



Brauerei Rampendahl Osnabrück

Falls du Bier magst, dann kommst du in Osnabrück nicht an der Brauerei Rampendahl vorbei. Andreas Pater ist „schuldig“, falls dir das Bier in der bekanntesten Hausbrauerei der Stadt nicht schmeckt. Wird es aber.

deutschlandjaeger.de/brauerei-rampendahl-osnabrueck/



Der Mann in Grün ist Andreas, **seit mehr als 20 Jahren Braumeister** in der Hausbrauerei Rampendahl in Osnabrück. Obwohl wir kurz davor sind, blau statt grün zu werden, schafft er es zum Interview. Da verrät der Bierfan, was er am liebsten trinkt. Und dass die Osnabrücker (Bier-)Welt nicht am seidenen Faden hängt, sondern am metallenen Haken. So wie früher, lässt Andreas seine Manneskraft walten und aktiviert den Flaschenzug. **Über zwei Stockwerke** zieht er drei bis vier Mal insgesamt **9.000 Tonnen Malz pro Jahr** hoch in den Rampendahl-Getreidespeicher – per Hand. Damit wäre es jetzt schon Craft Beer.



Malz Haul

So richtig analog, ohne App oder Maschine, schiebt Andreas die malzbeladenen Schubkarren ins „Dachlager“. Die Malzsorte entscheidet, wie dunkel dein Bier ist. **Je dunkler das Malz**, desto dunkler das Bier. Easy. :-)

Die bekanntesten Sorten, die auch im Rampendahl im Glas landen, sind Münchner Malz, Karamalz und generell Malz aus der berühmten Bamberger Malzfabrik Weyermann.

Rund 2.000 Liter Bier braut er pro Sud, etwa zweimal pro Woche. Nach ungefähr **acht bis zehn Stunden**, abhängig von der Biersorte, ist der eigentliche Brauprozess durch. Mit deinem Bierdurst solltest du dich allerdings noch gedulden: inklusive Gärung, Reifung und Lagerung ist das Bier erst nach drei bis vier Wochen trinkbar.

Ungefiltert

Das Bier wird nicht gefiltert. „Hat den Vorteil, dass sehr viele **geschmacksintensive Stoffe** erhalten bleiben“, so Andreas. „In größeren Brauereien mit den bekannten Industriebieren wird davon sehr viel rausgefiltert, um das Bier haltbar zu machen. Bei uns nicht.“

7 Schritte zum eigenen Hausbier:

- 1) Malz schroten, landet durch Schüttgasse in Würzpfanne
- 2) Schrot bei 100 Grad kochen, Stärke in Zucker wandeln
- 3) entstandene Maische im Läuterbottich läutern
- 4) Bierwürze bei 100 Grad kochen
- 5) Hopfen zugeben
- 6) Stammwürze bestimmen (= etwa doppelter Alkoholgehalt)
- 7) Reifen lassen, lagern, genießen!



Erfrischende 4 Grad

Apropos Prost, trinken kannst du Andreas' Meisterwerk auch wirklich nur im Rampendahl. Das Bier ist nicht im freien Verkauf erhältlich. Übers Jahr betrachtet braut der Meister **vier Sorten**: Spezial (dunkel), Hell (hell), Weizen (weizig) und Bockbier (bockig, nur während der Osnabrücker Maiwoche). Sein Favorit ist das Helle.



Mit erfrischenden 4 Grad zwickelt Andreas das Hausbier ab. Selbst als Nicht-unbedingt-Biertrinker kann ich mich der erfrischenden **Geschmacksexplosion** echt nicht entziehen. Mega lecker. „Für Frauen habe ich einen besonderen Tipp. Die Stoffe im Bier sorgen für noch schönere Haare, Hände und Nägel. Wir sind also wie der Besuch einer Beautyfarm“, so Andreas.

Fazit

Falls du jetzt immer noch keine Lust hast, dich sofort ins Auto oder in die Bahn zu setzen, um **ein kühles Helles** in der Brauerei Rampendahl zu genießen, dann habe ich was falsch gemacht. :-) Ich kann dir nur raten, dich zumindest an einem Abend in die Hasestraße 35 aufzumachen.

„Bräu-tigam“ Andreas triffst du dann vermutlich nicht, denn er braut klassisch 9 to 5. Und wenn dir das **Bier wirklich nicht schmeckt**, dann trink noch eins. Und noch eins. Und gleich eins hinterher. Prost und zum Wohle! :-)

Noch mehr Infos, Fotos und vielleicht auch das eine oder andere Video findest du im vollständigen Blogartikel:

deutschlandjaeger.de/brauerei-rampendahl-osnabrueck/