

Bei McMax ist Hopfen und Malz nicht verloren

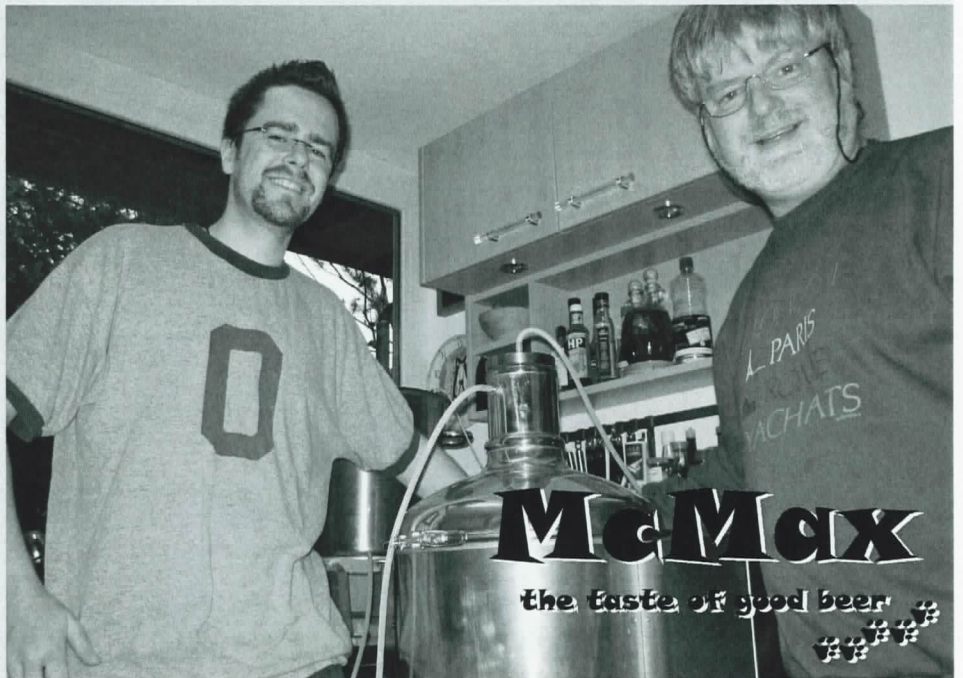
HOBBYBRAUER

IN ALLMENDINGEN

Das beste Bier der Welt kommt aus Allmendingen: davon sind die beiden Hobbybrauer Max Sager und Mike McGarty überzeugt. Seit 2006 brauen die beiden unter dem Namen McMax zu Hause in der Küche ihre eigenen Bierspezialitäten mit viel Geduld und Liebe zum Detail.

Angefangen hat alles mit einem Braukurs in Bern. Die beiden Allmendinger waren dermassen begeistert, dass sie, ausgerüstet mit dem nötigen Know-how und viel Experimentierfreude, sogleich loszogen, um eine Brauanlage zu kaufen. Mit ihr lassen sich auf einmal zwar nur 20 Liter Bier herstellen, das kleine Bijou ist dennoch der ganze Stolz der beiden McMax-Brauer.

Der Brauvorgang ist eine mehrstündige Prozedur. Den Auftakt zu jedem Brautag im Hause McMax bildet jeweils eine gemeinsame Tasse Tee am Morgen. Dann geht es ans Brauen: Die selbst zusammengestellte und geschrotete Malzmischung kommt zusammen mit Wasser in die kupferne Sudpfanne und köchelt dort stundenlang vor sich hin. Mit Hopfen wird der Sud zum Schluss aromatisiert. Hefe bringt die in ein Fass abgefüllte Würze schliesslich zum Gären. Nach rund einer Woche kann das Bier in Flaschen abgefüllt und nach weiteren vier Wochen Reifezeit genossen werden. Bei McMax entstanden in den letzten Jahren über 30 unter-



schiedlichste Biere, vom hellen Kölsch bis zum tiefschwarzen irischen Stout. Gebraut wird ausschliesslich für den Eigengebrauch – schön, wer mit den beiden befreundet ist und bei einem Besuch jeweils mit einem McMax anstossen darf.

Da beide Brauer auch Katzenliebhaber sind, benennen sie ihre Bierkreationen meist nach Katzen. Die Bierspezialitäten kommen so zu klingenden Namen wie „Bäbi's Chocolate Orange“ oder „Miezi's Kölsch“. Zuerst standen natürlich die eigenen Katzen mit ihren Namen Pate, später weitete sich der Kreis auf die zahlreichen Stubentiger im ganzen Quartier aus.

Selbstverständlich waren auch die beiden Hobbybrauer nicht vor kleineren und grösseren Pannen gefeit. Schon der erste Versuch endete in einem Desaster. Weil die Brauer das Gärfass nicht richtig verschlossen, rann die klebrige Brühe über den Küchenboden bis zur Haustüre

und ruinierte den Parkettboden – Anfängerpech. Seither haben die beiden McMax-Brauer unzählige Erfahrungen gesammelt, ihren Geschmackssinn trainiert, Rezepte ausprobiert und an ihrer Brautechnik gefeilt. Gerne tauschen sie sich mit befreundeten Hobbybrauern aus, etwa beim Thuner Homebrew Club, wo sie beide Mitglied sind.

Wenn Sie gerade nicht am Brauen sind, arbeitet Max als Berufsschullehrer und Mike führt das kleine Computerunternehmen conaXess GmbH. Max blickt zudem auf eine mehrjährige politische Laufbahn zurück, die ihn bis in den Thuner Stadtrat führte. Die beiden wohnen nur einen Steinwurf voneinander entfernt, Max am Selibühlweg und Mike am Lontschenenweg.

Wer mehr über das wohl beste Allmendinger Bier der Welt und seine beiden Brauer erfahren möchte, wird im Internet fündig unter www.mcmax.ch.

Text: Markus Niederhauser