



60 Jahre organisierter Fussball in Roggwil

Der FC Roggwil feierte am Wochenende sein 60-jähriges Bestehen. Ein Mix aus professioneller Führung und familiärer Stimmung gilt als Erfolgsrezept. **Seite 14**

Die traurige Geschichte des jüdischen Mädchens

Die Sängerin Tanja Baumberger erzählte in Langenthal die Geschichte des jüdischen Mädchens Yentl. Dafür gabs stürmischen Applaus. **Seite 13**

Hopfen, Hefe, Malz und Wasser

Eigenbräu

Sich sein eigenes Bier zu brauen, ist nicht ganz so einfach

«Bierbrauen ist keine Hexerei», sagt der Selbstbrauer Ulrich Bösiger, der für sein Bier bereits diverse Preise gewonnen hat. Für Anfänger führte er in Burgdorf einen Braukurs durch.

EVELINE KOBLER

Fünfzehn Interessierte sind im Lokal der Burgdorfer Bierfreunde in der Oberstadt Burgdorf zusammengekommen. Sie wollen lernen, wie man sein eigenes Bier brauen kann. «Bierbrauen ist keine Hexerei», sagt der erfahrene Selbstbrauer Ulrich Bösiger. Eine Hexerei ist es vielleicht nicht, aber fundierte Vorkenntnisse sind auf jeden Fall vonnöten. Denn der Geschmack, die Qualität, die Farbe und der Alkoholgehalt des Biers hängen von vielen Faktoren ab.

Bösiger hat seine Apparatur bereits aufgebaut. Er hat einen 60-Liter-Kessel auf einem Gasrechaud und daneben einen ebenso grossen Kessel mit einem Hahnen installiert.

Zuerst das Malz

Grundsätzlich sei Bier ein vergärter Trank aus gekeimten Getreidekörnern (Malz, siehe Glossar), fast immer aus Gerste als Grundlage, erklärt der Fachmann. Je nachdem, welche Malzsorte verwendet wird und aus welchen weiteren Bestandteilen die «Schüttung» (siehe Glossar) besteht, bekommt das Bier einen anderen Geschmack. Weizenbier, lüftet er ein Geheimnis, heisse zwar so, mindestens fünfzig Prozent des Malzes im Weizenbier seien aber Gerstenmalz, denn mit Weizenmalz allein könne man kein Bier machen. Weizenmalz hat keine Spelzen und muss daher immer gemischt werden.

Auch das verwendete Wasser habe einen Einfluss auf den späteren Geschmack des Biers, sagt Bösiger. Es sei eine Frage der Härte des Wassers. Aus diesem Grund hat die Kursgruppe das Wasser am Kronenbrunnen gewählt.

In einem ersten Schritt werden beim Brauen die Stärke und andere Inhaltsstoffe aus dem geschroteten Malz gelöst. Dieser Vorgang wird «maischen» genannt. Es wird unterschieden zwischen aufsteigender und absteigender Infusion. Die Engländer brauten vor allem mit absteigender Infusion, führte Bösiger auf, die hierzulande gebrauten Biere seien aufsteigend, die Temperatur wird beim Aufkochen langsam erhöht.

Ein «Kölsch»

Für die Einführung ins Brauen zeigt Bösiger eine aufsteigende Variante mit drei Rasten (siehe Glossar) vor. Das Ziel ist, ein «Kölsch» zu brauen, ein kölnisches Bier. Den Hausbauern ist dies erlaubt. Brauereien dürfen hingegen die geschützte Marke «Kölsch» nicht imitieren. Bösiger hat das Rezept und die Zutaten für diese Biersorte vorbereitet. «Die Angaben in den Rezepten, wie lange man den Sud auf einer bestimmten Temperatur rasten lassen muss oder wie lange er auf einer bestimmten Tempera-



DER BRAUER Ulrich Bösiger, der preisgekrönte Heimbierbrauer, führt die Kursteilnehmer ins Geheimnis des Brauens ein. URS LINDT



MAISCHE Das Malz und das Wasser werden vermischt und nachher exakt nach Rezept aufgekocht. URS LINDT



HEFE Erst damit wird der Sud zum Bier. Nun setzt die Hauptgärung ein. Bald kann das Bier in Flaschen gefüllt werden. LIN

KLEINES GLOSSAR BRAUSPRACHE

Malz: Malz ist eine Bezeichnung für Getreide, das bereits zum Brauen vorbehandelt ist. Das Getreide wird zum Keimen eingelegt, «gemälzt», und nachher getrocknet (gedarrt).
Maische: Flüssigkeit, in der sich die aus dem Malz herausgelösten Inhaltsstoffe befinden.
Abmaischen: Die Maische wird durch die Spelzen gefiltert.
Schütte: Gesamte Malzmischung.
Rast/rasten lassen: Den Sud auf einer bestimmten Temperatur ziehen lassen.
Kräusen: Schaum, der bei der Gärung entsteht.

genau ins Brauprotokoll notiert. Aus diesem Brauprotokoll kann nachher allenfalls nachvollzogen werden, wieso das Bier so schmeckt, wie es schmeckt.

Nach den drei Rasten überprüft der Brauer zuerst, ob die Maische noch Stärke enthält. Dazu macht Bösiger einen Test mit Jod. Wenn die Stärke vollständig in Zucker umgewandelt ist, wird die Flüssigkeit abgemaischt, das heisst, durch die Spelzen der Getreidekörner abgefiltert. Diese Filterung werde «naturtrüb» genannt, sagt Bösiger. Der zurückbleibende Treber wird mit Wasser ausgewaschen.

