

Brauen wie vor 300 Jahren

Seminar Wie das Bier geschmeckt hat, das dereinst im Oderbruch hergestellt wurde, erkunden Einwohner von Wustrow. Dafür gehen sie bei einem Fachmann in die Lehre. *Von Ulf Grieger*

Nachbarschaft“ lautet das Jahresthema des Oderbruch-Museums Altwanitz. In Wustrow bei Bad Freienwalde haben sich Einwohner auf die Spur der Einwohner vor 300 Jahren gemacht. Die Wohlhabenden unter denen hatte sich zu Hänsel-Bruderschaften zusammengeschlossen und reihum aus Brot Bier gebraut. Sie nannten es „Kawentbier“, wahrscheinlich eine Verballhornung von Konventbier, und nutzen es auch als Zahlungsmittel in ihre Dorf- und Gemeinschaftssatzungen.

Wie das geschmeckt haben könnte, wollen heutige Oderbrücker nun nachvollziehen. Nach dem Backen im Hausbackofen folgte nun der nächste Schritt in dem Nachbarschaftsexperiment.

Schimmel angesetzt

Bereits zwei Wochen zuvor, am 10. Mai, hatte die Hänselgesellschaft Altwanitz in einem Hausbackofen Brot gebacken. Der Oderberger Bäckermeister Kai Kreuzmann hatte mit den Teilnehmern des Wustrower Back- und Brau-Tages Roggenmischbrote geformt und gebacken. Ein Teil der Brote war durch die Hände der Teilnehmer gegangen, um die an den Händen befindliche natürliche Hefe aufzunehmen. Der Braufachmann Guido Seyerle hatte die Brote unterschiedlich gelagert, so dass einige Schimmel angesetzt haben, andere nicht.

Auf dem Areal des essbaren Waldes, den Seyerle auf einem etwa fünf Hektar großen Areal am Ortsteingang von Dolgeln einrichtet, galt es nun, den nächsten Schritt zu wagen. Dafür wurden die Brote in kleinen Stücke geschnitten. Neben Einwohner aus Wustrow hatte sich auch Gäste aus dem Fürstenwalder Bereich eingefunden, die die Idee, historisches Bier zu brauen, spannend fanden. Janka, Peter und Kristin aus der Nähe von Fürstenwalde erwiesen sich als engagierte Brauschüler.

Guido Seyerle erklärte zu nächst, warum der Brauprozess erst jetzt starten kann: Es war vorher schlichtweg zu kalt. Um die Prozesse in Gang zu setzen, brauche es wenigstens 8 bis 9 Grad. Der Umstand, dass ein Teil des Brotes schon Schimmel angesetzt hat, sei nicht schädlich, so Seyerle.

Er vermutet, dass das historisch auch so in Kauf genommen wurde. „Hier geht es ja auch darum, das Wasser zu desinfizieren. Die im Schimmel entwickelten Antibiotika und der schwache Alkohol könnten dabei geholfen haben“, so Seyerle. Belegt sei, dass einst auch Kinder das selbstgebräute Bier getrunken haben.

Seyerle startete verschiedene Brauexperimente: zwei Gefäße mit angesammeltem Brot, zwei mit anderem Brot und zwei mit Bierzusätzen. Das Wasser kommt aus der zentralen Leitung und ist geprüft und sauber. Ganz im Gegensatz zu dem Wasser, das die Oderbrücker vor 300 Jahren zur Verfügung hatten, von dessen Qualität sie so genau nicht



Wie wird aus Brot Bier? Das erklärt Bier-Sommelier Guido Seyerle (stehend) in seinem „essbaren Garten“ den er in Dolgeln entwickelt. Das Brot dafür war vor zwei Wochen in Wustrow gebacken worden. *Fotos (3): Ulf Grieger*



Verschiedene Brauversuche: Guido Seyerle hat die von Janka und Kristin geschnittenen Brote mit Wasser und unterschiedlichen Zusätzen versetzt.



Biergeschichten: Die Beschäftigung mit dem Kawentbier weckt viele Erinnerungen an die Zeit, als kleine Brauereien ihre Waren noch über Land gefahren und vom Händler verkauft haben.

wussten. „Besser wäre natürlich, reines Quellwasser zu nehmen. Aber das haben wir hier nicht zur Verfügung“, bedauert Seyerle. Lediglich der vor Jahren verrohrte Hohe Graben führt in der Nähe vorbei.

