



Seminarleiter Matthias Krones beschäftigt sich seit vielen Jahren mit dem Bierbrauen. Seine kleine mobile Brauerei brachte er mit nach Volkenroda.

ALEXANDER VOLKMANN (3)

# Drei Sorten Bier aus dem Kloster Volkenroda

Wiederbelebung einer alten Tradition. Weitere Seminare zum Bierbrauen geplant

Alexander Volkmann

**Volkenroda.** Gutes Bier zu brauen, das braucht Zeit. Und wo hat man die, wenn nicht im Kloster? Acht Teilnehmer und eine Teilnehmerin kamen nun zum ersten Bierbau-Seminar nach Volkenroda. Dort wird im Kloster eine alte Tradition wiederbelebt.

Seminarleiter Matthias Krones aus Zschorlau im Erzgebirge beschäftigt sich seit vielen Jahren mit der Kunst des Bierbrauens. Zuhause hat er eine kleine Anlage. Die ist mobil, weshalb er sie mit ins Kloster brachte.

Am Samstag war Brautag. Morgens wurde der Sud angesetzt – aus zuvor geschrotetem Gerstenmalz und Wasser. Dazu kamen später Hopfen und Hefe. Akribisch wurde über die einzelnen Schritte Protokoll geführt.

Eingebettet in die Gebetszeiten des Tages wurden alle Schritte nach altem Handwerk durchgeführt. Immer wieder galt die Aufmerksamkeit der Teilnehmer dem Braukessel. „Dazwischen blieb Zeit für Gespräche über Bier, aber auch über Gott und die Welt“, sagte Krones.

Gebraut wurde nach dem Reinheitsgebot. Die Temperatur spielte dabei eine große Rolle. Nicht nur, dass der Braukessel in verschiedenen Stadien unterschiedliche Tem-

peraturen benötigt. Vor allem für die Gärung müssen bestimmte Bedingungen herrschen. Im Kloster Volkenroda gibt es zwar keinen Keller. Aber die Kühlzelle ist perfekt. Die ehemalige Käserei wurde zur Brauerei umfunktioniert.

**Bier muss sechs Wochen reifen – eine Kostprobe gab es trotzdem**

Nach mehreren Stunden wurde die Würze, das was nach dem Abgießen des Malzes übrig bleibt, aufgekocht und schnell auf 20 Grad heruntergekühlt. Dafür diente das Wasser aus

dem Klosterbrunnen, das in einem Kreislauf um den Bottich geleitet wurde.

Aus rund 55 Liter Wasser und etwas mehr als zehn Kilogramm Malz entstanden am Wochenende schließlich 45 Liter Bier. Nach dem Abkühlen kam dieses in ein Gärfass, wo es nun für bis zu sieben Tage bleibt. Dann wird es in Flaschen abgefüllt und muss weitere bis zu sechs Wochen reifen.

Eine Kostprobe gab es für die Teilnehmer trotzdem. Krones hatte bereits im November im Kloster eine



Je nach Rezeptur entstanden drei unterschiedliche Biersorten. Aus rund 55 Liter Wasser und etwas mehr als zehn Kilo Malz entstanden am Wochenende schließlich 45 Liter Bier.



Kessel im Blick: Andreas Heinicke aus Seelingstädt (von links), Martin Schorcht (Jena), Matthias Krones, Stefan Meinhard (Bad Kreuznach) und Michael Adam aus dem Erzgebirge.

Charge gebraut – je nach Rezeptur entstanden drei unterschiedliche Biersorten. „Aber einen Schankbetrieb haben wir nicht“, betont der Hobby-Brauer.

Michael Adam aus der Nähe von Annaberg Buchholz sagte, er habe sich das Prozedere einfacher vorgestellt. Von seinem ursprünglichen Plan, auch zuhause selbst Bier zu brauen, sei er abgerückt. Für viele der Teilnehmer, die aus Hamburg, Ostfriesland, Hessen, Ostthüringen und dem Erzgebirge kamen, war das Seminar ein Weihnachtsge-

schenk. Als einzige Teilnehmerin reiste Angelika Büttner mit ihrem Mann Ulrich aus Jena an.

Die Idee zum Seminar entstand bei einer Auszeit, die sich Krones 2019 im Kloster Volkenroda nahm. Dabei wurde er auf das Braurecht aufmerksam, das hier einst ausgeübt wurde. Es soll nicht das letzte Brauseminar sein. Ein zweites, bereits ausgebuchtes, ist am letzten Januar-Wochenende geplant – ebenfalls für drei Tage. Das Interesse ist so groß, dass die Reihe fortgesetzt werden soll.