

Frisches Bier aus altem Braukeller

Helmut Enderlin und Ralf Trautwein aus Eichstetten brauen in einem Gemäuer aus dem 18. Jahrhundert

Von Annika Sindlinger

EICHSTETTEN. Der Heimatort von Helmut Enderlin und Ralf Trautwein ist vor allem als Wein- und Gemüsedorf bekannt, dass hier aber im 18. Jahrhundert auch Bier gebraut wurde, ist heute in Vergessenheit geraten. Als Enderlin sein Haus im Altweg 21 kaufte, wo 1798 erstmals Bier gebraut worden war, ließen die beiden Hobbybrauer diese Tradition wieder aufleben und gründeten Hera-Brauwerk. Inzwischen brauen die beiden 300 Liter pro Monat und ihr Bier schaffte es schon bis nach Amerika.

Schon Jahre lang hatten Enderlin und Trautwein mit dem Gedanken gespielt, ihr eigenes Bier herzustellen. Die Tatsache, dass nach dem Hauskauf zwei Bierkeller zur Verfügung standen, vertrieb alle Zweifel und ließ die beiden 2017 ihr Vorhaben in die Tat umsetzen. Ein Name war auch schnell gefunden: Die Vornamen der Gründer Helmut und Ralf ergaben zusammen den Namen Hera. Er stellt außerdem einen Bezug zur Braufamilie Heinzmann her, die erstmals in Eichstetten braute.

Ein Gebäude mit bewegter Vergangenheit: 1798 stellten die beiden Brüder und Küfermeister Jakob und Christian Heinzmann einen Antrag zum Betrieb einer Bierbrauerei mit Schankwirtschaft. Aus dieser Zeit stammen die beiden Bierkeller. Sie haben eine Länge von rund 15 und 30 Metern, sind knapp drei Meter breit und liegen zehn Meter unterhalb der Oberfläche des Schmelzers. Da sie direkt in den Berg gegraben wurden, haben sie ganzjährig eine konstante Temperatur von knapp 13 Grad – die ideale Gärtemperatur für untergärige Hefen, die für Bier wie Pils oder Lager eingesetzt werden.

Aus einer 1821 erstmals erwähnten „Biersiederei“ wurde die „Brauerei und Bierwirtschaft Heinzmann“ – ein viel besuchtes Lokal mit Gartenwirtschaft, Pavillon und Kegelbahn. Nach vielen Generationen Heinzmann ging der Betrieb an die Brauerei Bercher aus Breisach und die Witwe von Friedrich Heinzmann führte das Lokal weiter. Im Jahre 1900 erwarb schließlich Karl Wilhelm Wiedemann. 1923 eröffnete dessen Schwiegersohn Eugen Hiss das „s'Eugen Hisse“, das bis zur Geschäftsaufgabe Lebensmitteln und vieles mehr anbot.

Was bei Trautwein und Enderlin als kleiner Test mit zehn Litern anfang, ist mittlerweile zu einer Dauerproduktion von 300 Litern pro Monat geworden.



Nach zwei Wochen kommt das Selbstgebräute von Helmut Enderlin (oben links) und Ralf Trautwein in die Flasche (unten links). Über die Reste aus der Produktion freuen sich die Wollschweine von Arndt Köbelin (unten rechts).

„Seit wir brauen, ist die Tendenz steigend. Wir haben auch schon Stammkunden“, sagt Ralf Trautwein. Gebraut werden Pils, Lager und Hefeweizen. Mittlerweile landete das Eichstetter Bier als Mitbringsel schon in Amerika, Italien, Frankreich und der Schweiz. Zur Herstellung von 100 Litern benötigen die beiden rund acht Stunden. Nach zwei Wochen im Fass wird das Bier von Hand abgefüllt. Bis es verkauft werden kann, muss es dann noch vier Wochen in der Flasche gären.

Hobbybrauer nach Feierabend

Die beiden Bierbrauer kennen sich seit 20 Jahren. „Uns verbindet die Liebe zu Bier, zur Musik und unsere Familie“, erzählt Enderlin. Er ist der Stiefvater von Trautweins Frau. Enderlin hat sich mit seinem Unternehmen SE-Computer in

Eichstetten selbstständig gemacht. Wer hier seinen Computer zur Reparatur bringt, kann sich gleich noch mit Bier eindecken. Trautwein arbeitet als Ingenieur für Vermessung und Geoinformatik in Basel. Nach Feierabend brauen die beiden zusammen ihr Bier.

