

# Der mit dem Hopfen spielt



Hier wird probiert: Braumeister Sebastian Nguyen testet, ob das Bier den Geschmacks-kriterien entspricht. FOTOS (6): CHRISTINA BENTS

Sebastian Nguyen ist bei Kraft-Bräu in Trier der Braumeister. Er ist dafür verantwortlich, dass es neben dem Stamm-Sortiment immer wieder Neues gibt. Der Alltag, seine Erfahrung und Biersommeliers geben ihm dafür Impulse. Auch ein Stammtisch hat damit zu tun.

VON CHRISTINA BENTS

**TRIER** Wasser, Malz, Hopfen, Hefe: Nur diese vier Zutaten dürfen in ein Bier, das nach deutschem Reinheitsgebot gebraut ist. Dass man daraus Hunderte verschieden schmeckende Biere brauen kann, ist für den Laien erstaunlich. Für Sebastian Nguyen nicht. „Es gibt eine breite Vielfalt von Rohstoffen, die man sehr kreativ einsetzen kann. So entstehen viele verschiedene Bierstile.“

Eines, das der Braumeister von Kraft Bräu im Trierer Stadtteil Olewig selbst kreiert und für das er den be-

gehrten Preis „European Beer Star“ verliehen bekommen hat, ist „Seb's Pale Ale“. Das ist dauerhaft im Sortiment, genauso wie ein helles, ein dunkles, ein Weizen und ein New Zealand Pils.

Darüber hinaus gibt es Saisonbiere, im Januar und bis Ende Februar war es ein leichtes Pils: „Weil diese Zeit für viele der Übergang vom ‚Dry-January‘ über Fastnacht zur Fastenzeit ist. Zur Fastnacht wird ein modernes Kölsch an den Hahn gehen und zum ersten Mai auf jeden Fall unser Maibock. Das ist für uns der Start in die Biergartensaison und es gibt auch einige Liter Freibier“, sagt der Braumeister.

Für Sebastian Nguyen ist Bier ein unterschätztes Getränk. Er sagt: „Bier kann mehr als nur ‚Partygetränk‘. Das leben sie auch im Restaurant und Hotel Blesius Garten und im ‚Brauhaus‘, dessen Inhaber Klaus Tonkaboni auch Geschäftsführer des Kraft-Bräu ist. Hier gibt es jede Woche Bierverkostungen bei denen Biersommeliers die Besonderheiten der verschiedenen Biere hervorheben. „Es gibt beispielsweise Mottotastings mit Bieren aus verschiedenen Ländern, für Firmen

organisieren wir Proben, und es gibt ‚Sommelieregeflüster.‘ Er ergänzt: „Außerdem haben wir einen ‚Kraft-Bräu-Club‘ in dem 300 Personen Mitglied sind und einen Stammtisch, von dem viel Input kommt. Darunter sind einige Hobby-Bierbrauer.“

Sein Chef lässt Sebastian Nguyen freie Hand bei den Sonderbieren. „Momentan braut er ein ‚Imperial Stout‘, das ein Jahr in einem Whiskey-Fass gereift wird. „Tatsächlich ist es so, dass nicht nur Wein, sondern auch Bier reift, besonders bei starken und dunklen Bieren ab sieben Volumenprozent lohnt sich das.“ Wenn er von diesem Getränk spricht, kommt er ins Schwärmen: „Die Aromen verbinden sich miteinander. Das zwölfprozentige Bier schmeckt weich, das torfige vom Whiskey kommt durch, dazu Honig und Vanillenoten. Das ist ein Bier für den speziellen Moment, das gibt es nur am Hahn bei uns“, erklärt der Braumeister. Seine Ideen kommen ihm im Alltag. „Da kann ein kleiner Spaziergang im Herbst, wenn die Blätter sich färben, schon einen Im-

puls für ein ‚Indian Summer Bier‘ sein, das herb-fruchtig schmeckt.“

Konkurrenzdenken gibt es zwischen den Brauereien nicht. „Wir haben ein Nischenprodukt und vermarkten direkt in frischen, kleinen Chargen. Die Brauer hier in der Gegend, egal ob von einer kleinen Hausbrauerei oder einem Weltkonzern, verstehen sich gut und tauschen sich aus.“

Eine Bierkultur wie in Franken oder Bayern ist für ihn ein Traum. „Ich bewundere die Brauereidichte und die Vielfalt, die immer mit einer Wirtschaft verbunden ist. Das ist ein Lebensgefühl – großartig“, so der Braumeister, der selbst bei Kraft-Bräu, gelernt hat. Mit Bier-Mixgetränken hat er keine Probleme. „Wenn sich jemand Limo ins Bier kippen möchte, ist das seine Sache. Wir haben das als Jugendliche oft gemacht. Nur bei Bier mit Cola fehlt mir das Verständnis, denn Cola ist einfach nur süß und überlagert jeden Geschmack.“

Die Biere des Kraft-Bräu sind in einem Umkreis von rund 100 Kilometern rund um Trier zu bekommen – im Lebensmitteleinzelhandel oder in Gasthäusern. 70 Verkaufsstellen

gibt es insgesamt. Im Blesius-Garten kann man auch direkt abholen, wenn die Rezeption zwischen 6 Uhr morgens und 23 Uhr am Abend besetzt ist. Bei vielen Festen in Trier sind sie vertreten, beim Altstadtfest und dem Olewiger Weinfest selbstverständlich, beim Trödelkiez, bei Firmen- oder Oktoberfesten.

