

Mit Hopfen und Malz von Haus zu Haus

Der gelernte Brauer Jakob Stefan erscheint auf Wunsch mit einer Mikro-Brauerei bei seinen Kunden und lehrt sie das Herstellen von edlem Gerstensaft. Firmen und Festgesellschaften schätzen seinen Service – und das gemeinsam gebraute Bier

VON RENATE WINKLER-SCHLANG

Da merkt man doch gleich, dass es nichts Gesünderes geben kann als ein süffiges Bier. Besonders würzig gebraut kann es sogar Mönche über die Fastenzeit retten. Nichts anderes als beste, bodenständige, flüssige Nahrung ist es. Das signalisiert auch das urige Stilleben, das Stefan Jakob auf einem Tisch gleich beim Eingang des Gastraumes im Hotel Prinzregent in Riem aufgebaut hat: Aus einem robusten grauen Leinensack quillt Malz hervor und verleitet jeden, der vorbeikommt, ein paar Körner durch die Hand rieheln zu lassen. Daneben grüner, getrockneter Hopfen in einer Schale. Eine kleinere enthält Hefekrümel. Umrahmt sind diese Natur-Zutaten für den goldenen Gerstensaft, den Seminarteilnehmer heute mit dem Meister brauen sollen, von allerlei Arbeitsgerät. Darunter eine altmodische Waage, an der sich die kleinen Gewichte von Hand austarieren lassen, und eine Mühle mit edlem Steinmahlwerk, denn gebraut wird nicht mit ganzen Körnern, sondern mit Schrot. Flüssiges Brot eben. Jakob Stefan hat nicht nur diese Zutaten aus seinem Kofferraum gezaubert. Blank poliert leuchtet der kupferne kleine Sudkessel in der Ecke daneben, umgeben von einer gleichmaßen geheimnisvoll und professionell wirkenden Apparatur, aufgebaut auf alten

Stefan Jakobs Großvater gründete die Forschungsbrauerei

Biertragerln aus abgegriffenem Holz, auf denen noch die alten Markennamen zu erkennen sind. Die Apparatur macht Geräusche. Sie summt, brummt, ja quietscht fast ein wenig. Das lässt sich wohl nicht ändern. Die Temperatur muss stimmen, sonst wird es nichts mit dem Selbstgebrauten. Und dass es wird, hat Stefan Jakob dem Hausherrn Christian Biermann fest versprochen.

Kein Problem, Stefan Jakob hat ein Braumeister-Diplom aus Weihenstephan, seit 1987 schon. Man könnte sich fast versteigen zu sagen, dass das Bier ihm im Blut liege: Sein Großvater Gottfried, ein Mann mit drei Ingenieurstiteln und obendrein Brauwissenschaftler, gründete die Forschungsbrauerei an der Unterhachinger Straße und beeinflusste mit einigen Patenten das Brauwesen. Dessen Sohn Heinrich, also Stefan Jakobs Vater, führte die kleine Brauerei samt Probiertube weiter und dieser stieg nach seinen Lehr- und Wanderjahren durch Amerika und Norwegen, wo er mit half, kleine Brauereien zu gründen, mit ein. Warum er Ende 2010 aufgehört hat, dort Wirt zu sein? „Ich wollte zum Bier zurück“. Mehr will er nicht sagen, denn heute soll es um sein neues Bier-Projekt gehen: Mobil-Bräu.

25 Liter Bier werden gebraut an einem solchen Seminarabend von Mobil-Bräu und seinem Inhaber Stefan Jakob, auf dessen Visitenkarte steht, was er bietet: „Brau-Events.“ Der Markt dafür scheint groß zu sein, denn es gibt kaum einen, dem das Bier nicht schmeckt. Neu ist, dass nicht die Teilnehmer zum Braumeister, sondern der Braumeister mit seiner Mikro-Brauerei, zu den Teilnehmern kommt, ob sechs an der Zahl oder hundert. Stefan Jakob hat eine neue, seine Nische, gefunden. Seit einem Jahr tüftelt er alles aus: „Man will ja nicht nur Show bieten, sondern ein gutes Produkt.“ Kunden sind Firmen, Hochzeits- oder Geburtstagsgesellschaften. Es geht ihnen um Spaß und um mehr Kennerschaft. Schließlich hat sich mittlerweile herumgesprochen, dass man Bier wie Wein verkosten und beschreiben kann. „Das Bier ist raus aus der Prol-Ecke“. Jakob hat eine kleine Drehscheibe mitgebracht, auf der in blumigen Worten all die möglichen Eigenschaften in bunten Feldern zusammenge-



