

„Römerbräu“ bewahrt Biertradition

Riegeler Freizeitbrauer verzeichnen dank neuer Anlage Zuwächse / Suche nach endgültigem Standort auf Brauereiareal läuft noch

VON UNSEREM MITARBEITER
MICHAEL HABERER

RIEGEL. Naturtrüb ist es und es verzeichnet Zuwächse: das Römerbräu. Die Zuwächse ermöglicht eine neue Brauanlage, die sich die Freizeitbrauer Edgar Schopferer und Stefan Motzkus im Mai angeschafft haben. Damit brauen sie im Sternen-Gebäude der früheren Riegeler Brauerei. Allerdings machen sich die beiden Brauer derzeit auf die Suche nach neuen Räumen auf dem Brauereiareal. Der bisherige Brauraum war ein Provisorium und der nächste wird es wohl auch sein – bis geklärt ist, wo ihr zukünftiger Standort in dem Gebäudekomplex sein wird.

Die Bierbrauer Schopferer und Motzkus sind auf ganz unterschiedlichen Wegen zu ihrer Leidenschaft mit Gerste, Malz und Hopfen gekommen. Schopferer, Pflegedienstleiter in der Psychiatrie in Emmendingen, hat zusammen mit Rolf Müller das Hobby-Bierbrauen im Jahr 1998 bei einer Fete in Karlsruhe kennen gelernt. Nach einigen Kursen haben sie sich ans Brauen in der Waschküche oder Garage gemacht. Sie taufen ihr Bier „Elchbräu“, das in Bügelflaschen verkauft bald zum Geheimtipp in Riegel wurde. Zudem boten sie Braukurse auf Müllers Anwesen in der Riegeler Silbergasse an.

Durch die Kurse hat sich ein Netzwerk von Hobbybrauern im Breisgau sowie der Ortenau entwickelt und in Köndringen oder Maleck sind eigene Hobbybraugruppen gegründet worden. Im Jahr 2005 stieß Motzkus zum Brauteam. Er hat das Handwerk von der Pieke auf gelernt. Motzkus war der letzte Lehrling, der in der Riegeler Brauerei in Riegel ausgebildet wurde. Da er nach dem Aufkauf der Brauerei durch Fürstenberg den Weg nach Donaueschingen nicht gehen wollte, sattelte er um und arbeitet nun in der Stadtverwaltung Kenzingen.

Als Müller aus „Elchbräu“ ausstieg, bedurfte es neuer Brauräume. Die bot im Frühjahr 2006 die Freiburger Immobiliengruppe Gisinger an, die das Brauereiareal vom Haus Fürstenberg gekauft hatte. Allerdings war von Anfang an klar, dass es angesichts der Dimensionen des Loft-Pro-



Braumeister Stefan Motzkus erklärt an der neuen Brauanlage, wie das „Römerbräu“ entsteht.

FOTO: HABERER

jekt es eine Weile dauern werde, bis der richtige Standort gefunden ist. Gisinger und ihre leitenden Mitarbeiter betonten immer wieder, sie wollten die Brauer halten, und Schopferer berichtet von einem Treffen am Mittwoch, dass dies auch weiter gelte. Der Umzug sei mit der neuen Brauanlage auch kein Problem, so Schopferer, man brauche am Zielort nur die nötigen Anschlüsse für Wasser und Energie.

Die Brauanlage hat dem Bierbrauen eine neue Dimension gegeben und eine besserer Qualität ermöglicht. Laut Schopferer kamen im vergangenen Jahr bis zu 9000 Liter Bier zusammen. Dies sei doppelt so viel wie im Jahr zuvor. Obwohl die Brauanlage erst seit Mai läuft. Dabei sei die Kapazität der Anlage noch lange nicht ausgeschöpft. Sie könnten 2000 Liter in 24 Stunden brauen, wenn sie wollten, sagt Schopferer. Dann wären aber entsprechende Lagermöglichkeiten für das Römerbräu nötig. Daran sei erst zu denken, wenn einmal die künftigen Römerbräu-Räume feststehen, erklärt Schopferer. Vorerst sei keine Steigerung der Pro-

duktion geplant, versichert er. Zumal beide Brauer noch ihren Vollzeitjobs nachgehen müssen und wollen. „Wir haben beide einen sicheren Arbeitsplatz und das Brauen in dieser Größenordnung macht uns Spaß“, unterstreicht Schopferer. Trotzdem möchte sich das Duo in nächster Zeit eine Gaststätte suchen, die ihr Bier anbietet. Bislang müssen sich die Kunden weitgehend mit dem Verkauf am Freitagabend in der Brauerei und Bestellungen begnügen.

Das zweite Brau-Strandbein des Römerbräu-Duos sind die Kurse für angehende Hobbybrauer und Bierinteressierte, die sie regelmäßig einmal im Monat anbieten. Schopferer bilanziert, dass in 2007 rund 200 Kursteilnehmer eigenes Bier im Sternen gebraut haben. Schopferer denkt, angesichts der Nachfrage könnten sie auch wöchentlich Kurse mit jeweils zwölf Bierfreunde abhalten. Dabei seien es nicht nur zukünftige Bierbrauer, die kommen. Das Brauerlebnis werde auch als Junggesellenabschied oder Event für eine Wandergruppe genutzt. Wäh-

rend eines Kurses können die Bierfreunde einen Samstag lang umgeben von Malz- und Hopfengeruch zugeben, rühren, putzen und abfüllen lernen. Wer weitermachen will, sollte am Ende fit sein, daheim sein eigenes Hausbier zu brauen.

Vom Römerbräu-Duo haben sie dann nicht nur das Wissen bekommen. Sie werden auch weiterhin mit Hefe, Hopfen oder was man so zum Brauen braucht versorgt. Schopferer: „Wir können alles für das Bierbrauen bis hin zur vollautomatischen Brauanlage besorgen.“ Zudem stehe das Duo weiterhin für Tipps und Kontakte zur Verfügung. So seien die Freitagabende nicht nur für den Verkauf des Römerbräus und die Leergutrücknahme da. Manche frühere Kursteilnehmer kommen auch vorbei und lassen ihre Lehrmeister probieren, ob das Hausbier dem Bierexperten mundet. In Frühjahr dürfte es allerdings eine kurze Auszeit für die Braukurse geben. Für April ist der Umbau des Sternen geplant und damit steht auch der Umzug der Brauanlage auf dem Programm.