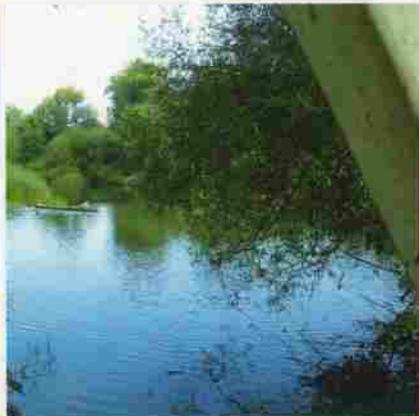




# Jahrbuch 2010



Kreis Limburg-Weilburg



RENAISSANCE DES HÄUSLICHEN BIERBRAUENS IN LIMBURG:

## »MÜHLENBRÄU« AUS ESCHHOFEN

VON DIRK WAGNER

Bis zum Ende des 19. Jahrhunderts war es in vielen ländlichen Haushalten noch üblich, sein Bier selbst zu brauen. Ähnlich wie das Brotbacken gehörte das Bierbrauen zur häuslichen Selbstversorgung mit Grundnahrungsmitteln. In Limburg, an der alten Landstraße zwischen Frankfurt und Köln gelegen, spielte das Bierbrauen aber auch darüber hinaus eine wichtige Rolle: Limburg wurde schon im Mittelalter gerne als Übernachtungsplatz angesteuert, um sich von den Strapazen einer Reise zu erholen. In der Folge gab es um 1766 weit über den örtlichen Bedarf hinaus 39 Gastwirtschaften, darunter auch manche, die ihre Gäste mit selbst gebrautem Bier verköstigten. Einige von ihnen entwickelten sich zu größeren, regionalen Brauereien, die einigen Limburgern auch heute noch bekannt sein dürften: Busch und Zimmermann, um nur zwei zu nennen. Heute entdecken viele Menschen das Hausbrauen als eine spannende Freizeitbeschäftigung neu. Neben dem Spaß am

Selbermachen trägt dazu sicherlich bei, dass das in den Großbrauereien industriell erzeugte Pils-Einerlei vielen Bierliebhabern fad geworden ist. Und so spielt denn auch der Kommerz bei diesem Hobby keine Rolle – im Mittelpunkt stehen der Geschmack und die Freude, etwas Eigenes geschaffen zu haben.

Eine der ältesten häuslichen Bierbrauereien im Kreisgebiet ist die Hausbrauerei »Mühlenbräu«. Die Freunde Daniel Greher aus Dehrn und Dirk Wagner aus Eschhofen sahen in den 80er Jahren in Jean Pütz' Fernsehserie »Hobbythek«, wie man zu Hause selbst Bier brauen kann. Seit 1992 brauen die beiden nun regelmäßig ihre eigenen Biere. Bis zu 200 Liter Bier jährlich darf jeder Hobbybrauer daheim für den Eigenbedarf brauen – steuerfrei. Gleichwohl muss jeder Sud dem zuständigen Zollamt formlos angezeigt werden, und das Zollamt behält sich vor, dies auch unangemeldet zu kontrollieren. Das hergestellte Bier darf nicht verkauft und in Verkehr (sprich außer Haus) gebracht werden.

Jean Pütz' Methode erfordert außer großen Kochtöpfen nur wenige Gerätschaften, die sich nicht in jedem Haushalt finden, dafür ist aber viel Improvisationstalent gefragt. Es wird durch abge-



*Im Interview mit einem japanischen TV-Team zum Thema »Bierland Deutschland« – Daniel Greher (links) und Dirk Wagner (rechts).*

*Fotonachweis: Dirk Wagner*

kochte Windeln gefiltert, und wer nicht aufpasst, hat sich schnell die Hände verbrannt. Umso besser mundet aber am Ende der selbst erzeugte Gerstensaft.

Bier, das zu Hause gebraut wird, ist im Prinzip dem Bier der kommerziellen Gasthausbrauereien sehr ähnlich. Es ist ungefiltert, reich an wertvollen Inhaltsstoffen und dadurch von vollem Geschmack und hoher Qualität. Die Hobbybrauer vom »Mühlenbräu« haben den Vorteil, sich nicht nur stur an das Reinheitsgebot halten zu müssen, sondern auch schon mal ihre Kreativität frei ausleben zu können. Das heißt natürlich nicht, dass mit Chemikalien gearbeitet wird, weit gefehlt. Aber natürliche Zutaten wie Früchte oder Gewürze bieten die Möglichkeit, Biersorten und Spezialitäten herzustellen, die in Deutschland gar nicht oder nur schwer erhältlich sind. Für viele Hobbybrauer, so auch für Dirk Wagner, ist dies ein besonderer Reiz. So versuchte er sich auch schon an verschiedenen ausländischen Bierspezialitäten – zuletzt an einem belgischen Witkriek, einem Kirschweizen. Bei diesem Bier kommen zu der Gärung zusätzlich noch Kirschen aus Wagners Garten. Es entsteht ein herrlich frisches, rotes

Weizenbier mit rosa Schaum. Dieses Bier wird in Belgien als Aperitif getrunken, und es stellt für den Hobbybrauer eine besondere Herausforderung dar. Mal etwas völlig anderes produzieren zu können, macht sicherlich einen Teil des Reizes des Hausbrauens aus.

