

Die Hausbrauerei Duzenowe Tradition wahren, Neues erkunden...

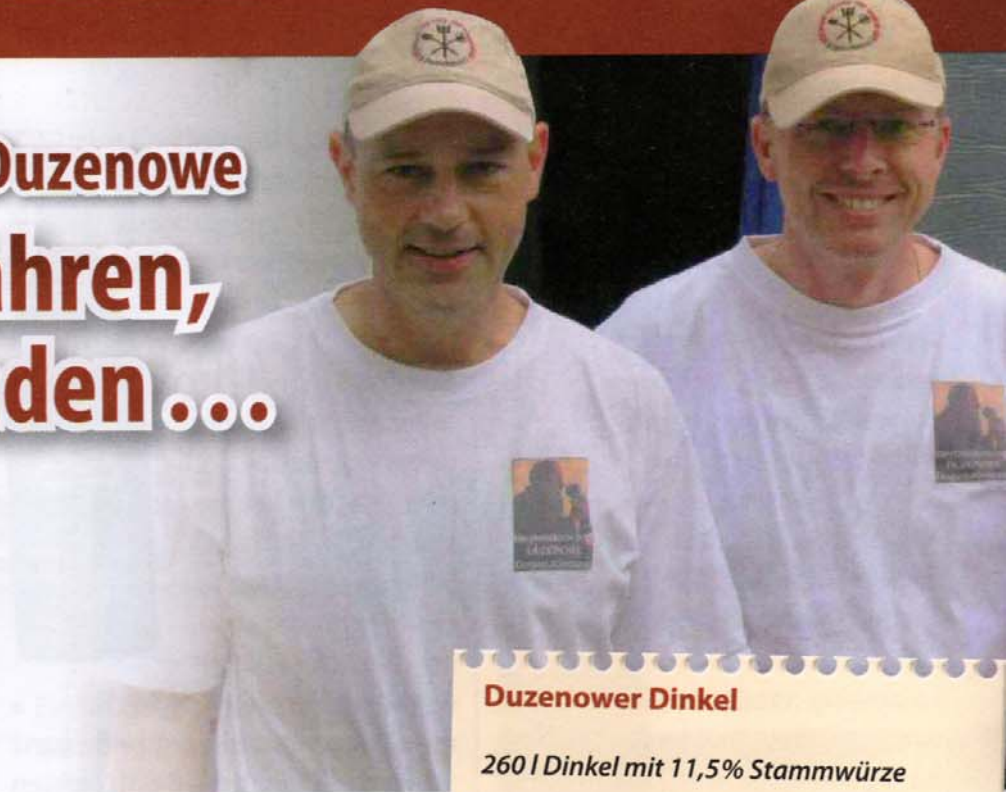
... heißt es nun schon seit über fünf Jahren bei der Bierbrüderschaft Duzenowe in Dausenau an der Lahn. Mittlerweile als Brauerei Duzenowe GbR eingetragen wird in erster Linie für den Eigenbedarf und gemeinnützige Zwecke gebraut.

Ein schwerer bürokratischer Weg war es bis dahin, so wie Jürgen Nickel, einer der drei Braubrüder und der „Verwaltungsmensch“ der Truppe, erzählen kann.

Die Anfänge der Braugruppe lagen im Biere testen, bis man sich am Eigenen versuchte, was dann auch irgendwie nicht schlecht schmeckte. In der Folge begann eine Historie wie aus dem Hobbybrauerbilderbuch. Von einem 25-l-Einkocher auf zwei, von einem Kupferwurstkessel auf zwei, drei bis heute auf vier holzfeuerbeheizte 100-Liter-Kessel, welche liebevoll von

Hans-Peter Hütter gepflegt werden. Er, gelernter Chemikant, ist darauf bedacht, die Brauanlage traditionell und stromlos zu halten und zu optimieren. Stromlos handwerklich vom Malzschrotten bis zum Würzekühlen, ist ein Steckenpferd der drei Brauer. Stets unter freiem Himmel, wird neben einem erfrischend fruchtigen Kellerbier auch ein vollmundiges Dunkles gebraut. Spezielle Biere wie Roggen-,

Dinkel- oder Bockbiere werden zunächst im 25-l-Versuchssud parallel gebraut, bevor es in die großen Kessel



Duzenower Dinkel

260 l Dinkel mit 11,5% Stammwürze

Malz:

21,0 kg Dinkel, 17,0 kg Pilsener, 13,0 kg Weizen, 4,0 kg Wiener, 3,5 kg Melanoidin

Hopfen:

600 g Saazer Pellets unmittelbar nach Kochbeginn, 240 g Spalter Pellets 20 Minuten nach Kochbeginn

Hefe:

Obergärige Trockenhefe 100 g

Wasser:

Extrem weiches Wasser (1,7°dH) aus dem Nassauer Kaltbachtal

Hauptguss: 130 Liter

Nachguss: 220 Liter

Maischen:

- Einmaischen bei 38 °C, Temperatur 30 Minuten halten
- Ferularast bei 45 °C für 20 Minuten
- Eiweißrast bei 54 °C für 30 Minuten
- Maltoserast bei 62 °C für 30 Minuten
- 1. Verzuckerungsrast bei 71 °C für 30 Minuten bis jodnormal
- Abmaischen bei 78 °C

Kochzeit der Würze: 65 Minuten, danach 15% als Speise abgezweigt.

Hauptgärung bei Temperaturen nahe 25 °C in 4 Tagen, bei knapp 20 °C in 7 Tagen beendet.

