

UNSERE HOBBYKÖCHE

„Bier braucht Heimat und viel Gefühl“

Freitags schauen wir im Wechsel Wirten und Hobbyköchen über die Schulter. Heute sind wir bei Thomas Köster (49). Der Verwalter des Englischen Gartens in München braut in seiner Freizeit gerne Bier.

VON STEPHANIE EBNER

Es ist 7.25 Uhr am Morgen. Ein herrlicher Sommertag erwacht. In der Ferne klirren die Spüler mit den Bierkrügen. „Ich liebe dieses Geräusch“, sagt Thomas Köster (49). Beim Verwalter des Englischen Gartens löst diese Geräuschkulisse ein „positives Gefühl“ aus. Denn: „Dann wird’s ein herrlicher Sommertag. Der Biergarten hat offen, die Menschen kommen zum Feiern hierher an den Chinesischen Turm.“ Ein idealer Tag, um selbst Bier zu brauen. Weißbier – das versteht sich im Sommer von selbst. „Jedes Bier hat seine Jahreszeit“, fügt der Hobbybrauer erklärend hinzu.

Unweit vom Chinesischen Turm hat Köster sein Büro. Im früheren landwirtschaftlich genutzten Trakt braut der studierte Landschaftsgärtner drei bis vier Mal im Jahr in seiner Freizeit mit seinem früheren Mitarbeiter Josef Göttl Bier. Nur in der Fastenzeit rührt er keinen Tropfen Gerstensaft an.



Die Gerätschaft fürs Bierbrauen ist primitiv: Thomas Köster hat ein Heizungsrohr aus Kupfer zur Kühltspirale umfunktioniert.

FOTOS: OLIVER BODMER

Die Münchner lieben den Malzgeschmack im Bier

Um halb acht setzt Köster den Sud auf – „wir müssen so früh anfangen, sonst werden wir bis zum Abend nicht fertig“. Denn die Grundregel für ein gutes Bier lautet: Bier braucht Zeit, viel Gefühl und Heimat. Langsam bringt Köster auf einem Hockerkocher rund 80 Liter Wasser („Wir verwenden wie die Profis nur destilliertes Wasser.“) zum Kochen. Vermischt mit 12 kg Weizen, vier Kilo Pilsner und 5 Kilo Münchner Malz sowie etwas Carahell zum Kochen. Allein an der Rezeptur erkennt man, dass es ein bayerisches Bier wird: Die Münchner lieben den Malzgeschmack, die Norddeutschen bevorzugen ein herbes Pils.

Eigentlich hatte Thomas Köster das Bierbrauen zu seinem Beruf machen wollen. Doch die Familie, selbst in der Braubranche tätig, riet wegen der Brauerkrise in den 1980er Jahren davon ab. Köster machte stattdessen eine Gärtnerlehre, studierte in Weihenstephan bei München Landschaftsarchitektur – und landete auf Umwegen doch wieder beim Brauen.

Mit einem Kollegen experimentierte er. Auf die Apfelsaftvergärung folgte das erste Bier. Der feuchte Dampf ließ mit der Zeit die Tapeten in der WG-Küche von den Wänden klaffen. Aber das Ergebnis schmeckte sogar den Professoren, die an der TU in Weihenstephan lehren. Sie ermunterten die jungen Männer weiterzumachen.

Jahre sind seitdem vergangen. Thomas Köster hat mittlerweile einen ganzen Ordner voll Braurezepten. Denn über jeden Sud schreibt er einen detaillierten Braubericht. Der Erste, der in München sein Bier probieren durfte, war der Wiesn-Wirt Wigger Hagn, der in seinem „Unionsbräu“ in Haidhausen noch selbst Bier braut. Als Hagn sagte: „Das schmeckt“, fühlte sich der Hobbybrauer bestätigt.

Als die Suppe kocht, rührt sie Josef Göttl mit einer alten Bohrmaschine, die zu einem Rührgerät umgebaut wurde, um. „Wir arbeiten hier mit primitivem Handwerkzeug.“ Ein altes Heugebläse wurde kur-



In Weckgläsern ist die Bierhefe abgefüllt, die übrigen Zutaten holen die Brauer säckeweise.



Feißiger Helfer beim Bierbrauen: Josef Göttl.



