

Luxemburg

In Wiltz braut sich Gutes zusammen

Im Schloss befindet sich ein Brauereimuseum, in dem jeder selbst Bier brauen kann

Von Frederik Wember

Wiltz besaß bereits im 15. Jahrhundert eine herrschaftliche Brauerei. Die Brauerei Simon wurde hier vor 200 Jahren gegründet. Und seit 25 Jahren gibt es im Wiltzer Schloss ein kleines Brauereimuseum. Wer möchte, kann in der 2001 installierten Mikrobrauerei in einer Gruppe von bis zu 15 Leuten Bier brauen. Daneben gibt es auch eine Reihe mit thematischen Brauseminaren. Das erste Seminar war Lagerbieren gewidmet und fand aufgrund spontaner Absagen in einer kleinen Runde statt.

Unterhaltsam brauen lernen

Mikrobrauer Fabien Claude begrüßt die beiden Kursteilnehmer Nadine und Joë und startet gleich mit einer grundlegenden Frage: „Lagerbier ist ein untergäriges Bier – aber was heißt das?“ Die Antwort: Unter-gärige Biere gären bei Temperaturen von etwa zehn bis zwölf Grad Celsius, wie sie in Kellern häufig herrschen. Obergärige Biere werden hingegen bei etwa 20 Grad Celsius, also Raumtemperatur, zur Gärung gelagert. „Der Grund für die unterschiedlichen Temperaturen ist die jeweils unterschiedliche verwendete Hefe“, fährt er fort, während er vor der kleinen Brauanlage im Schloss steht.

Claude begann 2012 mit dem hobbymäßigen Home Brewing. Später durchlief er die Ausbildung zum Braumeister und braut seit 2017 professionell in Wiltz. „Seit meiner Jugend wurde ich von der Vielfalt der Biere insbesondere auf dem belgischen

Markt angezogen“, erzählt der Belgier. Außerdem sei er fasziniert von den biochemischen Umwandlungen, die in der lebenden Natur stattfinden und die Herstellung des Getränkes erst ermöglichen.

Mit der Wahl des Malzes fängt es an

Nach einer kurzen Einführung und Organisation der Arbeitsteilung machen sich Nadine und Joë daran, ihr eigenes Bier zu brauen. Der erste Schritt ist die Wahl der Art und Menge des Malzes. Um die richtig zu wählen, muss natürlich geklärt sein, was für ein Bier am Ende herauskommen soll. „Ein helles“, ist die Wahl der angehenden Brauer. Dementsprechend wird der Hauptbestandteil aus hellem Gersten-Malz bestehen, das die beiden auch einmal probieren dürfen.

Daneben gibt es weitere Malz-Varianten, die durch Erhitzen oder Rösten und damit einhergehende biochemische Prozesse einen anderen Geschmack erhalten: „Karamell-“ und „Kaffeemalz“ werden ihrem Namen gerecht, wie eine kurze Kostprobe ergibt. Neben dem hellen Malz kommt heute nur wenig Spezialmalz in die Schrotmühle. Beim Ausrechnen der Verhältnisse hilft ein Computerprogramm. Protokollantin Nadine gibt die notwendigen Mengen an Joë durch, der sie punktgenau abmisst.

Nun wird die Malz-Mischung geschrotet. Dabei kommt es auf die richtige Feinheit an, erklärt der Braumeister. „Das Malz darf nicht zu fein und nicht zu grob sein. Es muss zur Anlage passen.“ Was für die eine Anlage zu grob ist, kann für die ande-



Fabien Claude (l.) führt die beiden Seminarteilnehmer Nadine und Joë in die Verwendung der Anlage ein.

Fotos: Carlo Nilles

re genau richtig sein. In diesem Fall stimmt die Einstellung, wie ein kurzer Test ergibt, und das Malz kann guten Gewissens weiter zu Schrot gemahlen werden.

