

„Bier braucht Zeit“

Aichach – Der 32-jährige Norbert Zandtner, ein gebürtiger Untergriesbacher, wagt ein Abenteuer: Er eröffnet in der Aichacher Auenstraße eine Brauerei, den Hinterhofbräu Aichach. Heute startet er mit dem Verkauf seiner Biere; am Samstag, 20. August, zur Eröffnung, lädt er Genießer und Neugierige ein, es gibt Weißwürste und 100 Liter Weißbier.

Der Braumeister aus Aichach, der sein Handwerk an der Doemens-Fachakademie für Brauwesen und Getränketechnik in Gräfelfing bei München gelernt hat, setzt auf „milde Biere“. Derzeit hat er ein Helles, ein Weißbier und ein Spezial-Bier: ein Honey-Ale. Die drei Sorten waren schon auf dem Aichacher Stadtfest zu kosten, jetzt geht es aber richtig los mit dem Hinterhofbräu.

In jenem „Hinterhof“ in der Auenstraße stehen in der Halle ein Sudkessel, eine Flaschenwaschanlage, ein Abfüllgerät, eine Kühlzelle und verschiedene Gärbottiche. „Alles Handarbeit. Das einzige elektronische Teil hier ist mein Radio“, lacht Zandtner.

Und obwohl es so scheint, als würde hier ganz ursprünglich vorgegangen, gibt der Braumeister zu: „Ich bin kein großer Freund vom Reinheitsgebot.“ Freilich hält er sich bei seinem Hellen und beim Weißbier an das Maß aller Dinge aus dem Jahr 1516, er experimentiert aber auch gerne. Hopfen, Wasser, Getreide, Hefe – und ein bisschen mehr: Im Kopf hat Zandtner einige Spezialbiere, ein Weihnachtsbier, ein Rauchbier oder ein Pfirsichbier etwa. Der Brauer plant, jeden Monat eine andere Spezialität anzubieten.

Mehr als drei Sorten sind mit der aktuellen Ausstattung aber nicht drin. Und auch mengenmäßig hat alles seine Grenzen: Laut Genehmigung vom Landratsamt darf Zandtner 1200 Hektoliter Bier im Jahr brauen, „aber dafür ist die Anlage gar nicht ausgelegt“, sagt er. Zum Beispiel fasst sein Sudkessel nur fünf Hektoliter, „auch meine Lagerkapazitäten sind begrenzt“.

Das hat andererseits den Vorteil, dass der Kunde immer frischen Gerstensaft bekommt – „wenn er Glück hat, dann ist das Bier gerade einmal zehn Minuten in der Flasche.“

Glück ist in dem Fall, wenn Zandtner gerade an seiner Abfüllanlage zugange ist. Jede einzelne Flasche muss er in die Hand nehmen, unter den Hahn stellen, Bier rein, Bügel dran, Deckel drauf. Das dauert. Bevor es aber überhaupt so weit ist, hat der Gerstensaft schon etliche Stadien in Zandtners Hinterhofbrauerei durchlaufen. Da keine Automaten im Einsatz sind, ist der Braumeister selbst für das Gelingen verantwortlich. Da heißt es immer wieder messen und probieren, da braucht es Erfahrung – und Geduld, denn „Bier braucht Zeit“, sagt der 32-Jährige, der mehrfach betont, dass die Hopfenkaltschale ein Lebensmittel, ja ein Naturprodukt ist.

Mit viel Geduld erklärt der Brauer seine Arbeitsschritte, das will er auch in den Braukursen machen, die bald starten sollen. Maximal 16 Neugierige können dann live erleben, wie der Gerstensaft entsteht, und erfahren, warum er am Ende so schmeckt wie er schmeckt. „Ich verwende – anders als große Brauereien – für jeden Arbeitsschritt einen extra Behälter. Das bedeutet zwar mehr Aufwand, aber das Bier wird besser, weil man die Prozesse besser steuern kann“, erklärt der Braumeister.

Wer aber an einem Bierbraukurs bei ihm teilnimmt, der kann danach auch in der heimischen Küche im Kochtopf sein eigenes, exklusives Gesöff herstellen, verspricht Zandtner. Deutlich wird, dass er will, dass seine Kunden „das Bier verstehen“.

Erste Aufklärung bieten schon die Etiketten des Hinterhofbräu: Ist darauf das Obere der beiden Aichacher Stadttore zu sehen, ist in der Flasche ein obergäriges Bier. Logischerweise verbirgt sich hinter dem Bild vom Unteren Stadttor ein untergäriges Bier.

Zur Erinnerung: Das Obere Stadttor ist das zur Werlbergerstraße, das Untere das zur Gerhauserstraße. Ein obergäriges Bier ist das Weißbier, ein untergäriges ein Helles.

Wer jetzt neugierig ist: Zu kaufen gibt es das neue Bier aus Aichach ausschließlich in der Brauerei in der Auenstraße 2.

Von Ines Speck

Veröffentlicht am 15.08.2011 16:12 Uhr

Quelle: <http://www.aichacher-zeitung.de/vorort/aichach/art18,38512>