

# In der Zitadelle der Mälzer

Der Körper des Bieres muss geformt werden – am Besten in Mellrichstadt

Von unserem Mitarbeiter EO BORUCKI

**MELLRICHSTADT Von außen wirkt die Fabrik beinahe schroff. Eine Art Bastille trotz zwischen hohen alten Kastanien. Der Innenhof ist lichtarm, als wäre der Himmel genau über diesem Fleck Mellrichstadts immer ein bisschen bewölkt. Aber was dieses etwas abweisende Kastell ausstößt, wirkt aufs Gemüt der meisten Zeitgenossen durchaus sonnig.**

Man kann sich verlaufen in dieser Zitadelle: Irgendwo zwischen Himmel und Erde, im zweiten oder dritten Stock des 1883 erbauten Bauwerks, dampft ein Ozean aus Braugerste vor sich hin. 60 Tonnen liegen sandfarben in dem Keimkasten. „Das reicht etwa für 500 000 Halbe“, sagt Thomas Lang.

## Klima wie im Regenwald

Die geriffelten Fliesen auf dem Boden, die Wandkacheln sind beschlagen und angelaufen. Von der Decke tropft es. Das Klima hier drin ist immer ein bisschen nach Regenwald. Es duftet aromatisch in dumpfigen Hallen. Allerdings nur für Greenhorns. „Ich bin berufsgeschädigt: Ich riech‘ das fast nicht mehr“, sagt Lang. Aber wenn er hier Schulkinder durchführt, behaupten die, es röche nach frischen Gurken.

Kinder haben doch keine Ahnung! Es riecht nach einem Bier-beregneten Getreidefeld, nach sonst nix! Von Stockwerk zu Stockwerk mal feuchter, mal trockener. In seinem kleinen Labor hat Lang in drei Schalen angerichtet, was sein knappes Dutzend Angestellte und er hier produzieren.

Im ersten Napf liegt die Gerste. „An der können Sie sich die Zähne ausbeißen“, sagt er. In der mittleren Schüssel liegt flaumig und mit flauschigen Härchen bewachsen, das, was in den Keimkästen feucht und lebendig gehalten wird: das keimende Korn. Aus der dritten Schüssel probieren wir beide: Es schmeckt

süß, kross, körnig, ein bisschen spröde. Wie ein welches Mini-Malzbombon. „Das Süße ist der Malz-Doppelzucker“, erklärt Lang. Aus gedarrtem Malz schmeckt das besonders aromatisch heraus.

## Die Verpackung des Kornes

Das ist der Stoff, aus dem das beliebteste Getränk der Welt gewonnen wird, und der in Brauerei-Museen lyrisch als „Körper des Bieres“ besungen wird. „Wir Mälzer lösen in Mellrichstadt, so zu sagen, die Verpackung vom Korn“, sagt der Meister. Erst nach dem Keimen und Darren kann man aus der Braugerste Stärke machen, aus der wiederum im Sudhaus der Brauerei, Zucker gewonnen wird.

Auf dem Tisch steht ein gutes Dutzend stattlicher Reagenzgläser. Aus Papierfiltern tropft Saft nach unten. Die Farbe wechselt von zitronen- zu hellgelb, sandfarben, bei-

ge, dunkelocker bis rostrot. Je nachdem, wieviel Gehalt sich löst und wie stark das Malz gedarrt wurde.

Das Endprodukt aber, jener goldgelbe, bernsteinfarbene, manchmal auch kaffeeschwarze Saft zerreißt Grenzen, überwindet Zeiten und soziale Klüfte. Sagen-Gestalten wie Gilgamesch, Könige wie der alte Fritz,

Adelige wie Liselotte von der Pfalz, Krieger wie die japanischen Samurai und einfache Steinklopfer an den ägyptischen Pyramiden schlürften, kippten, becherten und zechten sich durch die Jahrhunderte und ein Kaleidoskop an Gattungen.

## 300 Jahre Tradition

Ober- und untergärige Brauart, Sorten wie das malzige Märzen, der kräftige Bock, das süßige Helle oder das edelbittere Pils glücken seit der Erfindung der alten Sumerer durch die Kehlen. Regionale Eigenwilligkeiten wie das Schlenkerla, das Bamberger Rauchbier, das Kölsch, das Guinness oder japanisches Sake, (kein Reiswein, sondern Reis-Bier!) modulieren über das uralte, ewig-junge Thema.

