelbier gebraut. Fotos: Austrup

Erst die Arbeit, dann das Bier

In seiner Brauschule in Suddendorf führt Biersommelier Thomas Vogel in die Herstellung des Gerstensaftes ein

Susanna Austrup

Claas Boxhammer schwingt den Schneebesen mit Schmalzes. Der braune Sud im Topf auf der Kochplatte blubbert und schäumt. Im Raum verbreitet sich ein intensiver Malzgeruch. „Riecht das nicht toll? Wenn ich in eine Brauerei komme und es so riecht, bin ich zu Hause“, schwärmt Thomas Vogel. Der Biersommelier mit Brauschule in Suddendorf weht seine Kursteilnehmer in die hohe Kunst des Bierbrauens ein. „Mit ein bisschen Übung ist das kinderleicht“, verspricht Vogel, der dafür ein Baukastensystem entwickelt hat. Vier Männer, die ihren bereits vor Corona gebuchten Kursus heute nachholen, sind mit Feuerzifer dabei. Für alle ist das Bierbrauen noch Neuland.

Der Spaß beginnt mit einem Vortrag. Der ist alles andere als trocken. „Wie wär es erst mal mit einem Schluck Bier?“, fragt Thomas Vogel gleich nach einer kurzen Einführung in die Kursinhalte und öffnet die Tür des Getränke Kühlers. Er entkorkt eine Flasche Gerstensaft und schenkt den Männern eine Kostprobe in die Bier- tulpe ein.

Den Namen verdankt das Glas seiner Kelchform. „Das ist ein Pils von einem Gypsy Brewer“, erklärt der Kursleiter. Das seien Brauer, die ihr Bier in fremden Bieranlagen brauen und darum auch Wander- oder Kuckucksbrauer genannt würden. „Schmeckt grasig und fruchtig“, lautet Vogels fachliches Urteil und er klärt auch gleich über Sinn und Zweck des Glases auf. Da Geschmack und Geruch eng miteinander verbunden seien, brauche man ein Glas, in dem sich der Duft des Bieres entfalten könne. Thomas Vogel demonstriert, wie es geht, und versenkt seine Nase in dem Trinkgefäß. Er schnuppert kräftig, bevor er einen Schluck nimmt. „Et was Litschi ist dabei“, stellt der Bierkenner fest.

„Schmeckt gut“, findet Carsten Ellersiek, der mit Thomas Vogel und dessen Frau Birgit befreundet ist. Er nimmt an dem Kursus zusammen mit seinem Freund Claas teil. Beide Männer sind mit dem Zug aus Herford angereist. Zuerst informiert Thomas Vogel über alte Bräuche des Bierbrauens



Bierbrauen ist mit viel Action verbunden. Biersommelier Thomas Vogel (Dritter von rechts) zeigt seinen Seminarteilnehmern Waldemar Wilke, Waldemar Dederer, Claas Boxhammer und Carsten Ellersiek, wie es geht. Im Hintergrund ist Birgit Vogel zu sehen.



Thomas Vogel erklärt seinen Bierschülern, wie die Liste mit den Rezeptvorschlägen funktioniert.



Nach getaner Arbeit schmeckt das Bier ganz besonders.

werden. Das Baukastensystem erlaubt es, die aufwendigen Schritte des Maischens und Läuterns zu überspringen. „Das erspart Zeit und eine Menge Panscherlei“, begründet Vogel.

Von den herkömmlichen Bierkits unterscheiden sich seine Methode allerdings. „Bei denen handelt es sich um einen industriell vorgefertigten Extrakt. Das Würzekochen entfällt und ihr habt gar keinen Einfluss auf den Geschmack des Bieres“, betont er.

Zuerst wählen die Teilnehmer ihr Rezept aus und wiegen die einzelnen Zutaten ab. Das sind vor allem die Bierwürze und der Zucker. Bei Spezialitätenbieren sind weitere Zutaten wie Kirschsafte, Honig oder verschiedene Gewürze möglich. Die Mischung aller Zutaten – außer dem Hopfen – wird als Schüttung bezeichnet. Diese wird in einem Topf in drei Litern heißem Wasser aufgelöst und unter Rühren ein paar Minuten leicht aufgekocht. Danach wird die Nährhefe zugefügt. Als sich der Sud klärt, füllen ihn Vogels Braujünger nach dem Abkühlen mit sieben Litern frischem Wasser auf. Nachdem eine Temperatur von 35 Grad Celsius erreicht ist, geben sie einige Tropfen Bitterhopfen dazu.

Schließlich setzen sie die Hefe an und geben diese nach einer 15-minütigen Quellzeit zur Würze. Dann kommt der Sud in den Gärbehälter, in dem er einige Tage gären soll. Den Teil müssen die Teilnehmer zu Hause nach der Vogelschen Brauanleitung selbstständig übernehmen.

Zuletzt lernen sie noch ein ungewöhnliches Bier kennen. „Riecht wie Gurkenwasser“, stellt Claas Boxhammer fest und nippt vorsichtig an der „Gurken Gose“. Gose ist eine Biersorte, die ursprünglich aus Goslar stammt. Sie sei ein wiederentdeckter deutscher Sauerbier-Stil, der traditionell mit Salz, Koriander und Milchsäure gebraut wird, informiert Thomas Vogel, der nach intensiven fünf Seminarstunden die letzten Fragen beantwortet und einige Tipps mit auf den Weg gibt. Und noch etwas ist ihm wichtig. „Wenn ihr zu Hause nicht mehr weiter wisst oder etwas schiefgegangen ist, ruft uns an. Meist lässt sich das Problem telefonisch lösen“, versichert er.

und neue Trends, nimmt die vier Männer mit auf eine Reise durch die Geschichte des Biers, schlägt das große Kapitel des Reinheitsgebots auf und stellt den Brauprozess vor. Seinen Vortrag würzt er mit kleinen Gesichten und Anekdoten. So erfahren seine Brauschüler, dass es allein in Deutschland 1500 kleine Brauereien

gibt. Der Verbraucher sei der Einheitsbier überdrüssig, begründet Vogel diese Entwicklung. Dabei sei die Aromavielfalt größer als beim Wein, denn Bier bestehe aus mehr als 6500 unterschiedlichen Aromen. Da ist für jeden etwas dabei. Früher hätten die Menschen vor allem im Mittelalter viel Bier getrunken, da es

leichter zugänglich als sauberes Wasser gewesen sei. „Das erste Bier wurde 4000 vor Christus gebraut. Im Mittelalter galt es als Grundnahrungsmittel. Meist wurde es zu Hause von den Frauen gebraut“, erzählt Vogel und Sticks aus Trockenfleisch. Die Teilnehmer probieren zuerst die Hauskreation „Bentlager Gose“, ein Bier,

das Thomas Vogel mit Pfannensiedsalz aus Bentlage und Koriander verfeinert. Danach reicht der Bierexperte ein Weizenbier mit einer Note von rosa Pfeffer und Orangenschalen und schließlich ein stark obergäriges, hopfenbetontes India Pale Ale. Frisch erholt klemmt zuerst die Hauskreation „Bentlager Gose“, ein Bier,