



Drei Beispiele aus der Kölner Brauszene: Anna Heller leitet die Hellers Brauerei, Anja Kober-Stegemann ist Biersommelière, Manu Herber startete in ihrer Küche mit dem Bierbrauen, zusammen mit Saskia von Klitzing und Joanne Moar sind sie die *brewsistas* (von oben links im Uhrzeigersinn)



Back to the roots

Frauen, die Bier trinken sind selten. Frauen, die Bier brauen, noch seltener. Dabei waren die Anfänge des Bierbrauens weiblich, und die Herstellung ging erst viel später in männliche Hände über. So langsam ändert sich jedoch etwas. Frauen kehren zurück an die Braukessel.

TEXT UND FOTOS: SUSANNE KNECHTGES

Im Herbst 2019 machten gleich zwei gute Nachrichten für die weibliche Bierszene in Deutschland die Runde. Julia Busse trat in die altherwürdig-männliche Geschäftsführung des Deutschen Brauer-Bundes ein und Elisa Raus von der Störtebeker Braumanufaktur wurde Weltmeisterin der Biersommeliers. Damit ist sie die erste Frau, die diesen Titel holen konnte.

Das ist durchaus bemerkenswert, denn das Thema Bier ist in Deutschland von der Herstellung über die Vermarktung bis zum Trinken weitgehend in Männerhand. Dabei hat die Geschichte des Biers mit brauenden Frauen begonnen. Für die Bierherstellung und den Ausschank waren über sehr lange Zeit Frauen verantwortlich. Erste Belege dafür finden sich schon rund 1800 vor Christus in Mesopotamien, wo man Ninkasi, die Göttin des Bierbrauens verehrte. Bei den Babyloniern

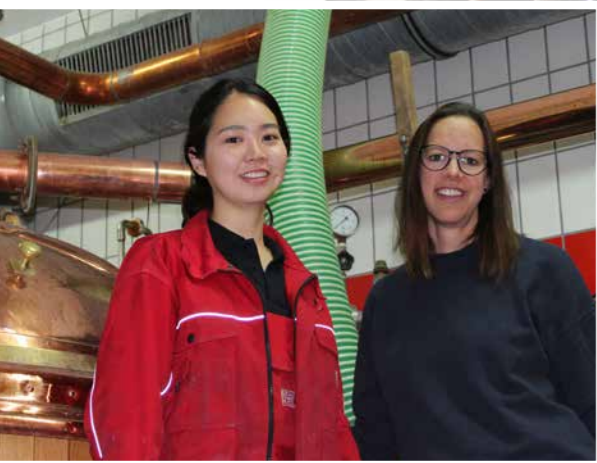
waren Wirtinnen für den Bierausschank zuständig.

Für die Geschichte des Bieres in Deutschland spielen Klosterbrauereien eine bedeutende Rolle. Im Mittelalter standen in sehr vielen klösterlichen Brauereien Nonnen an den Kesseln. 2015 entdeckte man in Erfurt die Ruinen eines Nonnenklosters, in denen sich mehrere Öfen mit Überresten von Gerste fanden. Ganz offensichtlich hatten die Ursulinen dort Bier gebraut. Sieben Brauvorgänge ließen sich für das Jahr 1516 nachweisen. Wer sich damals kein Klosterbier oder Hofbräu leisten konnte, musste selbst

brauen. Dafür war in der Küche selbstverständlich die Frau des Hauses zuständig. Deshalb war ein Braukessel in vielen Gegenden Deutschlands ein wichtiger Teil der Aussteuer und manch ein Mann ließ sich schon vor der Hochzeit ein Bier brauen, um festzustellen, ob die Frau zur Ehe taugte.

