

# Bier aus dem Felsenkeller

Einst wurde in Eichstetten **BIER** gebraut – zwei Männer haben wieder damit begonnen

Pils, Weizen und Lager aus Eichstetten: Zwei Kaiserstühler lieben Bier-Klassiker und brauen einmal wöchentlich dort, wo schon vor 223 Jahren Gerstensaft im Felsenkeller reifte.

VON KATJA RUSSHARDT

„Ein Münchner Helles geht gar nicht, das hat mir zu wenig Charakter“, sagt Ralf Trautwein. Neugierig auf unbekannte Biersorten war der Ingenieur aus Eichstetten schon immer. Genau wie Helmut Enderlin, Inhaber eines Computerladens und Stiefvater von Trautweins Frau. Gemeinsam erweitern sie ihr Bier-Wissen auf Tasting-Touren, holen sich von Profis praktisches Know-how in Kursen. Mal ein Craft Beer zu brauen, darüber haben sie ernsthaft nachgedacht. „Wir fanden aber, dass das nicht mehr nach Bier schmeckt. Wir probieren es hin und wieder und stellen jedes Mal fest, dass wir es nicht mögen“, sagt Helmut Enderlin.

Pils, Weizen und Lager sind die Favoriten der beiden Freunde, die sich „schon eine Ewigkeit“ kennen. Mit einem gemeinsamen Projekt sind sie seit vier Jahren noch enger miteinander verbunden: HeRa-Brauwerk heißt das Unternehmen. Der Name kombiniert die Anfangsbuchstaben der Vornamen beider Hobbybrauer.

Auf einem der Etiketten steht der Name über einem Schwarzweiß-Foto, das die Belegschaft einer Brauerei zeigt. „Es ist eines der ersten Bilder, die es von Eichstetten gibt“, sagt Ralf Trautwein und berichtet von der langen Bier-Tradition der Gemeinde: 1798 beantragten die Brüder Jakob und Christian Heinzmann den Betrieb einer Bierbrauerei mit Schankwirtschaft, 1821 wurde eine „Biersiederei“ in der Ortschronik das erste Mal erwähnt. Die „Brauerei und Bierwirtschaft Heinzmann“ war ein Magnet, zog zahlreiche Besucher in die hauseigene Gartenwirtschaft, den Pavillon und die Kegelbahn. Gelagert wurde das Bier in zwei tief im Fels liegenden Braukellern – 15 und 30 Meter lang und rund drei Meter breit.



Mit Selbstgebrautem in der Hand: Ralf Trautwein (links) und Helmut Enderlin in einem der Felsenkeller.

„Die fand ich, als ich das Haus 2015 erwarb, und so hatten wir eine perfekte Grundlage, selbst mit dem Bierbrauen zu beginnen“, erinnert sich Helmut Enderlin.

Mit rund 13 Grad bietet der historische Felsenkeller die ideale Temperatur für untergärrige Hefen, wie sie für Biere wie Pils oder Lager verwendet werden. Mit einem 10-Liter-Braukessel funktionierten erste Experimente schon zu Beginn so gut,

dass sie bereits drei Monate später einen 50-Liter-Kessel kauften. Testtrinker waren Ralf Trautweins Brüder. „Wir haben ihnen einfach zwei Flaschen hingestellt, ohne zu sagen, dass das Bier von uns war – und sie fanden es nicht schlecht“, sagt Ralf Trautwein. Engste Kollegen erweitern das Probierteam: „Dann ging es plötzlich los und wir wurden gefragt, ob wir noch mehr haben.“

Werbung hat das Duo noch nie gemacht, denn das Brauwerk wächst beständig durch Mund-zu-Mund-Propaganda. Schnell kamen auch Stammkunden aus Freiburg hinzu.

Waren es 2019 noch 3000 Liter jährlich, so produzierte das Brauwerk im vergangenen Jahr schon die dreifache Menge. „In diesem Jahr werden wir die 10 000 Liter knacken“, glaubt Trautwein. Im vergangenen Sommer habe man einen 200-Liter-Braukessel angeschafft, denn die Nachfrage nach dem Bier mit dem Namen „Firobe“ habe die Kapazitäten einfach gesprengt.

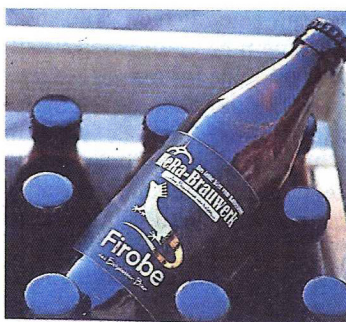
Einmal wöchentlich duftet es den Eichstetter Altweg entlang nach Malz, denn dann sind die beiden Hobbybrauer am Werk. „Wenn man abends von der

Arbeit kaputt ist, kann man dabei gut abschalten, man ist einfach in einer anderen Welt“, sagt Ralf Trautwein. Acht Stunden dauert es, bis 100 Liter gebraut und in Tanks abgefüllt sind. Nach zwei bis drei Wochen wird das fertig vergorene Bier von Hand in Flaschen abgefüllt, kommt nach weiteren vier Wochen in den Verkauf. „Nicht pasteurisiert, und ungefiltert als reines Naturprodukt“, betont Helmut Enderlin.

Neue Ideen kommen regelmäßig aus dem Familienkreis: Nachdem man mit Trautweins Cousin, dem Winzer Arndt Köbelin, im vergangenen Sommer ein Lagerbier mit Rivaner kreiert hat, ist jetzt ein Malzbier für die Jüngsten in Planung. Und ein Braustüble direkt im Haus, wo man gemütlich zusammensitzen und auch probieren kann.

Wer jenseits der Öffnungszeiten Bier-Nachschub braucht, kann es übrigens aus einem „Kaiserstuhl-Automaten“ holen. Der steht direkt vor dem Brauereiladen und ist meist gut gefüllt.

➤ **KONTAKT:** Hera-Brauwerk, Altweg 21, 79356 Eichstetten, Telefon: 07663/940639. Internet: [www.hera-brauwerk.de](http://www.hera-brauwerk.de)



Der Feierabend als Name: Firobe-Bier aus Eichstetten