

Hallo liebe Leser,

gestern hat mir Volmar etwas Erstaunliches erzählt. Gerade ist Erntezeit für den Hopfen. Das ist eine Kletterpflanze mit herzförmigen Blättern, die sich an langen Holzstangen emporrankt. Manche verwenden Hopfen, um Heilmittel zuzubereiten. Hildegard jedoch glaubt, dass der Hopfen den Menschen in eine traurige Stimmung bringt. Aber sie sagt auch, dass er Getränke länger haltbar macht. Wegen dieser Wirkung verwenden die Mönche die Ähren dieser Pflanze, die sogenannten Dolden, zum Bierbrauen. Das muss ich unbedingt meiner Mutter berichten, die bei uns zu Hause sowohl Brot backt als auch Bier braut. Allerdings gibt sie dem Bier keinen Hopfen bei, sondern eine Mischung aus allerlei Kräutern, die dem Getränk den Geschmack verleihen. Dieses Gemisch besteht aus den Blättern des Gagelstrauchs, aus Fenchel, Eichenrinde, Wermut, Lorbeer, Rosmarin und anderen Gewürzen. Das Gebräu, das meine Mutter macht, muss immer rasch getrunken werden, während das Bier der Mönche wegen des Hopfens nicht so leicht verdirbt. Die Ordensleute können daher Bier auf Vorrat brauen und verkaufen es sogar in der Klosterschenke. An Arme und Kranke wird das Bier kostenlos ausgegeben und die Mönche selbst sind ihm sehr zugetan. Besonders während der Fastenzeiten ist ihnen das Bier willkommen, denn es dient als flüssige Nahrung und Flüssiges bricht das Fasten nicht.

Volmar ließ mich sogar einen Schluck Klosterbier probieren! Ich fand es schrecklich bitter und stark. Volmar lachte mich aus und erklärte mir, dass diese Bitterkeit vom Hopfen kommt und von vielen als besonders wohlschmeckend empfunden wird. Gerade die Benediktinermönche sind hervorragende Bierbrauer. Sie benutzen zur Bierherstellung überwiegend Gerste. Dagegen schmeckt das Bier meiner Mutter, die meistens Hafer zum Brauen verwendet, süßlich und ist wesentlich dünner. Wir trinken das Bier schon früh am Morgen und zu den Mahlzeiten, auch wir Kinder. Wasser ist nämlich oft nicht sauber und Milch verdirbt schnell, so dass man davon leicht krank werden kann. Zudem kochen wir mit Bier Suppe und Eintöpfe.

Zur Bierherstellung wird das Getreide in Wasser eingeweicht und so zum Keimen gebracht. Beim Trocknen dieser Masse entsteht das sogenannte Malz. Die weitere Prozedur ist gar nicht so einfach und viele Versuche, Bier zu brauen, schlagen fehl. Dann sind Hopfen und Malz verloren, die ganze Mühe war vergeblich! Vielleicht sind daran böse Geister schuld. Meine Mutter singt deshalb beim Brauen vorsichtshalber fromme Lieder.

Wenn alles gelingt, ist Bier nahrhaft und verleiht ein gesundes Aussehen. Das meint jedenfalls Hildegard. Jedoch sollte das Bier in Maßen genossen werden, sonst ergeht es einem wie dem Mönch Benedikt vom Kloster Disibodenberg, der neulich durch den Klostergarten getorkelt und eine Hopfenstange umgerissen haben soll...

Euer Conrad