Heute kehren die Frauen freiwillig an die Kessel zurück – und es werden langsam mehr. Sogar aus Japan kommt eine nach Deutschland um Brauerin zu werden. Seit 2019 erlernt Nozomi Omura das Brauhandwerk bei der Brauerei Hellers in Köln. Mit nur wenigen Brocken Deutsch, aber dem unbedingten Wunsch, das Brauen zu lernen, machte sie sich aus Kyoto auf in die Fremde. Sie stürzte sich kopfüber in die deutsche Sprache und absolvierte ein Praktikum bei Hellers, das alle überzeugte. Ihre Chefin, Anna Heller, selbst seit 12 Jahren Brauerin, wollte schon einige →

FÜR DIE BIERHERSTELLUNG UND DEN AUSSCHANK WAREN ÜBER SEHR LANGE ZEIT FRAUEN VERANTWORTLICH.



Frauenpower bei Hellers: Anna Heller ist stolz auf ihre Auszubildende Nozomi Omura, die aus Japan nach Köln kam, um Brauerin zu werden.

Jahre eine Frau ausbilden, doch leider tauchten die meisten Kandidatinnen nach einem Tag Arbeit nicht mehr auf. „Nozomi hat von Anfang an die schwere Arbeit nicht gescheut“, erzählt die 34-Jährige, „und die Mitarbeiter der Brauerei waren sehr begeistert von ihr.“ (Interview mit Nozomi Omura auf Seite xx).

Anna Heller führt das 1991 gegründete Familienunternehmen seit 2010. Seit sie Chefin ist und damit notgedrungen auch viel Zeit vor dem Computer verbringen muss, fehlt ihr manchmal die Atmosphäre unten in der Brauerei, die richtige Arbeit an den Kesseln. Umso mehr freut sie sich, wenn ihr an langen Bürotagen mittags ein Mitarbeiter ein frisch Gezapftes auf den Schreibtisch stellt. So oft wie möglich ist sie aber immer noch selbst dabei. Sie freut sich, wenn sie neue Arbeitsschuhe einweihen kann und dass Engelbert Strauss nun endlich auch coole (und passende) Arbeitshosen und -schuhe für Frauen macht – die sahen in ihrer Ausbildungszeit noch ganz anders aus.

Rund 4.000 Hektoliter hat Hellers 2018 abgesetzt, acht Sorten sind es, alle von Anfang an mit Bio-Siegel. Die Zuta-

ten kommen nicht nur aus biologischer, sondern auch aus regionaler Herkunft. Meistverkauft ist das Kölsch, gefolgt vom Wiess, einem ungefilterten Kölsch. Als kleine Brauerei probiert Hellers auch gerne Neues aus. „Wir machen keine langfristige Planung und brauen auch schon mal spontan. Vielleicht verkauft es sich oder wir müssen es am Ende selber trinken“, erzählt Anna Heller beim Rundgang. Sie selbst würde gerne mal ein trübes Pils brauen, ist sich aber nicht sicher, ob das dann wirklich jemand außerhalb der Brauerei trinken würde. Am Ende des Tages ist sie natürlich vor allem auch Geschäftsfrau. Für sie muss ein Bier vor allem trinkbar sein, das heißt man muss auch mal mehr davon trinken können. Beim Abendessen mit ihrem Mann durchlau-

„DA MERKT MAN MANCHMAL, DASS DA MÄNNER SITZEN, DIE DIE ENTSCHEIDUNGEN TREFFEN“

fen gerne auch verschiedene Craftbiere diesen Test – und nicht alle bestehen ihn. Sie bedauert vor allem, dass „viele Biere immer lascher werden“, unter anderem auch, weil alle Brauereien Frauen gewinnen wollen und sich hartnäckig die Meinung halte, dass viele Biere für Frauen zu herb sind. Dabei kommt es ihrer Meinung nach nicht darauf an, wie bitter ein Bier ist, sondern welche Bittere verwendet wird. „Da merkt man manchmal, dass da Männer sitzen, die die Entscheidungen treffen“, findet Anna.

