

Craftbier vom Dattelner Berg

Vor vier Jahren war es nur eine fixe Idee, als Markus Holterhoff sein erstes eigenes Bananen-Weizen herstellte – in Omas Marmeladeneinkocher in der heimischen Garage. Heute betreibt er, wenn auch nebenberuflich, Datteln's jüngste Mikrobrauerei für den lokalen Bedarf. Mit abenteuerlichen Gerätschaften, wie Ina Fischer (Text und Bild) staunend erfuhr.



Aus all diesen Hopfensorten wird „Holterhopfen“.



Stufe acht des Brauprozesses – nämlich das Genießen – kann im Moment nur der Familienvater selbst absolvieren: Markus Holterhoff mit schwangerer Ehefrau Christina und Tochter Leni im heimischen Garten.

Der 20-Liter-Topf von damals ist längst passé. Und auch in der Garage am heimischen Dattelner Berg II ist längst kein Platz mehr für die Anlage, die Markus Holterhoff (38) inzwischen mit einer Tagesproduktion von bis zu 200 Litern „Holterhopfen“ nutzt und mit Brau-Kumpel Tim Nowak aus Ahsen komplett selbst zusammen getüftelt hat. Mal ganz davon abgesehen, „dass das Motoröl direkt neben dem Braukessel nicht gerade appetitlich“ wäre und das Gesundheitsamt dem IT-Fachmann sicher schnell einen Strich durch die Rechnung gemacht hätte. Denn seit 2018 betreibt Holterhoff ein kleines, aber feines Gewerbe für sein Craftbier, muss für jedes Brauprojekt die Stammwürze beim Zollamt melden, und auch der Daumen des Gesundheitsamtes muss eben nach oben zeigen.

Ein bisschen Bestechung war nötig, um die Lizenz zum Brauen zu bekommen. Allerdings nur von Ehefrau Christina. Die musste nämlich ihren Waschkeller zur Verfügung stellen, bekam im Gegenzug aber einen Trockner und steht voll hinter ihrem Mann: „Klar ist das ein zeitintensives Hobby, aber in den sechs, sieben Stunden Brauprozess hat er auch immer mal Zeit für die Familie.“

Und so hielten zunächst zwei ausrangierte Milchtanks, die Holterhoff über die



Das Herzstück der Home-Brauerei: die zu Braukesseln umfunktionierten Milchkanister im ehemaligen Waschkeller.

Kleinanzeige eines Bauern gefunden hatte, Einzug in den Keller. Zu Braukesseln umfunktioniert sind sie längst das Herzstück der Mikrobrauerei, in denen Stammbiere wie Bayerisch Hell, India Pale Ale, Altbier und eben das Bananen-Weizen von einst geläutert werden.

Maischen, Läutern, Hopfenkochen ...

So heißt einer der sieben – pardon, acht – Herstellungsstufen, rechnet man die letzte, wichtigste Stufe, das Maischen, hinzu: Maischen, Läutern, Hopfenkochen,

Whirlpool, Kühlen, Fermentation, Reifung – trinkfertig ist das Holterhoff'sche Craftbier. Allerdings erst nach bis zu fünf Wochen.

„Vier Komponenten gehören zum Brauen dazu“, sagt Markus Holterhoff: Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Zunächst wiegt er das Malz und füllt es ab in die Gerstenmühle im Lagerraum. Auch die ist natürlich Marke Eigenbau – aus einem IKEA-Serviertisch mit handgefertigtem, maßgeschneidertem Holztrichter. Hier wird das Malz, das übrigens unbedingt angekeimt sein muss, nur so lange gemahlen, dass es aufbricht. Sonst würde es zu Mehl werden, beim Brauprozess verklumpen und die Anlage verstopfen. Allein hier die richtige Mischung zu finden – aus einem Basismalz und einer Sorte, die für Farbe und Geschmack nötig ist, ist ein Abenteuer. Dunkelbraune Gerste etwa steuert nicht nur die Farbe, sondern auch eine leichte Schokoladennote bei. Cara Amber dagegen färbt den Gerstensaft rötlich, Cara Hell eben hell. Alles ein bisschen wie beim Kekbacken und vorherigem Teig anrühren.

Im umgebauten Milch-

kanister, der über einen zur Dunstabzugshaube umkonzipierten Edelstahl-Lampenschirm thront, wird die Mischung dann weiter verarbeitet: 120 Liter Wasser werden mit 25 Kilo Malz vermengt. Dabei müssen unbedingt die verschiedenen Temperaturstufen, auch Rasten genannt, beim Läutern eingehalten werden. Den Brausteuereingangscomputer über den Kesseln haben Holterhoff und Nowak ebenso selbst entwickelt wie die Heizung, die die Maische mit einer Leistung von 11.000 Watt auf Temperaturen von bis zu 100 Grad bringt: Sie besteht aus einem Ceranfeld, wie man es von herkömmlichen Herden kennt.