Kritisch schaut Jakob Stefan nach, was sich denn im mitgebrachten Sudkessel zusammenbraut. Bei seinen Kunden kommt er mit seinem Brau-Event bestens an, wie denen auch das selbst gebraute Bier vorzüglich schmeckt. Auch die Zutaten wie das Getreide-Malz bringt der gelernte Brauer mit. FOTOS:STEFAN RUMPF

fast sind. Den Gruppen, zu denen beileibe nicht nur Männer gehören, geht es aber auch um ein Produkt, das sie an diesen Abend erinnert, um „ihr“ Bier. Naturtrüb? Kellerbier? Er richtet sich da ganz nach den Wünschen der Auftraggeber, sagt der entspannt wirkende Braumeister, der zu solchen Anlässen rustikal gewandt erscheint, ohne verkleidet zu wirken: Die alte norwegische Wanderhose mit den Hosenträgern sieht schon recht „eingewohnt“ aus.

Gut 5000 Euro hat er investiert in seine Anlage, die ersten Zutaten, die einen Liter großen Bügelflaschen und die ersten weiß-blauen Etiketten, erzählt er, während er auf die Teilnehmer des Abends wartet, Stammkunden und Mitarbeiter vom Prinzregent diesmal.

Sie dürfen gleich wichtige Aufgaben übernehmen, wiegen, schrotten, röhren. Die Lebendigkeit, die entsteht, wenn Menschen nicht nur zuhören, sondern mitmachen, generiert schnell eine lockere, fröhliche Atmosphäre. Die meisten entpuppen sich dabei als echte Bier-Fans, der eine

oder andere träumt vom Brauen, Filtern und Abfüllen im eigenen Keller wie etwa Herbert Gölkel, Ralf Welter oder Bernd Müller-Dautenheimer. Anfangs doziert der Braumeister noch ein wenig, doch hier sind die Grundbegriffe bekannt, wer will da anfangen beim Unterschied von ober- und untergärig? Die Teilnehmer nutzen die Zeit für eigene, teil ganz spezielle

In den großen Brauereien lachte man über die Idee des 48-Jährigen

gen wie etwa die nach der optimalen Waserhärtung, aber auch nach der Erfindung des Biers im alten Ägypten, nach Alkohol-freiem oder nach Marktgesetzen, dem Vorteil von Edelstahlkesseln oder dem alten Wissen, warmes Bier heile eine Erkältung. Jakob bleibt keine Antwort schuldig.

Ein Abend wie jeder andere ist der im Prinzregent für den mobilen Meister aber nicht: Das machen zum einen die besonde-

ren Ansprüche, zum anderen die besonderen Möglichkeiten des Gastgebers: Christian Biermann fand schon immer, er sei es seinem Namen schuldig, ein eigenes Bier zu bieten für seine guten Gäste, doch große Brauereien lachten ihn aus mit diesem Ansinnen. Mit Stefan Jakob sieht er eine Chance, diesen Traum vom eigenen Bier-Luxus in kleinen Flaschen zu verwirklichen. Biermann ist begeistert vom Braumeister. Dieser seinerseits vom Prinzregent, denn hier hat Barchef Thomas Pfeifer sich die Mühe gemacht, aus Hellem und Dunklem, Vanille und Anis, Zimt und Zitrone und Orange und viel Doppelkorn einen schmackhaften Bierlikör zu kreieren und Küchendirektor Claus Ruf hat ein Biermenü ersonnen: Aus der Weißbierboulabbaise schmeckt der Kenner die Gerstennote heraus.

Der Spanferkelrücken im Starkbiersaft mit Rettich und gemältem Risotto lässt die Gäste genüsslich aufstöhnen. Und bei diesen süßen Biervariationen wie Biercreme Bullee, Biereis, Birne in Starkbiersud und Biergelee schmelzen alle guten Vorsätze



auf Mäßigung dahin. Und es stimmt: Jeder Gang erfordert zur echten Perfektion ein eigenes Bier als Begleitung. Begeistert sind alle auch davon, mittels eines heißen Stachels ein dunkles Bier aufzuschäumen und die karamellige Note herauszuschmecken.

Als alle schon zusammenpacken, brummt und quietscht es immer noch, hat Jakob immer noch zu tun, sechs Stunden dauert das Brauen. Immer wieder muss er röhren, die Temperatur überwachen. Wer mag, bekommt gleich eine Probiertube mit Bier aus einem der früheren Seminare zum Mitnehmen. Wer aufs eigene Bier besteht, bekommt es nachgeschickt. Doch der innovative 48-Jährige hat weitere Pläne. Er will nicht nur sein Mobil-Bräu ausbauen, sondern auch „Frischbier“ brauen und verbreiten: „Wie Frischmilch. Die lässt man auch nicht wochenlang im Keller.“ Diese Kreation, die er in kleinen Fässchen auf den Markt bringen will, stellt Stefan Jakob Anfang März auf der jungen, kultigen Messe „BrauKunst“ vor, die im MVG-Museum stattfindet.