

Wehr: Der Tierarzt mit der Mikrobrauerei

Joachim Onderka hat seit drei Jahren eine private Kleinbrauerei als Hobby. Einmal im Monat verkauft der Tierarzt aus Wehr sein eigenes Bier. Ein Interview mit dem gebürtigen Münchner über seinen Braustil und Fernsehbiere.



Joachim Onderka mit Selbstgebrautem Foto: Hildegard Siebold

WEHR. Sein Bier geht weg wie warme Weckle. Joachim Onderka hat seit drei Jahren eine private Kleinbrauerei als Hobby. Immer am ersten Freitag im Monat verkauft der Tierarzt seinen selbstgebrauten Gerstensaft. Sebastian Wolfrum sprach mit dem gebürtigen Münchner über die Gründe des Erfolgs seines Braustils und austauschbare Fernsehbiere.

BZ: In München werden schon die ersten Liter Oktoberfestbier verkauft. Brauen Sie derzeit auch ein anderes Bier?

Joachim Onderka: Nein, das tue ich nicht. Ich bleibe bei den zwei Sorten, die ich bislang braue, ein Lagerbier und ein Export. Um noch andere Sorten zu brauen, fehlt mir die Zeit. Die Bierbrauerei ist ja ein Hobby von mir, damit das Spaß bleibt und stressfrei über die Bühne geht, mach ich mich an zwei Wochenenden im Monat an die Sudpfanne.

BZ: Und da bleibt keine Zeit mal ein neues Bierrezept auszuprobieren?

Onderka: Zum Brauen selbst kommt ja noch viel andere Arbeit. Ich muss die Flaschen reinigen lassen, sie etikettieren. Davon sind immerhin etwa 1000 Stück im Umlauf. Und ich muss das Bier natürlich noch abfüllen. Ich will aber nicht ausschließen, dass ich mal ein anderes Bier zu einem schönen Anlass mache. Vielleicht einen Weihnachts- oder einen Maibock. Oder einen Doppelbock zum Enkendorfmarkt nächstes Jahr, das wär schon was.

BZ: Verkauft sich ihr Bier wirklich gut?

Onderka: Oh, sehr gut sogar. Ich mache monatlich so 440 Liter und verkaufe die einmal im Monat. Und es geht immer alles weg. Die meisten meiner Kunden sind Stammkunden. Ich habe das Gefühl die Menschen sehnen sich manchmal regelrecht nach einem besonderen Bier, wollen nicht nur Fernseh Bier trinken.

BZ: Fernseh Bier?

Onderka: Ja. So nenne ich die großen Deutschen Biermarken, die im Fernsehen werben und Fußballmannschaften sponsern. Verstehen Sie mich nicht falsch, das sind alles qualitativ hochwertige Biere, gebraut nach dem Deutschen Reinheitsgebot. Aber letztlich sind sie doch austauschbare Einheitsbiere. Und nebenbei gesagt, wenn ich dann beim Discounter Biere in Plastikflaschen sehe, die weniger kosten als ein Mineralwasser, komme ich ins Grübeln.

BZ: Und Sie machen das besser?

Onderka: Zumindest anders. Der Trend der Mikrobierbrauereien kommt nicht aus Deutschland, der ist aus den USA zu uns rübergeschwappt. Und ich und viele meiner Kollegen erfahren jetzt eine große Nachfrage nach unseren Bieren. Zum einen, weil sie gut sind. Zum anderen aber, weil sie eben einen eigenen Charakter haben, etwas Besonderes und nicht alltägliches sind.

BZ: Das Reinheitsgebot besagt, dass zum Bier nur Hopfen, Malz, Hefe und Wasser enthalten sein dürfen. Wie bekommen Sie mit den Zutaten einen eigenen Geschmack hin?

Onderka: Es gibt mehr als hundert verschiedene Hopfensorten, dazu die unterschiedlichsten Malze. Mit dem richtigen Hopfen kann man wahre Aromabomben zaubern. Ich bezeichne ja meine Biere als einen Mix zweier Braustile. Ich orientiere mich am bayerischen Bier, hopfe aber mehr. Damit ist mein Bräu weniger süßlich, geht auch in Richtung Pilsener Brauart.

Quelle: Badische Zeitung, <http://www.badische-zeitung.de/gastronomie-1/wehr-der-tierarzt-mit-der-mikrobrauerei--49163921.html>