In ihrer Brauerei ist die Arbeit mit Männern für sie selbstverständlich und abends trinkt man noch ein Bier zusammen, auch wenn das, seit sie Mutter von zwei Kindern ist, nicht mehr ganz so oft klappt. Auch für Nozomi gehört das Feierabendbier mit ihren männlichen Kollegen schon zum festen Ritual und zum Abschluss eines gelungenen Brautages. Die 26-Jährige hat sich in kurzer Zeit ins Brauen eingearbeitet. Anna Heller schätzt ihre „sehr gute Aufnahmefähigkeit“, „sie ist wissbegierig und fleißig“. Und wer mit Nozomi spricht, merkt schnell: ihr ist es ernst mit dem Brauen.

FÜR CRAFTBIERE IST DAS KÖLNER PFLASTER EHER SCHWIERIG

Der Faszination des Brauens sind auch die brewsistas erlegen. Die drei Kölner Frauen experimentieren schon seit fünf Jahren gemeinsam an den Brautöpfen und verkaufen ihre Biere seit 2018 gewerblich – neben ihren normalen Jobs natürlich, denn noch ist das Brauen nur ein Hobby, auch wenn die drei sich durchaus mehr vorstellen könnten.

Manu Herber war die erste brewsista. Als Biotechnologin kennt sie sich mit Herstellungsverfahren von Lebensmitteln und Getränken aus. In der Theorie, denn die praktische Arbeit vermisste sie immer häufiger und entschloss sich, mal selbst Bier zu brauen. Kurzerhand kaufte sie sich ein Fertig-Bierkit, startete das Brauen in ihrer Küche und hatte schnell erste, praktische Erfolgserlebnisse. Nur wenig später lernte sie Joanne Moar und Saskia von Klitzing kennen. Die beiden waren schnell als Mit-Brauerinnen gewonnen und die 20-Liter-Anfangstöpfe schon bald zu klein. Im Netz fand sich die Anleitung für eine selbst gebaute 100-Liter-Anlage, die einfach umzusetzen war. Schwieriger war und ist es, dafür einen geeigneten Platz zum Brauen zu finden.

Fasziniert waren sie von Anfang an von dem Gedanken, ihre eigene, selbst gebrauchte Flasche Bier in der Hand zu halten. Und sie stellten schnell fest, dass das Ganze wie Suppekochen und kein Hexenwerk ist und am Ende etwas rauskommt, „das nach Bier schmeckt – und zwar nach geilem Bier“, wie Saskia erzählt. Und es machte vor allem Lust auf mehr. Seit August 2018 vertreiben die brewsistas ihr „Awesome Pale Ale“ und das „Royal IPA“ in größeren Mengen. Möglich ist das, weil sie als Piratenbrauer bei Fritz Wülfings Ale-Mania Brauerei in Bonn Unterschlupf gefunden haben. Sie haben die Rezepte hochgerechnet, festgestellt, dass das nicht immer so ganz hinhaut und dabei vor allem viele Erfahrungen gesammelt. 4.000 Liter haben sie inzwischen dort gebraut, abgefüllt und etikettiert. Zum Tüfteln und Ausprobieren nutzen sie nach wie vor noch ihre kleine Anlage, wenn sich dafür ein ausreichender Platz findet. Momentan ist dort ein Porter in der Mache, →



Beim Craftbier ist alles Handarbeit: vom Brauen, übers Abfüllen und Etikettieren bis zur persönlichen Auslieferung an die Kunden



Saskia und Joanne bei den Lichtspielen Kalk, wo die Kinogäste vor der Vorstellung ein Bier der brewsistas trinken können





Aufwendige Vorbereitung eines Tastings bei der Biersommelière mit den jeweiligen Aromen und Vorschlägen zum passenden Essen



das dann vielleicht auch mal im größeren Maßstab gebraut wird.

