



Bier

Im Schlaubetal wird Pilsner gebraut – und eine Frau ist schuld

 Selber Bier brauen liegt im Trend. Man braucht Zeit, Liebe und ein paar Utensilien. Aber offensichtlich macht das eigene Bier glücklich und schmeckt. Ein paar Liter gibt es sogar steuerfrei.

13. Oktober 2021, 12:00 Uhr • Eisenhüttenstadt



Ein Artikel von



[Janet Neiser](#)



Rießen 2021-10-08: Thomas Reinke aus Rießen braut selbst Bier!!! Audience Foodiesm Serie: Man ist, was man isst

© Foto: Janet Neiser

Frisch gezapft! Prost!

© Foto: Janet Neiser

Die Schaumkrone sitzt. Das Glas ist voll. Perfekt! Da kann Thomas Reinke gar nicht anders. „Prost!“, sagt der Rießener und nimmt einen Schluck frisch gezapftes Bier. Es handelt sich aber nicht um irgendein Bier, sondern um sein Bier. Der 58-Jährige ist nämlich unter die Bierbrauer gegangen. Bierbrauen nach eigener Regie wird immer beliebter, man könnte sagen, es liegt im Trend. Fans wollen wissen, was im Bier steckt, das sie trinken.



Thomas Reinke aus Rießen braut seit ein paar Monaten selbst. Hier entsteht gerade „Rießener Puck“.
© Foto: Janet Neiser

„Das liegt ganz anders auf der Zunge“, schwärmt Thomas Reinke und fügt gleich hinzu: „Ich hab’ schon seit Wochen kein Bier mehr gekauft.“

Einsteigerklasse mit 20 Litern

Und nein, er vermisse es auch nicht. Schließlich hat er das Schild mit dem vollen Bierkrug und der Aufschrift „Hier gibt’s Nachschub!“ nicht umsonst auf dem Grundstück zu hängen. Er bewege sich in der 20-Liter-Klasse. „Das ist die Einsteigerklasse“, erklärt Reinke mit Blick auf den Edelstahl-Kessel, in dem er an diesem Tag wieder ein Bier angesetzt hat.

„Rießener Puck“ nennt er die Sorte – wohl in Anlehnung an die Grube Puck. Das ist ein See in der Nähe, der im Sommer Abkühlung und das ganze Jahr hindurch Entspannung verspricht. Wie ein gutes Bier eben. Das Puck-Pilsner in seinem Kessel braucht noch ein paar Tage, bis er es abfüllen und trinken kann.

Das Oktoberfest-Bier ist schon fertig

Das Oktoberfest-Bier „made in Rießen“ hingegen ist schon fertig und wartet im Kühlschrank auf seinen großen Auftritt. Das Helle muss seine Feuertaufe bei einer privaten Oktoberfest-Party bestehen. „Aber bisher hat es noch niemanden gegeben, dem mein Bier nicht geschmeckt hat“, versichert Reinke und fügt schmunzelnd hinzu: „Es ist auch noch niemand krank geworden.“



Thomas Reinke mit seinem fertigen Oktoberfest-Bier.
© Foto: Janet Neiser

Er selbst trinke sein Bier nun anders. „Da entwickelt sich eine eigene Bierkultur, wenn du selbst braust“, glaubt er. „Das schüttet man nicht einfach hinter.“ Auf die Frage, ob er mit der eigenen Biermarke auch seine Frau überzeugen konnte, strahlt er, nickt und antwortet mit einem lang gezogenen „Jaaaaa“.

Seine Frau hat ihn zum Hobby-Brauer gemacht

Seine bessere Hälfte ist übrigens schuld daran, dass Thomas Reinke nun so viel Zeit mit Bier verbringt. „Angefangen hat das voriges Jahr zu Weihnachten“, erzählt er. Seine Frau habe ihm ein Bier-Brau-Set geschenkt. Mit allen Zutaten und für die heimische Küche. „Das haben wir dann zusammen ausprobiert. Und siehe da, es ist Bier draus geworden und es hat auch geschmeckt wie Bier.“

Mit Bier durch die Corona-Krise – wie eine kleine Brauerei in Neuzelle der Pandemie die Stirn bietet

Neuzelle



Offensichtlich sind beide auf den Geschmack gekommen. Thomas Reinke vielleicht ein bisschen mehr. Er hat jedenfalls richtig investiert: Mehrere Edelstahlbehälter und anderes Equipment wie Bierjod, Kühlschlange, Auslaufhahn und Gärröhrchen wurden angeschafft.