Ist der Prozess beendet, wird die Maische in den zweiten Kessel umgepumpt und dort der Nachguss gemacht. Das überschüssige Malz setzt sich wegen seines Gewichts auf natürliche Weise wie bei einem Filter unten ab und kann dann entsorgt werden. Oder verwertet. Der Großteil geht als „hoch qualifiziertes Tierfutter etwa für Hühner“ an Landwirte in der Umgebung. „Wir haben aber auch schon Brot daraus gebacken – sehr lecker und nahrhaft“, sagt Holterhoff.

Wie auch sein Craftbier, das übrigens naturtrüb und 100 Prozent Bio sei, eben weil er anders als die Industrie keine Filtration verwende. „Bei mir steckt noch der Geschmack drin, nicht wie bei der Industriefertigung, wo nur noch Wasser mit Farbe entsteht“, sagt er selbstbewusst und kritisiert, dass das deutsche Reinhaltungsgebot seiner Meinung nach bei der Geschäftemacherei auf der Strecke bleibe. Insbesondere Plastikfilter hätten im Bier nichts zu suchen.

„Selbstgestrickt“ und ganz ohne Chemie

Dann wendet er sich seiner nächsten „Erfindung“ zu – dem Glycolkühler, in dem untergärige Lager- und Kellerbiere kühler und vergoren werden müssen, was bis zu zwei Wochen dauert und komplett ohne Chemie abläuft. Die Kühlschleife etwa stammt aus dem Solarbereich und ist mit einer Isolierschicht sowie einer von Omma genähten Stoffschicht sehr ansehnlich und liebevoll ummantelt.

Apropos Omma – das Interesse für das Brauerei-Hobby ist nicht zuletzt den familiären Wurzeln zu verdanken. So betrieb Markus Holterhoffs Urgroßvater im sauerländischen Arnsberg früher einen florierenden Gasthof und schenkte dort natürlich den einen oder anderen Gerstensaft aus. Den Ausschlag aber gab die Hochzeit eines befreundeten Paares in München. „Der Bruder der Braut hat als Geschenk ein eigenes Hochzeitsbier im heimischen Einkocher gebraut. Und das schmeckte auch noch“, sagt Markus Holterhoff rückblickend. Also hat er es selbst versucht, wie so viele andere Hobbys. „Doch hier bin ich hängen geblieben. Hier hat man ein fertiges Endprodukt und ein Erfolgserlebnis“, sagt er. Immer? Nicht immer.

Wie so oft heißt es beim Bierbrauen: lernen durch Ausprobieren. Mehrfach schon ist dabei was schiefgegangen. Mal war ein Schlauch abgeknickt, mal die

Likörpumpe nicht richtig befestigt. Mal stand ein Hebel nicht richtig, mal eine Schraube nicht. Oft genug sei ihm „die ganze Suppe übergekocht. Den Keller habe ich schon fünf Mal neu gestrichen“, gesteht er. Doch aufhören würde Markus Holterhoff deswegen niemals. Im Gegenteil: Immer Neues ist in Arbeit. So kamen irgendwann ein eigenes Logo und seine Homepage aus eigener Feder ebenso wie die sechsstündigen Brau-Workshops mit Bierverkostung und Quiz in der Home-Brauerei. Mehr als 3500 Euro habe er inzwischen für all das investiert. Inzwischen käme zwar ein kleines bisschen dabei herum. Aber allein die letzte Stromrechnung ließ ihn grüblerisch werden. 9000 Ki-

lowattstunden – jetzt plant er eine Photovoltaik-Anlage auf dem heimischen Dach, um den Eigenverbrauch zu senken und noch mehr Bio zu sein. „Das wäre dann mal ein richtiges Ökobier mit Ökostrom erzeugt.“ Ein Gedanke, der bald Realität werden könnte.

Doch auch fixe Ideen hat Markus Holterhoff noch: Obwohl er lokal und unabhängig bleiben möchte, denkt er darüber nach, sich zu vergrößern. Zwar sind nur die ersten 200 Liter Tagesproduktion steuerfrei, dennoch träumt er von einer 650-Liter-Anlage. Dann aber müsste er raus aus dem heimischen Keller und eine Gewerbefläche anmieten. Aber wie das manchmal mit fixen Ideen so ist ...



Auch die Gerstenmühle, die Brauer Holterhoff hier mit Basis-Malz befüllt, ist Marke Eigenbau.

INFO

Braukurse mit „Einlagen“

„Gemeinsam Bier brauen“ heißen die Braukurse, die Markus Holterhoff für kleine Gruppen anbietet. In sechs Stunden Workshop erfahren Interessierte alles über den Brauprozess und legen selbst mit Hand an. Versorgt werden sie mit hauseigenem Craftbier und einer deftigen Mahlzeit. Und auch der Spaß kommt nicht zu kurz: Es gibt eine

Blindverkostung, ein Bier-Quiz und andere „Einlagen“.

Terminanfragen können gestellt werden bei Markus Holterhoff, Edith-von-Stein-Straße 15 in Datteln, ☎ 01 72 / 699 5293, E-Mail: info@holterhopfen.de, Instagram: @Holterhopfen, facebook: Holterhopfen
@ www.holterhopfen.de



Kennerblick: Die Stammwürze wird bestimmt.