

Joachim Onderka schenkt 300 Liter **Enkendorfer Saufaus** aus

„Das Helle ist ein Lichtblick“

VON
ELIA RAMSTECK

O'zapft isch: Dem Münchener Oktoberfest am vergangenen Wochenende folgt der Anstich auf dem Enkendorfmarkt am kommenden Samstag. Aus original Holzfässern der bayerischen Hauptstadt fließt ein echtes Freistaat-Bier: „Das Enkendorfler Saufaus!“, selbstgebraut von Joachim Onderka. Nur an diesem Tag im offenen Ausschank, füllt es sonst Ein-Liter-Flaschen mit Klickverschluss. Etikettiert mit dem Gesicht von Sympathieträgerin Manuela Nägele, auch „Mödl“ genannt. Im Hintergrund die Enkendorfkapelle, im Vordergrund die Maß. Abgerundet mit dem Werbeslogan „Das Helle ist ein Lichtblick.“

„Es hat viel vom Münchner Bier, ist mit einer Pilznote stärker gehopft – es steckt einfach viel Liebe drin.“

Joachim Onderka
über sein selbstgebrautes Bier

Derzeit steht alles noch unter dem Status des Hobbybrauens. Für das kommende Jahr plant der hauptberufliche Fachtierarzt für Pferde aber, das ehemalige Enkendorfer Bruthaus für Forellen in eine Braustätte umzuwandeln. „Im Vordergrund steht dabei, den Wünschen der Menschen nachzu kommen aber alles in einer überschaubaren Größe zu halten“, erklärt Onderka, für den die Brauerei immer Hobbycharakter behalten wird. Erste Kontakte zu der bernsteinfarbenen Flüssigkeit gehen schon auf Onderkas Jugend zurück. Damals sog er den „verführerischen Duft der würzigen Maische“, wie er es schwelgend umschreibt, auf seinem Weg am Augustinerbräu vorbei ins Gymnasium mit der Nase ein. Später folgte der Genuss durch die Kehle mit Besuchen von Oktoberfest oder Biergärten. Bierausfahrten während der Studienzeit rundete das Erlebnis ab.



Zünftig zaubert Joachim Onderka einen Hauch von Münchener Biergartenstimmung auf den Enkendorfmarkt, für den er eigens 300 Liter „Enkendorfler Saufaus“ gebraut hat.

BILDER: RAMSTECK

Die Liebhaberei für die handwerkliche Kunst des Brauens hat ihn nie verlassen. Mit dem Gedanken: Was Andere können, kann ich auch, startete er

erste eigene Versuche nach dem Motto: Kleiner Hobbybrauer nimmt Gerstenmalz und Bierhefe. „Das halbe Enkendorf mit lauter selbsternannten

Brauingenieuren war dabei“, denkt er mit einem Schmunzeln zurück. Sein Gesicht wird zu ei-

Enkendorfmarkt

Der dritte Enkendorf am Samstag, 27. September, ist ein Bauern- und Brauchtumsmarkt mit Präsentationen alter Handwerkskunst. Er zählt rund 80 Teilnehmer aus dem Ort und der Region. Der Enkendorfmarkt dauert von 10 bis 18 Uhr.

nem breiten Lachen, als er das Ergebnis preisgibt. „Das Bier war megastark, komplett schaumfrei und absolut nicht zu genießen.“ Diese Zeiten sind längst vorbei. Der 51-Jährige holte sich kompetenten Rat bei Privatbrauer Andreas Mühlhaupt aus Lörrach und in Ludwig Narziss' Fachbuch.

„Oberste Priorität hat die Hygiene und das minutiöse akribische Einhalten aller Temperatur- und Zeitintervalle während des Maischens und Würzkochens“, erläutert Onderka und fügt an: „Hier liegt auch das Geheimnis des Geschmacks!“ Zwinkert mit dem Auge, verrät aber nichts. Ein Bier im handwerklichen Stil habe im Gegensatz zum industriell produzierten Bier das besondere Etwas. Es variiert im Geschmack und wird mit Zutaten aus Naturprodukten veredelt, zieht Onderka den Vergleich zur guten Hausmacherwurst.

Und wie schmeckt das Enkendorfler Saufaus? „Es hat viel vom Münchner Bier, ist mit einer Pilznote stärker gehopft – es steckt viel Liebe drin“, beschreibt Onderka. Also einfach auf dem Enkendorfmarkt selbst probieren.