Die Zutaten bestellt im Online-Handel

Er rührt noch einmal im Kessel, aus dem es schon duftet: nach Malz. Denn davon sind etwa fünf Kilogramm drin, verschiedene Sorten wohlgemerkt. „Das bestelle ich alles online in einem Bierversand-Handel“, erklärt Reinke. „Da gibt es Rezepte ohne Ende.“ Und man könne nach Lust und Laune variieren, seine eigene Note hineinpacken.



Auch Jodproben gehören zum Bierbrauen. Da muss man sich Utensilien besorgen.
© Foto: Janet Neiser

Letztlich kommen etwa 20 Liter Wasser in den Kessel, das wird auf 71 Grad erhitzt und dann wird der Malz-Mix darin ertränkt. Bei etwa 66 Grad müsse das alles im ersten Schritt eine Stunde weichen. So entsteht dann die Würze. „Das ist richtig klebrig.“ Zucker eben. Beim Brauen geht es schließlich darum, die Stärke des Getreidekorns in Zucker umzuwandeln.

2022 will er selbst Hopfen anbauen

Die Würze wird umgefüllt, der Treber, also die Malzschrot-Pampe bleibt zurück. „Das nimmt meine Frau zum Brotbacken“, verrät er.

In die kochende Würze kommt dann Hopfen. „Nächstes Jahr will ich selbst welchen anbauen“, sagt der Hobby-Brauer. Solange erfüllt auch der Hopfen aus dem Online-Versand seinen Zweck. In einem nächsten Schritt wird alles runtergekühlt und es kommt Hefe rein, die dann letztlich für den Alkohol sorgt. Die Hauptgärung dauere etwa eine Woche, sagt Thomas Reinke. Dann dauere es noch einmal etwa eine Woche, in der er immer wieder den Gehalt der Stammwürze messe, und zwar in Grad Plato.

Thomas Reinke setzt auf Bierfässer

Ja, Bierbrauer haben ihre eigene Sprache. „Und wenn der Platowert drei Tage konstant ist, ist die Gärung komplett durch und man kann abfüllen.“ Reinke berichtet von ober- und untergärigem Bier, er ist voll in seinem Element, könnte stundenlang erzählen von der Kunst des Bierbrauens und der Lust des Genießens.



Aus den Treberresten macht seine Frau Brot, erzählt Thomas Reinke.
© Foto: Janet Neiser

Der Rießener hat sich übrigens gegen Flaschenabfüllungen entschieden. Die seien ihm zu aufwändig, da müsse man immer Zucker hinzufügen, um Kohlendioxid zu bekommen. Dieses Gas löst sich im Bier und bildet mit dem Wasser darin Kohlensäure. Reinke setzt auf Fässer und Zwangscarbonisierung. „Da kannst du das Bier dann schon am nächsten Tag trinken.“ Und wenn er wirklich mal ein Rießener Puck verschenken will, dann füllt er es eben in Flaschen. „Etiketten habe ich schon.“

Meldung ans Finanzamt ist Pflicht

Wenn er sich privat ein Frisches zapft, braucht er die nicht. Er weiß genau, was in dem Fass steckt. „Beim Selbstbrauen bekommst du kein 100-prozentig klares Pilsner“, sagt er. „Das ist immer ein bisschen naturtrüb, je nachdem, wie man sich anstellt.“ Ihn stört das nicht. Hauptsache, es

schmeckt. Das Finanzamt trinkt übrigens mit, jedenfalls symbolisch. Dem muss er nämlich Meldung abstellen. 200 Liter dürfe er im Jahr steuerfrei brauen, sagt er. Das reicht ihm und seiner Frau allemal.

SCHLAGWÖRTER

[Schlaubetal](#)

EMPFEHLUNGEN FÜR SIE



Mord in Rüdersdorf

MOZ **Zwischen List und Lüge – wie die Polizei Sascha K. verhörte**

Frankfurt (Oder)



Sperrung in Altlandsberg

MOZ **Wie engagierte Anwohner selbst Google zum Umlenken bringen**

Altlandsberg



Immobilien in Erkner

MOZ **Käufer für Grundstück am Bahnhof neben Edeka gesucht – was soll dort entstehen?**

Erkner



Hunde in Eisenhüttenstadt

MOZ **Kritik an Hunderauslaufplatz, fehlen Beutel, viele Häufchen – d. MOZ-Test**

Eisenhüttenstadt

