

der **Vorstandswahlen im Juni** und der Vorbereitung einer **Veranstaltung zur örtlichen Verkehrssituation mit dem Landtagsabgeordneten Daniel Born** und eine kurze Vorstellung der SPD internen Aktion „**Mehr Demokratie wagen**“, die von allen Anwesenden unterstützt wurde – mit diesen Anliegen und der Verabschiedung durch den stellvertretenden Vorsitzenden wurde die Sitzung beendet.

Einladung zur Mitglieder- und Vorstandssitzung

Am Mittwoch den 9. Mai 2018 um 18.00 Uhr im FC-Clubhaus Sepp-Herberger-Straße 4, 68789 St. Leon-Rot

1. Begrüßung
2. Wahl der Delegierten für die Vertreterversammlung „Europa“
3. Vorbereitung Jahreshauptversammlung
4. Vorbereitung Informationsveranstaltung zur Verkehrssituation in St. Leon-Rot
4. Bericht aus dem Gemeinderat
5. Verschiedenes

Bündnis 90/Die Grünen

Selber Bier brauen – Eine Nachlese

Am vergangenen Freitag, den 20. April, führten die drei Hobby-Brauer Ralf, Karl und Werner die teilnehmenden Gäste in die Geheimnisse des Bierbrauens ein. Der Aufbau, den uns die Privatbrauer dafür vorbereitet hatten, erinnerte zunächst einmal an einen Glühweinstand. Erst bei genauerem Hinsehen verriet die bereitliegenden Zutaten, was hier das Endprodukt sein würde: Malzextrakt, Bio-Hopfen und Hefe. Aber bevor wir zur Tat schreiten konnten, bekamen wir viel Wissenswertes rund ums Bier und ums Brauen erzählt.

Zunächst ein Exkurs in die Geschichte: Bereits ca. 4000 vor Christus hatten die Sumerer etwas Bierähnliches hergestellt, aber erst bei den Griechen und Römern wurde gezielt Bier für den Alltag gebraut. Aus dem Gebiet des heutigen Deutschland sind seit ca. 800 vor Christus Brauereiaktivitäten bekannt. Einen regelrechten Aufschwung erfuhr das Bierbrauen aber erst mit der industriellen Revolution, wo bestimmte Prozesse (wie das Darren oder Köhlen etc.) in großen Mengen durchlaufen werden konnten und viele neue Biersorten, u.a. auch das untergärige Bier, entwickelt wurden.

Natürlich durfte die Erwähnung des Bayerischen Reinheitsgebots aus 1516 nicht fehlen, wobei hier nicht etwa die Reinheit des Wassers oder der Zutaten gemeint war, sondern die Tatsache, dass nur bestimmte Zutaten verwendet werden durften: Wasser, Gerste und Hopfen. In Anbetracht der Tatsache, dass damalige Brauer gerne anstelle des teuren Hopfens beispielsweise Baumrinde, Ochsen-galle oder sogar Pech benutzten, um das Bier zu bitteren oder gelegentlich Bilsenkraut, Schlafmohn u.ä. Kräuter als zusätzlich „berauschenden“ Wirkstoff zugesetzt wurde, war das sicherlich ein erster Schritt zu einer Art Verbraucherschutz. Allerdings ging es in dem Reinheitsgebot nicht nur um die Frage der Zutaten, sondern auch in aller Ausführlichkeit darum, was Bier zu bestimmten Jahreszeiten kosten darf, so dass es hier wohl auch um wirtschaftliche Interessen ging.

Was die Zutaten angeht, muss neben den o.g. Rohstoffen noch die Hefe genannten werden, ohne die aus der sogenannten Würze kein Bier werden würde. Außerdem wird das Getreide zunächst in verschiedenen komplizierten Schritten zu Malz verarbeitet: die Weiche (einweichen bis zur Ankeimung) und das Darren (Erhitzen und Trocknen in verschiedenen Stufen). Hier bildet sich bereits Farbe und Geschmack des späteren Bieres aus. Für den Privatbrauer eignen sich hier fertige Malzextrakte, die den privaten Herstellungsprozess erleichtern. Als nächstes erfahren wir etwas zum Unterschied zwischen obergärigem und untergärigem Bier und dass der Hopfen nicht nur für den Geschmack (Bitterstoff) hinzugefügt wird, sondern auch für die perfekte Schaumbildung und die Haltbarkeit zuständig ist.



