Ein Generationen-Bier namens Dornator

Opa, Vater und die Enkeltöchter brauten in der Ammerndorfer Brauerei einen Bock nach altem Rezept

Bereits im vergangenen November setzten gleich drei Braumeister-Generationen aus Ammerndorf das jetzt trinkfertige Bockbier mit dem durchschlagenden Namen „Dornator“ an. Sämtliche Fachleute entstammen dabei einer Jahrhunderte alten Dynastie von Brauern, die ihre Wurzeln bis 1730 zurückverfolgen.



Die Rezeptur in der Mappe, das Ergebnis im Glas: Am Brauprozess des Ammerndorfer Bockbiers waren mit (v. li.) Bernhard, Christine und Helmut Murmann sowie Claudia Behounek-Murmann (2. v. re.) drei Generationen beteiligt. Foto: Scherer

AMMERNDORF – Das verwendete Rezept fand sich zufällig in einer längst vergessenen Mappe aus dem Jahr 1952 beim Durchstöbern eines alten Aktenschranks. „Ich bin sehr glücklich, dass mein Vater Bernhard sowie meine beiden Töchter Christine und Claudia ebenso zum Gelingen des Projektes beigetragen habe wie ich“, erklärt Braumeister Helmut Murmann. Jeder der vier staatlich geprüften Brauer war dabei für eine Zutat zuständig.

Dem Großvater oblag es, die Malzmischung originalgetreu nach einer geheimen Zusammensetzung von Pilsner-, Münchner-, Caramel- und Röstmalzsorten herzustellen. Vater Helmut Murmann wiederum achtete penibel darauf, dass sich die Wasserhärte zwischen 10 und 13 Grad Deutscher Härte einpendelte. „Das Wasser darf nicht so weich sein wie etwa bei einem hellen Bier, aber auch nicht zu hart, sonst würde der Geschmack darunter leiden“, erklärt Helmut Murmann. Nur im genau passenden Bereich entfaltet das dunkle Starkbier sein vollmundiges Malzaroma, für das es bereits Anfang der fünfziger Jahre weithin bekannt war.

Tochter Claudia zeichnet für den Hopfen verantwortlich. „Wir verwenden ausschließlich Sorten aus Spalt und der Hallertau“, verrät die Braumeisterin. Zum Schluss müssen Milliarden von kleinen Helfern das Werk vollenden: Die zweite Tochter Helmut Murmanns, Christine Murmann, begab sich auf die Suche nach gärfreudigen Hefestämmen, die die kalte und lange Hauptgärung in den riesigen, offenen Bottichen schonend erledigen und das Maximale aus allen Zutaten herausholen.

Die ungewöhnlich lange Reifung und anschließende Lagerung ist jetzt zu Ende, und alle Familienmitglieder verkosteten im Brauhaus den ersten Schluck Bier. Bei einer Stammwürze von fast 17 fällt der Alkoholgehalt mit 6,2 Prozent entsprechend hoch aus. Der Dornator steht ab sofort in stark begrenzten Mengen zum Verkauf bereit. THOMAS SCHERER

Copyright (c) 2018 Verlag Nuernberger Presse, Ausgabe 08/02/2018
Februar 9, 2018 12:08 pm (GMT -1:00)
Powered by TECNAVIA