

## Kultivierung von WEIZENHEFE aus dem Sediment von Hefeweizen (Hefestripping)

Die Hefe macht den Geschmack eines Bieres. Aus diesem Grund ist es auch für den Heimbrauer von Bedeutung, gute und gärkräftige Hefen einsetzen zu können. Mit dem Hefestripping hat er eine Methode der preisgünstigen und genußvollen Gewinnung von Weizenhefe.

Dem Heimbrau-Anfänger kann ich nur empfehlen, erste Brauversuche mit einem Hefeweizen zu beginnen. Die obergärige Gärung verläuft einerseits bei relativ hohen Temperaturen um 16-20°C, andererseits läuft der Hauptgärung relativ schnell ab (ca 5 - 8 Tage). Nach anschließenden wenigstens dreiwöchiger Lagerzeit erhält man einen frischen, wohlschmeckenden Durstlöscher - und

*ein erstes Erfolgserlebnis als Heimbrauer.*

Mit diesem Brauerfolg habt Ihr dann hoffentlich auch den Mut zu weiteren Brauversuchen und Ihr werdet eines feststellen: Jedes Selbstgebraute schmeckt besser als das Massenbier etablierter Marken.

---

Zur Gewinnung der Hefen kauft Euch ein möglichst frisches Bier der bevorzugten Marke. Als Faustregel für die verbleibende Mindesthaltbarkeit gilt 3 Monate.

### **Geeignete (Hefe)Weizenbiere:**

*Schneider-Weisse (Kelheim)\*, Maisel Hefeweizen (Bayreuth), Kuchlbauer Weisse (Abensberg), Leitner Schwabacher Weisse (Schwabach), Gutmann Hefeweizen (Titting), Appenzeller Hefeweizen (Schweiz).*

\*Für Weizenbock SCHNEIDER AVENTINUS-Hefe benutzen.

**Ungeeignet:** Nicht alle Brauereien geben ihre reine obergärige Gärhefe zur Nachgärung in die Flasche, sondern dosieren untergärige (ug) Hefen in mehr oder weniger grossen Mengen zu.

Viele grosse Brauereien machen zudem keine Flaschengärung, sondern führen die Nachgärung im Drucktank durch und dosieren beim Abfüllen pasteurisierte Hefe in die Flasche. Sie umgehen damit das Problem der Hefeautolyse (Selbstzersetzung der Hefe bei mangelndem Nährstoffangebot; verdirbt den Geschmack) und bekommen eine längere Haltbarkeit des Bieres.

### **Nicht geeignete Weizenbiere:**

*Erdinger, Schöffelhofer, Oettinger, Franziskaner, Pyraser (ug)*

### **Vorbereitung ca 5 Tage vor dem Brautermi**

Als Gefässe zur Heranziehung der Hefe empfehlen sich Erlenmeyerkolben, abgedeckt mit Alufolie, oder auch Schraubdeckelgläser, alles frisch sterilisiert bzw. desinfiziert.

Einen abgekochten Malzextrakt vorbereiten (einen TL ME auf 150 ml Wasser / 15 min kochen) bzw. 100 ml Bierwürze bereithalten. Beides muss eine Temperatur unter 30°C haben und zu Anreicherung mit Sauerstoff gut durchgeschüttelt sein. Zur Not eignet sich auch Brauner Zucker (Südzucker), ein TL in 100 ml Wasser 10 min gekocht und abgekühlt.

Das Bier aus einer Flasche langsam in ein Glas einschenken, dabei darauf achten, dass möglichst wenig Hefe aufgewirbelt wird. Das eingeschenkte Weizenbier geniessen!

Mit Hilfe eines sterilen Trichters ca 50 ml Würze in die Flasche geben und das Sediment aufschütteln. Die Mündung der Bierflasche mit einem spiritusgetränktem Tuch reinigen. Das aufgewirbelte Sediment zum Rest der Würze geben und bei 20- 28°C lagern (z.B. auf Videorekorder od. Fernseher). Dabei immer wieder belüften!

Nach etwa zwei Tagen sollte die Gärung eingesetzt haben. Wird die Gärung wieder schwächer, den Ansatz mit 100 ml belüfteter Bierwürze oder belüftetem Malzextrakt "füttern".

Ich selbst führe mit so hergeführten Hefen maximal zwei Sude durch!

(Will man sichergehen, dass man aktive Hefezellen weitervermehrt, sollte man nur nach dem Ankommen der ersten Gärung nur die überstehende Flüssigkeit zur frischen Würze geben.)

**Für Eilige:** Zur spontanen Vergärung von 20 L Bierwürze soll bei Schneider-Hefe der Satz von 3 Flaschen Weizenbier ausreichen.

**Bitte um Hilfe:** Ich würde mich sehr freuen, weitere Informationen über geeignete (aber auch ungeeignete) Weizenbiere zu erhalten: [georg\\_poehlmann@gmx.de](mailto:georg_poehlmann@gmx.de) .

Weitere Info zum Thema Hefe: [http://www.netbeer.co.at/beer/y\\_cult.htm](http://www.netbeer.co.at/beer/y_cult.htm)

## Nachtrag

Mit Einschränkungen lässt sich das beschriebene Hefestripping auch zur Vermehrung untergäriger Hefen verwenden. So ist es mir schon gelungen nach obiger Methode aus dem Satz eines selbstgebrauten Pilseners die Hefe *Wyeast 2278 CzPils* wiederzubeleben und damit einen Sud zu vergären.

Nach Angaben eines Brauerkollegen (HBF digest, Vol 1 #389) konnte er auch aus folgendem Bier die Hefe kultivieren: „*Münchsteinacher Zwickel Pils naturtrüb*“, Brauerei Loscher KG in Münchsteinach, Bayern. Voraussetzung war sicher die kühle Lagerung der Bieres durch den Händler!

<http://www.brauerei-loscher.de/produkte/biere/index.html>

Sicherer ist jedoch ein guter Kontakt zu einer nahegelegenen Brauerei - dort bekommt man immer noch die aktivste untergärige Hefe, die noch dazu mikrobiologisch frei von Fremdorganismen ist..

Letzte Bearbeitung 15.7.2002