



Ein

**MANN**

Ein **BUCH**

## *Buch*

Männer pflegen andere Vorlieben und Interessen als Frauen. Wäre dies ein Buch für Frauen, müsste man einige Kapitel darin streichen, zum Beispiel: Wie man eine Boeing 747 landet, wie man in die Fremdenlegion eintritt, wie man eine Fliege oder eine Krawatte bindet, wie man einen Aston Martin oder immerhin einen guten Anzug kauft, wie man Kriminalkommissar wird, wie man ein Bier zu Hause braut, wie man ein ordentliches Loch bohrt, wie man Papst wird, wie man nach dem Sex wachbleibt oder wie man bei der Geburt eines Kindes dabei ist, obwohl man es nicht selbst zur Welt bringt. Ehrlich gesagt: Wäre dies ein Buch für Frauen, müsste man nicht nur einige, sondern alle Kapitel darin streichen, denn dies ist das Buch für Männer. Für Jäger und Sammler, für feine Geister, für schwere Jungs, für Anpacker und die, die gut zuhören können, für die Stillen und die Bescheidenen, für die Lauten, für die Schüchternen, für Karrieristen, für Hänger, für erstaunlich lässige Typen, für Denker, für Abenteurer und sogar für Herren.

## *Autoren*

*Eduard Augustin* ist Autor und Regisseur, *Philipp von Keisenberg* arbeitet als selbständiger Grafikdesigner und *Christian Zschke* ist Sportredakteur bei der Süddeutschen Zeitung. Nach dem Spiegel-Bestseller „Fußball unser“ ist „Ein Mann. Ein Buch.“ das zweite gemeinsame Projekt des Triumvirats.

Von *Christian Zschke* erschien im Goldmann Hardcover „Tanz den Fango mit mir. Die Geschichte meines Rückens.“ Alle drei leben in München.



