



- 1 Brauerei Faust in Miltenberg a. Main
- 2 Zum Brauen gehört auch ein Protokoll
- 3 Teilnehmerin Elisabeth rührt die Maische um
- 4 Bierkennerdiplom nach dem Brauseminar
- 5 Braumeister Alfred Reitz
- 6 Gasthof „Zum Riesen“ in Miltenberg a. Main

Genussvoller Weg zum eigenen Bier

In der „Kreativ-Brauerei“ Faust in Miltenberg a. Main brauen Bierliebhaber unter fachkundiger Anleitung ihren eigenen Gerstensaft – mit viel Humor und äußerst genussvoll. Unsere Redakteurin Katrin Straßer hat es ausprobiert und ist nun „Faust-Bierbotschafter“.

Das hört sich ja schon mal gut an: „Nehmt euch erst mal ein Bier aus dem Kühlschrank – mit einem Bier in der Hand braut es sich viel leichter“, begrüßen Brauerin Dorothea Lazar und Braumeister Alfred Reitz ihre Gäste.

14 Seminarteilnehmer haben sich an diesem sonnigen Septembersonntag zusammengefunden: eine bunte, altersgemischte Gruppe aus drei Frauen und elf Männern, viele aus dem nahen Rhein-Main-Gebiet. Was sie eint, ist ihre Liebe zu gutem Bier – und da sind sie in der Brauerei Faust in Miltenberg a. Main im Spessart-Mainland genau richtig, meint Dorothea: „Jede kleine Brauerei, die etwas auf sich hält, braut sorgfältiger und individueller als eine Großbrauerei.“ Heute gilt das erst recht: Schließlich wollen die Gäste ihr eigenes Bier brauen. Fünf Liter für jeden sollen am Ende dabei herauskommen.



In der „Kreativ-Brauerei“ ganz oben im Brauturm der Brauerei Faust, die seit über 350 Jahren in einer schmalen Gasse in der Miltenberger Altstadt beheimatet ist, steht alles dafür bereit. Doch zunächst muss die Gruppe entscheiden, welches Bier sie brauen möchte: Export, Märzen, Pilsener oder ein Schwarzbier? Mehrheitlich entscheidet man sich fürs Märzen. Nach der Aufgabenverteilung – Schroter, Rührer, Heizer und Läuterer werden gebraucht – geht es, mit einem kühlen Bier in der Hand, an die Arbeit.



„Immer schön rechtsherum rühren, sonst wird's alkoholfrei!“

(Alfred Reitz, Braumeister)

Unter der Anleitung von Dorothea wiegen die Schroter Rafael und Andi fünf verschiedene Malzsorten ab. Die gemahlten Körner kommen in den kupfernen Maischbottich, wo sie mit Wasser vermengt werden. „Immer schön rechtsherum! Wenn einer anfängt linksrum zu rühren, wird's alkoholfrei und das wollt ihr ja nicht“, ermahnt Braumeister Alfred Rührerin Elisabeth scherzhaft. Jetzt steigern die Heizer die Temperatur. Bald sind 64 Grad erreicht, die Maische muss nun 45 Minuten

Zeit, um sich bei einem Weißwurstfrühstück zu stärken und näher kennenzulernen. Dorothea erzählt, dass sie eigentlich studierte Theaterwissenschaftlerin ist und erst spät ihre Berufung als Brauerin gefunden hat; Braumeister Alfred unterhält die Gäste mit Anekdoten über betrunkene Bierkutscher. Ein Film informiert über die Geschichte der Brauerei Faust und ihre Bierspezialitäten – 13 verschiedene Biersorten, dazu Raritäten wie „Eisbock“ oder „Brauerreserve“. Wie die Idee zu einem neuen Bier denn Wirklichkeit wird? „Cornelius Faust ist ein sehr kreativer Mensch, der das Bierbrauen lebt und liebt. Der tüfelt und probiert dann in einer Mälzerei in Bamberg verschiedene Rezepturen aus, bis er den perfekten Sud gefunden hat“, erzählt Alfred.

An unserem Bier muss noch eine ganze Menge getan werden: Wir erhitzen die Maische bis auf 72 Grad und nach der Jodprobe, bei der sichergestellt wird, dass sich die Stärke aus dem Malz in Zucker verwandelt hat,

weiter auf 77 Grad. Dann darf die Maische im Läuterbottich ruhen. **Nun** geht es an den Hopfen – akribisch werden die Sorten abgewogen: 76,5 Gramm Hallertauer Perle, 52,5 Gramm Hallertauer Tradition, 30 Gramm Spalter Select, 25 Gramm Tettnanger. Wie die Malze prägen auch die Hopfensorten den Biergeschmack. Zur Verdeutlichung testen wir das Hochzeitsbier von Faust, das nach Mandarine duftet und schmeckt.

Nach dem Läutern füllen wir die klare Vorwürze und die Nachgüsse, mit denen wir auch die restlichen Aromen aus dem Trester holen, zum Kochen in die Sudpfanne. Nach und nach kommt der Hopfen dazu. Jetzt riecht es so richtig nach Brauerei – „herrlich“, lacht Alfred. Der sogenannte „Whirlpool“ entfernt auch die letzten Trübstoffe, bevor unsere „Würze“ gekühlt wird. Alfred und Dorothea werden später für uns die Hefe zugeben – untergärige Hefe, wir haben uns ja für ein Märzen, das typische untergärige Festbier, entschieden. Zum Abschluss bekommen wir nach einer zünftigen Vesper unsere „Bier-Diplome“ überreicht. Ich bin jetzt offizieller „Faust-Bierbotschafter“. Das ist nicht die einzige Belohnung: In sechs Wochen darf sich jeder ein Fünf-Liter-Fässchen von unserem Bier abholen. Einen Namen hat es bereits: „Herbst-Märzen“. Ob es genauso gelungen ist wie dieser Sonntag in der Kreativ-Brauerei Faust? Ich freu' mich drauf! ■

Katrin Straßer (Redakteurin)

www.faust.de



DAS GASTHAUS „ZUM RIESEN“

Unter der Leitung der Brauerfamilie Faust steht auch das älteste Gasthaus Deutschlands: „Zum Riesen“ in Miltenberg a. Main.

1314 habe Ludwig der Bayer im „Riesen“ zu Miltenberg Quartier genommen und Karl IV. im Februar 1368, heißt es. Heute begeistert das Gasthaus mit Faust-Bieren und regionalen Schmankerln wie „Miltenberger Rossäpfeln“ (Leberknödel mit Dunkelbiertsoße) oder fränkischem Kochkäse.

www.riesen-miltenberg.de

