



In der Kulturfabrik herrschte reger Andrang und großes Interesse an der Braukunst.

Foto: Karl-Heinz Panzer

# Hobbybrauer trafen sich in Höchststadt

**HAUSBRAUERTAGE** Die privaten Brauer zeigten sich sehr experimentierfreudig.

VON KARL-HEINZ PANZER

**HÖCHSTADT** – Vier Tage lang war Höchststadt Treffpunkt der Freizeitbrauer. Die Kulturfabrik Fortuna und der Kellerberg waren Schauplätze der Haus- und Hobbybrauertage 2024. Die Enthusiasten vom Kellerbergverein wurden ihrer Rolle als Gastgeber überzeugend gerecht.

Organisiert hatte das Treffen der Erlanger Verein zur Förderung der Fränkischen Braukultur. Der wollte die Veranstaltung nach langer Pause wieder einmal nach Franken holen. Höchststadt erwies sich als würdiger Austragungsort, nicht nur wegen des beachtlichen Publikumsinteresses. Sind sich die Einheimischen doch ihrer eigenen Brautradition bewusst und wissen zwei Traditionsbrauhäuser in ihrem Städtchen zu schätzen.

Die Vielfalt der fränkischen Bier- und Brauereilandschaft ist legendär. Die Hobbybrauer betonen zwar auch die Vielfalt, als Traditionalisten sehen sie sich aber eher nicht. In ihren Kreisen wird wild experimentiert und nach neuen Geschmackserlebnissen gesucht.

Die Bierfreunde, die am Wochenende nach Höchststadt gekommen waren, haben auch nichts mit den Hausbauern von einst gemein, wie Carsten Constien vom Kellerbergverein gegenüber unserer Zeitung deutlich machte. Diese ließen sich von den Brauereien selbst gelieferte Gerste „einbrauen“. Die vielen Teilnehmer vom vergangenen Wochenende ar-

beiten Constien zufolge ausnahmslos unkommerziell. Die Familie, der Freundeskreis und Gleichgesinnte sind ihre Zielgruppe.

Daniel, ein junger Mann aus dem Rheinland, ließ sich von einer Handvoll Freunden ins Fränkische begleiten. Der Düsseldorferte stellte nicht etwa ein Altbier vor, für das seine Heimatstadt bekannt ist. Nein, er schenkte ein vier Wochen unter Druck gereiftes „Kölsch“ aus – in seiner Stadt fast schon ein Kulturfrel. „Die Gärtemperatur lag bei 16 Grad“, verriet der Hersteller.

„Die Community der Hobbybrauer ist immens gewachsen. Das Bierbrauen daheim ist immer wertvoller geworden“, weiß Oliver Dietrich. Sein Onlineshop versorgt Hobbybrauer mit Technik und Zubehör. Der Unterfranke war einer von vielen Ausstellern. Sie zeigten alles, was zur Herstellung und zum Konsum gebraucht wird. Von der „Einsteiger-Brauanlage“ bis hin zur „High-End-Malzmühle“ für die kleine Brauerei, die Matthias Hoßfeld, ein Konstrukteur aus dem Saarland, im Eingangsbereich aufgebaut hatte.

Die ambitionierte Kundschaft gibt dafür Beträge aus, mit denen sie zig Hektoliter Brauereibier fertig abgefüllt beziehen könnte. Das Spektrum reicht vom Einstiegsgerät für wenige Hundert Euro bis hinauf in den fünfstelligen Bereich.

Aber der Brauszene geht es nicht ums Sparen. Im Vordergrund stehen die Experimentierfreude, der Aus-

tausch und die Geselligkeit. Komplimente von den Verköstigten und vom Fachpublikum sind die Währung, die zählt. Die Veranstalter in Höchststadt setzten dem den einen oder anderen Wettbewerbsanreiz obendrauf. Ein Sudmeisterpreis wurde vergeben, der ging nach Berlin. Zum Abschluss wurden Siegerbiere prämiert. Bei der Präsentation der Referenzbiere hatten Hobbybrauer die Gelegenheit, ihre Kreationen dem interessierten Fachpublikum vorzustellen. Fränkisches Helles, Böhmisches Pils oder Craft Bier – das waren die drei vorgegebenen Sorten.

In Seminaren wurde Grundwissen für potenzielle Einsteiger ebenso vermittelt wie Fortbildung für Fortgeschrittene. Der Grundstoff Hopfen war ebenso Thema wie etwa die Beschaffenheit von Holzfässern und deren Einfluss auf den Geschmack. Wer es sich einfacher machen und den Einsatz gering halten will, kann auch auf Malzextrakte zurückgreifen. Die werden einfach in einen Behälter mit Wasser geschüttet, angerührt und nach wenigen Tagen Gärung mit Zucker angereichert.

Das Endprodukt lagert noch einige Wochen in kühler Umgebung – fertig ist das hausgemachte Bier, erläutert Oliver Dietrich. Sein Gesicht verrät dabei, dass er dieser Herangehensweise nicht viel abgewinnen kann. Der Hausbrauexperte schwört auf den herkömmlichen Brauprozess mit Hopfen, Malz, Hefe, Wasser und etwas Zucker.