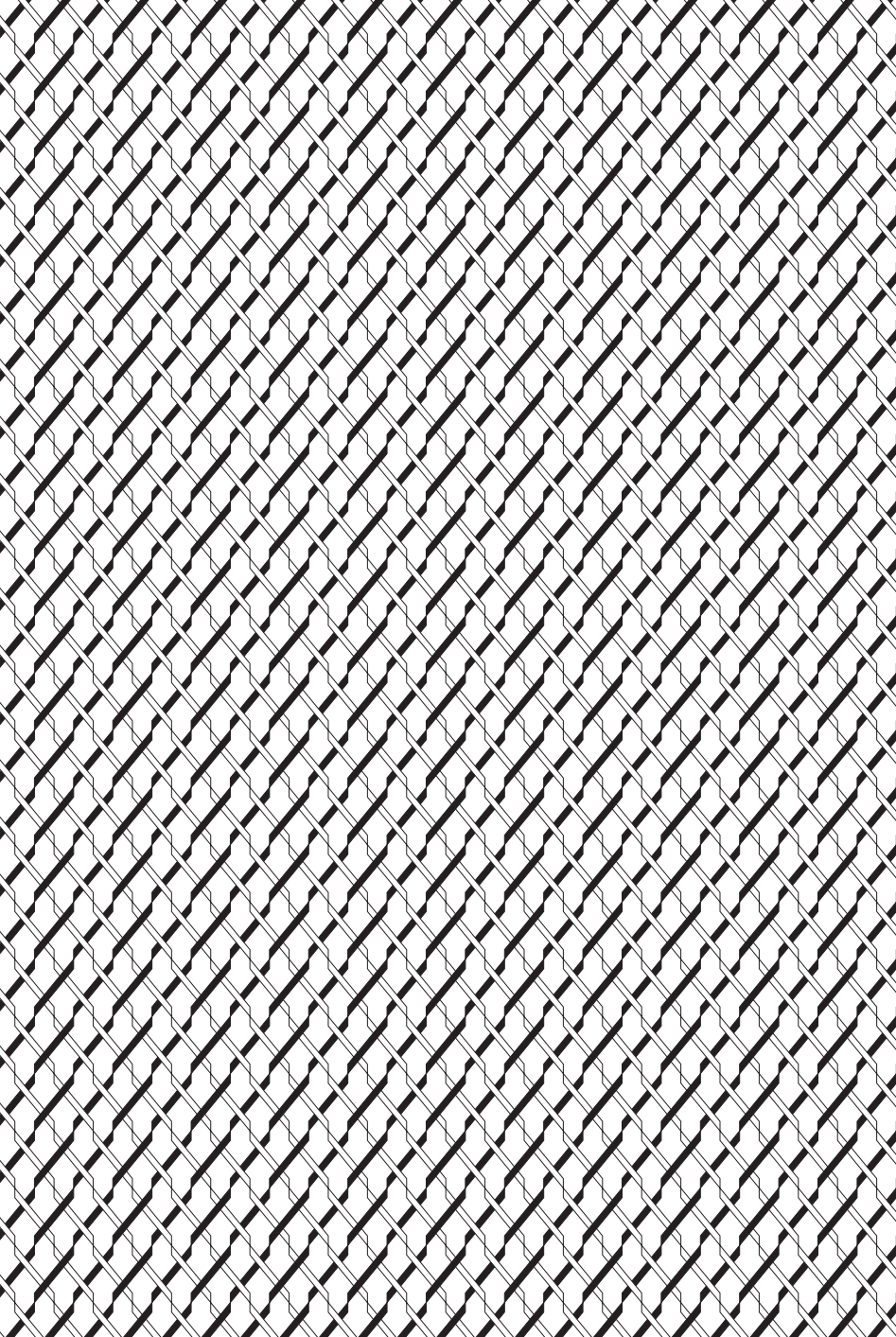
Ein

**MANN**

Ein **BUCH**

*Eduard Augustin  
Philipp von Keisenberg  
Christian Zschke*

**GOLOMANN**



„*A man's gotta do what a man's gotta do*“

John Wayne, Schauspieler, in John Fords *Stagecoach* • 1939

„*A man's gotta do what a man's gotta do*“

Gary Cooper, Schauspieler, in Fred Zinnemanns *High Noon* • 1952

„*A man's gotta do what a man's gotta do*“

Alan Ladd, Schauspieler, in George Stevens' *Shane* • 1953

„*A man's gotta do what a man's gotta do*“

George Jetson, Cartoonfigur, in *The Jetsons* • 1968

„*A man's gotta do what a man's gotta do*“

John Cleese, Komiker, in *Monty Python's Guide to Life* • 1969

„*Ein Mann muss tun was ein Mann tun muss ein Mann tun,  
was ein Mann tun muss?*“

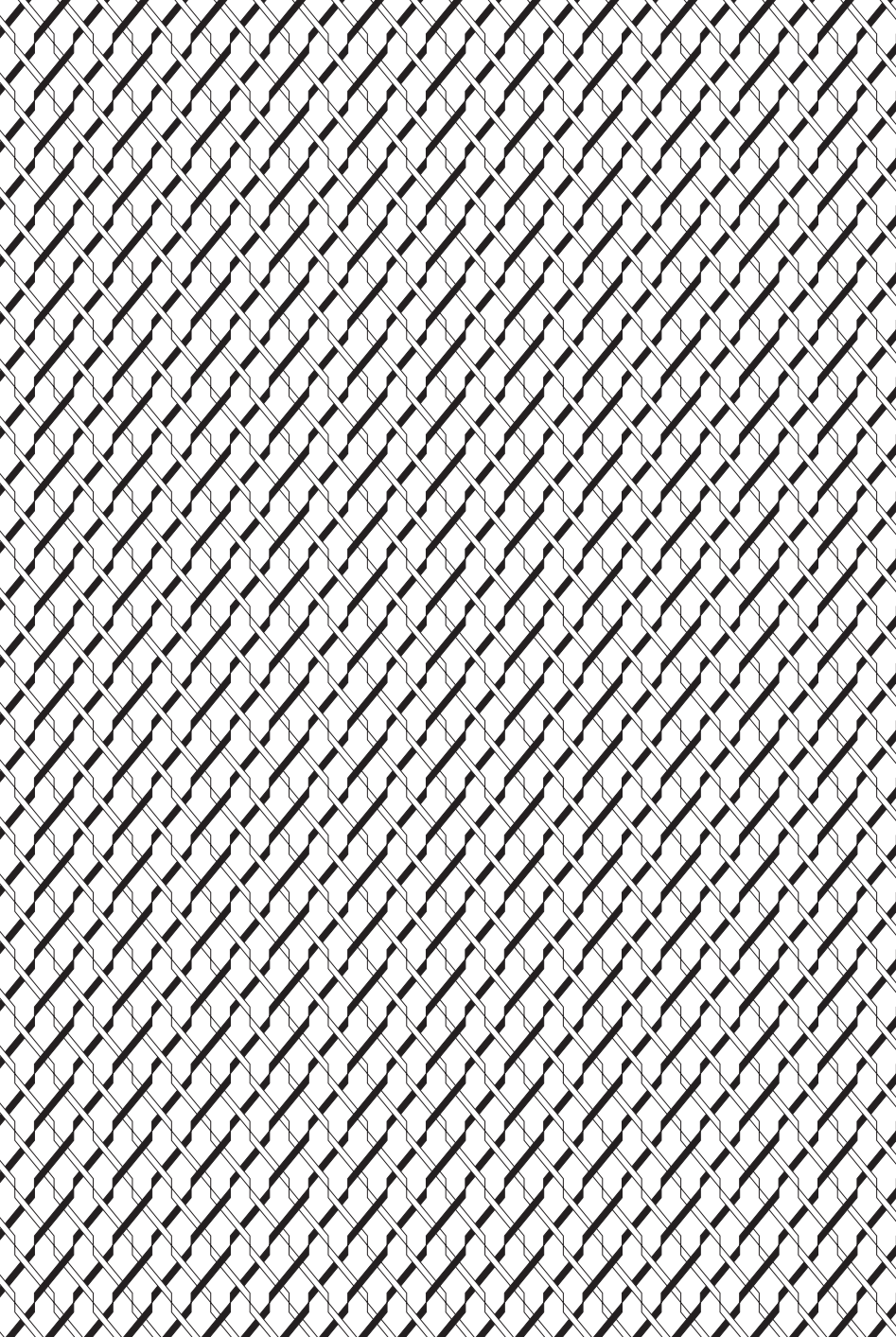
Heinz Rudolf Kunze, Schlagersänger, auf dem Album *Ausnahmезustand* • 1984  
sowie im Buch *Papierkrieg* • 1986

