690

1955

Das Brauen auf dem Hofe Schulze Hauling in Legden

(vgl. Bildserie Braun)

Nach alter Tradition findet alljährlich in der Kar-Woche auf dem Hofe Schulze Hauling in Legden, Kr. Ahaus, das Brauen des Erntebieres statt. In diesem Jahr wurde es verschoben, weil die Steuerbehörde nicht rechtzeitig die Genehmigung erteilt hatte. Erstmalig ist in diesem Jahr nämlich die bäuerliche Brautätigkeit der gewerblichen Brauerei gleichgestellt. So kam denn auch während des Brauens ein Zollbeamter und überzeugte sich von der bearbeiteten Menge. Infolge dieser Schwierigkeiten ist Schulz Hauling in diesem Jahr der einzige Bauer, der noch selbst braut. Auch er tut es nicht, weil es sich besonders lohnt, sondern weil alle Geräte vorhanden sind und sein Heuermann, der seit 30 Jahren auf dem Hofe braut, sich auf die Sache noch gut versteht, hauptsächlich aber auch, weil Schulze Hauling bewußt die Dinge der Heimat erhalten und pflegen möchte. Im vorigen Jahr waren es noch 9 Bauern, die selbst brauten, und vor dem 1. Weltkrieg wurde noch auf jedem Hof gebraut. Wer keine eigene Braueinrichtung hatte, benutzte den Braukessel, der von Hof zu Hof ging, wie heute der Dreschkasten.

Das Malz (dat Maolt) wird heute von einer Brauerei bezogen, früher wurde es auf dem Hof Schulze Hauling selbst hergestellt, und der Bauer kennt den Vorgang noch sehr gut. Man ließ Gerste keimen, indem man sie feucht hielt. Sie mußte soweit gekeimt sein, daß die Körner völlig aufgesprungen und die Keime gut sichtbar waren. Sie konnten bis zu 1 cm lang sein. Dann wurde der Prozess des Keimens durch das Dörren unterbrochen, "Et moß êet wärn", d.h. es wurde auf einer "Eete" (+) gedörrt. Diese befindet sich heute noch auf dem Bodenraum des Hauses, doch kann sie, seitdem das Haus durch Neubau erweitert wurde, nicht mehr benutzt werden, weil man den offenen Herd verlegt hat.

+) Eete = Esse

Die "Eete" liegt nämlich über dem Schornstein, (Rauchfang). Es ist ein 4kantiger Aufbau aus Stein etwa 2 x 2 m und 70 cm hoch. Inwendig ist dieser Raum hohl und hat eine Öffnung zum Rauchfang hin. Die Decke dieses Raumes ist durchlöchert wie ein Sieb. Die Löcher stehen in einem Abstand von etwa 8 cm und sind so klein, daß die gekeimten Körner nicht hindurchfallen können. Auf dieser Eete wurde die gekeimte ~~Weizen~~ Gerste ausgebreitet und etwa einen Tag hindurch getrocknet. Dazu ließ man das Herdfeuer einen Tag und eine Nacht brennen, so daß Rauch und Wärme durch die Eete zogen. Der Rauch zog auf den Boden und durch das Dach und das Uhlenloch ab.

Dann wird das Malz gemahlen. Am Tage vor dem Brauen füllt man das gemahlene Malz in den großen Braubottich, der im Spieker steht.

Der untere Raum des Spiekers dient unter anderem auch als Brau/stube. Im Laufe des Jahres stehen die "Braukümpe" aufgeschichtet an der Seitenwand, wie ich im vorigen Herbst bei unserem Besuch daselbst gesehen habe.(Gewöhnlich wird in den ersten Tagen der Kar-Woche gebraut, manchmal braut man aber auch nochmal zu Beginn des Winters, und dann ist das Bier zu Neujahr brauchbar.)

Zum Brauen werden die Kümpe und die Fässer zunächst herausgeholt und gereinigt. Mit dem Reinigen der Fässer war man noch beschäftigt, als wir ankamen.

