



Im mittelalterlichen Europa waren Frauen für die Herstellung von Bier zuständig. Tatsächlich sind Doreen Gaumann in ihrer beruflichen Laufbahn als Brauerin bislang jedoch mehrheitlich Männer begegnet.



Da braut sich was zusammen!

Doreen-F. Gaumann braut Bier: in der Freien Brau Union Bremen

✂ CYNTHIA HOEDORO / 📷 CARSTEN HEIDMANN, CYNTHIA HOEDORO

Eines vorweg: Ich bin keine Biertrinkerin. Noch nie gewesen. Weswegen ich mich ausgerechnet in der Freien Brau Union Bremen, besser bekannt als Union Brauerei, zu der Aussage hinreißen lasse, dass alle Biere doch irgendwie gleich schmecken. Die Quittung bekomme ich prompt: in Form eines Bier-Probiertbretts und eines milden Lächelns der Braumeisterin Doreen-F. Gaumann.

Da ich also in biertechnischer Hinsicht relativ unbedarft bin, erlaube ich mir die Frage, wie man denn eigentlich darauf kommt, beruflich Bier zu brauen.

„Nach dem Abitur habe ich mich natürlich gefragt, was ich mit meinem Leben anfangen möchte“, antwortet Doreen-F. Gaumann. „Sicher war ich mir, dass ich auf jeden Fall auch körperlich arbeiten wollte. Ein Bürojob kam also überhaupt nicht in Frage. Dafür war und ist mein Interesse an Lebensmitteln und Naturprodukten generell ziemlich groß. Da kam die Ausschreibung für einen Ausbildungsplatz zum Brauer und Mälzer bei AB InBev gerade recht.“ Die heute 24-jährige bewirbt sich auf die Stelle – und bekommt sie. Drei Jahre später ist sie Brauerin und Mälzerin und arbeitet die folgenden eineinhalb Jahre weiter

bei AB InBev. „Nach diesen eineinhalb Jahren habe ich mich aber schon gefragt, ob es das jetzt gewesen ist“, denkt sie zurück. „Ich wollte einfach noch etwas anderes machen. Also bin ich wieder zurück zur Schule gegangen.“

Von der Brauerin und Mälzerin zur Braumeisterin

In der Braumeisterschule Doemens in Gräfelfing bei München wird sie in einem Jahr zur Brau- und Malzmeisterin ausgebildet. Und bekommt im Anschluss daran auf Anhieb den Job bei der Freien Brau Union Bremen. Hier



Zutaten zum Anfassen und beschnuppern: Höchste Qualität & tolle Hopfen- & Malzsorten sorgen für unterschiedliche Biersorten.



Die Bremer Craft Biere von der Union Brauerei zum Probieren: Keller Pils, Hanseat, Pale Ale, Porter, Rotbier oder Weissbier.



arbeitet Doreen-F. Gaumann als Teil eines Brauteams mit zwei weiteren Kollegen und begleitet die Entstehung der Biere: Und zwar vom Anfang bis zum Ende.

„Ich bin jetzt da, wo ich immer hinwollte“, strahlt Doreen-F. Gaumann, als ich sie frage, ob sie jetzt noch etwas

obendrauf setzen müsse. „Ich habe das Gefühl, angekommen zu sein. Und das ist ein tolles Gefühl.“ Damals nach der Ausbildung hat es einfach noch weitergehen müssen: „Es war langfristig gesehen noch nicht die Arbeit, wie ich sie mir vorgestellt habe. Ich habe bei AB InBev, also in der Industrie gelernt, und



die Ausbildung war wirklich tiptopp, da kann ich überhaupt nichts gegen sagen. Aber da war alles logischerweise viel, viel größer. Bei Beck's waren die Dimensionen so groß, dass man oft nur für eine einzige Maschine eingeteilt war“, erzählt sie. „In der Union Brauerei sind unsere eigenen Biere alle handgemacht.