„*Ein Mann muss tun, was ein Mann tun muss*“

Die Fantastischen Vier, Musikgruppe, auf dem Album *Jetzt geht's ab* • 1991

„*A man's gotta do what a man's gotta do*“

SpongeBob, sprechender Schwamm, in *Grandma's Kisses/Squidville*  
aus der Serie *SpongeBob SquarePants (Episode 29)* • 2001



# INHALT

## VORWORT • SEITE 011

**DER MANN IM HAUS • SEITE 015** 001 Die Hausbar bestücken 002 Der eine Cocktail, den man können muss 003 Ein schönes Bier zu Hause brauen 004 Grillen – die chilenische Methode 005 Ein Steak braten wie Eckart Witzigmann 006 Eier aufschlagen 007 Pfannkuchen wenden 008 Ein Haus bauen 009 Werkzeug besitzen 010 Das einfachste Regal bauen 011 Ein Loch bohren 012 Anstreichen und lackieren 013 Tapezieren 014 Einen Stromausfall überbrücken 015 Eine Modelleisenbahn zusammenstellen

**DER MANN UND DIE NATUR • SEITE 053** 016 Einen Baum pflanzen 017 Rasen mähen 018 Einen Salat aus Brennesseln machen 019 Eine Wasserader finden 020 Sich einen Hund zum Freund machen 021 Reiten 022 Sich am Himmel orientieren 023 Zelten gehen 024 Ein Feuer entzünden 025 Jagen 026 Einen Hasen jagen & verzehren 027 Ein Tier ausstopfen 028 Aus einem Ast einen Baum machen 029 Einen Weihnachtsbaum selbst fällen

**DER MANN IN GEFAHR • SEITE 089** 030 Eine Bombe entschärfen 031 Kommissar werden 032 Pfeil und Bogen bauen 033 Einen Zug anhalten 034 Pilze sammeln 035 Schluckauf beenden 036 Eine 747 landen 037 Tanzen, ohne tanzen zu können 038 Ruhig bleiben, wenn sie Auto fährt 039 Bei der Geburt dabei sein 040 Beschatten und beschattet werden 041 Geschlechtskrankheiten erkennen 042 Einen Kater kurieren

