

SÜDKURIER Medienhaus -

URL:

<http://www.suedkurier.de/region/hochrhein/wehr/Bier-Dunkel-wild-und-mystisch;art372624,5253404,0>

Bier: Dunkel, wild und mystisch

29.11.2011 00:30

Bier: Dunkel, wild und mystisch

Der Hobbybrauer Joachim Onderka kreiert nach dem Enkendörfler Saufaus und dem Export Volldampf nun seine dritte Biersorte. Das „Dschungelbräu“ gibt es am 2. Dezember bei seiner Privatbrauerei.



Frisch gezapft: Am 2. Dezember präsentiert Hobbybrauer Joachim Onderka seine dritte Kreation: das Dschungelbräu.

Bild: Jasch-Ramsteck

Wehr – 2006 ist der Hobbybrauer Joachim Onderka erstmals mit dem Enkendörfler Saufaus an den Start gegangen, vier Jahre später folgte das Export Volldampf. Jetzt legt er nach und bietet am Freitag, 2. Dezember, ab 18 Uhr sein drittes Bier, das „Dschungelbräu“ beim Ausschankfenster am Sudhaus seiner kleinen Privatbrauerei im Glattackerweg an. „Es ist dunkel, wild und ein bisschen mystisch“, beschreibt Onderka seine neue Kreation. Rund 440 Liter, abgefüllt in Ein-Liter-Flaschen mit Porzellanverschluss, stehen zur Verfügung.

Insgesamt acht Wochen hat das Bier gegärt. 14 Tage dauert die Hauptgärung im offenen Tank. Diesem schließt sich ein weiterer sechswöchiger Reifeprozess im geschlossenen Tank und lässt das Bier zu dem werden, was es jetzt ist. Der „Dschungel“ hat einen hohen Anteil an Münchner Malz, den Feinschliff erhält er von einer Extragabe Aromahopfen, gebraut mit hoher Stammwürze, erklärt Onderka. „Er ist vollmundig im Antrunk mit einer schönen Bittere im Nachtrunk“, erklärt der gebürtige Münchner und lässt sich das flüssige Ergebnis mit einem zufriedenen Gesicht auf der Zunge zergehen.

Gemäß dem Motto „Tagsüber trink ma a Hells, in da Nacht trink ma a Dunkels“ fällt das Dschungelbier mit 5,9 Prozent Alkohol dunkler als das vorangegangene edel-süffige Lagerbier Saufaus (5,2 Prozent) und dem bernsteinfarbenen Volldampf Exportbier (5,8 Prozent Alkohol) aus. „Das Dschungelbräu ist in der Malzschüttung eine Verschmelzung des Saufaus und Volldampf“, erklärt der hauptberufliche Fachtierarzt für Pferde. Das spiegelt sich auch auf dem Etikett wider: Auf diesem sind die Paten der ersten beiden Bier-Etiketten, Manuela Nägele (Mödli) - Enkendörfler Original – und Roger Kalt in der Sudpfanne

vereinigt. „Im Hintergrund schwebt der Onderka als Aff‘, assistiert vom bayerischen Löwen und spinnt sich den Dschungelbräu zusammen“, beschreibt der Hobbybrauer das Bild mit einem Lachen. Der Entwurf zum Etikett stammt erneut aus der Feder des Bildhauermeisters Peter Fritz aus Hausen, die graphische Umsetzung hat Onderkas Tochter Magdalena übernommen.

Die Idee zur dritten Hopfenkreation entstand durch eine verstärkte Nachfrage nach einem Folgebier, der Geschmack ergab sich eher per Zufall. „Irgendwie ist mir das Malz ausgerutscht, aber als ich es dann probiert habe, fand ich’s richtig gut“, erzählt Onderka. Im Vordergrund steht für ihn neben dem Spaß am Brauen aber auch der soziale Faktor. „Beim Verkauf trifft sich immer das ganze Dorf, steht eng beieinander und nutzt die Zeit zum gegenseitigen Austausch.“ Ein Moment, auf den sich Onderka für den kommenden Freitag besonders freut.

elia jasch-ramsteck

Copyright © 2009 SÜDKURIER Medienhaus - Alle Rechte vorbehalten.

Vervielfältigung durch unberechtigte Dritte nur mit schriftlicher Genehmigung durch das SÜDKURIER Medienhaus.