Die Reste der Produktion, den Trester, bekommen die Wollschweine und Ziegen von Enderlins Cousin Arndt Köbelin. „Das ist super für uns und die Schweine freuen sich“, sagt Trautwein. Gemeinsam mit Köbelin entwickelten die beiden auch ein Rivaner-Bier, das erstmals am Eichstetter Weinfest verkauft wurde. Die gebrauten 50 Liter waren schnell verkauft. Nachschub ist aktuell in Produktion. „Das ist ein Lagerbier mit Rivaner. Wir wussten selbst nicht so genau, wie das schmecken soll, aber es ist echt erfrischend und mal etwas anderes“, erzählt Trautwein. Craft Beer zu brauen sei anfangs auch im Ge-

spräch gewesen, sagt Trautwein. „Das mögen wir selbst auch. Wir haben uns dann aber für etwas Bodenständiges entschieden“, sagt er.

Durch Braukurse, Bücher und viel Übung eigneten sich die beiden das notwendige Wissen an. Das Malz für ihr Bier stammt aus Bamberg, der Hopfen vom Bodensee. „Anfangs lief manches auch mal nicht so wie geplant, da viele Parameter eine Rolle spielen“, sagt Enderlin. „Es dauert, bis alles so ist, wie man es will“, erzählt auch Trautwein. Mittlerweile reiche die gebraute Menge aber nicht mehr aus, sodass die beiden über zusätzliche Fässer nachdenken. Platz im historischen Keller für mehr Fässer gibt es auf alle Mal.

Info: Hera-Brauwerk, Altweg 21, Eichstetten, ☎ 07663/940639. Das Bier kann bei SE-Computer gekauft werden. Weitere Infos unter www.hera-brauwerk.de.

Schlosskonzert und Matinée in Neuershausen

Rotary-Benefizwochenende am 12. und 13. Oktober

MARCH-NEUERSHAUSEN (BZ). Der Klaviervirtuose Igor Andreev kommt am Samstag, 12. Oktober, im Rahmen eines Benefizwochenendes des Rotaryclubs Emmendingen-Breisgau ins Schloss in Neuershausen. Von 19 Uhr an gibt er in den historischen Räumen ein Benefizkonzert mit Stücken von Pjotr Tschaikowski und Franz Schubert. Am Sonntag, 13. Oktober, 11 Uhr, wird das Barockensemble Quatre Sons auf historischen Instrumenten alte und neue Musik interpretieren und improvisieren. Das Trio Quatre Sons vereint drei Musikerinnen mit kulturell sehr unterschiedlichen Hintergründen: Lara Morger aus der Schweiz (Gesang und Barockfagott), Lubica Paurová aus der Slowakei (Cembalo) und Alessandra Riudalbas Wickers aus Barcelona (Blockflöte). Sie haben während des Studiums an der Musikhochschule in Freiburg als Trio zusammengefunden.

Der Eintritt ist frei, Spenden werden erbeten. Sie kommen der Esther-Weber-Schule in Emmendingen-Wasser zugute.

MENSCHEN

Neue Gemeindediakonin

Friederike Schilka heißt „die Neue“ im Leitungsteam der evangelischen Kirchengemeinde in Umkirch. Die 33-jährige gebürtige Oberbayerin unterstützt als Gemeindediakonin künftig Pfarrer Eberhard Deusch in den Bereichen Kinder, Jugend und Familie. Zu ihren Aufgabengebieten zählen unter anderem die Begleitung der Konfirmandinnen und Konfirmanden in Zusammenarbeit mit der Kirchengemeinde in March, die Heaventeens, der Minimax-Gottesdienst sowie das Krippenspiel an Weihnachten. Daneben ist sie zuständig für den evangelischen Religionsunterricht in der ersten und dritten Klasse der Umkircher Grundschule. Ein besonderes Interesse hegt sie für die Polizeisorge, zu der sie geforscht und über die sie ihre Abschlussarbeit verfasst hat.



Schilka

chr

Männlich, mollig, sucht ...

Peter Heitzler hat seine Frau Karin über das Anzeigenblatt Schnapp kennengelernt – ein Geheimnis hat er daraus nie gemacht

Von Felix Lieschke

SASBACH. Es war sein zweiter Versuch, ihr dritter. Er war nach einigen Schicksalsschlägen wieder auf der Suche. Und sie war froh, dass mal jemand eine etwas molligere Frau gesucht hat. Über Schnapp haben sie sich kennengelernt, seit 20 Jahren sind sie verheiratet. Eine Geschichte, 13 Jahre bevor die Dating-App Tinder erfunden wurde.

Peter Heitzler hat alle 18 Zuschriften aufgehoben. „Starker Mann, 49 Jahre, 180 cm, unabhängig, humorvoll, gesellig, möchte gern mein weiteres Leben mit einer liebevollen Frau teilen. Sie darf auch ein paar Pfunde zuviel haben wie ich.“ Wie Trophäen liest er einen Brief nach dem anderen vor. Karin Heitzler kennt die Geschichten, sie beendet seine Sätze, wenn er mal kurz überlegt. Auch, wenn die Sätze von den Frauen vor ihr handeln. „Ich habe ihm sechs Zeilen geschrieben: Wie alt ich bin, was ich mache und dass ich einen Sohn habe“, sagt Karin Heitzler. Er hat zuerst einen roten Strich in die rechte obere Ecke ihrer Karte ge-

mal. Sie gefiel ihm nicht. Später hat er einen blauen hinzugefügt: ein Vielleicht. Einen grünen Strich hat Karin Heitzler nicht mehr bekommen. Grün als Farbe der Hoffnung. „Meine Karte war ihm zu popelig“, sagt sie.