Von der Bestellung der Rohstoffe bis hin zur Abfüllung der Biere in Flaschen sind wir dabei. Wir bekommen also die komplette Bandbreite mit – und arbeiten außerdem auch in der Gästebere-

treuung. Wir geben Führungen und ab Anfang April sogar Brauseminare, bei denen wir acht Stunden lang mit unseren Gästen Bier brauen. Diese Abwechslung ist unbezahlbar!“

Ein abwechslungsreicher Job

Wie lange braucht denn so ein Bier eigentlich, möchte ich wissen. Die Antwort erstaunt mich als Bier-Dilettantin zugegeben dann doch: „Vier Wochen“, sagt Doreen-F. Gaumann und

schmunzelt, als sie mein Gesicht dazu sieht. Und mir fällt dabei ein, dass ich etwas ganz Essenzielles noch gar nicht weiß: Also Doreen, wie macht man Bier?

„Vom Rezept hängt es ab, welches Malz wir nehmen. Malz, das in der Mälzerei entsprechend weiterverarbeitet wurde“, erklärt sie geduldig. „Das schroten wir dann hier und vermischen es mit Wasser zur Maische. Wir verwenden »→





den für jedes Bier übrigens ausschließlich Bremer Stadtwasser!

Beim Maischen wird die Stärke dann zu Zucker umgewandelt. Im Läuterbottich werden schließlich die festen Bestandteile herausgefiltert, damit dann nur noch der übriggebliebenen Flüssigkeit der Hopfen beigegeben wird. Jetzt kommt die Hefe dazu – bei der Gärung wird nun aus dem Zucker Alkohol und Kohlendioxid. Vier Wochen später ist das Bier fertig und kann hier gezapft oder in unserer eigenen Abfüllanlage in Flaschen abgefüllt werden.“

Wenn die Union Brauerei also überannt wird und das Bier alle ist, gibt es in den nächsten Wochen halt keines mehr? „Das sollte ja nicht passieren“, lacht Doreen-F. Gaumann. „Das Vorplannen ist schon echt wichtig. Wir hatten das Problem ja bei der Eröffnung: Wir wurden so dermaßen überannt, dass das Bier echt aus war – das war nicht so schön. Es war natürlich super, dass viele Gäste dabei waren, darauf waren wir auch vorbereitet. Aber mit so vielen hatten wir einfach überhaupt nicht

gerechnet!“ Inzwischen habe ich mein Bier-Probierbrett vor mir stehen und muss gestehen, dass allein die verschiedenen Farben eher darauf schließen lassen, dass jedes Bier vielleicht doch irgendwie anders schmeckt. Das ganz links ist hellgelb, das rechts am Ende des Bretts rötlich braun. Wir trinken uns gemeinsam und schlückchenweise von links nach rechts – und ja, selbst ich merke deutliche Unterschiede in Geruch, Milde und Geschmack.

Sieben Biere in Teamarbeit

Was denn ihr Lieblingsbier aus dieser Reihe der Unions-Biere sei? „Seit meiner Zeit im Süden liebe ich Weißbier!“, antwortet sie. „Das ist das Bier, das ein bisschen nach Banane schmeckt. Direkt danach kommt unser Eröffnungsbier, der Hanseat 2.0.“ Sieben Biere braut Doreen gemeinsam mit ihren Kollegen aus dem Brauteam der Freien Brau Union Bremen. Soll eines Tages vielleicht einmal ihr ganz eigenes Bier darunter sein? „Ach, schön wäre es bestimmt, aber es ist nichts, was ich mir unbedingt erfül-

len müsste. Ich finde es schön, was wir hier im Team gemeinsam auf die Beine stellen. Und solange ich mitwirke, ist doch immer ein Teil von mir drin. Es erfüllt mich, hier zu arbeiten. Das kann ich wirklich sagen.“

Wenn ich mir die strahlende Doreen so anschauen, glaube ich ihr nicht nur jedes Wort, sondern denke auch darüber nach, ob ich diesem Getränk wohl doch eine Chance geben sollte. Weil mir aber das Bier am Ende unseres Gesprächs noch immer nicht wirklich munden will (ich Banause!), vertraut Doreen-F. Gaumann mir zu meiner Beruhigung an, dass man sich tatsächlich reintrinken müsse. „Zwar habe ich schon vor meiner Ausbildung Bier getrunken und auch gemocht, aber meine Liebe zum Produkt kam erst während jener Zeit. Einfach weiterprobieren!“ Dann besteht für das Bier und mich ja noch Hoffnung.

Union Brauerei
Theodorstraße 13, Bremen Walle
www.brauerei-bremen.de