**DER GEPFLEGTE MANN • SEITE 129** 043 Rasieren mit dem Messer 044 Ein Rasiermesser abziehen 045 Nasen- und Ohrenhaare entfernen 046 Einen Anzug tragen 047 Ein Hemd tragen 048 Eine Krawatte binden 049 Eine Fliege binden 050 Ein Einstecktuch tragen 051 Die richtigen Schuhe tragen 052 Die richtigen Schuhe richtig pflegen 053 Jeans tragen 054 Ein Hemd bügeln 055 T-Shirt falten auf japanisch 056 Den Körper enthaaren

**DER MANN IN DER GESELLSCHAFT • SEITE 161** 057 Eine gepflegte Konversation führen 058 Eine Tischordnung erstellen 059 Servietten falten 060 Sich im feinen Restaurant verhalten 061 Trinkgeld geben 062 Sich verschlucken 063 Eine Weinflasche öffnen 064 Mit Stäbchen essen 065 Weinkenner werden 066 Austern öffnen 067 Einen Hummer zerlegen 068 Spargel essen 069 Einen Flachmann bei sich tragen 070 Zigarren rauchen 071 Flatulenzen vermeiden 072 Gerüche auf der Toilette maskieren 073 Einen Kranz niederlegen



**DER MANN IN BEWEGUNG • SEITE 199** 074 Fussel im Bauchnabel finden  
075 Sich ein Sixpack zulegen 076 Fechten 077 Einen Freistoß beim Fußball schießen 078 Koffer  
packen 079 Bus fahren 080 Einen Formel-1-Wagen lenken 081 LKW fahren 082 Darsteller in  
Sexfilmen werden 083 Den besten Sitz im Flugzeug finden 084 Einen Traktor fahren 085 Einen  
Bagger fahren 086 Einen Gebrauchtwagen wirklich prüfen 087 Fünf Autos für den Mann kennen

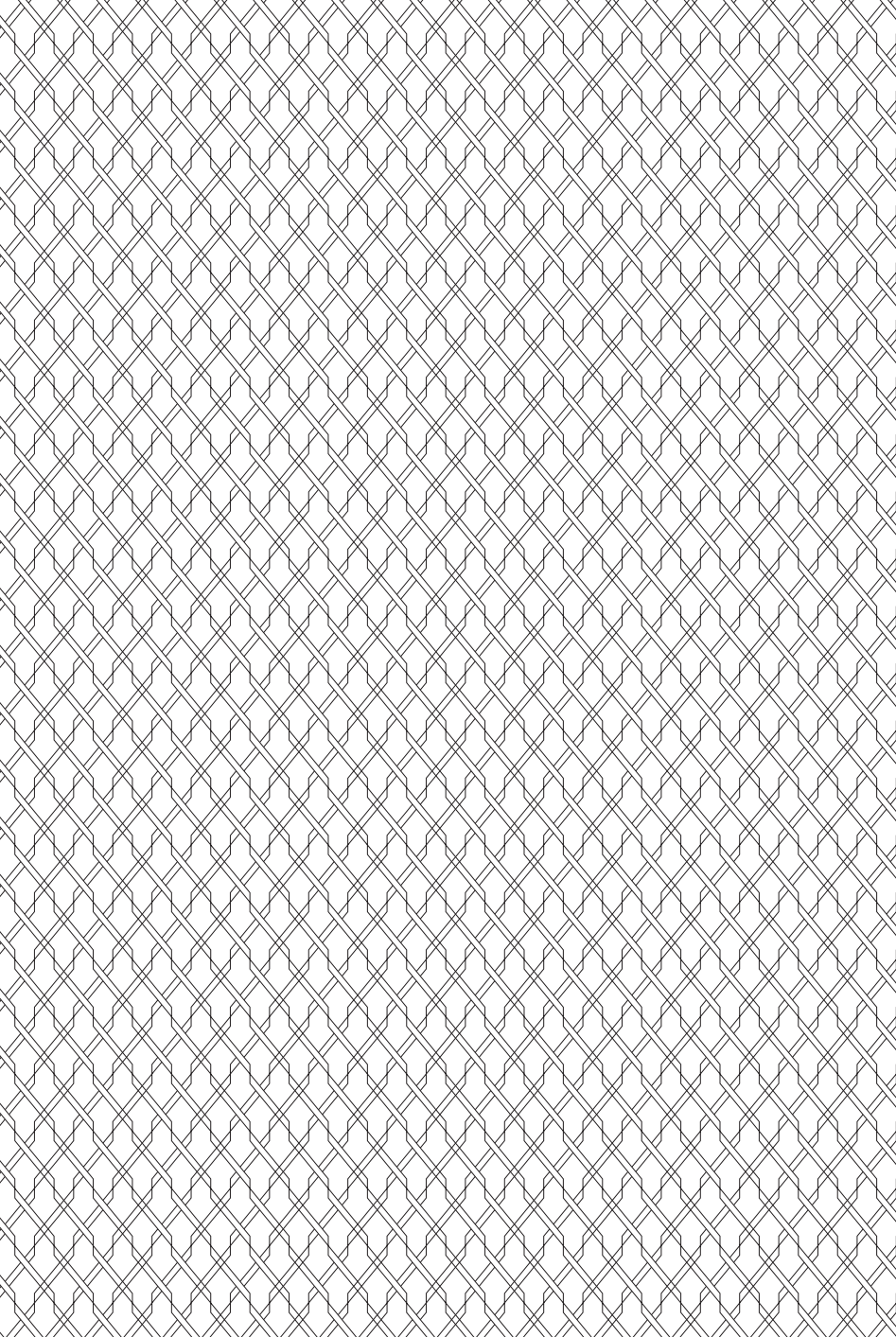
**MÄNNER UNTER SICH • SEITE 241** 088 In die Fremdenlegion eintreten 089 Ein  
Duell führen 090 Nach einer Gehaltserhöhung fragen 091 Eine Schlägerei überstehen 092 Bier  
öffnen ohne Öffner 093 Ein Tuch tragen 094 Börsenmakler werden 095 Einen Junggesellen-  
abschied feiern 096 Katholischer Priester werden 097 Im Gefängnis sitzen