Mehr als 20 Jahre ist das mittlerweile her. Peter Heitzler hat ein paar Kilo zugenommen, sein Bart ist grauer geworden, er rasiert die Wangen jetzt anders, seine Haare sind immer noch dicht. Karin Heitzler humpelt, vor ein paar Monaten haben ihr Ärzte ein neues Knie eingesetzt. Am 3. Mai hat das Paar ihren 20. Hochzeitstag und seinen 70. Geburtstag gefeiert. 70 plus 20 stand auf der Einladung. Von Anfang an haben sie immer beides zusammen gefeiert. „Irgendwie hat es gepasst, wir haben von Anfang an gegenseitig unsere Sätze vervollständigt“, sagt Karin Heitzler. „Sie ist ein Skorpion, ich bin ein Stier; entweder es schneppert oder wir harmonieren richtig gut“, sagt Peter Heitzler. Liebe auf den ersten Blick war es nie. Das sagen beide.

Das erste Mal treffen sie sich in der Freiburger Gaststätte Zur Tränke. Karin Heitzler ist am Anfang nur eine von vie-

len. Er habe alle 18 kennenlernen wollen, sagt Peter Heitzler. Mit seiner ersten Frau sei der gelernte Metzger 25 Jahre verheiratet gewesen. Als er krank wurde, habe sie ihn verlassen – und, nach seiner Aussage, das gesamte Geld mitgenommen. 1996 zieht er mittellos in einen Wohnwagen auf den Ihringer Campingplatz. „Das war hart, besonders im Winter“, sagt er. Im Sommer 1998 schaltet er dann die Anzeige. Seine Rente wurde mittlerweile bewilligt. Finanziell kann er besser planen, nur die Frau fehlt ihm noch.

Karin Heitzler war zweimal verheiratet, bevor sie Peter Heitzler kennenlernt. Sie ist alleinerziehend. Während sie als Sekretärin in der Freiburger Augenklinik arbeitet, macht ihr Sohn eine Ausbildung zum Koch. Da seine Berufsschule in Villingen-Schwenningen ist, bekommt er das Auto. Sie nimmt ihre Vespa. Karin Heitzler hat selbst gern in den Kontakten zeigen an. „Ich habe Leute gesucht, die mit mir sonntags oder im Sommer abends mit der Vespa rumfahren“, erzählt sie. „Deswegen habe ich immer die Annoncen gelesen.“ Die Kneipe ihrer ersten Verabredung liegt im Stadtteil Stühlin-

ger. Es gibt sie noch heute. Karin Heitzlers ehemalige Wohnung lag nur ein paar Meter entfernt. „Nachdem wir uns hingesetzt haben, habe ich mir einen Kaffee und sie sich ein Bier bestellt“, sagt er. Wenig später habe er sich den zweiten Kaffee und sie sich das zweite Bier bestellt. So ging das bis Bier Nummer vier. „Ich wollte das ausnutzen, dass ich frei hatte und mal wieder ausgegangen bin“, erzählt sie. Kurz vor ihrer Verabredung hatte Peter Heitzler eine Frau getroffen, die seiner Meinung nach ein Alkoholproblem gehabt hatte, erzählt er.

Erst mehrere Wochen später treffen sie sich ein zweites Mal. Diesmal bei ihm im Wohnwagen. Er kocht. „Es gab Kartoffelbrätele, Schweinesteak in einer Wildkirschsauce, ein Mon Chéri und ein sässisches Crémant als Vorspeise“, sagt er. „Er hat schon am Telefon gesagt, er suche keine Frau, die ihm die Socken stopft, die Bierflasche ans Sofa bringt oder kocht“, erzählt Karin Heitzler. Am 3. November 1998 kocht Peter Heitzler auch



Peter und Karin Heitzler 20 Jahre später

für die Geburtstagsfeier seiner späteren Ehefrau. Am 16. Dezember ziehen sie schließlich zusammen. Wenig später folgt der Heiratsantrag. Am 3. Mai 1999, Peter Heitzlers 50. Geburtstag, heiratet das Paar in Ihringen. Erst abends, als sie im Kreise der Familie den Geburtstag feiern, erzählen sie es. Bald steht wieder Karin Heitzlers Geburtstag an, sie wird 70. Diesmal wollen die beiden Essen gehen.