

# Bier-Tasting für Senioren: Viel Geschmack und etwas Historie

Senioren testen regionale Bier-Spezialitäten. Unterschiedlicher Geschmack und ein wenig Historie überzeugen

**Wicho Herrmann**

**Harpen.** Bei einer Bier-Verkostung in der Gaststätte Kastanie haben 20 Seniorinnen und Senioren nicht nur den Geschmack der verschiedenen Biere zu unterscheiden gelernt, sondern auch deren Historie. Braumeister Gerhard Ruhmann – er war lange Jahre Braumeister in der Lindenbrauerei in Unna – widmete den Abend Fritz Brinkhoff, „der 1848 hier auf einem Bauernhof mit Brauerei und Gaststätte geboren wurde“.

Dessen Hof habe es seit 1624 gegeben. Brauerei und Gaststätte seien dazugekommen. „Das brannte 1905 ab. Die Brauerei wurde aufge-

geben, die Gaststätte gibt es nach Wiederaufbau in 1906 bis heute“, so Ruhmann. Heutiger Name „Brinkhoffs Stammhaus“.



**Gerhard Ruhmann hat die Bierverkostung geleitet.** BASTIAN HAUMANN

Da Brinkhoff von 1873 bis 1924 Braumeister der Union-Brauerei war, steht am Freitagabend in der Kastanie zum Auftakt ein „Union Export“ auf dem Tisch. Das Experten-Urteil: „Das ist untergärig, filtriert, hat eine helle Farbe und schmeckt malzig und süß. Damit biederte sich die Brauerei dem Geschmack der Bierdiaspora Ruhrgebiet an“, erklärt der 74-Jährige dazu.

Ein Schmalzbrot mit „Treber“-Anteil im Teig – bei der Bierherstellung anfallende Rückstände des Braumalzes – gibt's dazu. Ruhmann: „Brinkhoff wurde reich, weil er die ‚Treber‘ an die Backindustrie verkaufte anstatt wegzuschmeißen.“

Für die Seniorinnen und Senio-

ren folgt auf Schmalzbrot ein „Brinkhoffs Pils“. „Die Brinkhoffs Brauerei war 2002 Nachfolgerin der Union-Brauerei“, berichtet Ruhmann. Zum Bier erklärt er: „Untergärig gebraut, filtriert, hat einen hohen Anteil an Bitterhopfen sowie weniger Malz als das ‚Export‘.“ „Haben Sie auch Bochumer Bier?“, so die Rückfrage nach dieser Runde. „Natürlich“, so der Brauer. Er habe schließlich eine gewisse Dramaturgie gewählt.

**Mit Fiege auch ein Bochumer Bier**

Und so steht nun mit dem „Fiege-Pils“ der gewünschte „Bochumer“ auf dem Tisch. Dessen Besonderheit: Fiege nutzt teureren Aroma-

hopfen für die Brauwürze. Der Gaumen schmeckt nur eine dezente Bitterkeit. Mit einem „Hövels“ und einem Craftbier schließt das Tasting ab. Dies sind im Gegensatz zu den Vorgängern obergärige Biere – warm anstatt kalt gebraut – mit geringerer Haltbarkeit. „Das kann sich die Industrie nicht leisten“, so der Kommentar dazu.

Die Besucherinnen und Besucher zeigen sich begeistert. „Wir haben viel Neues rund ums Bier erfahren, es hat Spaß gemacht, gerne wieder.“ Die Bier-Verkostung war eine Veranstaltung von Seniorenbüro Nord, der Diakonie (Gemeinsam Ruhr), Rosenberg Initiativ und der Evangelischen Gemeinde Harpen.