Die Hauptgeräte zum Brauen sind die großen Braupfannen früher aus Kupfer, jetzt aus Eisen, die über offenem Feuer stehen. Von dieser Braupfanne läuft eine hölzerne Fließrinne zu dem großen Braukessel, der unten einen Zapfen hat, um das Wasser abzulassen in ein Tragfaß, das in einer Grube steht. Aus diesem Faß (?) wird es dann mit einem Schöpflöffel in einen anderen großen Kump geschöpft. Von da kommt es abermals durch eine Fließrinne wieder auf die Braupfanne.

Der Brauvorgang

Das Brauen vollzieht sich nun folgendermaßen. Das gemahlene Malz wird in den großen Braukump geschüttet, der dann mit kaltem Wasser gefüllt wird. (Der Braukump faßt 1500 l.) So bleibt er eine Nacht stehen. Am folgenden Morgen, dem eigentlichen

Brautag, läßt man das Wasser ab und füllt es in die Braupfanne. Da wird es nun auf 80° erhitzt und fließt dann wiederum auf das Malz zurück, dem man vorher den Hopfen zugefügt hat, den man auf den Wallhecken zur Genüge selbst ernten kann. In diesem Jahr hatte man aber Hopfen gekauft. Er ist zwar verhältnismäßig teuer aber würziger. Von dem wilden Hopfen muß man ungefähr die doppelte Menge nehman. Für dieses Brauen waren etwa 3 - 4 Pfund gekaufter Hopfen notwendig.
Das Ganze wird mit einer gorßen Schaufel in dem Wasser ab und zu aufgerührt, damit es gut ausziehen kann.
Dann läßt man dieses Wasser wieder ab in das Faß der Grube und darauf in den 2. Kump, wo es sich bis zu einer lauen Wärme abkühlt. Dann wird es abermals auf die Braupfanne gebracht und gekocht, mindestens 4 Stunden. Je besser es gekocht hat, umso haltbarer ist das Bier. Schlecht gekochte Brühe (?) hält sich nicht, Dieser Vorgang wiederholt sich 3 mal.
Am Abend des Brautages, wenn der Prozess des Brauens zuende ist, wird die Brühe (Met ?) durchgesiebt, damit Malz und Hopfen zurückbleiben, und das Met dann in Fässer gefüllt werden kann.

Das Durchsieben geschieht mit einem Gerät, (siehe Photo), das aus 2 Tragbalken besteht, mit denen es über den Kump gelegt wird und einem an diesen Tragbalken hängenden, aus Weiden geflochtenen Korb. Dieser Korb wird noch besonders gedichtet mit reinem Roggenstroh mit dem er kreuz und quer ausgelegt wird. Die Bierfässer werden dann über Nacht ins Haus gestellt, weil jetzt der Prozess des Gärens beginnt. Es bildet sich oben eine schaumige Masse, die dann zu den Seiten abfließt. Man muß die Nacht hindurch den Gärungsprozess bewachen, da man von Zeit zu Zeit die Fässer wieder nachfüllen muß. Sie müssen immer bis zum Rande voll sein, damit der Schaum nach außen abfließen kann. Am Abend des folgenden Tages beruhigt sich das Met. Der Gärungsprozess ist zu Ende, und man kann die Fässer schließen. Nach 4 oder 5 Tagen ist dann das Bier fertig und trinkbar. Die Meische "dat Hoähl" wird verfüttert.

Um dem Bier eine schöne gelbe Farbe zu geben, röstet man Weizen auf einen gold-gelben Ton (nicht so braun wie bei Kaffee).

Dafür benutzte der Brauer einen langstieligen Kaffeeröster, wie man ihn im 1. Weltkrieg gebrauchte, wenn man über offenem Feuer Roggen brennen wollte. Dieser gebrannte Weizen wurde der Meische zugesetzt.

Der Alkoholgehalt des Bieres richtet sich nach der Menge des Malzes und der Qualität der Gerste.

Es wäre zu wünschen, daß diese Brautätigkeit, die man nur noch so selten findet, geschützt und von steuerlichen Belastungen befreit würde, damit etwas von dem alten bäuerlichen Gewerbe erhalten bliebe.

(Bericht v. Dr. Bringemeier
über einen Besuch bei Brauer
Schulze Hanling am 23.8.1952)