

# Das Reinheitsgebot gilt auch im Keller

## Heinz Michael Kaern braut sein eigenes dunkles Starkbier

Würzige Dämpfe ziehen durchs Haus der Familie Kaern in Onolzheim. Sie entsteigen einem gewaltigen 70 Liter-Edelstahl-Kochtopf, der im Keller – zwischen Waschmaschine und Einmachgläsern – auf einem Gasbrenner steht. Hier köcheln Wasser und Malz, die sogenannte Maische. Für Heinz Michael Kaern ist heute Brautag. In vier bis sechs Wochen kann er seinen „Oanzamer Hammer“ genießen, ein dunkles Starkbier aus eigener Herstellung.

Bier aus dem Supermarkt ist Kaern ein Gräuel. Der Mitarbeiter im Anwenderservice des Kreditwerks ist Hobbykoch und ein Freund guten Bieres, aber auf die „fade Industrie-Brause“ der großen Brauereien kann er gut verzichten. Seit fast zehn Jahren braut er sich lieber sein eigenes Bier, das „Karener Maulachbräu“. Einige Brauereibesichtigungen und eine Hobbythek-Sendung zum Thema Bierbrauen weckten schon vor vielen Jahren sein Interesse. 1995 wagte er seinen ersten Brauversuch. „Damals hatte ich noch keine Ahnung, wie lange so ein Brautag dauert. Ich fing um 20 Uhr mit dem Brauen an und fiel etwa um 5 Uhr morgens total erschöpft ins Bett“, erzählt Kaern.

### Lange Brautage

Heute verfügt er über viel Erfahrung und verlegt seine Brautage auf den Samstagmorgen. Denn das Brauen erfordert viele Arbeitsschritte, bei denen es auf Sorgfalt, die richtige Dosierung der Zutaten und die exakte Temperatur im Topf ankommt. „Ich braue nach dem so genannten aufsteigenden Infusionsverfahren“, erläutert Kaern. Dabei wird die gesamte

Maische auf verschiedene Temperaturen erhitzt. Nachdem Kaern das Malz geschrotet hat, vermischt er es zunächst bei 40 Grad mit dem Brauwasser. Nun erhitzt er die entstandene Maische zunächst auf 52 Grad, dann auf 62 Grad und schließlich auf 72 Grad. Bei den verschiedenen Temperaturen finden spezielle chemische Prozesse statt. Zum Schluss wird die Maische auf 78 Grad erhitzt und dann in den „Läuterbottich“ umgefüllt. Dort werden die festen Bestandteile (Treber) von der Flüssigkeit getrennt. Der Treber wird dann mit 78 Grad heißem Wasser übergossen, um den letzten Malzzucker auszuwaschen.

### „Ein paar Umdrehungen mehr“

Die Flüssigkeit kocht Kaern auf und „würzt“ sie mit Hopfen. Danach kühlt er die Würze mittels einer Kupferrohrschlange, durch die kaltes Wasser fließt, auf etwa 20 Grad herunter. Anschließend wird sie gefiltert und in den Gärbehälter

umgefüllt. Der abgekühlten Würze mischt Kaern nun die Hefe bei, die im Laufe der nächsten Tage den Malzzucker in Alkohol und Kohlendioxid umwandelt. „Das „Jungbier“ wird schließlich in Flaschen oder Fässer abgefüllt und vier bis sechs Wochen kühl und dunkel gelagert, damit es reifen kann.

„Ich mag gerne Bier, das ‘ein paar Umdrehungen mehr’ hat“, sagt Kaern augenzwinkernd und kredenzte sein dunkles Bockbier – einen kleinen Rest, den er noch vom letzten Brauen übrig und „gerettet“ hat.



Denn auch seine Eltern haben das würzige Bier schätzen gelernt. Hin und wieder lädt Heinz Michael Kaern auch zur Bierprobe nach Onolzheim ein. Und er verrät: „Das wäre mein Traum: Eine kleine Brauerei mit einer Kneipe, in der ich mein eigenes Bier auschenken könnte...“

[www.maulachbraeu.de](http://www.maulachbraeu.de)



Das zischt: Heinz Michael Kaern probiert seinen selbstgebrauten Oanzheimer Hammer.

## Zutaten

**Wasser:** Mit 90 Prozent Anteil ist Wasser die wichtigste Zutat des Bieres. Die Qualität beeinflusst Geschmack und Aussehen des Bieres.  
**Malz:** Das zum Brauen speziell aufbereitete Getreide verleiht dem Bier Geschmack und Farbe. Meist wird zweispelzige Sommergerste verwendet. Sie wird zunächst zum Keimen gebracht und dann „gedarrt“, also getrocknet.

**Hopfen:** Das in den Dolden der weiblichen Pflanze enthaltene Lupulin verleiht dem Bier die nötige Bitternis und zusätzliches Aroma und verbessert die Haltbarkeit.

**Hefe:** Sie bewirkt die Umwandlung des in der Würze gelösten Malzzuckers in Alkohol und Kohlendioxid.



Hier wird die Maische im Läuterbottich in feste und flüssige Bestandteile getrennt.



Die Flüssigkeit wird nochmals aufgekocht und mit Hopfen gewürzt.



Der Treber, die festen Bestandteile der Bierherstellung, ist dem Nachbarn als Viehfutter willkommen.



In solchen Fässern lässt Kaern sein Starkbier reifen.