

Maischeduft in Wehrer Luft

„Enkendörfler Saufaus!“ heißt der leckere Gerstensaft, der in Wehr – pardon, im Freistaat Enkendorf – gebraut wird. Und wer wäre als Bierbrauer wohl besser geeignet, als ein waschechter Bayer? Eine Kostprobe gibt's am kommenden Wochenende beim Enkendorfmarkt.

Von Steffi Griner

Wehr-Enkendorf – Der Wehrer „Stadtteil“ Enkendorf ist schon seit jeher bekannt für seine Urümlichkeit und Gemütlichkeit. Da passt eine eigene Brauerei natürlich hervorragend ins Bild. Bevor Bierliebhaber das neue Getränk aber käuflich erwerben können, dauert es noch ein wenig. Hobby-Bierbrauer Joachim Onderka stellt bisher nur 50 Liter pro Monat her und die sind im Bekanntenkreis schnell unter die Leute gebracht. Der 51-Jährige braut schließlich nur aus „Spaß an der Freud“, ist hauptberuflich Tierarzt und Mitinhaber der Wehrer Tierklinik „Partners!“.

Seine Liebe zum Bier kommt natürlich nicht von ungefähr. Der gebürtige Münchner passierte auf seinem Schulweg mit der Tram die Brauereien von „Löwenbräu“ und „Augustiner Bräu“ und atmete damals schon mit Freude die „mit Maischeduft geschwängerte Luft“ ein, wie er fast schon poetisch erklärt. Später arbeitete er sieben Jahre lang als Ausfahrer für die bekannte Augustiner-Brauerei und bekam ganz automatisch einen Draht zur Münchner Bierkultur.

Irgendwann versuchte er, sein eigenes Helles herzustellen. Aber dass eine Anleitung aus Büchern allein für ein gutes Bier nicht ausreicht, musste Joachim Onderka schnell feststellen. „Alkohol hat's immer“, erklärt er lapidar, „aber der Schaum fehlt und es schmeckt nach A... und F...“. Er knüpfte Kontakte nach Lörrach-Brombach zu Andreas Mülhaupt, der ihm in seiner Mikrobrauerei „Mühlhaupt Bräu“ das Grundwissen des Bierbrauers vermittelte. Für den Tierarzt ist das Bierbrauen ein Ausgleich zum Beruf und stellt für ihn eine ganz besondere Faszination dar. „Brauen ist einfach etwas Elementares“, schwärmt der 51-Jährige, „aus einer Ursuppe mit ein paar Zutaten entsteht ein genießbares Getränk und es ist Leben in der Bude“. Das Geheimnis seiner „Ursuppe“ sind übrigens nur die besten Zutaten. So bezieht er seinen Hopfen etwa frisch aus der Hallertau bei München, dem größten Hopfenanbaugebiet der Welt. Und dann mischt er sein Münchner Malz



Bis der Kastanienbaum groß ist, muss Joachim Onderka noch warten. Sein Bier, das „Enkendörfler Saufaus!“ ist geschmacklich aber ausgereift und kann beim Enkendorfmarkt probiert werden. Bild: Griner

und das Pilsner Malz nach Gefühl. Somit ist zwar die Brauart immer die gleiche, aber jedes Bier schmeckt um Nuancen anders.

„Das ist die Herausforderung Naturprodukt“, erklärt er stolz.

In liebevoller Arbeit hat der Enkendörfler schon das Geburtshaus von Adolf Glattacker auf Vordermann gebracht, jetzt kommt dem Bruthaus der ehemaligen Fischzucht eine gründliche Renovierung zu Gute. Eilig hat es Joachim Onderka dabei nicht – „Bierbrauen ist mein Hobby, nicht mein Beruf“ – und wenn alles fertig ist, dann bekommt er von seinem Brombacher Braukollegen dessen Anlage, die es ihm erlaubt, 250 Liter Bier im Monat zu brauen. Mitte nächsten Jahres wird sein neues Sudhaus offiziell eröffnet und ein Mal im Monat einen Bierverkauf geben – und zwar immer dann, wenn der Bayer die Fahne vor seinem Wohnhaus hisst.

Diese ziert übrigens, genau wie das Etikett des „Enkendörfler Saufaus!“, das so genannte „Mödl“. Mödli heißt in Wirklichkeit Manuela Nägele und arbeitet als Angestellte der Stadt Wehr. Sie stand Patin für Joachim Onderkas Bierkönigin, „wobei das keine

Kampfansage an die Rothaus Brauerei ist“, wie er schmunzelnd beteuert. „Ich möchte einfach ein bodenständiges Produkt anbieten, mit dem sich die Enkendörfler identifizieren können“, erklärt der Bayer. Und das ist ihm gelungen. Das „Enkendörfler Saufaus!“ ist ein Münchner Hell mit Pilsnote – letztere quasi als „Anpassung ans Exil“, wie Onderka erklärt – gebraut gemäß der Klostermethode in einem Teilmaischverfahren nach dem deutschen Reinheitsgebot und abgefüllt in Literflaschen. „Aus der Flasche schmeckt mein Bier auch

am besten“, sagt Joachim Onderka. 300 Liter davon serviert er beim Enkendorfmarkt am kommenden Samstag übrigens an original Tischen und Bänken vom Oktoberfest, die Platz für 300 Personen bieten. Dazu gibt's Wildsau und Lamm am Spieß. Nur unter großen Kastanienbäumen können die Gäste in seinem „Biergarten“ noch nicht sitzen. Die Ableger aus dem berühmten Münchner „Hirschgarten“ sind vielleicht gerade mal zwei Meter groß. Urümlich und gemütlich wird's aber auf jeden Fall im Freistaat Enkendorf. ...

Information

Attraktion Enkendorfmarkt

Der Enkendorfmarkt wird am kommenden Samstag, 27. September, um 10 Uhr von Landrat Tilman Bollacher eröffnet. Bereits um 9 Uhr segnet Pfarrer Bless Pferde und Tiere bei der Tierklinik Partners!. Bewundert werden können ein Glasbläser, Korbflechter, eine Zigarrendreherin, altes Zimmermannshandwerk, es gibt Kutschfahrten, Bastelstände, Holzschnitzer, eine Sattlerei, ein Traktortreffen, einen Hufschmied, Skulpturen aus Stein und Stahl, Ponyreiten, Strohschuhe und Holzspielsachen. Für das leibliche Wohl wird Ochs und Hammel am Spieß angeboten, Waffeln, Fisch, Reibeküchle, es gibt einen Käsestand und vieles mehr. Für die musikalische Unterhaltung sorgen die Stadtmusik Wehr und die „Fidelen Dorfmusikanten“.