

Rund um Schwerin

SVZ 26.4.2016

Maischen, kochen, läutern

Eine Männerrunde hat auf dem Trebbower Pfarrhof Bier gebraut, das zum Dorffest in Alt Meteln ausgeschenkt wird

GROSS TREBBOW Bier im Getränkemarkt oder am Kiosk zu kaufen, das kann jeder. Doch in fröhlicher Gesellschaft selber Bier zu brauen, das macht nicht nur Spaß, sondern auch stolz, wenn man es später genießen kann. Diese Erfahrung haben jetzt zwölf Männer auf dem Groß Trebbower Pfarrhof gesammelt. Sie trafen sich zum ersten Mal in dieser Runde, um gemeinsam die Bierbraukunst auszuüben. Eingeladen hatte Gemeindepädagoge Konstantin Manthey von der Kirchengemeinde Alt Meteln-Cramon-Groß Trebbow. Der Anlass: Am 23. April feierte das Deutsche Reinheitsgebotes für Bier 500. Geburtstag. Es wurde 1516 in Bayern erlassen und später auf ganz Deutschland ausgeweitet und ist heute die älteste noch gültige lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt.

Unter Anleitung von Andreas Turetschek aus Greifswald machten sich die Hobbybrauer mit Maischen, Kochen und Läutern vertraut. Der Greifswalder Theologe zeigte, wie man die Zutaten Gerste, Hopfen und Wasser miteinander vermischt. Die Hefe sorgt für den Gärprozess. Beim Brauvorgang müssen verschiedene Abläufe beachtet werden, die sehr zeitaufwendig sind.

Die Trebbower Männerrunde entschied sich, vier Biersorten herzustellen: Pils, Altbier, Hefeweizen und Maibock. Diese in Flaschen abgefüllten Biere werden Mitte



Ordentlich Dampf: Bevor das Bier kühl serviert werden kann, ist viel Arbeit nötig.

FOTO: JANSEN

Mai verkostet und im Juni, zum Alt Metelner Dorffest, abgegeben. Insgesamt kamen mehr als 70 Liter Selbstgebrautes zusammen.

Dank eines anonymen Spenders, finanzieller Unterstützung der Kirchengemeinde sowie der Teilnehmer konnte ein mehrteiliges Bierbrauset angeschafft werden. Dieses bleibt in der Kirchengemeinde und wird für

weitere Workshops verwendet. Allerdings können sich befreundete Kirchengemeinden die Utensilien gegen einen kleinen Unkostenbeitrag ausleihen.

Der Tenor der Hobbybrauer war durchweg positiv. „Wir haben viel Interessantes gelernt und freuen uns jetzt schon auf den Anstich.“

Seit einigen Jahren ist das Bierbrauen für den Eigenver-

brauch erlaubt. So können Bierliebhaber steuerfrei pro Jahr 200 Liter des Gersten-saftes herstellen. Der grundsätzliche Ablauf beim Hobbybrauen unterscheidet sich kaum von den Abläufen in gewerblichen Brauereien, erklärte Andreas Turetschek. Denn wie ein altes Sprichwort sagt: Der Brauer macht die Würze, die Hefe macht das Bier. *Gerda Jansen*