



Maische

M

Ohne Maische kein Bier. Soweit so klar. Doch was überhaupt ist «Maische»? Und was braucht es sonst noch, um Bier zu brauen? Und vor allem: Was macht ein gutes Bier aus? Wir haben bei «Schoggi» nachgefragt, dem Inhaber des Brau- und Rauchshops in Densbüren, und die Probe gemacht: vom Schwarz- bis Sauerbier.

Es brodelt, blubbert, gluckst, gast und zischt. SSSSPLUNK! Im Maischbottich köchelt frisch geschrotetes Malz im Wasser, die Maische. Malz, die Grundlage des Biers, ist kurz gekeimtes und wieder getrocknetes Getreide. «Gerste, Weizen, Roggen, Dinkel, Reis, Mais – man kann zum Mälzen jedes Getreide nehmen. Wichtig ist, dass das Malz nicht zu fein und nicht zu grob geschrotet ist», erklärt Roger Frei (50), den alle nur «Schoggi» nennen – weil er Schokolade noch mehr mag als Bier. Schoggi ist zusammen mit seiner Frau Silvia Inhaber des Brau- und Rauchshops in Densbüren. Hier im Kurslokal lehrt er nicht nur das Bierbrauen, sondern auch das Würsten. Doch wir bleiben beim Bier.

«Ohne Maische kein Bier», fährt Schoggi fort und erklärt: «Beim stundenlangen Einkochen der Maische werden verschiedene Enzyme aktiviert. Die wandeln unter anderem die Stärke aus dem Malz in Zucker um, der später durch die Hefe vergärt wird.» Schoggi erhöht die Temperatur schrittweise bis auf 78° Celsius. Dabei verharrt er immer wieder auf bestimmten Temperaturen, den sogenannten Raststufen. Bei 45 bis 48° lösen sich die Eiweisse aus dem Malz, bei 62 bis 64° bildet sich die Maltose und bei 70 bis 72° erfolgt die Verzuckerung. Die Rasten sind für Farbe und Geschmack des Biers verantwortlich. «Die Kunst am Bierbrauen ist, immer wieder dasselbe Bier zu machen», sagt Schoggi. Und: «Gutes Bier muss Charakter haben.»

Es begann als Hobby in der Garage

«Ich bin auf der anderen Seite des Biers aufgewachsen», sagt Schoggi, der früher als Maurer gearbeitet hat. Zum Bierbrauen sei er per Zufall gekommen: Ein Freund wollte seine Ausrüstung wegschmeissen. «Goht's no!», habe er gedacht, die Gerätschaft übernommen und im Jahr 2000 in der Garage sein erstes Bier gebraut. Als Hobbybrauer war Schoggi zunächst Kunde beim Brau- und Rauchshop, der damals noch in Bünzen beheimatet war. Schon bald hat Schoggi dort Braukurse gegeben. Und 2012 hat er zusammen mit seiner Frau das Geschäft gekauft. «Damals haben wir 100 Tonnen Malz importiert. Heute sind es 700 Tonnen. 99 Prozent davon kommen aus Deutschland. Der Hopfen hingegen, die Würze des Biers, kommt aus der ganzen Welt.» Knapp 160 Sorten führt der Brau- und Rauchshop im Sortiment. Wer selbst brauen möchte, müsse mit Anfangsinvestitionen von 700 bis 800 Franken rechnen. «Selbst gebrautes Bier ist teuer», räumt Schoggi ein.

Die hohe Kunst des Brauens

Nach drei Stunden erhöht Schoggi die Temperatur der Maische auf gut 75 Grad, die Abmaischtemperatur. «Nun kommt das Entscheidende», sagt er, «das Läutern.» Dabei wird im Läuterbottich das Malz vom Wasser getrennt. Zum Sud kommt nun die Würze. «Wer nach Reinheitsgebot braut, darf ausschliesslich Hopfen verwenden. Aber heute kann alles Mögliche als Würze verwendet werden, Koriander, Hanf, Schoggi», sagt Schoggi. Eine weitere Stunde kocht er den Sud. Dann kühlt er ihn auf rund 15 Grad ab, gibt Hefe dazu – wobei es auch hier Hunderte Arten gibt, die ebenfalls entscheidend für den Geschmack des Biers sind – und lässt das Ganze gären. Rund eine Woche lang. Dabei wandelt die Hefe den Zucker in Alkohol und Kohlensäure um. Danach wird das Gebräu im Lagertank noch rund zwei bis drei Wochen weitergären, bevor es in Fässer und Flaschen abgefüllt und verkauft wird. Für heute aber ist der Brautag zu Ende. Nun kommt optional nur noch das Feierabendbier. Und so degustieren wir: Weizen, IPA, Schwarzbier, Sauerbier – na dann, Prost!

Brauen ist sein Bier