

# VON DER SAAT ZUM GLAS

Seit Februar 2023 fließt in der Brauerei Thombansen in Lippstadt, NRW, ein neues Weizenbier aus dem Zapfhahn. Die Deutsche Saatveredelung (DSV) macht den praktischen Test: Eignet sich ihr Weizen COMPLICE für die Bierproduktion?



## SORTENEIGENSCHAFTEN SIND:

- Ein hohes Ertragsniveau
- Niedrige Rohproteingehalte
- Ein hohes TKG mit einer hohen und guten Sortierung → gute Kornausbildung
- Ein geringer Besatz mit Fusariumpilzen
- Kein Auswuchs

In der kühlen und fruchtig riechenden Brauerei wird das erste Glas direkt aus dem Tank gezapft. Am Zapfhahn steht der Braumeister Daniel Thombansen, gebürtiger Lippstädter und Eigentümer der Brauerei Thombansen, die im Herzen Lippstadts liegt. Er füllt frisch gebrautes Weizenbier in die Gläser. Die Spannung steigt. Bereits mit dem ersten Schluck des goldbraunen und rötlich rostig schimmernden Getränks wird klar: Das neu kreierte Kupferweizen ist ein voller Erfolg. Hierbei handelt es sich um ein besonderes Bier, denn das Malz wurde aus dem B-Weizen COMPLICE hergestellt, der durch die DSV vertrieben wird.

## Ist Brauweizen gleich Brauweizen?

Weizen wird in Deutschland überwiegend als Mahl- und Futterweizen verwendet. Eine weitere Verwertungsrichtung ist der Einsatz als Brauweizen. Das „normale“ Pils entstammt der Gerste. Während die Braugersensorten speziell gezüchtet werden, wird

die Auswahl von passenden Brauweizensorten innerhalb des zugelassenen, „normalen“ Weizensortiments getroffen. Ob sich ein Weizen zur Malzherstellung eignet, ist von verschiedenen Kriterien abhängig. Dazu zählen sowohl Sorten- und pflanzenbauliche Eigenschaften als auch das Verhalten des Malzes in der Mälzerei und Brauerei.

Vor allem Sorten, die eine hohe Stresstabilität gegenüber einer Vielzahl von Umweltfaktoren aufweisen, sind besonders geeignet. Hier kann COMPLICE punkten, denn er ist ein frühreifer, ertragreicher und gesunder Grannenweizen. Seine Stärke ist eine gute Fusariumresistenz. Zudem ist er sehr trockentolerant, was er die letzten drei Jahre in Folge in den Landessortenversuchen bewiesen hat.

Neben diesen guten Anbaueigenschaften besitzt COMPLICE aber auch Merkmale, die den B-Weizen auch zum Bierbrauen nutzbar

machen. Eigenschaften, die hier eine Rolle spielen, sind z. B. der Proteingehalt oder der Gehalt der Stärke. Viel Stärke bedeutet, dass aus dem Malz dieser Weizensorten viel Extrakt gewonnen werden kann und das wiederum bringt mehr Stammwürze. Sie ist das malzig-süße Kernelement eines jeden Bieres.

## Zwei Männer – Eine Idee

Doch wie kam es dazu, aus COMPLICE Weizen zu brauen?

Die gemütliche Brauerei Thombansen bietet neben den Bierspezialitäten auch eine vielseitige Speisekarte an. Durch diese Kombination ist die Lokalität zu einem beliebten Ziel für Besuchergruppen der DSV geworden.

Eines Abends erzählte Dr. Heino Schaupp, DSV, dem Braumeister von der Weizensorte COMPLICE, die sich auch zum Bier brauen eignet. „Lass es uns ausprobieren!“ – wurde kurzerhand beschlossen und die Idee „Von der Saat ins Glas“ war geboren.

Dr. Schaupp organisierte eine Testcharge eines Vermehrsers der DSV. Ralf Hentzschel aus Lehndorf lieferte von COMPLICE erstes



COMPLICE hat den Test als Brauweizen bestanden: Das Kupferweizen schmeckt. Das finden auch Oliver Wellie-Stephan, Dr. Heino Schaupp, Daniel Thombansen und Linda Hahn (v.l.n.r.).



Das Malz, das aus der Weizensorte COMPLICE hergestellt wurde. 65 kg für 500 Liter!

