

Craft Bier-Brauerei – ein neues Kapitel Brautradition in Lahnstein

10-HL-BRAUMEISTER | Mit der Inbetriebnahme einer neuen 10-hl-Craft Bier-Brauerei geht für Dr. Markus Fohr ein lange gehegter Wunsch in Erfüllung. In diesem Artikel beschreibt er, was für die Auswahl der Anlage ausschlaggebend war und wie sich der 10-hl-Braumeister von Speidel bei den ersten Suden bewährt hat.

DIE IDYLLISCHE STADT Lahnstein, gelegen an der Mündung der Lahn in den Rhein im Unesco-Welterbe Oberes Mittelrheintal, ist reich an Traditionen. So erfolgte ihre Gründung im Jahre 1324 ausgelöst durch den Wunsch und die Notwendigkeit, die damals größten Weinberge der Region zu schützen. Die kommerziell betriebenen Weinberge auf dem Stadtgebiet verschwanden mit den Jahrhunderten. Stattdessen blieb eine Brauerei, die heute als Lahnsteiner Brauerei GmbH & Co. KG firmiert. Die Inhabersfamilie Fohr braut nachweislich mindestens seit 1667 in zehnter Generation Bier. Das Firmenlogo ziert der historische Brauereiturm. Seit 1411 diente er der Stadtbefestigung als Wachturm. Heute

nimmt er friedlichere Aufgaben wahr – als Denkmal und Veranstaltungsort.

Die Tradition steht auch als zentrales Element im Lieblingssmotto der Brauerei: „Tradition bedeutet, das Feuer zu schüren – nicht, die Asche zu verwalten.“

Über Jahrzehnte widmeten sich die Brauereien in Deutschland und der Welt der Aufgabe, helle Lagerbiere in immer größerer Menge, zu niedrigeren Kosten, unter Schonung der Ressourcen und mit längerer Haltbarkeit zu brauen. Das Erwachen der Craft Bier-Brauer kehrte diesen Trend um. Weltweit sind wieder handwerklich gebrau-

te Biere gefragt, und dies in kleinen Mengen zu zwangsläufig höheren Preisen, naturbelassen mit entsprechend überschaubarer Haltbarkeit, oft bevorzugt aus der Region sowie mit mehr oder weniger ausgefallenen Rezepten.

Zunächst bediente die Lahnsteiner Brauerei diesen Trend, indem sie auf ihre vorhandenen Rezepte zurückgriff und diese mittels Fassreifung auf Holzchips sowie durch Hopfenstopfen veredelte. Kleine separate Tanks ermöglichten es, Würzemen gen bis zu 500 l mit Honig oder Kirschsafft zu versetzen, getrennt zu vergären und so Honig- und Kirschbiere zu brauen. Auch Ales entstanden mit Hilfe typischer Hefen auf diesem Weg. Der „Königsweg“ jedoch – jedes nur erdenkliche Rezept wie gewünscht von Beginn an zu brauen – war nicht zu beschreiten. Das vorhandene 200-hl-Sudwerk mit entsprechend dimensionierten Tanks ist für handwerkliches Brauen nicht geeignet.



Ein Wunsch geht in Erfüllung: das 10-hl-Sudwerk und die Tanks der Craft Bier-Brauerei

Autor: Dr. Markus Fohr, Lahnsteiner Brauerei GmbH & Co. KG, Lahnstein



Braumeister Henrik Rohmann bei den ersten Tests der neuen Anlage



Dr. Markus Fohr und seine Mutter Hannelore Fohr bei der Hopfengabe beim Jungfernsud

So entstand der Wunsch nach einer Craft Bier-Brauerei. Den Plan, eine solche zu erbauen, hegten die Lahnsteiner Bierbrauer schon seit einigen Jahren.

Zum einen sollte ihnen die Anlage ermöglichen, selbst neue Rezepte in die Tat umzusetzen – zum anderen galt dies auch für die vielen Anfragen von Gasthaus- oder Hobbybrauern, Gastronomen sowie Getränkegroß- und Einzelhändlern, die die Lahnsteiner Brauerei in den letzten Jahren erreichten.

