

Bestellungen bis ins benachbarte Ausland: "St. Michaels-Bräu" fand reißenden Absatz

Sogar Patentanwalt aus Siegburg meldete sich - Das Braugeheimnis wurde erst bei "Radio-City" gelüftet

VON EDGAR SCHNICKE



Bad Münstereifel. Soviel Gäste auf einmal hatte das Café Böhnchen, das Schülercafé des Bad Münstereifler St. Michael-Gymnasiums, wohl noch nicht gesehen. Das kleine, gemütliche Café platzte fast aus allen Nähten. Das war auch kein Kunststück, ging es doch um das Lieblingsgetränk der Deutschen, nämlich ums Bier. Diesmal handelte es sich aber um eine ganz besondere Spezies des Gerstensaftes.

Das von der Miniforschungsgruppe des St. Michael-Gymnasiums nach alten Rezepten, die in verstaubten Archiven ausgegraben und in mühevoller Arbeit übersetzt worden waren, gebraute St. Michaels-Bräu" (wir berichteten) wurde am Samstagmorgen der staunenden Öffentlichkeit präsentiert. Und, um es kurz zu machen, die Resonanz war riesengroß. Das in den tiefen Kellern des Münstereifler Gymnasiums gebrauchte Kräuterbier entpuppte sich als wahrer Renner!

Auch das nahm nicht Wunder, handelte es sich ja schließlich um eine Original-Abfüllung, die die Miniforscher unter der Leitung des Physiklehrers Walter Stein in aufopferungsvoller Arbeit vorgenommen hatten. Die von Michael Mittelstaedt entworfene Ettikettierung der Flaschen wies das St. Michaels-Bräu, in aller Bescheidenheit, als das "beste Kräuterbier aller Zeiten" und überhaupt "Das einzig Wahre" aus - und es wurde nicht zuviel versprochen.

Manchem Biertrinker fehlte der Schaum

Zahlreiche Gäste, darunter viele Besucher von nah und fern sowie gestandene Bad Münstereifler, überzeugten sich bei der Bierprobe von der Qualität des Kräuterbieres. Dem neugierigen Gast, der anfangs skeptisch guckte, fiel sofort die dunkle Färbung des hefetrüben und obergärigen Gerstensaftes ins Auge. Nach dem ersten vorsichtigen Schluck war aber die Reaktion bei allen Bierfreunden gleich. "Donnerwetter, das schmeckt hervorragend", oder einfach nur "Super!" war das einstimmige Urteil der Bierliebhaber. Das Bier überraschte durch seinen leichtherben Geschmack und seine Süffigkeit. Einige vermißten den Schaum, denn der gehört ja zu einem guten Bier dazu. Walter Stein - "es klappt halt momentan noch nicht so gut mit der Kohlensäure" - konnte jedoch auch diese Bedenken aus dem Weg räumen. Einigen schmeckte das Bier doch etwas zu sehr nach Kräutern, aber ein Kräuterbier ist nun mal ein Kräuterbier.

Sogar einen Fragebogen hatten die Miniforscher erstellt, auf dem die "Probetrinker" ihre Meinung zum St. Michaels-Bräu äußern konnten. In klarer Einschätzung der Qualität dieser Hausmarke des Gymnasiums - schließlich war das Bier auch lange genug getestet worden - war dem Fragebogen auch ein Bestellschein beigelegt.

Auf die richtige Mischung kam es an

Die Lieferung, mit der ab Mai zum Kostenpunkt von 2,50 DM pro Flasche zu rechnen ist, erfolgt natürlich frei Haus, was nicht so einfach wird, denn laut Bestellschein muß bis nach Holland und nach Mainz geliefert werden. Ursprünglich war die Bierprobe von 11 bis 14 Uhr angesetzt, aber aufgrund des großen Andrangs entschied Walter Stein eine Verlängerung um zwei Stunden.

Abends wurde das Geheimnis des "St. Michaels-Bräus" dann durch "Radio City" gelüftet, das mit Walter Stein ein Interview durchführte. Walter Stein hob den Vorhang und erklärte: "Das Ganze war ein April-Scherz." Aber einer von der gelungensten Sorte.

Und zum Trost all derer, die auf diesen Schüler-Scherz hereingefallen sind: Keiner braucht sich hier veräppelt oder verschleudert zu fühlen, denn sogar ein Patentanwalt aus Siegburg, der ebenfalls bei der Bierprobe war, bot den sich nur mit Mühe ernst haltenden Schülern seine Hilfe an, falls sie St. Michaels-Bräu" patentieren lassen wollten. Auch einige Lehrer hatten schon eifrigst das Kräuterbier bestellt.

Geboren wurde diese Idee vor rund zwei Jahren beim, wie kann es auch anders sein, Bier. Dieses Jahr wurde das Projekt dann umgesetzt. Sogar Schulleiter Walter Reufels war gespannt worden, um der ganzen Sache mehr Glaubwürdigkeit zu geben. Am Freitagnachmittag hatten die Miniforscher in wahrer Akkordarbeit das Gebräu in Flaschen umgefüllt. Getrunken hat man auf der Bierprobe jedenfalls nichts Schlechtes, denn "St. Michaels-Bräu" ist ein Gemisch aus bayrischem, hefetrübem Bier, Jägermeister und Stephinsky. "Das Mischungsverhältnis war anfangs schwer rauszukriegen, wir hatten immer zuviel Jägermeister drin", verriet Walter Stein.