



Marc de Keukeleire trifft seinen Liebling Morpheus jeden Tag in den Kesseln der Brauerei Alvinne

MARC DE KEUKELEIRE, BRAUER DER HEFEFLÜSTERER

TEXT: SYLVIA KOPP FOTO: NATALIE HILL

Hefe ist die Seele des Bieres«, sagt Marc De Keukeleire, »die Grundstruktur, die alle Geschmäcker zu einem Genuss zusammenführt.« Sie gestaltet Textur und Körper des Bieres, erklärt der belgische Brauer, sie bestimmt, ob es schlank ist oder vollmundig, trocken oder süß, spritzig oder moussierend. Der 47-Jährige weiß genau, wovon er spricht, denn mit Hefe kennt er sich aus – er hat sich sogar eine eigene erschaffen.

Das macht sonst keiner. Normalerweise arbeiten Brauer mit Reinzuchtheften, die sie sich in regelmäßigen Abständen frisch von Hefebanken holen. Genau analysiert, charakterisiert und katalogisiert, garantieren diese Kulturen ein kalkulierbares Gärverhalten – das ist bei standardisierten Brauverfahren für eine konstante Produktqualität unabdingbar. Doch Marc wollte etwas Wildes. »Ich suchte eine neue Aufgabe, die mein Leben bereichert«, erzählt der studierte Lebensmitteltechniker mit Schwerpunkt Molkereiwesen. Nach mehr als 15 Jahren bei einem Lieferanten von Sanitär- und Hygienemitteln wurde ihm bewusst, dass sein Wissen verkümmert.

Marc ist ein ruhiger Typ mit freundlichem Gesicht und klarem Blick. Einer, der leise spricht und nach eigener Aussage lange braucht, um eine Entscheidung zu fällen. Wenig gibt er von sich Preis, doch wenn es um seine Hefe geht, leuchten seine haselnussbraunen Augen. »Sie ist mein Liebling«, sagt er über seine Züchtung, die er Morpheus getauft hat. »Ich schaue täglich nach ihr, um sie zu versorgen.« Wenn er anfügt: »Noch rede ich nicht mit ihr, aber ich bin kurz davor«, ist das für einen introvertierten Tüftler wie ihn enorm emotional.

Auf seinem Weg raus aus der Keimfreiheit wandte er sich zunächst dem Käsemachen zu, bis er sich fürs Brauen begeisterte – ein Handwerk, das ihn mit seiner Heimat verbindet. »In Belgien schlägt das Herz der Bierkultur«, sagt er. Er besuchte den Amateurkurs von Glenn Castelein, einem der beiden Gründer der Brauerei Alvinne (deutsch: die Elfe). Die war da-

mals noch ein winziger Betrieb, aber schon berüchtigt dafür, die Bierwelt abwechselnd in Jubel und Bestürzung zu versetzen. Castelein und sein Partner Davy Spiessens testeten seit 2003 die Grenzen der Braukunst aus: Sie produzieren extrem bittere Bräue oder saure Weiße mit Raucharoma.

In Casteleins Braukurs wurde mit verschiedenen Hopfen und Malzsorten experimentiert, aber Marc faszinierte besonders die Lebendigkeit der Hefe – »jede Zelle ein kleines Kraftwerk aus mehr als 800 Komponenten«, wie er sagt. Als belgischer Bierfreund war er damit vertraut, dass solche Mikroorganismen, die in der Luft herum-schwirren, durchaus nützlich sind: In der

Der Brauer fing in der Auvergne eine wilde Hefe und zähmte sie

Gegend um Brüssel werden die Lambic-Biere in großen offenen Kühlbottichen »geschwängert vom Spiel mit dem Wind«.

Für Marcs Mission sollte es jedoch eine besondere Luft sein, aus der er seine Hefe fängt, aus einer der am dünnsten besiedelten Regionen Europas: Er legte sein Nährmedium aus, als er, wie jedes Jahr, mit seiner Familie die Sommerferien in der französischen Auvergne verbrachte – mitten in der freien Natur, im Land der Vulkankrater und der berühmten AOC-Käse wie Saint-Nectaire oder Bleu d'Auvergne.

Womit er die einzelligen Pilze einfing, wie er sie heimbrachte und daran arbeitete, verrät Marc nicht. Es war jedenfalls für den Lebensmitteltechniker nicht einfach, die Mischung aus wilden Mikroorganismen in eine Kultur mit berechenbarem Gärverhalten zu verwandeln. In seiner Freizeit trennte Marc in zahllosen Versuchsreihen die unerwünschten Stämme von den interessanten, doch auch nach zwei Jahren produzierte sein Schatz immer wieder unerwartete Fehlgeschmäcke. Bis auf einmal alles passte. »Es war Ausdauer, Innovation und eine große Portion Glück«, resümiert Marc bescheiden.

Am Zentrum für Brauwissenschaft der Universität Löwen staunte man nicht wenig über Marcs Schöpfung. Denn Morpheus ist keine schlichte Hefe: Die Wissenschaftler identifizierten zwei *Saccharomyces-cerevisiae*-Stämme, also Hefen fürs obergärige Brauen, aber auch Milchsäurebakterien, die typisch sind für Molke-reiprodukte und Sauerbiere wie Berliner Weiße. Morpheus ist sehr alkoholtolerant, was gut ist für charaktervolle Starkbiere, und produziert kaum Nebengeschmäcke, was auch bei wenig Alkohol ein sauberes Geschmacksprofil erlaubt.

»Die Kombinationsmöglichkeiten für meine Hefe sind unendlich«, glaubt Marc. Am meisten freut ihn, dass die Hefe, die er von so weit herholte, wie geschaffen ist für das Brauen der traditionellen Biere seiner Region Westflandern: des säuerlich-würzigen *Oude Bruin* und des *Vlaams Rood*, dessen bekanntester Vertreter das *Rodenbach Grand Cru* aus Roeselare ist.

Als Hobbybrauer allein zu Hause vor sich hinwerkeln wäre nichts für Marc. »Glück ist, wenn man Erfolg mit anderen teilt«, findet er. Überhaupt sei die gesamte Bierkultur ein großes soziales Ereignis. Da passte es gut, dass für die beiden Alvinne-Betreiber der Mann mit der Hefe wie gerufen kam. 2009 wurde Marc zum gleichberechtigten Partner der rasant wachsenden Brauerei – ein Jahr später verlieh seine Morpheus-Hefe der Elfe neue Flügel.

»Marc bewahrt unter allen Umständen die Ruhe. Er ergänzt uns perfekt«, sagt Braumeister Davy. Genau wie seine Hefe dem Bier, so verleiht auch Marc seinem neuen Wirkungsfeld eine besondere Struktur, zum Beispiel indem er im Sortiment neue Schwerpunkte setzt. Allzu viel wird er aber wohl kaum ändern, schließlich meint er trotz aller Abenteuerlust: »Man braucht eine verlässliche Basis, um zu bestehen.«

PICOBROUWERIJ ALVINNE

Mellestraat 138, 8501 Heule, Belgien

Telefon: +32 469/35 96 19

www.alvinne.be