■ Von der Idee zum Konzept

Zunächst stellte sich die Frage nach der Wunschgröße des Sudwerks. Die Antwort ergab sich schnell und eindeutig auf die Chargengröße von 10 hl. Größere Sude wären für die vielen Lohnbrauanfragen meist zu groß gewesen. Kleinere Sude lassen die im handwerklichen Maßstab ohnehin höheren Kosten förmlich explodieren.

Nun galt es die zweite Frage zu beantworten: Welcher Hersteller kommt in Frage? Hierbei standen verschiedene Anforderungen im Vordergrund:

- Der Anbieter sollte aus Deutschland kommen. Zum einen bevorzugt die Lahnsteiner Brauerei als Regionalbrauerei generell regionale Lieferanten. Zum anderen ist es gerade für die Detailabstimmung förderlich, keine Sprachbarriere zu haben und für die Ersatzteilversorgung hilfreich, über kurze Wege zu verfügen;
- günstige Anschaffungskosten, die mit den Mitteln einer Familienbrauerei ohne zusätzliche Kreditaufnahme zu leisten sind;
- solide handwerkliche Verarbeitung.

Die Wahl fiel auf die Speidel Tank- und Behälterbau GmbH aus Ofterdingen, gelegen in Baden-Württemberg südlich von Stuttgart. Speidel ist in der Braubranche als Hersteller von Tanks und von Anlagen für Heim- und Hobbybrauer bekannt. Das System „Braumeister“ entwickelte Speidel zunächst im Maßstab 10 l, 20 l und 50 l. Größere Varianten des „Braumeisters“ im Maßstab 2 hl sowie 5 hl fanden Anwendung in Gasthaus- und Craft Bier-Brauereien. Seit November 2018 bietet Speidel nun auch einen 10-hl-Braumeister an, den die Lahnsteiner Brauerei auf der BrauBeviale in Nürnberg 2018 in Augenschein nahm und bald darauf bestellte.

So ergab es sich, dass bald ein weiteres Motto ins Spiel kam: „Man soll die Feste feiern wie sie fallen“ – und manchmal fallen sie eben auch zusammen. Dies geschah am 4. Juni 2019 in Lahnstein. Der erste Anlass zum Feiern war bereits seit 50 Jahren planbar: Dr. Markus Fohr, Inhaber der Brauerei, feierte die Vollendung seines 50. Lebensjahres. Der Plan, an exakt diesem Tag das neue Sudwerk in Betrieb zu nehmen, gewann erst einige Monate vorab Konturen. Doch er passte perfekt, und so stellte der Jubilar selbst die rhetorische Frage: „Was kann es für einen Bierbrauer und amtierenden deutschen Meister der Biersommeliers Schönegeben, als an seinem 50. Geburtstag eine Craft Bier-Brauerei einzuweihen?“

■ Aufbau und Ausstattung der Craft Bier-Brauerei

Der Maßstab von 11 hl Ausschlagwürze für 10 hl Produktionsvolumen fertiges Bier je Charge ist auf die gängige Stammwürze von

elf Prozent ausgelegt. Auch andere Stammwürzen sind möglich, wobei sich dann das Produktionsvolumen entsprechend verkleinert oder vergrößert. Jeder Sud gärt und lagert individuell in einem separaten Gär- und Lagertank mit einem Fassungsvermögen von 15 hl. Die Tanks produzierte ebenfalls Speidel. Jeder Tank verfügt über eine eigene Kühlung, um perfekte Bedingungen für die jeweils gewünschte Gärung und Lagerung zu gewährleisten. Zu Beginn stehen fünf Tanks zur Verfügung. Eine eigene Schrotmühle Typ Maltman sorgt für perfekten Schrot individuell für jeden Sud, ein eigener Plattenkühler aus dem Hause Böhmer Apparatebau für die Würzekühlung. Die Gesamtkosten der Anlage inklusive der Sanierung des vorhandenen Raumes, der einzelnen Komponenten und der Anbindung an die Haustechnik lagen bei rund 120 000 EUR netto.

