

# Ein Hektoliter gelebte Integration

Beim gemeinsamen Brauen unter kompetenter Anleitung entsteht bei Christoph Werner ein besonderes Bier

Von Elke Rohwer

**Gaggenau – „Jetzt kocht es!“ Eilig versammeln sich die elf Männer um den kupfernen Braukessel. Dampf steigt auf, es riecht würzig nach Malz. „An dem Geruch scheiden sich die Geister. Manche mögen ihn, andere können ihn nicht ab“, sagt Holger Wunsch und lächelt verschmitzt. Im Rahmen des inklusiven Projekts „Typisch Mann – na klar!“ trafen sich elf Teilnehmer mit und ohne Behinderung im „Christophbräu“ in Gaggenau, um gemeinsam mit den Diplom-Braumeistern Christoph Werner, Hanspeter Geigle und Holger Wunsch den Prozess des Bierbrauens zu erleben.**

Morgens um 8 Uhr ging es los. Die Teilnehmer erlebten mit, wie im Stockwerk über der Gastwirtschaft in einer sogenannten Quetschmühle 225 Kilogramm Malz geschrotet wurden. Anschließend wurde das Malz mit Brauwasser eingemaischt. Gespannt schauten die Projektteilnehmer zu, wie die Maische in mehreren Temperaturstufen erhitzt wurde. „Das ist wichtig, damit die Enzyme im Malz arbeiten können. Die enthaltene Stärke wird dabei in Zucker umgebaut“, erklärt Hanspeter Geigle anschaulich. Beim anschließenden Abläutern wurden die nicht gelösten Malzbestandteile, sprich der Treber von der sogenannten Würze getrennt. „Der Treber geht als Viehfutter

an einen Bauernhof“, bemerkte Christoph Werner. Während die Würze kochte, erklärte Geigle die weiteren Schritte des Bierbrauens. Dabei ließ er einen Eimer mit pelletierten Hopfen kreisen, der der Würze später zugesetzt wurde. Die Teilnehmer lernten die chemischen Gärungsprozesse kennen. „Bierbrauen ist eine richtige Wissenschaft und alles andere als einfach“, warf der Braumeister ein, als manche der Zuhörer erstaunte Blicke wechselten. Bei einer Bierverkostung wurden danach markante Unterschiede im Aroma deutlich. Anschließend entwarf die Gruppe ein Etikett für ihr Bier, diskutierte verschiedene Namensvorschläge für den Gerstensaft und stellte Überlegungen an, wie man die circa 1000 Liter vermarkten könnte.

Nach etwa acht Stunden endete der ereignisreiche Aktionstag. Das entstandene Jungbier wird noch für etwa eine Woche im Gärkeller der Hausbrauerei lagern. Ab Ostern soll der fertige Gerstensaft mit einem Alkoholgehalt von knapp unter fünf Prozent dann sowohl im Ausschank der Gastwirtschaft als auch in Flaschen zum Verkauf stehen.

„Wir wollten mit der Aktion verdeutlichen, dass man auch Bier mit wenig Alkohol und viel Aroma brauen kann. Die Teilnehmer sollen einen verantwortungsvollen Umgang mit Bier lernen und das Getränk als Genussmittel sehen, nicht als Durstlöscher“, betont Holger Wunsch.



**Die Teilnehmer der Aktion freuen sich über einen gelungenen Sud und auf die erste Verkostung.**

Foto: Rohwer

Und Nicole Wunsch aus dem Bereich „Ambulant Betreutes Wohnen“ der Lebenshilfe und Mitinitiatorin des Projektes, fügt hinzu: „Das Ziel der Brau-Aktion ist es zu zeigen, dass Inklusion nicht zwangsläufig große Veranstaltungen braucht. Da geht auch ganz viel im kleinen Rahmen. Wir möchten klarmachen, dass Behinderungen kein Defizit sind. Gleichzeitig geht es auch darum, das Selbstbewusstsein von Menschen mit Behinderungen zu stärken, ihnen zu vermitteln, dass sie Teil der Gesellschaft sind. Sie lernen da-

bei, eigene Bedürfnisse zu erkennen und zu formulieren, das ist letztlich eine der Grundvoraussetzungen für ein eigenständiges Leben.“

Es ist nicht die erste Aktion dieser Art, die das Jugend- und Familienzentrum (Jufaz) des Vereins Kindgenau zusammen mit dem Bereich „Ambulant Betreutes Wohnen“ der Lebenshilfe (ABW) bisher konzeptioniert und durchgeführt hat. „Im vergangenen Jahr hatten wir die inklusive Aktion ‚Bin ich schön – na klar!‘, ein Projekt für Frauen, das unglaublich gut ankam“, sagt Ga-

bi Geigle vom Jufaz. Neun Frauen erhielten an dem Tag eine Stilberatung. Sie kreierten Schmuck und nahmen an einem professionellen Foto-Shooting teil. „Daraufhin kamen einige Herren mit dem Wunsch auf uns zu, doch auch einmal ein Projekt speziell für Männer zu organisieren. So kam das Ganze zustande“, so Geigle. Nach dem Bierprojekt soll noch lange nicht Schluss sein. Weitere Aktionstage zu Themen wie Haarpflege, Kartfahren, Kraftsport, Ernährung sowie ein Flirtkurs sind bereits in Planung.