Das „Awesome“ und das „Royal IPA“, das mit ein wenig Honig von eigenen Bienen versetzt ist, vertreiben sie bisher in diversen Kölner Läden und Restaurants und einem Programmkino. Bisher hat es mit den Mengen gut hingehauen, aber „wenn man 10 Hekto Bier braut, muss man sie auch vertreiben“, sagt Joanne und „das ist sehr zeitintensiv. Es reicht halt nicht schön Bier zu brauen und ein nettes Etikett zu entwickeln“ – das übrigens von der Bassistin aus Saskias Band stammt. Als Markt für Craftbier oder einfach andere Bierstile ist das Kölner Pflaster eher schwierig. „Kölsch ist einfach so präsent hier“, bestätigt auch Anna Heller oder wie

IHR GEFÄLLT, DASS DIE LEUTE DIE BIERE GANZ ANDERS GENIEßEN, WENN SIE DIE AROMEN HERAUSGESCHNÜFFELT HABEN.

Saskia es sagt: „Die Leute sind so kölsch-versaut.“ So ein Craftbier trinkt man eben nicht kastenweise und auch wenn es vom Hahn fließt, trinken die Kölner dann „lieber drei Kölsch“ statt eines individuellen – und teureren – Bieres.

Doch den Spaß am eigenen Bier lassen sie sich dadurch nicht nehmen – auch nicht von einigen Männern, die die brauenden Frauen manchmal noch belächeln. Am Brauen mögen die Drei vor allem das Handwerkliche, wie das Rühren in der Maische, und die Kreativität. Und dass man weiß, was drin ist im Bier und es keine Notwendigkeit gibt, industriell hergestelltes Bier zu trinken. Das passt auch perfekt zu ihrem Lebensstil mit eigenem Schrebergarten und der Bienenhaltung.

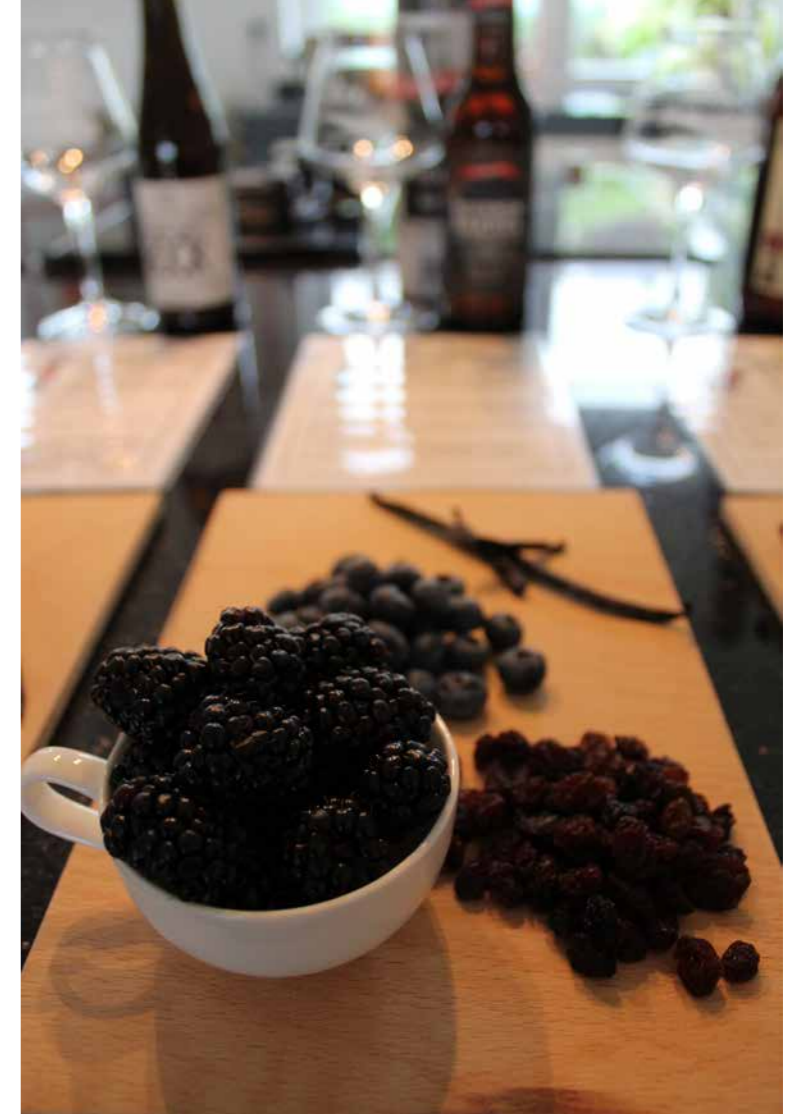
Bisher lassen sie das Brauen nebenher laufen. „Ein eigener, kleiner Brewpub, vielleicht zusammen mit anderen lokalen Craftbier-Brauern, wäre natürlich toll“, schwärmt Manu und Joanne, die ursprünglich aus Neuseeland kommt, erzählt vom tollen Craftbier Pub in ihrer Heimat Christchurch.

