

## BIER-PANOPTIKUM KURIOSITÄTEN

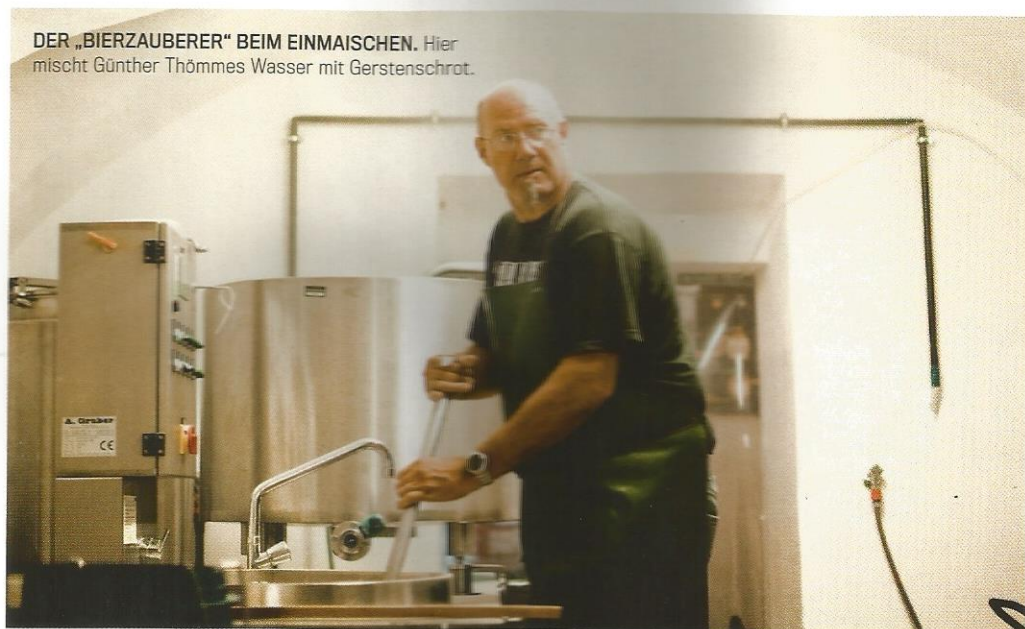
**IN GROSSBRITANNIEN GIBT ES EIN INSTANTBIER:** BIERPULVER AUS MALZ, HOPFEN, HEFE UND ZUCKER. ZU HAUSE WIRD ES NUR NOCH MIT ETWAS LEITUNGSWASSER VERMISCHT UND HAT SICH 14 TAGE SPÄTER IN BIER VERWANDELT.

BIER HAT ANGEBLICH EINE HUNDERTFACH **KREBSHEM-MENDERE WIRKUNG** ALS GRÜNER TEE ODER SOJA.

**DAS STÄRKSTE BIER DER WELT** WEIST EINEN ALKOHOL-GEHALT VON 55% AUF UND STAMMT VON „BREWDOG“ AUS SCHOTTLAND. DAS STÄRKSTE BIER IN ÖSTERREICH IST MIT 14% DAS SAMICHLAUS-BIER DER BRAUEREI SCHLOSS EGGENBERG.

**BIER GALT FRÜHER ALS IDEALES GETRÄNK FÜR KINDER**, DA ES IM GEGENSATZ ZU WASSER KEIMFREI UND NAHRHAFT WAR. ES WIES ALLERDINGS AUCH EINEN GERINGEREN ALKOHOLGEHALT AUF.

