

# Bierbrauen braucht Achtsamkeit

**Walter Marti braute vor 25 Jahren sein erstes Bier. Heute zeigt er anderen Personen, wie das funktioniert.**

*Wie bist du zum Bierbrauen gekommen? Und wie lange braust du schon?*  
Ich geniesse seit jeher gerne spezielle Biere. Zum Bierbrauen bin ich eigentlich durch meine Frau Arlette gekommen. Sie hat mich vor nun 25 Jahren auf ein Brauseminar aufmerksam gemacht, das ich mit grossem Gewinn besucht habe. Danach habe ich selbst angefangen zu brauen. Zuerst auf kleinen Pfannen, wie wir sie heute noch benutzen. 1999 habe ich mit einem Freund das heutige 50-Liter Doppelsudwerk gebaut und braue seitdem im grösseren Stil Bier. Ich werde auch für Seminare und Workshops angefragt, wie bspw. im letzten Jahr im NATURAMA Aarau zum Thema «Bier in der Urzeit».

*Worauf muss man beim Bierbrauen besonders achten?*

Das Wichtigste beim Bierbrauen ist das saubere und sterile Arbeiten. Schmutz ist der natürliche Feind jeder Fermentation. Hinzu kommt, dass man auf gute Rohstoffe achten sollte. Sind sie von schlechter Qualität, wird auch ein schlechtes Bier rauskommen. Was ich am Bierbrauen besonders mag, ist die Kreativität beim Erfinden neuer Rezep-

## Osternachtbier brauen

**Samstag, 12. März, 9.00 – 15.00 Uhr,  
Kloster Sursee**

Gemeinsam unter fachkundiger Anleitung ein Osternachtbier brauen. Dazu Impulse für Leib und Seele sowie ein einfaches Mittagessen.

Anmeldung bis 4. März an [giuseppe.corbino@pfarrei-sursee.ch](mailto:giuseppe.corbino@pfarrei-sursee.ch) oder 079 695 37 56.

Teilnahme kostenlos.



*Walter Marti mit einem Glas von seinem Biberbräu.*

turen. Da kann man sich richtig austoben und mit ganz unterschiedlichen Rohstoffen experimentieren. Insbesondere mit neuen Hopfensorten, die von befreundeten Hopfenbauern in Unterstammheim angebaut werden. Hierzu waren auch weitere Kurse sehr hilfreich, um eine eigene Handschrift beim Bierbrauen zu entwickeln.

*Was fasziniert dich am Bierbrauen?*

Zunächst ist es der Duft der verschiedenen Rohstoffe wie Malz, Hopfen und Hefe, der beim Brauprozess freigesetzt wird. Aber auch der Vorgang der Fermentation selbst fasziniert mich sehr. Es ist eigentlich angewandte Bio-Chemie. Das Bier ist ein Produkt, das lebt.

*Siehst du Parallelen zwischen dem Bierbrauen und dem Glauben/Spiritualität?*

Eine Parallele ist sicherlich die Geselligkeit, die das Bierbrauen mit sich bringt. Für mich ist es wichtig, mit anderen Menschen ein köstliches Bier zu geniessen und über Gott und die Welt zu sinnieren und dabei das lustige und

gesellige Zusammensein zu zelebrieren. Hinzu kommt, dass das Bier in seinen Anfängen auch als Rauschtrank für Rituale hergestellt wurde. Beim Bier handelt es sich also um ein göttliches Getränk!

*Was können wir vom Bierbrauen für uns als Menschen lernen?*

Wir können sehr viel vom Bierbrauen lernen: Achtsamkeit, Sorgfalt im Umgang mit den Produkten, die die Natur uns schenkt, Geduld, die beim Brauprozess ganz wichtig ist. Und last but not least: Ein verantwortungsvoller Umgang mit fermentierten Getränken.

*Fragen: Giuseppe Corbino*

*Walter Marti ist im Zürcher Oberland aufgewachsen. Als Anästhesiepfleger war er 25 Jahre im Bereich der Anästhesie und auf der Dialysestation als Abteilungsleiter tätig.*

*Dazwischen hat er 7 Jahre als Blasinstrumentenmechaniker gearbeitet, er spielt Trompete, Klarinette und Alphorn.*

(Foto: zVg)