

# Grut ist ein besonderer Saft

## Wie lokale Bierenthusiasten historisch brauen

**Seit Jahrtausenden ist Bier ein zentrales Element vieler Kulturen. Eine unübersehbare Fülle des Trunks wartet auf durstige Kehlen. Auch in Münster bereichern immer mehr Brauenthusiasten diese Fülle mit historischen lokalen Rezepturen. Zum Internationalen Tag des Grutbiers durfte draußen!-Redakteur Michael Heß diese Rezepturen verkosten.**

Es ist Anfang Februar. Das „Braukunstwerk“ in der Warendorfer Straße ist gut gefüllt. Der Anlass ist von kulinarischer wie historischer Natur. Zum Internationalen Tag des Grutbiers, der am 1. Februar eines jeden Jahres stattfindet, stellen die Münsterländer Brauer Philipp Hagemann (45, im Bild links, lesen Sie dazu auch „Der Grutherr von Münster“, in: draußen Nr. 5/2015) und Jan Kemker (28, rechts) ein „Kollaborationsbier von Gruthaus & Kemker“ vor. Mehr wird in der Einladung nicht verraten, doch schon der Begriff „Kollaborationsbier“ verrät gediegene Bürgerlichkeit.

„Wir sind hier in einer Bildungsveranstaltung“, erinnert Philipp Hagemann die Anwesenden schmunzelnd und es geht ums Grutbier. Die Grut (manchmal auch Gruet geschrieben – das „e“ dehnt den vorigen Vokal) war die Kräutermischung zum Würzen des Biersudes. Anders als heute, wo nur Hopfen als Kräuterzusatz zugelassen ist, konnten in die Grut viele andere Gewürze Aufnahme finden; vor allem der oft als „Porst“ bezeichnete Gagel (*Myrica gale*), aber auch Hanf (*Cannabis*) und anderes. Aus den erhalten gebliebenen Grutbüchern der Stadt Münster rekonstruierte Münsters zeitgeistiger Grutherr Hagemann alte Rezepturen und setzte den Sud an. „Um die drei Monate dauert es bis zum fertigen Ergebnis.“ Und etwa 6,5 Prozent Alkohol machen das Bier wunderbar süffig. Geschmacklich und optisch erinnert es an Berliner Weiße oder Leipziger Gose: säuerlich aber nicht sauer,

hell und trüb, sehr erfrischend und stark und nach den ersten Schlucken wirklich wohlschmeckend. Gerade so, wie Bier vor dem Aufkommen des mehr oder minder bitteren Pilsners als Massenbier zumeist schmeckte.

Dass in Vorväterzeiten anders und mehr als heute gebechert wurde, ist eine Binsenweisheit. Gegen Ende des 17. Jahrhunderts zählte Münster etwa zehntausend Seelen bei rund 50 verbrieften Braurechten, die sich der Rat teuer bezahlen ließ. Vor allem verdiente er am Verkauf der Bierwürze (eben der Grut). Jeder Münsteraner Brauer war bei strenger Strafe gehalten, allein die Münsteraner Grut zu verwenden. Infolgedessen waren die Einnahmen aus dem Grutverkauf die Haupteinnahmequelle der Stadt Münster und der Grutmeister eine der wichtigsten Personen des öffentlichen Lebens. Je mehr gesoffen wurde, desto besser ging es also der Stadt. Paradiesische Zeiten.

Philipp Hagemann forschte nach alten Rezepturen und Jan Kemker setzte diese in seiner Brauerei in Alverskirchen um. Er studiert Agrarwissenschaften und kam früh auf die Sache mit dem Brauen. „Meine Brauerei entstand als Projekt im Rahmen des Studiums“, sagt der heutige Spezialist für alte Fermentationsverfahren im Gespräch. Das jüngste Ergebnis der beiden lokalen Bierkreature und zugleich der Anlass für die Einladung nennt sich Dubbel Porse; der Name erinnert ans Gewürz Porst, dies ist wiederum ein anderer Name für Gagel. „Im Grundsatz kann man alles einbrauen“, wissen die Beiden aus erster Hand. Einen anderen wichtigen Part übernehmen die Bierhefen. Das können wilde Hefen sein, aber auch gezielt gezüchtete Hefestämme, mit denen heute die großen Brauereien arbeiten. Der Laie vergisst gerne, dass man Bier prinzipiell aus allem machen kann, was mittels Bierhefen vergärbar ist. Die Zugabe der richtigen Gewürze, die Dauer und die

Temperaturen des Gärprozesses sowie die kundige Hand des Braumeisters erzeugen das süffige Ergebnis.

Wie steht es deshalb mit dem Reinheitsgebot? Anders als der Laie denkt. Traditionell wurde in Münster bis 1908 gebraut; der letzte Altbierbrauer hieß auf den bekannten Namen Krimphove. Das Deutsche Reinheitsgebot wiederum wurde erst 1918 als solches benannt und kam erst viel später zu heutigen Ehren. „In den 50er Jahren war das Gebot ein beliebtes Mittel, um deutsche Biere von der ausländischen Konkurrenz abzusichern“, verraten Jan und Philip im Gespräch. Selbst die niederbayerischen Herzöge als Erfinder des Reinheitsgebotes anno 1516 konnten dieses faktisch nicht durchsetzen, wie Klagen nur wenig später über das verrufene Erbsenbier künden. Das gibt es heute – Gott sei's getrommelt, gerufen und gepfiffen – wirklich nicht mehr. Ich selber verlasse nach einigen Gläsern diverser Trünke (auch Hanfbier war dabei) wunderbar bettschwer, aber auch viel schlauer, das Braukunstwerk. Philipp und Jan, habt Dank, ihr beiden Bierhelden und gerne mal wieder auf ein süffiges Saures! d



[www.gruthaus.de](http://www.gruthaus.de)  
[www.facebook.com/BrauereiKemker](https://www.facebook.com/BrauereiKemker)