Dann der Hopfen

In einem zweiten Schritt wird der Hopfen zu dem Malz-Abguss dazugegeben. Auch der Hopfen muss mehr als eine Stunde mitgekocht werden. Wenn die Bruchbildung einsetzt, wenn die Eiweissstoffe gerinnen, bilden sich weisse Flocken im Gebräu. Nach dem Kochen wird das Getränk auf un-

gefähr 20 Grad abgekühlt. Bösiger, der gut ausgerüstet ist, kühlt die Flüssigkeit mit einer Kühlpriale. «Von nun an», sagt er, «müssen wir steril arbeiten. Die Flüssigkeit wird nicht mehr erhitzt.» Nachher rührt er so heftig im Kochtopf, dass es einen Wirbel gibt und sich die schwereren Teile senken und die Flüssigkeit mit einem Syphon abgezogen werden kann.

Zurück bleiben die Überreste von den Getreidekörnern, die beim Abmaischen noch nicht herausgefiltert wurden. Der zukünftige Alkoholgehalt kann am spezifischen Gewicht dieser Flüssigkeit ziemlich genau abgelesen werden. Das mit den Kursteilnehmern gebrauchte «Kölsch» wird etwa einen Alkoholgehalt von vier Volumenprozent erreichen, schätzt Bösiger.

Und die Hefe

Noch ist die Flüssigkeit kein Bier, es fehlt die Hefe. Damit die Hefe sich gut entfalten kann, muss das zukünftige Bier viel

Sauerstoff enthalten. Das bedeutet: kräftig rühren. Auch bei der Hefe gibt es Unterschiede, die den Geschmack beeinflussen. «Früher, bevor man die Hefe kannte», erzählt der Experte, «hat man das Bier auch vergären lassen. Es entstand eine so genannte «wilde Gärung», die aber eher zufällig entstand.»

Nach Beigabe der Hefe ist der Kurs in Burgdorf zu Ende. Nun setzt die Hauptgärung des Biers ein. Nach ungefähr fünf Tagen, sagt Bösiger, falle der Kräusen (siehe Glossar) zusammen. Nachher wird das Bier in Flaschen abgefüllt. Auch in der Flasche wird es weitergären. Bösiger wird die Flaschengärung sorgfältig einleiten. Er hat etwas von der anfänglichen, malzhaltigen Flüssigkeit aufbewahrt und wird diese vor dem Abfüllen in Flaschen dem Bier wieder beimischen. Drei Wochen später wird das Bier trinkreif sein. Die Teilnehmer werden sich wieder treffen und ihr eigenes Bier degustieren.

Nachrichten

Töfffahrer bei Unfall verletzt

Bei einem Überholmanöver ist ein Motorradfahrer am Samstag in der Nähe von Krauchthal mit einem Auto zusammengestoßen und schwer verletzt worden. Er musste mit einem Helikopter der Rega ins Spital geflogen werden. Der Motorradfahrer war am Mittag auf der Lindentalstrasse von Boll in Richtung Krauchthal unterwegs, wie Kantonspolizei Bern mitteilt. Als ein Personenwagen vor ihm seitlich in einen Feldweg abbiegen wollte, setzte der Motorradfahrer zum Überholen an. Er kollidierte dabei seitlich mit dem Auto, stürzte und verletzte sich schwer. A

Münchringen Brand zerstört Bauernhaus

Gestern Abend um 19 Uhr ging bei der Einsatzzentrale der Kantonspolizei Bern die Meldung ein, wonach im Dachstock eines Bauernhauses in Münchringen ein Brand ausgebrochen sei. Durch dort gelagerten Strohballen breitete sich das Feuer schnell aus und der Ökonometeil des Gebäudes stand bald in Vollbrand. Den ausgerückten Würen Regio Feuerwehr Jegenstorf und Feuerwehr Müchenbuchsee gelang es, den Brand rasch unter Kontrolle bringen. Menschen und Tiere kamen keine zu Schaden. Der vorläufig geschätzte Sachschaden beläuft sich auf über 100 000 Franken. Die Brandursache ist Gegenstand der eingeleiteten Ermittlungen. (PK)

Lengnau Autofahrer bei Unfall verletzt

Ein Autofahrer hat bei einem Selbstunfall auf der Autobahn A5 Verletzungen erlitten. Er war am Samstagnachmittag von Solothurn in Richtung Biel unterwegs. Auf der Höhe der Einfahrt Lengnau verlor er auch noch zu klärenden Gründen die Kontrolle über das Auto und kollidierte mit der Leitplanke. Dabei zog er sich Verletzungen zu und musste ins Spital gebracht werden. Der Sachschaden wird auf rund 15 000 Franken geschätzt. Die Fahrbahn in Richtung Biel wurde während rund eineinhalb Stunden für den Verkehr gesperrt. (PKB)

Solothurn Fahrer nach Unfall geflüchtet

Am Freitagabend ist es in Solothurn zu einer Streifkollision zwischen einem Geländewagen und einem Auto gekommen. Das Auto wurde an der linken Fahrzeugseite beschädigt, teilte die Solothurner Kantonspolizei mit. Die Autofahrerin hielt danach an, der Fahrer des Geländewagens fuhr jedoch davon, ohne sich um den Schaden zu kümmern. Die Polizei sucht Zeugen. (PK)