Speise zugeben, mindestens 5 Wochen reifen lassen.



Die 10 Braugebote der Bierbrüderschaft DUZENOWE

1. Sei treu der Brüderschaft und verlässlich Deiner Brüder.
2. Wahre die Traditionen und erkunde das Neue.
3. Braue stets mit gutem Gewissen, dem Großherzog zu Ehren, nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516.
4. Sei eigen im Kaufe der Zutat und scheue keinen Weg und Preis. Das Beste sei Dir gut genug.
5. Vermeide Hilfe des elektrischen Stroms und braue traditionell mit den Kräften Deiner Muskeln und dem Werkzeug Deiner Ahnen.
6. Lege größten Wert auf Reinheit dessen was den Sud berührt und Ordnung am Platze Deines Tuns.
7. Entfache ein Licht was brennen soll am ganzen Tage des Suds, um zu geben dem Bier und Meistern den Geist der Harmonie.
8. Bleibe klar im Geiste bis die Uhr schlägt Elf. Mit dem Klang der Kellerglocke zu dieser Stunde, darf fließen der Gerstensaft in strömen.
9. Ehre jeden Tropfen Deines Suds und verschwende keinen Krug an achtloses Gesindel.
10. Geb kund dem Volke die traditionelle Braukunst zu würdigen und den seelenlosen Industriebieren zu entsagen.

Die Braumeister

Bruder Michael

Bruder Jürgen

Bruder Peter



geht. Um den dafür notwendigen umfangreichen Rohstoffbestand und eine wohl geführte Brauereikasse kümmert sich Michael Braun, der Dritte im Bunde. Durch seine Arbeit als EDV-Administrator unterliegt die Pflege der Brauerei-Homepage natürlich auch ihm. Bei der Wahl der Rohstoffe wird nicht gespart, da fährt man gerne ein paar Kilometer zur richtigen Quelle, aus der ein Wasser mit Härte $>1,7^{\circ}\text{dH}$ sprudelt, beschränkt sich auf die Saazer Königin der Hopfendolden und kauft regionalen ausgewählten Malz ein. Nun, als Hausbrauer sollte man hier auch nicht

sparen. Einmal im Jahr geht es dann auf der traditionellen Biertour per Fahrrad durch namhafte Bierregionen wie Oberfranken oder zu den Zoigl-Brauern in den Oberpfälzer Wald. Braukunde, Wirtschaftslehre und Kontaktunterricht sind bei dieser „Bildungsreise“ natürlich die Hauptfächer. Um die Philosophie der Brüderschaft, das hausgebraute Bier in seiner einzigartigen und gleichermaßen aromatischen Vielfältigkeit weiterzugeben, wird über die Kreisvolkshochschule in Bad Ems jährlich ein Braukurs angeboten. Bis zu 15 Leute lernen hier in einem dreitägigen Kurs, theoretische und praktische Grundlagen des Hobbybrauens sowie eine immer wieder inter-

**Hopfen, Malz und mehr...
Braustoffe-Utensilien-Anlagen**

Hausebraut schmeckt einfach besser.
Brandaktuell !!!

Demnächst mehr im Web-Shop

Wir starten
**unseren neuen Hefe-Service
für Gasthaus- und Hobby-Brauer**

- Mikrobiologisch reine Flüssighefen aus deutscher Labor-Anzucht
- Fertig-Zugabemengen für Sudgrößen von 20 ltr - 10 hl
- Lieferservice zu Sonderkonditionen

**K.Kling Tel. 07131/45353
www.braupartner.de**



Braukurs in der Kreisvolkshochschule in Bad Ems.

essante Verkostung von Industriebieren. Umfangreiche Kursunterlagen, ca. sieben Liter selbstgebranntes Bier und eine ganz neue Einstellung zum Bier nimmt ein jeder Kursteilnehmer mit nach Hause. Bereits fünf neue beständige Braugruppen wurden so ins Leben gerufen und bis heute mit Rat und Tat unterstützt. Trotz enggeschnürter Zeit wird zusammen mit den Familien und Freunden der Bruderschaft jährlich ein Event gemeinschaftlich vollzogen. Dies können mittelalterliche Schaubrauaktionen, Mitgestaltung von Märkten und Festen oder ein eigenes Hof- fest der Brauerei sein. Bereits 2006

ging man mit dem Aufmacher mit Hilfe von Babywindeln zu brauen durch die Medien. Dabei entstand unter anderem ein netter Filmbericht, der von SWR3 und später von anderen Sendern ausgestrahlt wurde. Die Brauerei besteht derzeit aus zwei urigen Kellerräumen nahe der Lahn in Dausenau. Ein Kühl- und Gärraum inklusive Schlanderecke und ein Wasch- und Lagerraum der Gerätschaft. Gebraut wird über das ganze Jahr im Freien, wobei dann schon mal ein Graupelweizen oder ein Schneeböckchen entstehen können. In der Zukunft sieht die Hausbrauerei Duzenowe weiterhin ihre Be-

stimmung darin, gutes, einzigartiges Bier zu brauen und diese Kunst und das Bewusstsein zum qualitativen Biergenuss weiter zu geben. In kleinen Schritten expandierend braut das eingespielte Team der Bierbruderschaft ihre Sude mit Herz und Seele auf traditionelle Weise und wo das noch alles hin- führt – warten wir es ab.

Kontakt



Wer Näheres in Erfahrung bringen möchte, kann sich gerne mit der Bierbruderschaft in Verbindung setzen:

www.duzenowe.de

