

DIE KUNST DES BIERBRAUENS: Im Universum von Hopfen und Malz



Immer das gute Bier im Auge: Florian Scheske (links) und Max Kühl präsentieren mit dem Lagerbier ihr erstes Erzeugnis.

Foto: Carstens

Es begann als Hobby vor drei Jahren und war eigentlich für den Hausgebrauch gedacht: Max Kühl (31) und Florian Scheske (29) brauten ihr eigenes Bier. Doch dann fanden die beiden Muthesius-Studenten immer mehr Geschmack an Experimenten mit Hopfen und Malz und gründeten schließlich ihre eigene kleine Brauerei. „Lillebräu“ ist seit Ostern auf dem Markt (zu kaufen beim „Brewcomer“ am Jungfernstieg). 1000 Liter des 5,7-prozentigen Lagerbiers haben die Jung-Unternehmer in einer ersten Charge produziert. Sie stellen ihr rotblondes kräftiges Bier auch am Sonnabend beim Kieler „Craft-Beer-Day“ im Legienhof vor (siehe Info-Kasten).

Kühl und Scheske gehören mit ihrem „Lillebräu“ zu einer internationalen Szene, die in den 70er-Jahren in den USA ihren Anfang genommen hat und mittlerweile auf allen Kontinenten Zuspruch findet. Die Anhänger von Craft-Bier wollen vor allem eines: weg vom verpönten „Industriebier“ mit ihrem Einheitsgeschmack. „Mit dem Pils war die Bierwelt eine Scheibe“, erzählen die beiden Jung-Brauer – und wollen ihren Teil dazu beitragen, das Universum in seiner wahren Komplexität vorzustellen.

Ein leichtes Sommerbier namens „Ale Manderina“ mit 4,5 Prozent Alkohol, Bavaria Manderina als Hopfensorte und Weizenanteilen im Malz soll im Juni erhältlich sein. Und ein starkes Gegenstück, das 9-prozentige „Imperial India Pale Ale“ – hoher Malzanteil und abschließend kaltgehopt –, befindet

sich im „Lillebräu“-Labor im Keller der alten Muthesius-Hochschule im Probestadium. Sobald das Ergebnis stimmt, mieten Kühl und Scheske die Brauerei in Rickling mit ihren großen Kesseln. Der dortige Braumeister Sascha Lämmer hilft den beiden Kielern, ihre Rezeptur aus der 50-Liter-Brauküche in einen größeren Produktionsablauf zu übertragen.

Auch das ist kennzeichnend für die weltweit vernetzte Craft-Bier-Szene: Man tauscht sich aus, gibt Erfahrungen weiter, redet ganz offen über die Charakteristika der Hopfen- und Getreidesorten – wo doch konventionelle Brauereien Details ihrer Bierproduktion eher als Betriebsgeheimnis hüten.

Mit 3,20 Euro für die Drittelliter-Flasche bewegt sich „Lillebräu“ in der Szene zwar im üblichen Rahmen, mit den Preisen für Biere aus Großbrauereien können die „Craft-Bier“-Macher aber nirgendwo konkurrieren. Das wollen sie auch gar nicht. Dafür setzen Kühl und Scheske, die bislang knapp 15 000 Euro in ihr Unternehmen gesteckt haben, auf den unverwechselbaren Geschmack: „Lieber ein Bier genießen als fünf Bier stürzen.“

*

Am Sonnabend, 18. April, findet im Legienhof an der Legienstraße der Kieler „Craft-Beer-Day“ statt. Ausrichter ist Martins Weindepot, ein Spirituosenhändler an der Holtenauer Straße. Der Eintritt kostet 4 Euro, geöffnet ist von 14 bis 22 Uhr. Insgesamt 23 Brauereien aus dem In- und Ausland werden ihre Produkte vorstellen. Neben Seminaren, in denen die Braumeister Tips zur Bierverkostung geben, über das Weizenbier aufklären und die Besonderheiten des schottischen Malzgetränks aufzeigen, gehört das Verkosten zum Programm der Kieler Bier-Messe. An jedem Stand ist ein Probierschluck (0,1 Liter) oder ein 0,3-ltr-Glas zu erhalten, die Richtpreise liegen bei 1 und 3 Euro. Beteiligt am Craft-Beer-Day sind etwa die Störtebeker Braumanufaktur aus Stralsund, And Union aus Bayern, Black Isle Brewery aus Schottland oder Aarhus Bryghus aus Dänemark. Aus Hamburg und Schleswig-Holstein kommen unter anderem die Elbpaul Brauereiwerft, die Kehrwieder Kreativbrauerei, der Braukeller Gotthilf (Bornhöved), Gröhnwolder Brauerei, Ricklinger Landbrauerei, das Westindien Brauhaus (Flensburg) und Zeugenbräu (Ahrensburg). Die Kieler Bier-Szene wird vertreten von der Kieler Brauerei und der Lillebräu (siehe Artikel oben).

[zur Startseite](#)

von **Udo Carstens**

erstellt am 13.Apr.2015 | 21:29 Uhr

[Email Artikel](#)