Gebraut wird mit Wasser aus der Riveristalsperre, das als sehr weich gilt, und dass die hellen Biere und das Pils sehr vollmundig macht. Dazu sagt Sebastian Nguyen: „Auf die Analysewerte kann man sich verlassen. Die Jungs da oben haben ein tolles Labor.“

Gut arbeiten kann das Team vom Kraft-Bräu ebenfalls. Im Jahr 2022 kam ein neues computerunterstütztes Sudhaus, indem die Prozesse schneller und sicherer ablaufen. 3000 Hektoliter, das entspricht 300.000 Litern, werden im Jahr gebraut. Das Team besteht aus fünf Personen, ein Brauer wird aktuell gesucht.

Da Sebastian, oder Sepp, wie ihn viele nennen, nicht nur Braumeister ist und für den Vertrieb zuständig, sind seine Arbeitstage lang. Erholung findet er beim Angeln, entwe-

der in Gerolstein oder im Bayerischen Wald. Ein weiteres Hobby ist das Kochen: „Ich liebe Kochen, viel asiatisch, aber auch Knödel, Pasta oder Sauerbraten.“ Nach Feierabend gönnt er sich ab und zu ein Bier, am liebsten, sein eigenes Weizen. „Da bin ich schon ein bisschen stolz, dass ich mein eigenes Bier trinken kann“, so Nguyen.

Er hat festgestellt, dass sich das Trinkverhalten in den vergangenen Jahren gewandelt hat, alkoholfreie und leichte Biere seien im Aufwind, so der Experte und „Der Bierkonsum geht zurück. Viele Kunden kommen zu uns, wenn sie sich etwas Besonderes gönnen wollen.“

Im Weinort Olewig stellt er fest, dass die Menschen nicht nur offen für Wein, sondern auch für verschiedene Bierstile sind. „Es wird sich nicht mehr nur auf ein Bier festgelegt, sondern man ist neugierig und probiert aus.“ Und damit das so bleiben kann, sind sich Sebastian Nguyen und Klaus Tonkaboni einig: In Zukunft soll die Brauerei moderat weiterwachsen.

**Produktion dieser Seite:**  
Christine Catrein



Einmal frisch gezapft aus dem Tank.

## EXTRA

### So wird Bier gebraut

Im Sudhaus wird im Vormaischer erst einmal die Maische hergestellt. Das Malz wird grob gequetscht, bevor Wasser dazu kommt. Zwei Stunden wird die Maische gerührt. Je mehr Malz, desto schwerer wird das Bier. Dann wird die Maische in den Läuterbottich gepumpt. Durch einen Filter werden feste von den flüssigen Bestandteilen getrennt. Die festen Bestandteile, auch Treber genannt, bekommt ein Milchbauer, denn die Proteine darin, sind für die Kühe sehr gut. Die flüssigen Bestandteile nennt man Würze. Sie muss gekocht werden, damit keine

Fehlaromen entstehen. Der Hopfen kommt jetzt in Form von Pellets dazu und es wird weitergekocht, denn die Bitterstoffe und Aromen lösen sich so aus dem Hopfen. Die Zeitspanne, wie lange der Hopfen in der Würze bleibt, ist für die Intensität wichtig. „Je höher der Anteil, desto bitterer“, erklärt Sebastian Nguyen. Der Hopfen wird anschließend herausgefiltert und das Vergären beginnt. Mit der Hefe, die zugegeben wird, wandelt sich der Zucker in Alkohol. Wenn der Prozess abgeschlossen ist, wird das Bier vier bis sechs Wochen gelagert und kann dann abgefüllt werden. Das passiert aber nicht im Brauhaus, sondern in einer externen Abfüllanlage.



Sebastian Nguyen (li) und Klaus Tonkaboni (re) im Sudhaus. Die beiden führen die Brauerei leidenschaftlich, Klaus Tonkaboni als Geschäftsführer und Sebastian Nguyen als Braumeister und für den Vertrieb zuständig.



Malz wird in Pellets in Wasser gerührt. So entsteht Maische.



Malz ist genügend auf Vorrat da.



Die Tanks, in denen das Bier lagert.