BIER IST - BEDINGT DURCH DEN GETREIDEANBAU - DER GRUND, **WARUM DER MENSCH SESSHAFT GEWORDEN IST.**



DER „BIERZAUBERER“ BEIM EINMAISCHEN. Hier mischt Günther Thömmes Wasser mit Gerstenschrot.

mit Chiliaroma und ein Pfefferminz-Ale. Zwei Euro verlangt er pro Flasche. Und es handelt sich um wunderschöne, kultige Bügelverschlussflaschen mit Pfand. Denn auf Nachhaltigkeit ist der Bierzauberer sehr bedacht. Nicht umsonst arbeitet er mit Ökostrom. Für einen Sud von 180 Liter Flaschenbier muss Riese Thömmes drei Tage schuften: 1. Brauen, 2. Umpumpen und Reinigen, 3. Abfüllen und Reinigen. Dann muss er noch zwei bis drei Wochen Geduld haben, bis das Bier ordentlich gereift und trinkfertig ist. Er selbst konsumiert – obwohl er an der Quelle sitzt – nur einen Liter pro Tag, am liebsten hopfenbetonte Biere wie das Pale Ale.

Nun zurück zu unserem Sud. Jetzt wird bei 71 Grad eine Jodprobe durchgeführt, um zu sehen, ob noch Stärke oder bereits der gewünschte Zucker vorhanden ist. Im Optimalfall bleibt die Probe gelb, ansonsten färbt sie sich Blau. Im Läuterbottich werden Flüssigkeit und Festbestandteile voneinander getrennt, die festen Bestandteile noch einmal mit 110 Liter heißem Wasser ausgewaschen und die Flüssigkeit 65 Minuten lang gekocht. Nun kommt das Spannende: die Hopfengabe für den Grad der Bitterkeit des Biers. Jetzt ist die sogenannte Würze fertig. Nach der Abkühlung kommt die Hefe hinzu und das Bier vergärt zwei bis drei Tage im Gärbottich, bevor es in der Kühlzelle in den Druck- und Lagertanks reifen kann, seinen optimalen Geschmack erhält, mit etwas Kohlensäure angereichert und in Flaschen abgefüllt wird. Für 10 Sude hat Thömmes Platz in seinen Tanks, das sind etwa 2.000 Liter.

So funktioniert das also. Wir sind beeindruckt. Und das Tolle: Riese Thömmes macht kein Ge-

heimnis aus seiner Kunst. Jeder kann kommen und ihm beim Bierzaubern über die Schulter schauen oder sogar seinen eigenen Sud brauen. „Ich will, dass die Leute das sehen. Es ist ein Produkt zum Anfassen.“ Privatpartys werden von ihm ebenso beliefert wie Gastronomiebetriebe. Und vor Ort ist jeder gern gesehen, der ein Bier verkosten oder sich ein Sechsertragerl mit nach Hause nehmen will. In Kennerkreisen wird der Bierzauberer so geschätzt, dass er sogar zum Paten für einen historischen Bierkrug auserkoren wurde.

Zufrieden und sehr viel schlauer verlassen wir das Braugewölbe und danken Riese Thömmes für seine Gastfreundlichkeit. Und wenn er nicht besäuselt ist, dann zaubert er noch heute. ◀

DAS NEUE GENUSS.BIER.PUR, AB 15. OKTOBER AM KIOSK. GRATISHEFT ANFORDERN UNTER [c.cizek@agrarverlag.at](mailto:c.cizek@agrarverlag.at)

## DIE FAKTEN

„BIERZAUBERER“ GÜNTHER THÖMMES

**GEBOREN AM 23. JUNI 1963**, wuchs das zweite von vier Kindern in der deutschen Bierstadt Bitburg auf. Nach der Lehre zum Brauer und Mälzer machte er die Ausbildung zum diplomierten Bierbrauer. Er arbeitete für einen Brauereianlagenbauer und die Zulieferfirma seines Schwiegervaters. Seit fast zehn Jahren in Österreich, hat sich Thömmes Anfang Juni in Brunn/Gebirge mit seiner Mikro-Brauerei einen Traum verwirklicht. Autor von drei historischen Bier-Romanen. Er ist verheiratet und hat einen sechsjährigen Sohn. [www.bierzauberer.info](http://www.bierzauberer.info)