

Hopfen aus dem eigenen Garten

Archiv
 Dr. Manfred Welker
 Am Hirtengraben 7
 91074 Herzogenaurach
 Tel.: 09132/737321
 ManfredWelker@web.de

GENUSS Mit seiner Mikrobrauerei hat sich der Braumeister Jonas Stöhr in Kirchlauter einen Traum erfüllt. Neben speziellen Sorten mit originellen Namen kreiert er besondere Events. Das nächste steigt am 15. Juni.

VON UNSEREM MITARBEITER GÜNTHER GEILING

Kirchlauter Die Brauerei-Szene in Deutschland besticht durch ihre Vielfalt. Seit einiger Zeit gibt es auch in Kirchlauter die Mikrobrauerei „Stöhrs Bierart“ von Jonas Stöhr, der sich damit einen großen Traum erfüllt hat. Seine Liebe zum Bier führte im letzten Jahr erstmals zu dem Open-Air „Bier und Picknick“ auf der grünen Wiese mitten in Kirchlauter. Und in diesem Jahr wartet ein noch größeres Rahmenprogramm für Groß und Klein.

Eine eigene Brauerei zu gründen, ist bei aller Begeisterung mit viel Arbeit verbunden. „Die Liebe zum Bier machte mich zum Brauer und ich bin Brauer aus Leidenschaft. Das führte zur Gründung einer kleinen Brauerei in meinem Elternhaus,“ schäumt es aus Jonas Stöhr nur so heraus.

Erst Schlosser, dann Brauer

Er hat zuerst das Handwerk eines Schlossers erlernt, das ihm bei der Einrichtung seiner Brauerei sehr zugute kam. Gleich danach folgte aber die Ausbildung im Brauhandwerk in München. Dort krönte er seine Lehre im Jahre 2015 noch mit der Urkunde zum „Brauer- und Mälzmeister“. Damit nicht genug unternahm er dann einige „Wanderjahre“ durch angesehene Brauereien, um weitere Erfahrungen zu sammeln und so manche Geheimnisse der Braukunst aufzuspüren.

2018 war es dann so weit. Jonas Stöhr besorgte sich Tanks, Brühbottich und alle notwendigen Teile, um sich als gelernter Schlosser selbst seine kleine Braustätte zu bauen. Dies geschah anfangs im 50-Liter-Sud. Inzwischen hat sich dies schon auf einen 300-Liter-Sud gesteigert, und mittlerweile stehen auch zwei neue 1000-Liter-Tanks im Keller, um mehr Volumen zu erreichen und um für entsprechende Lagerzeiten gerüstet zu sein. Der Nachwuchsbrauer weiß: „Auch bei so einer kleinen Brauerei musst du immer investieren“.

Denn Brauen ist Kunst

Der Bierabsatz geht vom Haus aus, es kamen kleine Feste dazu, und auch Wirtschaften und Bierkeller interessierten sich für den besonderen „Gerstensaft“ aus der kleinen Brauerei, die natürlich einen aussagekräftigen Namen erhalten sollte. Da entschloss sich Braumeister Jonas Stöhr zu „Stöhrs Bierart“. In „Bierart“ steckt das lateinische Wort „ars“ wie Kunstfertigkeit oder Geschicklichkeit. Braumeister Jonas Stöhr bringt damit zum Ausdruck, dass Bierbrauen schon in den künstlerischen Bereich hineingeht „und es eine Kunst ist, ein gutes Bier zu brauen. Außerdem



Braumeister Jonas Stöhr bei der Arbeit in seiner kleinen Brauerei

Fotos: Günther Geiling

will ich mich mit meinem Bier auch von der Masse abheben.“

So experimentiert er ständig, verfeinert und optimiert sein vorzügliches Bier in unterschiedlichen Sorten und das alles in Handarbeit. „Selbstverständlich wird dabei das Reinheitsgebot beachtet, aber auch mit den vier Zutaten Wasser, Hefe, Malz und Hopfen

kann man viele gute Biere herstellen. Diese individuellen Biere braue ich nach eigenem Rezept und mit sorgfältig ausgesuchten Zutaten.“ Der Qualitätshopfen stamme aus der Hallertau und für Spezialtrunks habe er sogar Hopfen aus dem eigenen Garten. Das Malz komme aus einer bekannten Mälzerei in Bamberg, die Hefe aus einer befreundeten

Brauerei und das gute Wasser aus der „Lauterquelle“.

Die Bandbreite der Biere ist bei dem jungen Braumeister entsprechend groß. Der „Klassiker“ ist „Sonjas stüffiges Seidla“ als Helles, dazu gesellt sich „Opas Lieblings Seidla“, ein malzig-süffiges Dunkles. In diese kreative Namensgebung bezieht er seine Familie

mit ein bis hin zu „Ronjas rebellisches Rotbier“.

Jonas Stöhr ist noch als Braumeister tätig und betreibt seine kleine Brauerei nebenberuflich. Seine verschiedenen Sorten füllt er ausschließlich in Bügelflaschen, aber auch in Fässern ab. Der Hausverkauf über entsprechende Gefäße ist ebenfalls sehr beliebt. Für größere Feste ist natürlich eine Vorbestellung erwünscht. Man kann sich von Jonas Stöhr sogar sein persönliches, individuelles Bier kreieren lassen mit einem Sondersud für Hochzeiten und andere Festivitäten. Seine Bierleidenschaft kann man aber auch erleben in Brauseminaren, beim Biertasting, Weißwurstfrühstück und anderen Anlässen mit breiter Wissensvermittlung rund ums Bier.

Als nächstes großes Fest steht nun das familiäre Event „Bier und Picknick“ am Samstag, 15. Juni, ab 15 Uhr am Oskar-Kandler-Zentrum in Kirchlauter an. Neben verschiedenen Biersorten von „Stöhrs Bierart“ gibt es Foodtrucks mit kulinarischen Köstlichkeiten, und die Feuerwehr heizt den Grill an. Jonas Stöhr sorgt mit einigen Vereinen für ein abwechslungsreiches Programm für Groß und Klein, für die Kleinsten gibt es außerdem eine Hüpfburg.



„Bier und Picknick“ soll ein ganz anderes Fest sein und ein familiäres Event.

„Ich will mich mit meinem Bier auch von der Masse abheben.“

JONAS STÖHR
 Brauer