Die deutschlandweite Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer Deutschlands e. V. hat zurzeit ca. 500 Mitglieder, aber Schätzungen sprechen von bis zu 10.000 Menschen in Deutschland, die sich mehr oder weniger regelmäßig mit dem Bierbrauen zu Hause beschäftigen. Der Verein versteht sich als Anlaufstelle für alle, die Fragen zum Bier haben, und hat sich verpflichtet, das Brauen von echtem, unverwechselbarem Bier mit handwerklichen Methoden und ohne Konservierung und Chemie zu fördern. Alljährlich veranstaltet der Verein ein bundesweites Treffen für alle Bierbegeisterten, die so genannten Haus- und Hobbybrauertrage. 2001 nahmen die Brauer vom »Mühlenbräu« erstmals an dieser Veranstaltung teil und erzielten mit ihrem selbst gebrauten Pils auf Anhieb den zweiten Platz. Zwar muss man bei solchen Wettbewerben auch das Glück haben, den Geschmack

- Anzeige -



**„Wir lassen Sie nicht stehen! im Regen“**

**HEES + KNOLL**  
**DACHTECHNIK GmbH**

Galmerstraße 31 · 65549 Limburg  
Telefon (0 64 31) 33 32

der Prüfer zu treffen, aber man bemüht sich, die Verkostung so objektiv wie möglich zu gestalten.

Bis zum Jahr 2002 hatten sich schon einige Hobbybrauer in der weiteren Region um Limburg gefunden, so dass eine regionale Braugruppe, die »Hausbrauer Nassauer Land«, gegründet wurde. Die Hobbybrauer der Region fahren seitdem regelmäßig zusammen zum deutschlandweiten Treffen, brauen gemeinsam Bier oder unternehmen »Bierreisen«. Auch die heimische Presse wurde nach kurzer Zeit auf die Hobbybrauer aufmerksam, und infolge des erschienenen Artikels filmte wenig später sogar ein japanischer TV-Sender einen gesamten Brautag mit den Limburgern.

Von Jean Pütz' Methoden haben sich die Brauer vom »Mühlenbräu« im Laufe von 17 Jahren Schritt für Schritt entfernt. Ein kleiner Gasbrenner wurde gekauft, Schläuche und Pumpen installiert und das eine oder andere Gerät aus dem Haushalt oder vom Dachboden umfunktioniert. Man verbrennt sich nun nicht mehr die Hände, und die Garage beherbergt ein Sammelsurium von Gerätschaften der handwerklichen Braukunst. Auch viele uralte Gerätschaf-

ten sind dabei, und mittlerweile führen die »Hausbrauer Nassauer Land« damit auch auf historischen Märkten in der Region oder bei ähnlichen geeigneten Anlässen ihre Braukunst vor. In offenen Kupferkesseln werden dort auf Holzfeuern Biere produziert, wie sie auch im Mittelalter gerne getrunken wurden, und die Menschen trauen, die sich dann rasch um die Brauer bilden, beweisen, dass das Interesse an der Braukunst groß ist.

2009 bietet die VHS Limburg erstmals einen Braukurs für Anfänger an. Die Hobbybrauer Dirk Wagner und Andreas Schwickert, übrigens beide ehemalige Mitarbeiter der mittlerweile leider geschlossenen Limburger Brauerei Busch, wollen den Kursteilnehmern mit einfachen Mitteln das Brauen in der häuslichen Küche näher bringen. Beginnend mit Jean Pütz' Methoden, aber angereichert durch zahlreiche Erfahrungen, wollen die beiden Kursleiter den interessierten Teilnehmern deutlich machen, aus was Bier eigentlich besteht und wie es mit einfachen Mitteln hergestellt wird. Denn viele Bierliebhaber greifen zwar im Getränkemarkt gerne nach Bier, wissen aber überhaupt nicht mehr, was sie eigentlich zu sich nehmen.

- Anzeige -

Ihr Meisterbetrieb für alle Holz- und Kunststoffbeläge

**BECKER** Parkett- und Fußbodentechnik GmbH

**35796 Weinbach**

Weierstraße 1

Telefon (0 64 71) 3 02 70

[www.fussboden-becker.de](http://www.fussboden-becker.de)

**Büro: 35781 Weilburg-Kirschhofen**

Roßsteinstraße 7

Fax (0 64 71) 18 49

[info@fussboden-becker.de](mailto:info@fussboden-becker.de)

*Ihr Profi für alle Problemunterböden*

*↳ damit auch der Oberbelag hält, was er verspricht!!!*

**Fachverlegung • Verkauf • Ausstellung**