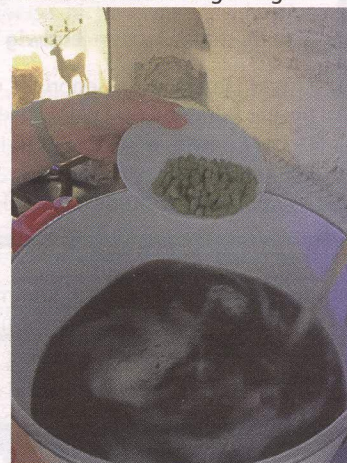
Die Hobby-„Brauerei“

Foto: Norbert Knopf

Schließlich durften wir selbst Hand anlegen, wobei das private Brauprozedere im Vergleich zum industriellen Prozess erheblich abgekürzt wird. Mit herkömmlichen Geräten wie Einmachautomat, Kochlöffel, sterile Baumwolllappen (Filter), Küchenwaage und Thermometer kann man hier ganz unkompliziert einsteigen. Beim Umfüllen für den späteren Gärprozess wird allerdings ein Gärfass mit Gärpfeife für das Entweichen der Gase verwendet und um vor und nach der Gärung die Stammwürze messen zu können, ist noch ein Messzylinder mit Bierspindel erforderlich.

Was kann man falsch machen? Das Bier kann entweder zu viel oder zu wenig CO₂ enthalten, es kann zu hefig, zu bitter oder zu „lasch“ schmecken – alles eine Frage der richtigen „Würze“ sowie des richtigen Timings beim Abfüllen in die Flaschen und der Lagerung.

Für unser Bier durften wir nun das vorbereitete Malzextrakt in das kochend heiße Wasser einrühren. Es gab drei Geschmacksnoten: Münchner Oktoberfestbier, Bamberger Rauchbier und Wiener Rotes. Wichtig ist das schwingvolle Rühren bei der Malzzugabe, damit das schwere Malzextrakt nicht absinkt und am Boden des Kessels anbrennt. Danach wiegt man eine bestimmte Menge Hopfen ab und rührt ihn nach und nach hinzu, je nach gewünschter Herbe des Bieres mehr oder weniger Hopfen oder auch unterschiedliche Hopfensorten wie Aroma- oder Bitterhopfen. Schließlich lässt man die Würze ca. eine Stunde vor sich hin köcheln, bevor man sie dann durch einen sterilen Baumwollstoff abfiltert und in das Gärfass laufen lässt. Wichtig ist, dass dieser Sud nun erst abkühlen muss, bevor die Hefe zugesetzt wird, damit diese nicht wegen zu großer Hitze „stirbt“.



Hopfen und Malz...

Natürlich kam in diesem Stadium der gesellige Teil nicht zu kurz: Während der Köchel-Phase konnten wir gemütlich essen, Bier trinken und Informationen aller Art – nicht nur zum Bier – austauschen.

Leider mussten wir den Rest des Prozesses – sowohl die Abkühl- als auch die Gärphase – in die routinierten Hände unserer Hobby-Brauer geben. Diese ließen uns aber per Foto-strecke an dem weiteren Verlauf teilhaben, auch am Abfüllen in die Flaschen. Nun müssen wir geduldig warten, bis nach 6 bis 8 Wochen Lagerung in der Flasche das Gebräu trinkfertig ist. Wir wollen unser Bier bei der Eröffnung der **Aktion „Stadtradeln“ am 9. Juni** testen und laden ganz herzlich alle Interessierten dazu ein, auch eine Kostprobe zu nehmen und natürlich auch mitzuradeln. Nähere Informationen geben wir noch bekannt.



Filtern durch ein steriles Leinentuch
Fotos: Holger Maier

Ganz herzlichen Dank noch einmal an unsere Drei von der „Sankt Gerolsthaler Braumanufaktur“ – Ralf, Karl und Werner – für diesen informativen und vergnüglichen Abend und für die Vorfreude auf „unser“ eigenes Bier.

Bilder zum Abend und zum weiteren Prozess kann man auf der Homepage der Grünen St. Leon-Rot unter <http://www.gruene-slr.de> und dem Link „**Brauen-mit-den-Grünen**“! ansehen.

Dieses Jahr wieder – Radtour zur Spezialradmesse 2018

Wie jedes Jahr fahren wir mit dem Rad zur „Spezi“ – der Spezialradmesse in Germersheim. Es gibt bestimmt wieder interessante Fahrradideen. Auf, in die Pedale!

Wann: Sonntag, 29.4.2018

Startpunkt: um 10 Uhr am S-Bahnhof Wiesloch-Walldorf

Vor dort geht es via St. Leon-Rot, Waghäusel, Philippsburg und Rheinsheim nach Germersheim. Die Fahrtstrecke ist ca. 35 km lang