Das Bierbrauen ist Schwerstarbeit: Die beiden Hobbybrauer schütten das eingemischte Bier durchs Sieb.



Die alten Stoffwindeln seiner Kinder dienen dem Hobbybrauer zum Durchsieben des Biersuds.



Nach über acht Stunden harter Arbeit: Thomas Köster (links) und Josef Göttl (rechts) stoßen mit einem Weißbier (aus dem letzten Sud) an.

Das schmeckt zum Bier: eine typisch bayerische Brotzeit

Obatzda

Zutaten: 3 reife Camemberts (à 125 g), 200 g fettreduzierter Frischkäse, 3 EL weiche Butter, 1 kleine Zwiebel, gehackt, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 TL gemahlener Paprika (edelsüß). Für die Dekoration: ½ Bd. Schnittlauch, kleingeschnitten, 1 kleine Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten.

Zubereitung: Camembert würfeln und

in eine Schüssel geben (bei sehr reifem Käse zuvor die Rinde entfernen). Frischkäse und Butter hinzufügen und das Ganze mit einer Gabel zerdrücken. Käsecreme und Zwiebel vermengen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Den Obatzda mit Schnittlauch, Zwiebelringen und Paprika dekoriert servieren.

Tipp 1: Obatzda kann beliebig verfeinert werden, z. B. mit Kümmel oder Fenchelsamen oder Limburger Käse (anstelle eines Camemberts).

Tipp 2: Zum Obatzden gehört selbstverständlich eine Brezn.

Wurstsalat

Zutaten: 400 g magere Fleischwurst, 2-3 Zwiebeln, 50-100 g Emmentaler Käse, zur Marinade: 2-3 EL. Essig, Salz, 2-3 EL Öl, etwas Senf
Zubereitung: Kalbfleischwurst, Schinkenwurst, Bierschinken, Lyonerwurst o. ä. häuten, in feine Scheiben, Streifen

oder Würfel schneiden, mit fein geschnittenen Zwiebelringen oder Zwiebelwürfeln und nach Belieben mit feingeschnittenen Käsescheiben oder -würfeln mischen. Salatmarinade gut abschmecken, Salat damit anmachen, abschmecken, kalt stellen. Etwas durchziehen lassen. Vor dem Servieren abschmecken.
Anrichten: Nach Belieben mit etwas Pfeffer bestreuen. Mit Tomatenscheiben oder Eischeiben verzieren.

zerhand zu einem Sieb umfunktioniert.

Das anschließende Umschütten durchs Sieb ist eine schweißtreibende, anstrengende Arbeit. „Nicht umsonst sind die Brauer früher nicht sehr alt geworden“, sagt Köster. Fürs Filtern des Bieres nimmt der Hobbybrauer alte Stoffwindeln seiner Kinder. Am Abend wird

seine Frau Dorit diese fürs nächste Mal wieder auskochen. Mit einem duffreien Waschmittel – „sonst haben wir das nächste Mal ja ein Duftbier“.

Überhaupt ist Ordnung beim Bierbrauen wichtig. Wenn die Brauer nicht sauber arbeiten, setzen sich Pilze und Schimmel an die Gerätschaft

und machen das Bier ungenießbar.

Das Filtern dauert Stunden. Es ist mittlerweile Nachmittag geworden, als der bernsteinfarbene Trunk in den Kessel gefiltert ist. Jetzt geht es um den Stammwürzegehalt. Der liegt beim ersten Test bei 17 Prozent. „Zu stark“, sagt Köster. Mit der Zugabe von Wasser re-

duziert er ihn auf 13 Prozent. Zum Schluss kommt die Hefe hinzu. Den Rest erledigt der Sud dann von selbst: Im Eiskeller gärt die Flüssigkeit im 90-Liter-Bottich zehn Tage vor sich hin, dann kommen nochmal zehn unvergorene Liter hinzu. Nach rund drei Wochen ist das Bier fertig und wird in Bügelflaschen abgefüllt.

Um nach getaner Arbeit den Durst zu löschen, muss Köster im Vorratskeller Bier vom letzten Brauvorgang holen. Es ist mittlerweile Abend geworden. Die Brauer freuen sich auf eine „g’scheite Brotzeit“ im Biergarten. In der Ferne spielt die Blasmusik „Ein „Prosit der Gemütlichkeit“. Das passt.