



BIER IM EIGENBRAU

Inspiriert durch die Erzählungen eines aus Burkina Faso zurückgekehrten Mitglieds unserer Roverrotte über hirsebierbrauende Frauen in Burkina Faso, beschlossen wir, unser eigenes Bier zu brauen. Ein Atelier für Rover.

Hirsebier, in Burkina «Dolo» oder «Chap'dolo» genannt, ist das burkinische Nationalgetränk. Es ist viel billiger als industriell gebrautes Weizenbier und wird in Kleinstbrauereien täglich hergestellt. Viele Familien verdienen sich so ihren Lebensunterhalt. Hirsebier ist leicht alkoholhaltig (etwa 3 bis 6 Prozent), teilweise gezuckert und schmeckt je nach Region, Zusammensetzung (weisse oder rote Hirse) und Rezept verschieden. Getrunken wird es auf dem Dorfmarkt, bei festlichen Anlässen und bei der täglichen Arbeit auf dem Feld.

«Make your own beer»

Auch die burkinischen Rover gönnen sich Dolo in ihren Wiederaufforstungslagern. Weshalb sollten wir also nicht genauso zu selbst gebrautem Bier greifen? Grund genug, eine Expedition nach England zu starten – denn auch die Engländer/innen wissen, dass selbst gebrautes Bier besser schmeckt. Nach ungezählten Wochen intensiver Bierstudien erreichte unsere Rotte schliesslich London. Dort entdeckten wir in einer Apotheke während des Alka-Seltzer-Einkaufs ein Regal, das mit lauter Konservendosen gefüllt war. «Make your own beer» stand auf ihnen. Sofort kauften wir drei dieser Büchsen und traten den Heimweg an.

Als Braubehälter diente ein 25-Liter-Wasserkanister mit einem kleinen Hahn. Die Melasse aus der Büchse kippte ich mit derselben Menge Wasser in eine Pfanne und kochte sie auf. Dann verdünnte

ich das Ganze mit Wasser und schüttete es in den geschrubbten und gereinigten Wasserkanister. Dieser wurde mit Wasser aufgefüllt, und eine Menge Zucker musste nachgeschüttet werden. Schliesslich streute ich den beigelegten Beutel mit der Hefe hinein, schüttelte die ganze Sache kräftig durch und verschloss die Hauptöffnung mit einem Stück Stoff.

Ein sagenhaftes Schauspiel

Zwei Wochen später kaufte ich zwei Harassen Flaschen mit einem «Plopp»-Verschluss, reinigte sie und kratzte alle Etiketten ab. Dann streute ich einen halben Teelöffel Zucker in jede Flasche. Im Wasserkanister hatte sich unterdessen ein sagenhaftes Schauspiel abgespielt: Der Inhalt hatte ungeheuer geschäumt und auch ziemlich gestunken, bis sich schliesslich der beissende Biergeschmack gebildet hatte.

Die Flaschen, mit dem Gebräu gefüllt und mit unserer Etikette versehen, sollten der Anfang einer wunderbaren Zeit werden. Das ganze erfahrene Trinkerteam kam zusammen, um dem monumentalen Augenblick beizuwohnen, wo das neue, eigene, vermeintlich viel bessere Bier zu fliessen begann – und es war wirklich einmalig! So wässrig, so naturtrüb, so gärrig, so malzig, so hopfig, so eigen... Prost!

Daniel Löw / Clean
Tim Frey / Genio

**JEDE DUNKLE
NACHT HAT EIN
HELLES ENDE.**

Afrikanisches Sprichwort

Dolobrauerei in einem burkinischen Hinterhof: In grossen Tonkrügen wird das Hirsebier von den Frauen hergestellt. Une brasserie Dolo dans une arrière-cour burkinabée: dans de grandes jarres en terre cuite, la bière de mil est fabriquée par les femmes.

BRAUER/INNEN IM INTERNET

Bier-Kits, Ausrüstung zur eigenhändigen Verarbeitung von Hopfen und Malz sowie weiterführende Literatur und Anschluss an die weltweite Gemeinschaft der Bierbrauer/innen und Trinker/innen gibt es im Internet:

www.hausbrauer.ch
www.unser-bier.ch
www.bieridee.ch
www.sios.ch
www.space.ch/abo/index-de.htm
www.realbeer.com
www.allaboutbeer.com

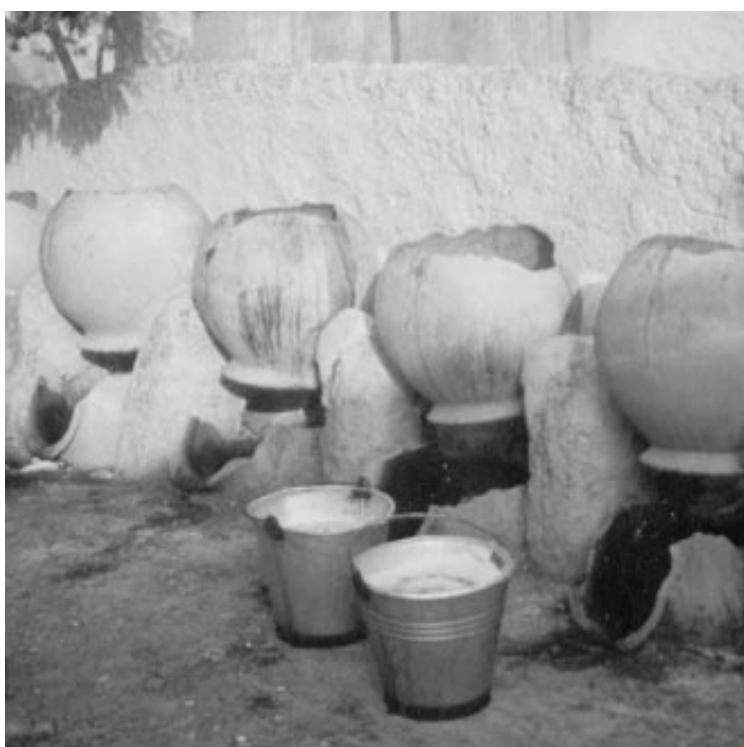


Photo: Susanne Flickiger / Atelia