Der Ausgangsstoff wird hier in Mellrichstadt gemacht. Lang sagt, es sei keine sehr große Mälzerei, die seit 1981 in Familienbesitz ist. Aber die Braugerste, die rundherum wächst, sei von ganz herausragender Qualität. Der Umgang damit liegt Lang im Blut: Seit vor über 300 Jahren ein gewisser Ernst Jakob Lang in Haina als Bierbrauer niederließ, ist der Strang der Mälzer und Brauer dieses Namens nicht abgerissen.

Selbstredend könnte man aus den fast 5000 Tonnen Braugerste in den vier Silos, die so in etwa den Halbjahres-Ausstoß repräsentieren, auch anderes herstellen: Gebäck etwa. Oder Malzbombons. Vielleicht auch Malzkaffee, den Lang selbst durchaus gern trinkt, weil er den klassischen Bohnenkaffee nicht so gut verträgt. „Aber aus dem Großteil wird Bier gemacht.“

Im Schallender, dem im zweiten Stock eines riesigen Nachbar-Gebäudes gelegenen alten Pausenraum, beweisen Unmengen von Etiketten, Bierfilzen, Festplakaten, Flaschenöffnern, Aschenbecher und natürlich Krügen, dass nichts bunt und aufwändig genug ist, das kühle Blonde zu bewerben. Besonders stolz ist

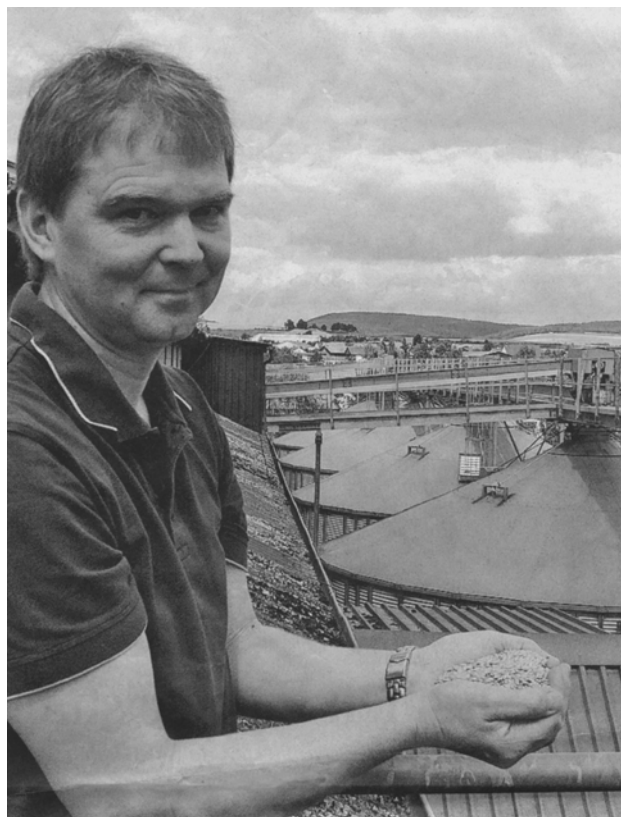
Lang auf den Vitrinenschrank, in dem nicht nur Gläser und Wappen, sondern auch die winzigen Werbegeschenk-Lastwagen aller beliebter Brauereien steht.

Es sind viele kleine Laster, und die Brauereien sind eher klein. „Die kleinen Brauereien filtern das Bier nicht so stark wie Industrie-Brauereien, dadurch bleiben mehr Inhaltsstoffe erhalten“, sagt der Mälzer. Mit einem frischen Produkt habe das oftmals nicht mehr allzu viel zu tun. „Ich mag mein Bier lieblich und lebendig — deswegen schmeckt’s mit beim Oberstreuer Starkbierfest, in der Brauerei im Freilandmuseum oder aus kleinen Familienbetrieben am Besten“.

## Im Blickpunkt

### Mälzen

Mälzen ist ein kontrollierter Keimvorgang, bei dem aus Getreide Malz entsteht. Zunächst wird das Getreide für ein bis zwei Tage in der Weiche unter Wasser gesetzt, bis es beginnt zu keimen. In Keimkästen wird es bis zu einer Woche konstant befeuchtet und gewendet. Danach wird das so genannte Grünmalz auf der Darre getrocknet und zu lagerfähigem Malz. Durchs Keimen werden im Korn Enzyme gebildet, die für das Bierbrauen wichtig sind. Ein Teil der Stärke wird bereits hier in kleinere Moleküle, etwa Maltose zerlegt. Die Trocknung beeinflusst zudem die spätere Bierfarbe.



In gehobener Position:  
Thomas Lang, Chef der Mellrichstädter Rhönmalz.