Produktiv pausieren, während Enzyme arbeiten

Anschließend wird es mit warmem Wasser im Maischbottich vermischt. „Jetzt arbeiten die Enzyme für uns“, sagt Claude mit einem Grinsen, denn das warme Wasser gelangt in das geschrotete Malz. Dort werden unter anderem Enzyme dazu ange-regt, Stärke, den Energievorrat im Malz, zu zersetzen. Die Wartezeit wird mit einer kleinen Verkostung verschiedener Biere und unterhaltsamer Wissensvermittlung gut genutzt.

„Es gibt unterschiedlichen Hopfen, ähnlich wie bei Wein“, führt Claude aus. Davon können sich die Seminarteilnehmer per Geruchprobe später selbst überzeugen, denn er holt mehrere Tüten mit unterschiedlichen Hopfenpellets hervor. „Was meinen Sie, wie viel Gramm Hopfen auf einen Liter Bier kommt?“ Die ziemlich präzise Antwort von Nadine und Joë: „Nicht viel, vielleicht ein paar Gramm.“

In der Zwischenzeit hat sich die im Malzschrot enthaltene Stärke teilweise aufgelöst und es sind Zucker, Eiweiße und Gerbstoffe entstanden. Nach der produktiven Wartezeit tröpfelt Joë etwas Iod-Lösung auf eine Probe der Maische. Das Iod reagiert mit der verbliebenen Stärke und färbt die Flüssigkeit violett. Einige Minuten später jedoch verläuft der Test zu Claudes Zufriedenheit: Es gibt keine Reaktion mehr.

Manche Biere sind individueller als andere

Nun kommt die Maische in den Läuterbottich. Der ist nach dem dort stattfindenden Prozess, der Läuterung, benannt. Damit

wird die Trennung des Gemisches in den erwünschten flüssigen und den festen Bestandteil genannt. Die Würze genannte Flüssigkeit, in der unter anderem der Malz-zucker und -Eiweiße gelöst sind, wird anschließend wieder zurück in den Maischbottich überführt. Dazwischen liegt eine kurze Wartezeit, in der die Bierprobe fortgeführt wird und auch Zeit für einige interessante Details ist.

„Waren schon Leute da, wo du dich gefragt hast, was das wohl wird?“, fragt Nadine und lacht. „Ja, einmal war das Ergebnis schon schlimm“, erinnert sich Claude. „Aber die Leute wollten das Risiko eingehen. Sie haben ein dunkles Bier mit ganz wenig Alkoholgehalt und einem speziellen Hopfen gebraut.“ Aber später habe die gleiche Gruppe einen zweiten und dritten Versuch gewagt und – der Braumeister schalzt mit der Zunge und deutet einen „baiser du chef“ an – „es war sehr lecker.“

Am Ende wird das eigene Bier abgefüllt

Anschließend wird die Würze samt dem hinzugegebenen Hopfen gekocht – je mehr Hopfen hinzugegeben wird, desto herber wird das Endprodukt. In einem Whirlpool wird die Würze anschließend geklärt. Feste Bestandteile, also Hopfen und ausgefallenes Eiweiß, setzen sich hier ab, und die Flüssigkeit wird abgezogen. Dann heißt es nochmals warten, denn im Plattenkühler wird die klare Würze etwa für eine halbe Stunde heruntergekühlt, ehe die passende Hefe hinzugegeben wird und der Gärungsprozess in einem der acht Gärtanks beginnen kann.

Nach abgeschlossener Gärung und anschließender Lagerung, bei der das Bier reift und verbliebene Feststoffe sich absetzen, werden Nadine und Joë ihr eigenes Bier in einigen Wochen abfüllen und mitnehmen können. Insgesamt werden in der Mikrobrauerei pro Jahr etwa 9.000 Flaschen abgefüllt – das entspricht immerhin 3.000 Litern. Informationen zu Veranstaltungen wie den thematischen Brauseminaren gibt es auf der Homepage des Museums. Das nächste thematische Seminar, „Blanche“, findet am 27. April statt.



Fabien Claude begeistert sich seit seiner Jugend für die Vielfalt der Biere. Seit 2017 ist er professioneller Braumeister in der Wiltzer Museumsbrauerei.