



Joachim Onderkas
handgebrautes Bier
ist „feinheimisch“:
Das Bier kommt
aus dem Dorf. Der
Bierbrauer wohnt
im Dorf. BILD: DENISE
GÜTHLIN

Genuss-Station mit Enkendörfler Bier

Edelsüffig als Saufaus, deftig als Voll-Edampf, dunkel als Dschungelbräu, verführerisch und unwiderstehlich beim Sautanz. Seit bald 15 Jahren braut Joachim Onderka im Wehrer Stadtteil Enkendorf. Anfangs unter freiem Himmel, später im hübschen Sudhaus am Ufer der Hasel entsteht hier ein Bier, das Zeit bekommt. Lange Gär- und Lagerzeiten sind das eine, beste Zutaten das andere offene Geheimnis. Der Hopfen kommt aus der Hallertau, das Gerstenmalz ist frisch geschrotet, das Wasser wird von Schwarzwälder Granit gefiltert. Gemaischt wird nach alter Braumethode, wie sie einst in Klöstern Anwendung fand. Das klingt aufwendig, zeigt sich dafür im Geschmack, der bei jedem Brauvorgang ein wenig anders ist. Ehrliche Handarbeit. Kaufen kann man das Enkendörfler, wenn am Fahnenmast die jeweilige Biersorte flattert, genießen zum Beispiel auf dem im zweijährigen Rhythmus stattfindenden Enkendorf-Markt oder ganzjährig im Landgasthof Sonne. Der nächste Bierverkauf am Sudhaus ist am 28. Juni ab 18 Uhr. (www.enkendoerfler.de und www.hotel-sonne-wehr.de)