Bis dahin tüfteln die brewsistas weiter an neuen Rezepten. Dem Porter wollen sie zukünftig vielleicht noch Chili zusetzen und auch ein Witbier steht auf der Wunschliste. „Wir sind experimentierfreudig“, sagt Joanne und schauen, wo es uns hinführt.“

Auch bei Anja Kober-Stegemann ist die Reise noch nicht zu Ende. Seit sie 2016 ihren gut bezahlten Managerjob bei der Telekom gekündigt hat, hat sich ihr Leben radikal verändert. Eher zufällig probierte sie kurze Zeit danach ein Craftbier und war völlig hin und weg vom Geschmack. Begeistert begann sie damit, sich systematisch durch möglichst viele Craftbiere zu trinken. „Ich war offen genug für etwas ganz Anderes und habe wirklich eine neue Passion gefunden.“ Damit wurde ihr auch endgültig klar, dass sie nicht mehr in einen Konzernjob zurückkehren würde.

Sie hatte sich schon vorher für Ernährung und die Herkunft von Lebensmitteln interessiert und nun tat sich da ein völlig neues Feld für sie auf. Die vielen geschmacklichen Unterschiede beim Bier und die Möglichkeiten faszinierten sie und schon bald begann sie selbst mit den Aromen zu experimentieren. Sie kaufte sich eine kleine Brauanlage und fand nach und nach heraus, an welchen Schrauben sie drehen kann, um ein wirklich leckeres Bier herzustellen. Inzwischen hat sie schon ganz verschiedene Biere gebraut. Im September wartete noch ein Wießbier auf seine Abfüllung. Für den Winter braut sie selbst auch ein Dunkles mit Bockbiercharakter und weihnachtlichen Gewürzen, das sie auf lokalen Märkten ausschenkt. Ihre Zutaten kommen aus Deutschland, wenn möglich in Bio-Qualität. Besonders gerne experimentiert sie auch mit verschiedenen Hefen.

Ihr praktisches Wissen untermauerte sie schon bald mit dem „IHK-Bierbotschafter“-Kurs. „Ich hatte so einen Wissensdurst“, erzählt Anja Kober-Stegemann und stürzte sich danach mit gleichem Eifer auch auf das Foodpairing. Welche Biere zu welchen Speisen passen, wurde für sie immer interessanter. 2017 absolvierte sie dann auch noch die Ausbildung zur Biersommelière und bietet seitdem neben Braukursen auch regelmäßige Biertastings an, wo sie die perfekten Hopfen-Begleiter zum Essen empfiehlt.



Was sich im Bier so alles erschnuppert lässt, kann man beim Tasting genau sehen.

