

Freude über den „Gaggenauer Hopfenkönig“

Teilnehmer des inklusiven Projekts „Typisch Mann – na klar“ brauen ihr eigenes Bier

Gaggenau (er) – Wie wird das Bier wohl schmecken? Das fragten sich sicherlich einige am Mittwoch im „Christophbräu“. Und das nicht ohne Grund. Schließlich erlebten die rund 50 Gäste an dem Abend eine Premiere. Sie kamen als eine der ersten in den Genuss eines ganz besonderen Bieres, des „Gaggenauer Hopfenkönigs“.

Vor fast vier Wochen hatten die Braumeister Hanspeter Geigle, Holger Wunsch und Christoph Werner zusammen mit zehn Teilnehmern des inklusiven Projekts „Typisch Mann – na klar“ in den Räumlichkeiten der Hausbrauerei „Christophbräu“ ihr eigenes Bier gebraut.

„Die Aktion gehört zu einer Reihe an Angeboten, die den Teilnehmern vermitteln sollen, dass das Mann-Sein verschiedene Seiten umfasst, unabhängig von einer Behinderung. Sie soll das Selbstbewusstsein der Teilnehmer stärken und Menschen mit einem Handicap vermitteln, dass sie ein Teil der Gesellschaft sind“, betonte Nicole Wunsch von der Lebenshilfe.



Na dann Prost: Teilnehmer des Projekts „Typisch Mann – na klar“ probieren ihr selbst gebrautes Bier.

Foto: Rohwer

Die Teilnehmer aus dem Ju-Faz und der Lebenshilfe, Bereich Ambulant Betreutes Wohnen, waren mit Feuereifer dabei. Hautnah erlebten sie Arbeitsprozesse wie das Malzschröten, die Hopfengabe und das Austreben mit. „Die Teilnehmer waren acht Stunden aktiv mit dabei und haben ne-

ben der Praxis auch einen Einblick in die technischen und chemischen Prozesse bekommen, die beim Brauvorgang ablaufen“, erläuterte Hanspeter Geigle. „Im Rahmen einer kleinen Bierverkostung haben die Männer außerdem gelernt, dass Bier kein Durstlöcher, sondern ein Genussmittel ist,

das auch mit einem geringen Alkoholgehalt schmecken kann.“

In den Wartezeiten zwischen den Arbeitsprozessen berieten die Teilnehmer über den künftigen Namen des Bieres. „Das war ein spannender Prozess. Aus rund 60 Namensvorschlägen kamen einige per demo-

kratischer Abstimmung in die engere Auswahl. Da waren Namen dabei wie Lausbubensud, Glückspils oder auch Hopfenglück. Am Ende stand fest: Unser Bier soll Gaggenauer Hopfenkönig heißen“, erläuterte Holger Wunsch. Im nächsten Schritt wurde am Computer das dazu passende Bieretikett entworfen. Da der Hopfen für die Herstellung dieses Biers eine ganz besondere Rolle gespielt hat, war klar, dass die Dolden auf das Etikett müssen.

„Für dieses besondere Bier haben wir spezielle Hopfensorten verwendet. Nach der Gärung wurde das Bier dann nochmals auf Hopfendolden aus der Hallertau, dem Elsass und aus Neuseeland gelagert. Durch diese sogenannte Kalt-hopfung haben wir eine extrem geschmacksintensive, hopfenbetonte Geschmackskomposition erhalten. Der Gaggenauer Hopfenkönig ist ein helles Vollbier nach Pilsner Brauart mit einem Alkoholgehalt von circa fünf Prozent“, sagte Wunsch stolz.

Als die Spannung seinen Höhepunkt erreicht hatte, war es endlich soweit. Einige der

Projektteilnehmer brachten für jeden Gast ein Glas von dem Bier.

„Erst einmal riechen. Dabei könnt ihr den extrem aromatischen Hopfen und den frischen Hefegegeruch erkennen. Eine der Hopfensorten riecht etwas nach Melone, eine andere bringt eine Citrusnote ins Spiel“, erklärte Holger Wunsch. Dann forderte er auf, zunächst einen kleinen Schluck über die Zunge gleiten zu lassen und erst dann einen großen Schluck zu nehmen.

„Die Rezeptur war auch für uns Brauer ein Erlebnis. Der Hopfen kommt toll daher. Während klassisches Pils 35 Bittereinheiten hat, hat unser Gebräu 60! Es ist richtig schön herb“, schwärmte Hanspeter Geigle. Durchweg positiv war die Resonanz auf das neue Bier auch seitens der Anwesenden.

1000 Liter Gaggenauer Hopfenkönig wurden im Rahmen des Projekts hergestellt. Ab sofort kann das Bier im „Christophbräu“ zum Selbstkostenpreis erworben werden. Am heutigen Samstag wird das Bier auch auf dem Gaggenauer Wochenmarkt in Einliterflaschen zum Kauf angeboten.