Die Anlage erhielt eine Förderung als Leader Projekt. Leader ist ein Förderansatz der EU, der durch das Land Rheinland-Pfalz im Rahmen des Entwicklungsprogramms EULLE (Entwicklungsprogramm Umweltmaßnahmen Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft, Ernährung) umgesetzt wird. Leader bietet für das Welterbe Oberes Mittelrheintal attraktive Fördermöglichkeiten.

■ Philosophie des handwerklichen Brauens

Im ursprünglichen Sinne handwerklichen Bierbrauens kommt in der Craft Bier-Brauerei ausschließlich Naturhopfen in Form von Pellets oder Dolden zum Einsatz. Zwar hat der Hopfenextrakt das schlechte



Die neuen Etiketten enthalten ausführliche Informationen zum jeweiligen Craft Bier

Image, das er derzeit häufig genießt, nach Meinung der Lahnsteiner Bierbrauer nicht verdient, doch ist er zum einen in der Craft Bier-Szene nicht gern gesehen, zum anderen auch zum Brauen im handwerklichen Maßstab und zum Einsatz von Aromahopfen nicht geeignet. Ferner bleiben alle Biere aus dem neuen Sudwerk naturbelassen. Es erfolgt weder eine Filtration noch eine Wärmebehandlung in Form von Pasteurisation oder Kurzzeiterhitzung.

Die Abfüllung der Biere ist in Kegs, in 5-l-Partydosen, in Sonderflaschen oder Siphons jeder Art sowie in Standardflaschen 0,33-l- oder 0,50-l-Euro, Longneck oder NRW mit Kronenkorken sowie in Bügelverschlussflaschen möglich. Ein Engpass besteht derzeit noch dann, wenn eine Abfüllung ausschließlich in Flaschen gewünscht ist, da der aktuelle Füller zwar Gebinde jeder Art füllt, dies aber mit maximal 100 Flaschen pro Stunde. Daher besteht eines der nächsten Projekte der Lahnsteiner Brauerei in der Anschaffung eines Flaschenfüllers mit höherer Leistung von 800 Flaschen pro Stunde. Dieser wird in der zweiten Jahreshälfte 2020 in Betrieb gehen. Parallel dazu werden drei weitere Gär- und Lagertanks in Betrieb gehen. Die Tanks werden baugleich zu den fünf vorhandenen Tanks sein.

Einsatz der Craft Bier-Brauerei in der Öffentlichkeitsarbeit

Als Geburtstags- und Jungfernsud braute Braumeister Henrik Rohmann seinem Chef und Freund aus Weihenstephaner Studientagen ein Rauchbier mit elf Prozent Stammwürze und einem dezenten Rauchmalzanteil von sieben Prozent.

Natürlich gibt es weitere Ideen, doch dies wollen die Lahnsteiner Bierbrauer nicht alleine entscheiden. Hier sollen die Freunde der Brauerei mitreden und zum einen Bierstile oder auch konkrete Rezepte vorschlagen und zum anderen im Anschluss abstimmen, welches der vorgeschlagenen Biere den Anfang macht.

Und natürlich sollen die Freunde auch etwas davon haben. Brautage am neuen Sudwerk sind genauso angedacht wie die Möglichkeit für Lohnbrauer, bei „ihrem“ Sud dabei zu sein – eine handwerkliche Brauerei zum Anfassen eben.

Neue Brauerei – neues Craft Bier-Design

Mit den ersten Biere aus der neuen Anlage hält auch ein neues Etikettendesign für die Lahnsteiner Craft Biere Einzug. Das neue Design zeigt sich moderner, klarer und einheitlicher als das bisherige. Der Vallengardar Desinger Andreas Breiden und die Druckerei Lohmann entwickelten es für

die Lahnsteiner Brauerei. Als Logo der neuen Linie fungiert eine Variante des Lahnsteiner Brauerei-Logos, das den bewährten Schriftzug nutzt und mit dem historischen Brauereiturm den markantesten Teil des Brauerei-Logos zum dominanten Teil des neuen Logos erhebt. Ferner enthalten die neuen Etiketten die wichtigsten Informationen zum jeweiligen Craft Bier sowie eine Ampel, die für je-

dermann verständlich über Farbe, Bittere, Stärke, Aroma und Süße des jeweiligen Bieres informiert.