DIE BRAUZENE IST IMMER NOCH SEHR MÄNNERDOMINIERT

Zu ihren Braukursen kommen noch überwiegend Männer, aber für die Tastings wird sie manchmal auch von reinen Frauenrunden gebucht. Anja überlegt sich vorher genau, mit welchen Bieren sie die Frauen ansprechen kann. Manchmal fungiert da auch ein Champagnerbier oder ein Biercocktail als Einstieg. Sie kennt die häufig sehr unterhaltsamen Braugeschichten hinter den Bieren und freut sich, wenn sie ihre Gäste mit ihrer Begeisterung fürs Bier anstecken kann. Das Riechen und Schmecken der Aromen gelingt den Frauen häufig schneller, zumindest können sie „eher in Worte fassen, was sie wahrnehmen“, erläutert Anja. „Ich hatte neulich drei Damen über 80 hier. Eine trank total gerne Bier, die anderen beiden waren eher nur so mitgekommen. Aber die wissen immer sofort mit

den Kräutern Bescheid und schnuppert ganz sicher Salbei, Zitronenmelisse oder Thymian heraus.“

Ihr gefällt, dass die Leute die Biere ganz anders genießen, wenn sie die Aromen herausgeschnüffelt haben. Der „Bier-Aromabaum“ kommt bei all ihren Tastings zum Einsatz und eröffnet manchmal eine ganz andere Sichtweise auf das Getränk Bier, das die meisten schon zu kennen meinen. Überraschend ist für viele vor allem auch die Erkenntnis, wie viel Einfluss die Hefe auf den Geschmack hat und für einige springt der Funke endgültig über, wenn sie an einem kalten Wintertag zum ersten Mal ein gestacheltes Bier trinken.

Im Herbst 2019 hat sie beim „Sternkochen“ in ihrer Nachbarschaft erstmals passende Biere zu hochwertigem Essen empfohlen. Die fünf anwesenden Spitzenköche wurden dadurch ganz nebenbei auch zu weiteren, passenden Menüs inspiriert. Anja fände es toll, wenn es in Zukunft in solchen Sternerestaurants neben der Weinkarte ganz selbstverständlich auch eine Bierkarte gäbe. →



Ihr eigener Biergeschmack ist tages- und jahreszeitenabhängig. Im Sommer trinkt sie sehr gerne belgische Saisonbiere. An einem eigenen, perfekten Saisonbier tüftelt sie noch. Im Winter dürfen es auch stärkere Biere sein, beispielsweise ein Bourbon Barrel Doppelbock: „Definitiv alle Biere, die man nicht einfach so wegkippen kann.“

Für die Zukunft träumt Anja von einer nachhaltigen Brauerei. Ganz ursprünglich wollte sie nach ihrer Kündigung zusammen mit einigen Gleichgesinnten Bier brauen und vermarkten. Und so ganz ist diese Idee noch nicht aus ihrem Kopf. Ein richtiger Kreislauf sollte es sein, mit eigenem Hopfen und Gerste und angeschlossener Mälzerei und natürlich einer Bäckerei, wo man leckere Treberbrote kaufen könnte.

Da wäre dann fast wieder wie im mittelalterlichen Kloster, wo die eigenen Getreide und Früchte angebaut und entsprechend verarbeitet wurden, vom Bier bis zum Brot. Nur dass es heute nicht mehr selbstverständlich ist, dass dort Frauen an den Bierkesseln stehen. Schwester Doris Engelhard aus dem bayerischen Kloster Mellersdorf ist die letzte brauende Nonne in Deutschland. Sie braut seit 1969 und leitet die Klosterbrauerei schon fast 35 Jahre. Sie macht kein großes Ding aus dem Brauen, es ist für sie selbstverständlich. Für viele Männer hat der Anblick brauender Frauen aber noch etwas Exotisches. „Die Brauzene ist immer noch sehr männerdominiert, was ich sehr schade finde“, erzählt Anja Kober-Stegemann. In einschlägigen Gesprächen hat sie häufig erst dann das Gefühl, ernst genommen zu werden, wenn das männliche Gegenüber hört, dass sie selbst braut. Auch auf den Craft Beer Festivals sind Frauen noch deutlich in der Unterzahl. Das mag auch daran liegen, dass zwar immer mehr Frauen einfach brauen, sie aber gar nicht viel Aufhebens darum machen, auch wenn „wir mit unserem Namen schon betonen, dass wir Frauen sind“, wie Joanne von den brewsistas sagt. Doch am Ende eines Brautages zählt für alle Frauen das Gleiche wie für die Männer: das Bier muss schmecken, Prost!