Während das Bier angesetzt wurde, war Zeit, um sich die Geschichte des Kawentbieres bewusst zu machen. Aus den Satzungen der Hänselbruderschaften in den Altdörfern des Oderbruchs

wie Altreetz (1730), Altwanitz (1799), Altwriezen (1794) und Bralitz (1800) ist bekannt, dass das Bier in gehöriger Menge beschafft werden musste, wenn man Mitglied in diesem der Hanse nachgebildeten Bund werden wollte.

In Bralitz forderte man zum Beispiel neben zehn Ochsen und zwei Tonnen Branntwein auch acht Tonnen dieses Bieres. Und auch, wenn man in ein meist mit Hecken und Mistwall umstande-

nes Dorf betreten wollte, und es war am Eingang ein Strohband angebunden, so kostete der Eintritt eine Tonne Bier. Bis zum Ende des 19. Jahrhunderts währte die Zeit der Hänselbrüder, schreibt der Bad Freienwalder Sagen- und Geschichtensammler Konrad Gründer.

Biergeschichten kennen aber auch die älteren Teilnehmer des Brau-Seminars. So erzählt Peter von den Fuhrwerken der Fürsten-

walder Brauerei, die in den 1950er regelmäßig sein Heimatdorf Ahrensdorf aufgesucht haben, und mit der Glocke auf sich aufmerksam gemacht haben. Vor allem bei den Kindern war das Malzbier beliebt, das ihnen in die mitgebrachten Gefäße abgefüllt wurde.

Spezielle Eiskeller

Andere haben ähnliches erlebt. Zum Beispiel in Niederfinow, wo die Eberswalder Brauer noch in den 1970er Jahren vorfuhren und den Kindern Malzbier in die mitgebrachten Senfgläser füllten. Vielerorts wie in Golzow am Bahnhof oder an den Gutsparks in Friedrichsau und in Ratstock gab es spezielle Eiskeller, wo das Bier gelagert wurde.

Wie das in Dolgeln angesetzte Kawentbier schmeckt, das wird sich erst in ein paar Tagen erweisen. Guido Seyerle geht davon aus, dass die ursprüngliche Bierherstellung so erfolgt war, dass die Gärung in abgedeckten Gefäßen erfolgt war. Zur Verfügung hatte man damals vor allem Leinentücher. So wird das nun auch erfolgen.

Kwaß – ein verwandtes Getränk aus Osteuropa

Das Kawentbier, das im Oderbruch aus Brot und Wasser hergestellt und mit verschiedenen Zusätzen versehen wurde, ähnelt sehr dem aus der Ukraine, Litauen und Russland bekannten Kwaß. Möglicherweise hat sich Brauart auch von der ursprünglich wendischen (westslawischen) Bevölkerung im Oderbruch auf spätere Generationen überliefert.

Ein Rezept heißt „Kwaß mit Rosinen“. Dafür braucht man ein kg trockenes Roggenbrot, acht Liter Wasser, drei Glas Zucker oder Sirup, einen Esslöffel Rosinen und eine Drittel Stange Presshefe.

Das trockene Brot wird zerbrochen und mit heißem Wasser übergossen. Das wird kräftig umgerührt und mindestens vier Stunden

lang stehen gelassen. Der helle Saft wird dann vorsichtig in ein anderes Gefäß gegossen. Sirup, Zucker und Hefe werden hinzugefügt.

Dann wird kräftig umgerührt und vier Stunden zum Gären stehengelassen. Der junge Kwaß wird im Anschluss in Flaschen gegossen. In jede Flasche kommt eine Rosine. Das wird so lange stehen gelassen, bis

sich Kohlensäurebläschen bilden. Dann werden die Flaschen verkorkt und liegend kalt gestellt.

Überliefert sind auch Rezepte, bei denen Kwaß mit Zitrone, Zimt, Minze, schwarzen Johannisbeerblättern oder Kümmel verfeinert wurde. All dies ist natürlich beim verwandten Kawentbier ebenso möglich. *ulg*