



Am häufigsten braut Christoph Arens klassisches Pils, Zwickel (Kellerbier) und Landbier.



Beim Läutern wird der Treber (feste Maischebestandteile) von der Würze (flüssige Maischebestandteile) getrennt.

„Bier zu brauen ist wie Kuchen zu backen“

Von TILL JUNKER

Ennigerloh (gl). Christoph Arens hat in seinem Leben schon so einiges verzapft – vor allem Pilsener, Zwickel und Landbier. Der 33-jährige Ennigerloher ist Hobbybrauer und stellt in seiner kleinen Mikrobrauerei in der Hoest seit 2018 vorwiegend klassische Biere nach eigens entwickelten Rezepten her. Angefangen hat alles mit Brauereibesichtigungen, Fernsehdokumentationen und einer gebräuchten Brauanlage aus dem Internet.

Treber, Maischen, Läutern, Hopfenseihen, Restextrakt: Vor drei Jahren waren das noch Begriffe, mit denen der Hobbybrauer wenig anfangen konnte. Er hatte zwar die Anlage, aber nur wenig Wissen. Christoph Arens studierte die Grundkenntnisse der Bierherstellung über Bücher, Videos und diverse Foren, ehe es im Juli 2018 zum ersten Mal hieß: Brautag. Schnell habe er festgestellt, dass Brauen nichts für ungeduldige Menschen sei, sagt der Ennigerloher, der als Berufsfeuerwehrmann in Bielefeld arbeitet. Bevor er sein erstes selbst gebrautes Bier verkosten konnte, vergingen mehrere Wochen, in denen das Gebräu garte und reifte.

Christoph Arens hatte sich für ein obergäriges Bier, ein sogenanntes Pale Ale, entschieden. Das Warten und die harte Arbeit im Vorfeld haben sich gelohnt.

„Meine Erwartungen wurden übertroffen“, sagt der Hobbybrauer und schmunzelt. „Es war genießbar.“ Charakterstark, naturtrüb und mit fruchtigen Aromen – so beschreibt der 33-Jährige sein erstes selbst hergestelltes Bier.

Seitdem ist der Ennigerloher mit dem Brauvirus infiziert. „Bier zu brauen ist wie Kuchen zu backen. Irgendwann hat man sein eigenes Rezept“, sagt Arens. Vor allem das Handwerkliche begeistert ihn an seinem Hobby. Alle Arbeitsschritte des Brauprozesses, angefangen beim Schrotten des Malzes über das Maischen, Läutern und Würzekochen bis hin zum Abfüllen und Etikettieren sind Handarbeit. Auf diese Weise hergestellte Biere werden häufig auch als Craft Beer (Stichwort) bezeichnet.

Doch nicht nur die Herstellung ist Handarbeit. Große Teile seiner Brauanlage hat Christoph Arens selbst gebaut oder weiter optimiert. In den vergangenen Jahren erweiterte er seine mobile auf Rollen stehende kleine Brauerei um temperaturgesteuerte Kühl- und Gärshränke, eine elektrisch betriebene Malzmühle und einen sogenannten Keezer mit der Möglichkeit, vier verschiedene Biersorten zapfen zu können. Derzeit beschäftigt er sich mit der Flaschenreinigung und -abfüllung. „Es wird immer professioneller“, sagt Christoph Arens. Das Schöne: „Man wird nie fertig.“



Seit drei Jahren ist Christoph Arens mit dem Brauvirus infiziert. In seiner kleinen Mikrobrauerei in der Hoest in Ennigerloh stellt er vorwiegend klassische Biere nach eigens entwickelten Rezepten her.

Stichwort

Craft Beer

Craft Beer hat seinen Ursprung in den Vereinigten Staaten. Wörtlich übersetzt bedeutet „Craft“ „Handwerk“. Craft Beer wird meist in kleinen, regionalen Brauereien hergestellt, unabhängig vom Einfluss der großen Brauereigruppen. Christoph Arens Fokus liegt auf handwerklich gebrauten Bieren, die sich durch ein eigenständiges Geschmacksprofil vom Massengeschmack der industriell produzierten Biere unterscheiden.

Selbst Bier zu brauen liegt seit einigen Jahren im Trend. Dem Statistikportal Statista zufolge hat sich die Zahl der Mikrobrauereien von 2005 bis 2020 auf mehr als 900 fast verdoppelt. Eine Konkurrenz zu den Großbrauereien sind sie aber nicht. 2020 lag der Bierausstoß der Brauereien in Deutschland laut Statista bei rund 80,9 Millionen Hektolitern. Rund 1,78 Prozent davon wurden in Klein- und Kleinstbrauereien mit einer Gesamtjahreserzeugung von maximal 10 000 Hektolitern produziert.



Klein, aber fein: Christoph Arens Brauanlage, die er stetig erweitert und optimiert, schafft bis 70 Liter Bier.



Außer der Leidenschaft für die handwerkliche, traditionelle Braukunst steht für Christoph Arens die regionale Verbundenheit im Vordergrund. Deutlich wird das im Namen seiner kleinen Mikrobrauerei: Hoester Braumanufaktur.

Regionale Verbundenheit im Vordergrund

Ennigerloh (tiju). Normalerweise braut Christoph Arens mehrmals im Jahr. Da wegen der Pandemie aber derzeit keine Veranstaltungen oder größere Treffen mit Freunden und Familie, mit denen er seine Biere in der Regel genießt, stattfinden können, hat er seine Produktion deutlich he-

runtergefahren. Bier brauen braucht Zeit. „Ich kann nicht heute brauen, weil nächste Woche Schützenfest ist“, erklärt er.

Bis zu 70 Liter je Sud schafft seine Brauanlage, im Schnitt braut er 40 bis 50 Liter. Außer dem klassischen Pils, Zwickel (Kellerbier) und Landbier pro-

biert sich der Ennigerloher immer mal wieder an Spezialbieren wie Mai- oder Winterbock. Künftig soll es auch ein leichtes Sommerweizen geben. Seine Biere würden weder filtriert noch pasteurisiert oder anderweitig haltbar gemacht, erklärt er. Sie blieben naturbelassen und unverfälscht und

würden nach dem Reinheitsgebot gebraut, sagt Arens, für den außer der Leidenschaft für die handwerkliche, traditionelle Braukunst besonders die regionale Verbundenheit im Vordergrund steht. Deutlich wird das im Namen seiner kleinen Mikrobrauerei: Hoester Braumanufaktur.