Material an die TU München, die den Weizen vermälzte. So gelangten 65 kg Weizenmalz nach Lippstadt, woraus schließlich 500 Liter Kupferweizen entstanden sind.

### Mit Leib und Seele Bierbrauer

Der Schöpfer des feinen Hopfengetränks freut sich über das Projekt und war von Beginn an Feuer und Flamme. Daniel Thombansen ist gelernter Brau- und Malzmeister. Seine Lehre hat er bei Warsteiner gemacht. Nach drei Jahren Ausbildung absolvierte Thombansen sein Gesellenjahr bei der Brauerei Hohenfelder und war in Berlin auf der Meisterschule. Im Jahr 2000 begann er in Lippstadt selbst Bier zu brauen – damals aber noch in der Küche seiner Eltern und später im alten Kinderzimmer. Mit 50 Litern hat es angefangen, doch als die Mengen größer wurden, war auch mehr Platz und bessere Technik nötig.

„Samstags, sonntags und feiertags haben wir aus dem Nichts eine Brauerei gebaut – ohne Fahrplan einfach drauf los“, sagt Thombansen über diese Zeit. Die erste richtige Brauanlage hat Thombansen mit seinen Freunden selbst gebaut, da lief das Geschäft noch im Nebenerwerb. Das änderte sich ab dem Jahr 2003.

### Von Beginn an am gleichen Ort

Im Jahr 2003 wurde das gesamte Erdgeschoss des Hauses renoviert und in eine Braustube verwandelt. Die alte, selbstgebaute Anlage wurde schließlich verkauft und eine neue, größere Anlage wurde angeschafft. Im Dezember 2003 eröffnete schließlich die Brauerei Thombansen.

Dieses Jahr feiert das Unternehmen mit seinen sechs Mitarbeitern das 20-jährige Jubiläum. Sie produzieren ca. 1.000 Liter Bier am Tag. „Die Biervielfalt ist das, was uns ausmacht, weil wir immer etwas Neues probieren“, sagt Thombansen und macht deutlich, dass bei ihm nicht die Quantität von Bedeutung ist, sondern die Qualität. Und das schmecke man auch.

### Fazit

Der Test ist geglückt und die ersten 500 Liter, die im März hergestellt wurden, waren schnell getrunken. Eine neue Charge des Bieres wurde bereits gebraut, sodass mittlerweile schon gut 1.000 Liter verzapft wurden. Somit ist das Kupferweizen aus dem B-Weizen COMPLICE auch weithin erhältlich – solange der Vorrat reicht. Besuchen Sie die Brauerei Thombansen in Lippstadt und testen es selbst. Prost!

**Anna-Lena Bräucker, Lippstadt**

# Innovation

DAS MAGAZIN FÜR DIE LANDWIRTSCHAFT



Sehr geehrte Leserin, sehr geehrter Leser,

Sie erhalten von uns die **Innovation**.

Bei Adressänderungen oder falls Sie die **Innovation** nicht mehr von uns erhalten möchten schicken Sie bitte eine E-Mail an **innovation@dsv-saaten.de**. Postalische Abbestellungen senden Sie bitte an Verlag Th. Mann, Maxstr. 64, 45127 Essen.

Oder faxen Sie uns das Formular zurück an: **02941 296 460**

- Abbestellungen 6 Wochen zum Ablauf (Berechnungs-/Lieferende) schriftlich an o.g. Adresse
- Ich habe folgende Adressänderung:

|                                                                             |  |
|-----------------------------------------------------------------------------|--|
| Name/<br>Vorname                                                            |  |
| Straße/Nr.                                                                  |  |
| PLZ/Wohnort                                                                 |  |
| Telefon                                                                     |  |
| E-Mail                                                                      |  |
| Kunden-<br>nummer                                                           |  |
| <input type="checkbox"/> Ich möchte den DSV Newsletter per E-Mail beziehen. |  |
| Datum/<br>Unterschrift                                                      |  |

Sie erklären sich einverstanden, dass Ihre bei DSV erhobenen persönlichen Daten zu Marktforschungs-, schriftlichen Beratungs- und Informationszwecken gespeichert und genutzt werden.

Unsere aktuelle Datenschutzerklärung finden Sie unter **www.dsv-saaten.de**



Online-Bestellung der Innovation unter **www.magazin-innovation.de/bestellung**