Weitere Infos:

Hellers Brauhaus:
www.hellers.koeln
Brewsistas:
www.facebook.com/brewsistas
Anja Kober Stegemann:
www.die-biersommeliere.de

Anja Kober-Stegemann erzählt nicht nur von den Inhaltsstoffen des Biers, sondern liebt auch die Geschichten dahinter

Bei Tastings im Winter sind die Biere oft dunkler, wie hier zum Beispiel ein Chocolate Stout



Nozomi Omura hat ein klares Ziel: Sie will Brauerin werden und später ihr eigenes Brauhaus haben



IM GESPRÄCH MIT
Nozomi Omura

Auszubildende zur Brauerin in der Hellers Brauerei

Du bist mit nur ganz wenigen Brocken Deutsch hierhin gekommen, um Brauerin zu werden. Warum?

Ich habe in Kyoto Design studiert, und danach mehrere Jahre als Köchin gearbeitet, was für mich sehr kreativ ist. Ich liebe es, zu kochen und habe auch schon immer gerne Bier getrunken. Also wollte ich auch lernen, wie man das herstellt. Ähnlich wie beim Kochen ist es ein sehr kreativer Prozess.

Gab es Alternativen zu Deutschland?

Nein. Mein Vater hat früher zwei Jahre in Deutschland

gearbeitet und mir immer viel von dem guten deutschen Bier erzählt. Ich wollte erst nach München, habe aber dann ein Praktikum bei Hellers gemacht und mich für Köln entschieden.

Gleichzeitig musstest du auch die deutsche Sprache lernen.... (wir führen das Gespräch auf Deutsch!)

Ja, ich gehe in die Sprachschule. Bald habe ich zwei Wochen Urlaub, da lerne ich wieder intensiv. Ich wohne mit einer Mitbewohnerin zusammen, sie ist 86 Jahre alt. Ich lerne jeden Tag nicht nur Deutsch, sondern auch Kölsch bei ihr (sie meint den Kölner Dialekt).

Hast du früher schon für dich privat Bier gebraut?

Ich habe einmal in Japan gebraut. Es hat aber gar nicht gut geschmeckt. Es war wie Malzwasser. Aber dann hat es mich erst recht interessiert, es richtig zu lernen.

Was macht dir in der Ausbildung am meisten Spaß?

Ich würde sagen alles beim Bierbrauen. Hm, und nach der Arbeit mit den Kollegen Bier zu trinken (lacht). Aber Bierbrauen mag ich am liebsten und ich rieche sehr gerne Hopfen.

Wie viele Kollegen hast du hier?

Ich habe acht Kollegen, alles Männer, alles nette, kein Problem.

Welche Biere trinkst du selbst gern?

Ich trinke am liebsten das Wiess von Hellers und sonst trinke ich eigentlich sehr gerne Sake (japanischen Reiswein). Also eigentlich Hellers oder Sake zuhause (lacht). Aber ich probiere immer Bier, wenn ich in Deutschland unterwegs bin und sammle auch die Etiketten.

Welche Pläne hast du nach deiner Ausbildung?

Ich bin 2022 fertig mit der Ausbildung und möchte gerne hier bleiben und auch noch mehr über die europäische Küche erfahren und lernen. Dann möchte ich mein eigenes Brauhaus in Köln haben. Mein Bier brauen und dazu kochen, das ist mein Ziel.

Ende eines Brautages: Das Feierabendbier mit den Kollegen gehört zum gelungenen Abschluss dazu

