

Wälder brauen Molke-Bier



Braumeister Hinrich

Hommel präsentiert stolz seine neueste Kreation, den □Wälder Senn□. -

©VMH/Roland Paulitsch

Egg - Bier, Molke und 2,5 % Alkohol: Die Brauerei Egg füllt heute die ersten Flaschen eines neuen Gärungsgetränks ab. [2 Kommentare](#)

„Es enthält wenig Alkohol, besitzt aber dennoch einen vollmundigen Charakter. Der Geschmack ist frisch und erinnert überhaupt nicht an Molke, ist bierig mit einer angenehm hopfigen Note“, beschreibt Geschäftsführer Luis Weidinger die neueste Kreation aus dem Hause „Brauerei Egg“. Die Rede ist vom „Wälder Senn“, einem neuen Gärungsgetränk mit knapp 2,5 Volumenprozent Alkohol, das aus zwei Drittel Bier und einem Drittel Molke besteht. Heute werden in der Egger Privatbrauerei die ersten Flaschen abgefüllt. Ab Mittwoch wird das „Erfrischungsgetränk“ dann in einzelnen Gasthäusern und Supermärkten erhältlich sein.

Bier und Molke vereinen

„Wir wollten die Vorteile von Bier und Molke vereinen. Das Schwierige dabei war jedoch, den Molkegeschmack raus und einen bierigen Charakter hineinzubekommen“, erläutert Braumeister Hinrich Hommel. Über drei Jahre lang war der 39-Jährige mit der Entwicklung des Getränks beschäftigt. „Die Geschichte des ‚Wälder Senn‘ war zunächst von großen Misserfolgen gezeichnet, ältere Braumeister haben mir immer wieder davon abgeraten“, erzählt er. Doch Hommel gab nicht auf. Der Braumeister, der in Weihenstephan die Kunst der Bierherstellung erlernt hatte, wandte sich an Kollegen aus der Zeit vor und nach dem Zweiten Weltkrieg und so bekam er ein Rezept nach dem Urprinzip aus dem Jahre 1945. Denn Molkebier kann auf eine lange Geschichte zurückblicken: Bereits 1937 gab es ein

Deutsches Reichspatent, das die Herstellung von Malzmolkebier beschrieb. Im Zweiten Weltkrieg wurde sehr intensiv an der Herstellung von Molke-Lebensmitteln geforscht, da Molke in Zeiten der Lebensmittelknappheit reichlich vorhanden war. Nachdem es wieder Getreide gab, wollten alle wieder normales Bier trinken und so landeten die Erkenntnisse in den Schubladen der Brauereien. „Die ersten Versuche mit Molkepulver klappten überhaupt nicht. Dann habe ich mich mit Christan Troy von der Sennerei Hof in Egg getroffen und wir entschieden uns schließlich, silofreie Frischmolke zu verwenden“, erzählt Hommel. Mit Erfolg. Enstanden ist ein Getränk, das stark in Mineralien und schwach im Alkohol ist. Mit dem Ergebnis ist der Braumeister mehr als zufrieden: „Es ist nicht wässrig wie das ursprüngliche Rezept und es schmeckt nach mehr“, schwärmt er über „Wälder