

Sächsische Zeitung vom 30. Juli 2015

## Untermarkt als Brauhaus

Extra für das Altstadtfest wurden gestern 200 Liter Bier angesetzt – auch für den Landskron-Braumeister etwas Besonderes.

VON MATTHIAS KLAUS

Matthias Grall hat seine kleine, private Brauanlage aus dem Keller geholt und auf den Görlitzer Untermarkt verfrachtet. Hier stehen sie nun, die beiden großen Kessel, aufgebaut auf einer kleinen Holzbühne. „Brauen vor dieser historischen Kulisse – das ist schon etwas Besonderes“, sagt der Braumeister der Landskron-Braumanufaktur. 200 Liter Bier, live angesetzt, das ist tatsächlich ein Novum. Der Grund der Aktion: 100 Liter des Gerstensaftes werden in ein Fass gefüllt, das dann zum Altstadtfest angestochen wird. „Einfach nur anstechen kann ja jeder“, schmunzelt der Braumeister. Aber ein extra für diesen Anlass gebrautes Bier, das ist etwas Neues. Die übrigen 100 Liter werden als Altstadtfest Sondere-



Immer schön sachte rühren, Klumpenbildung vermeiden: Landskron-Braumeister Matthias Grall (2.v.l.) hat das Einmischen im Blick. Aus dem Gemisch werden am Ende 200 Liter Altstadtfest-Bier.

Foto: Pawel Sosnowski

dition in Flaschen abgefüllt, so Gerd Weise vom Görlitzer Kulturservice. Bevor es so weit ist, muss erst der Gerstensaft aber erst einmal fertig sein. Braumeister Matthias Grall hat alle Zutaten auf den Untermarkt

gebracht: Wasser, Malz, Hopfen. Die Hefe kommt erst später dazu. Los geht es mit dem Einmischen. Das bedeutet, Malzschrot wird mit Wasser verrührt. Klingt einfach, ist es aber gar nicht. Das finden je-

denfalls Altstadtfest-Sponsoren heraus, die sich zum Einmischen eingefunden haben. „Immer schön vorsichtig“, mahnt der Braumeister. „Langsam schütten, sachte rühren aber so, dass sich keine Klumpen bilden“, mahnt er. Zwei leere Malzschrot-Säcke später ist es geschafft: eingemischt. „Die Stunde null für das Altstadtfest-Bier“, freut sich Matthias Grall. Er schaut auf die Uhr: 14.15 Uhr. Nun folgt die ganze Tippeltappel-Tour des Bierbrauens. Nach etwa vier Wochen wird das Gemisch dann schließlich nach Bier schmecken. Zuvor kommt noch Hopfen hinzu, Hefe, es gärt, wird drei Wochen lang gelagert.

Parallel zum Bierbrauen im Kleinformat startete gestern Nachmittag der Altstadtfest-Pin-Verkauf. Fünf Euro kostet der „Klassiker“, 20 der „Goldene“. Wir hoffen auf rege Beteiligung, der Pin ist eine der Refinanzierungsäulen, neben Standmieten und Sponsoring, so Gerd Weise von der Görlitzer Kulturservicegesellschaft.

■ Den Pin zum Altstadtfest Görlitz gibt es unter anderem im SZ-Treffpunkt im City-Center.