

29 WirBier

„Moin, ich bin Alex, der brauende Physiker. Meine Vision ist es, eine Gemeinschaft rund um das Thema Bierbrauen im ZAM zu etablieren. Dabei soll höchster Fokus auf die vielseitigen Fähigkeiten und Wünsche der Community im ZAM gelegt werden. Konkret könnte das so aussehen: Wir starten mit einer kommerziell erhältlichen Brauanlage, um das Ganze in Schwung zu bringen. Das Brauen an sich ist schon ein sehr kreativer Prozess, den ich als Kunst betrachte. Man braucht allerdings einiges an Grundwissen, um kreativ werden zu können und den Geschmack eines Biers gezielt zu ändern. Ich teile gerne mein gesammeltes Wissen übers Brauen, welches ich mir in den letzten 10 Jahren angeeignet habe. Es werden X Prototypen gebraut, die von der Community (gegen Spende) getrunken und bewertet werden. Dafür können z. B. QR-Codes auf den Flaschen sein, die zu einer Bewertungsplattform weiterleiten. Langfristig ist das hoffentlich eine eigene IT-Lösung, anfangs aber wohl eher eine Google-Umfrage o. Ä. Der Gewinner wird ‚ins Sortiment‘ aufgenommen und das Rezept kontinuierlich durch das Feedback angepasst. Es wird z. B. interessant sein, zu sehen, ob sich das Rezept durch das Feedback kontinuierlich verändert oder der Geschmack der Gemeinschaft irgendwann ‚perfekt‘ getroffen wird und das Rezept nicht mehr geändert werden muss. Künstlerisch Begabte können ein Etikett für das Bier entwerfen. Denkbar wäre auch, die Flaschen mit dem Laserschneider zu gravieren als Dauerlösung. Oder ganz andere verrückte Ideen. Der Prozess kann mit beliebig vielen Bierstilen wiederholt werden und die Gemeinschaft entscheidet (digital?), was als nächstes gebraut werden soll. Aktiv Beteiligte sollten meiner Meinung nach einen Teil des gebrauten Bieres als Belohnung/Anreiz erhalten. Das ist nur fair und belebt zusätzlich das Projekt. Somit hoffe ich, dass das Ganze ein geselliges Gemeinschaftsprojekt wird, in dem die vielfältigen ZAM-nauten ihre Leidenschaft und Kreativität einbringen können. Langfristig wird es sicher viele Ideen geben, wie man selbst Bierbrauanlagen und alles rund um das selbst Thema basteln kann. Hier wird sicher Expertise aus vielen Bereichen wie z. B. Programmierung, Design, Metallverarbeitung, Mess- und Elektrotechnik notwendig sein. Den Bau einer solchen Anlage kann man später sicher auch wunderbar als Workshop anbieten. Genauso wie Workshops rund um das Thema Brauen natürlich. Was wird konkret benötigt? Erstausrüstung ~4000 € (Wunschausrüstung für 50 L Brauvolumen, geht auch deutlich günstiger und deutlich teurer, je nach Wunsch). Die laufenden Kosten (~1€/Liter für Strom und Rohstoffe) sollten über Spendeneinnahmen finanziert werden können, sind aber in jedem Fall überschaubar. Der Ort zum Brauen benötigt guten Dunstabzug oder einen überdachten Ort im Freien. Ein permanenter Ort wäre ideal, man kann die Anlage aber auch transportabel gestalten. Gär-Ort: Ein Ort, an dem das Bier min. 2 Tage (obergärig) bis zu max. 3 Wochen (untergärig) gären kann. Dabei entweicht CO₂ und es entstehen auch Gerüche (klingt schlimmer, als es ist ;). Obergäriges Bier gärt bei ~20°, untergäriges bei 10°. Die Temperatur kann aber auch mit dem richtigen Equipment reguliert werden. Lagerort: Bier reift mit der Zeit, besonders gut bei kalten Temperaturen (muss aber nicht unbedingt in einem Kühlschrank sein). Typische Lagerzeiten sind 1–6 Monate, bis das Bier auf seinem geschmacklichen Höhepunkt ist. Zusätzlich wird Lagerfläche für ein paar Säcke Malz sowie Platz für einen Kühlschrank mit Gefrierfach für Hopfen und Hefe benötigt. Ich würde mich sehr freuen, dieses Gemeinschaftsprojekt mit dem ZAM umsetzen zu können. Meine Vermutung ist, dass an der ein oder anderen Stelle noch einige Überraschungen warten, wenn viele kreative Köpfe

anfangen, das Thema nochmal neu zu denken. In jedem Fall bin ich überzeugt, dass es eine Bereicherung für das ZAM werden kann. Herzlichst, Alex“

Projektidee und Text:

Alexander Tafel

alexander.tafel@posteo.de

<https://youtu.be/R1JEqdNQ12Y>

<https://www.youtube.com/embed/R1JEqdNQ12Y>

Revision #3

Created 15 October 2021 08:35:48 by Katharina Zeutschner

Updated 9 February 2022 05:21:44 by Britta Speer