Die ersten Sude

Bis einschließlich März 2020 braute die Craft Bier-Brauerei diese Biere – teilweise bereits mehrmals:

- Testsude auf Basis bekannter Rezepte wie Lahnsteiner Pils und Lahnsteiner Obergärig, um die Anlage in Betrieb zu nehmen und kennen zu lernen;
- Saisonbier belgischen Stils mit zehn Prozent Stammwürze und 5,0 Vol.-Prozent Alkohol;
- Rauchbier mit elf Prozent Stammwürze und 5,1 Vol.-Prozent Alkohol;
- IPA mit zwölf Prozent Stammwürze und 5,5 Vol.-Prozent Alkohol;
- Obergäriges Vollbier Hell und Dunkel als Lohnbrau für zwei Hobbybrauer, die ihre Biere auch kommerziell vermarkten;
- Porter britischen Stils für einen Gastromomen, der nun in seinen Irish Pubs ein eigenes Bier anbietet;



Neues Etikettendesign: Rauchbier, Honigbier, India Pale Ale

Foto: Stephanie Zwicker

■ Pils mit Naturhopfen aus einer Gemeinde, die einen eigenen Hopfengarten betreibt und nun das Bier mit ihrem Hopfen bei Aktivitäten und Festen in der Gemeinde sowie zum Verkauf anbietet.

Bei den ersten Testsuden stellte sich heraus, dass die Funktionsweise des Braumeisters im 10-hl-Maßstab an ihre Grenzen stößt. Um das Ziel 11 hl Ausschlagwürze mit einer Stammwürze von elf Prozent in vertretbarer Zeit zu erreichen, ist es notwendig, die Maische mehrfach von Hand aufzurühren. Hierzu kommt ein Betonrührer aus dem Baumarkt zum Einsatz. Das Abläutern erleichtert die Zugabe von bis zu fünf Prozent Reishülsen. Deren Einsatz ist aus dem Heimbraubereich bekannt, insbesondere dann, wenn Weizen- oder Roggenmalze Teil der Schüttung sind. Die serienmäßige Maischautomatik verkürzt den Zeitbedarf zum Maischen und Einmaischen erheblich. Empfehlenswert und

ebenfalls zeitsparend ist die gegen Aufpreis erhältliche Isoliermanschette des Braumeisters.

Insbesondere während der ersten Tests und bei der Inbetriebnahme der Anlage bewährten sich die räumliche Nähe und die direkte Kommunikation zwischen den beiden Familienbetrieben in erhoffter Weise.

Die bisher gebrauten Sude lagen mit einer Stammwürze von elf bis zwölf Prozent im Bereich der Vollbiere. Als nächste Schritte werden Starkbiere folgen. Hierzu bestehen verschiedene Ansätze, die noch des Praxistests bedürfen:

- Einkochen der Würze;
- doppeltes Maischen;
- Überschütten des Schrotrumpfes mit 250 statt bisher 200 - 220 kg Schrot;
- Entnahme von Würze aus dem 200-hl-Sudhaus mit anschließendem Maischen im Braumeister;
- Einsatz von Zucker als Teil der Schüt-

tung – in Deutschland bei obergärigen Bieren ohne Ausnahmegenehmigung gestattet.

■ Zusammenfassung und Ausblick

Mit der Craft Bier-Brauerei steht nun eine Anlage zur Verfügung, um im 10-hl-Maßstab Biere jeden Rezepts für die Lahnsteiner Brauerei selbst und im Lohnbrau für deren Kunden zu brauen. Der Speidel Braumeister stellt dafür eine handwerklich sehr gut verarbeitete Grundlage dar. Wie es für handwerkliches Arbeiten typisch ist, hat der Brauer einiges an Handarbeit zu leisten. Dafür erhält er eine preisgünstige Anlage.

Durch die Erweiterung der Craft Bier-Brauerei um einen leistungsfähigeren Flaschenfüller sowie weitere Tanks wird diese zukünftig noch universeller und häufiger zum Einsatz kommen. So entsteht ein neues Kapitel im umfangreichen Buch der Lahnsteiner Brautradition. ■