

# Mühlenbräu

**Seit siebzehn Jahren geschmacks- und nicht gewinnoptimiert!**

Die Idee Bier zu brauen entstand 1991 ursprünglich in einer Studenten WG mitten im Frankfurter Botschaftsviertel. Ein englischer Freund brachte einen Brewkit mit – eine Art MaggieFix für den begeisterten Biertrinker. Hiermit versuchten die Freunde Daniel und Bernhard erstmals ein Bier einzubrauen. Aber es schmeckte nicht!! Also kamen die Beiden auf die Idee, beim nächsten Sud Dirk einzuladen, der musste es ja wissen, der hat ja schließlich in einer Brauerei gelernt. Leider brachte auch die kaufmännische Brauer-eihlehre von Dirk nicht den erhofften Erfolg in den Frankfurter Partykeller. Das Bier hatte wohl reichlich Alkohol und sah auch gut aus, aber trinken wollte es so richtig keiner. Gerüchten zu Folge steht heute noch die Kiste auf dem Balkon im 1. OG der WG.

Die Idee zu Brauen verschwand für kurze Zeit. Doch dann erinnerte sich Daniel an die Hobbythek-Sendung „Bier selbstgebraut“ und kramte die Begleitliteratur zur Sendung von Jean Pütz aus dem Jahre 1982 hervor. Begeistert beschlossen Daniel und Dirk sofort in der neuen „Braustätte“, dieses „neue Verfahren“, das Maischeverfahren, auszu-probieren. In einem 1,80 Meter hohen Gewölbekeller der Limburger Altstadt entstand dann wohl der abenteuerlichste Sud in der Geschichte der Hobbybrauer. Nach vielen Stunden Windel kochen und



Finger verbrühen ging Dirk um 1 Uhr nachts zu Bett, Daniel brachte den Sud unermüdlich um 2:30 Uhr zu Ende. Auch wenn das kleine Altstadt- haus Tage danach noch nach Würze roch und der komplette Keller klebte entstand hier das erste, zwar überschäumende, aber trinkbare Bier. Es war die Geburtsstunde dieser Hausbrauerei. Ab diesem Zeitpunkt wurde regelmäßig gebraut, mal in der Altstadt mal in einem Ort kurz vor Limburg, in Dehn. Schnell wurde von den Hobby-Braumeistern erkannt, dass das Maischverfahren zwar das einzig Wahre ist, das Herstellungsverfahren in der Hausbrauerei aber gründlich überarbeitet werden musste. Und so wurde gebraut und gebaut bis durch Umzug, zusätzliche private und berufliche Einbindung das Brauen erneut zum Erliegen kam. Es trat eine längere Pause ein.

Inzwischen gab es das Internet und den darin enthaltenen Informationsreichtum. Hier entstand der Kontakt zu Hubert Hanghofer aus Österreich. Aufgrund der vielen Bau- und Brauanleitungen wurde alles neu überdacht, und neu konst-



ruiert. Im Jahre 1997 zog die neue Brauanlage in Dirks Neubau in Eschhofen-Mühlen ein. Spätestens jetzt in Mühlen sollte der Name Mühlenbräu festgeschrieben werden. In den folgenden Jahren wurden verschiedene ober- und untergärige Biere hergestellt und im Freundeskreis auch verkostet. Mühlenbräu etablierte sich in dieser Runde zur Alternative zum Industriebier. Auf weiter Flur schien Mühlenbräu die einzige Hausbrauerei zu sein. Man hörte zwar immer wieder von anderen Bierbauern aus der Region, doch lernte man sie nie kennen.

Im Jahre 2000 entdeckten die Hobbybrauer den Verein der Haus- und Hobbybrauer Deutschland e.V. ([www.hausgebraut.de](http://www.hausgebraut.de)). Bei deren Haus- und Hobbybrauertagen 2001 in Peine traf Mühlenbräu dann erstmals auf andere Hobbybrauer aus ganz Deutschland und erzielte mit ihrem selbstgebrauten Pils gleich den zweiten Platz. 2002 rief Dirk erstmals zum regionalen Brauertreffen in Hessen auf. 2004 wurde als regionale Braugruppe des VHD die „Hausbrauer Nassauer Land“ ([www.hausbrauer-nassauer-land.de.vu](http://www.hausbrauer-nassauer-land.de.vu)) gegründet, die regelmäßig „Bierreisen“ und Brauertreffen organisieren. 2005 wurde die regionale Presse auf die zwei Hobbybrauer aufmerksam. Kurze Zeit später kam ein japanischer TV-Sender, der einen gemeinsamen Brautag mit Brunnenbräu filmte

und ihn im Asien-Programm ausstrahlte. Ein Jahr darauf übernahm Daniel mit einem Kollegen kommissarisch den Job als Webmaster von [www.hausgebraut.de](http://www.hausgebraut.de)

Daniel hatte sich zwischenzeitlich in Frankfurt einen festen Wohnsitz zugelegt und kam nur noch selten zum Brauen in die Heimat. Da lag es nahe sich in Frankfurt auch begeisterte Hobbybrauer zu suchen. 2006 wurde in Frankfurt dann die „Bergener Brau Bierarten“ gegründet, wo Daniel als „Braumeister“ fungiert und dort auch mit seinen Freunden leckere Selbstgebraute aus dem holzbefeuerten Kessel zaubert.



## Braurezept: Pils

Rezept von Dirk Wagner / Eschhofen und Daniel Greher / Dehrn

### Zutaten für 50l Pils mit 12% Stammwürze

0,4 kg Caramalz  
 9,2 kg Pilsner Malz  
 0,4 kg Sauermalz  
 56 g Saazer Hopfen 3,2% Alpha (1. Gabe)  
 51 g Tettnanger Hopfen 10% Alpha (2. Gabe)  
 56 g Saazer Hopfen 3,2% Alpha (3. Gabe)  
 untergärige Hefe Cesky Wheat #2278  
 34l Hauptguss,  
 32l Nachguss

### Maischen

Einmaischen bei 60°C Wassertemperatur  
 Temperatur auf 57°C, 10 min halten  
 Maische auf 62°C erhitzen, 50 min halten  
 Maische auf 71°C erhitzen, 45 min halten  
 Maische auf 78°C erhitzen in Läuterbottich geben, 20 min Rast

### Läutern

32l Nachguss in 3 Teile aufteilen.  
 Würze schon während Abläutern erhitzen,  
 Hopfen begeben 1. Hopfengabe

### Würzekochen

bei Kochbeginn 2. Hopfengabe 80 min kochen  
 3. Hopfengabe 3 min kochen

### Gärung

Abkühlen mit Gegenstromwürzekühler ca. 25°C  
 Hefezugabe  
 Hauptgärung bei 10°C  
 Speise zugegeben  
 Nachgärung 7 Tage bei 10°C  
 4 Wochen Reifung bei 10°C

### Kontakt:

Weitere Informationen zu den  
 Hobbybauern von Mühlenbräu  
 immer aktuell unter  
[www.muehlenbraeu.de](http://www.muehlenbraeu.de)



**bierfritze.de**  
 Hausbrauservice

**bierfritze.de**

Steinberg 9 - 21755 Hechthausen  
 Fax: 04774-3607930  
 (kein Ladengeschäft – nur Versand)

Alles zum Bier brauen...

**www.bierfritze.de**