**DER MANN UND DIE FRAU • SEITE 279** 098 Die Sprache der Blumen verstehen  
099 In Las Vegas heiraten 100 Juwelen kaufen 101 Ein Geschenk einpacken 102 Einer Frau zu-  
hören 103 Ein Kind zeugen 104 Einen Orgasmus vortäuschen 105 Nach dem Sex wach bleiben  
106 Einer Frau die Füße massieren 107 Eine Frau am Schnarchen hindern 108 Sich im Bordell  
verhalten 109 Eine Beziehung beenden 110 Einer Frau einen Drink spendieren 111 Die erste  
Verabredung organisieren 112 Als Mann First Lady werden

**DER MANN UND DIE KULTUR • SEITE 321** 113 Im Regal: 25 Bücher für den  
Mann 114 Einen wirklich guten Papierflieger falten 115 Pokern 116 Jonglieren 117 Nach Italien  
reisen 118 Einen Rauchring blasen 119 Einem Amerikaner Abseits erklären 120 Religiös sein  
121 Im Regal: 33 Filme für den Mann 122 Ein schönes Pils zapfen 123 Auf den Fingern pfeifen  
124 Den Wiener Opernball besuchen 125 Das beste Lied der Welt kennen 126 Im Regal: 25  
Alben für den Mann

**DER ALTE MANN • SEITE 359** 127 Eine Kneipe aufmachen 128 Haarausfall be-  
kämpfen 129 Viagra nehmen 130 Sich untersuchen lassen 131 Feinde beim Golf erkennen  
132 Papst werden 133 Endlich Rosen züchten 134 Hypochonder sein 135 Eine Midlife-Crisis  
überstehen 136 Einen Aston Martin DB 5 kaufen 137 Sein Testament machen ... **UND**  
**DAS MEER • SEITE 393** 138 Einen Haiangriff abwehren 139 Einen Hai angeln 140 See-  
krankheit vermeiden 141 Die zehn wichtigsten Knoten kennen 142 Leuchtturmwärter werden

**DANK • SEITE 407**



# VORWORT

Als wir begannen, dieses Buch zu planen, war schnell klar: Wir würden sehr, sehr viel Hilfe benötigen. Denn man weiß als Mann so allerlei, aber wenig weiß man ganz genau. Das war jedoch die Idee des Buches: Wir wollten alles genau wissen. Also haben wir mit Experten gesprochen. Mit Piloten, Köchen, Italienern, Fußballern, Handwerkern, Baggerfahrern und Ärzten, mit ungezählten Fachleuten, die eine spezielle Art von Wissen hüten. Manche dieser Experten sind bekannt oder gar berühmt für ihr Wissen, die meisten sind eher unbekannt, aber natürlich kein bisschen weniger wissend.

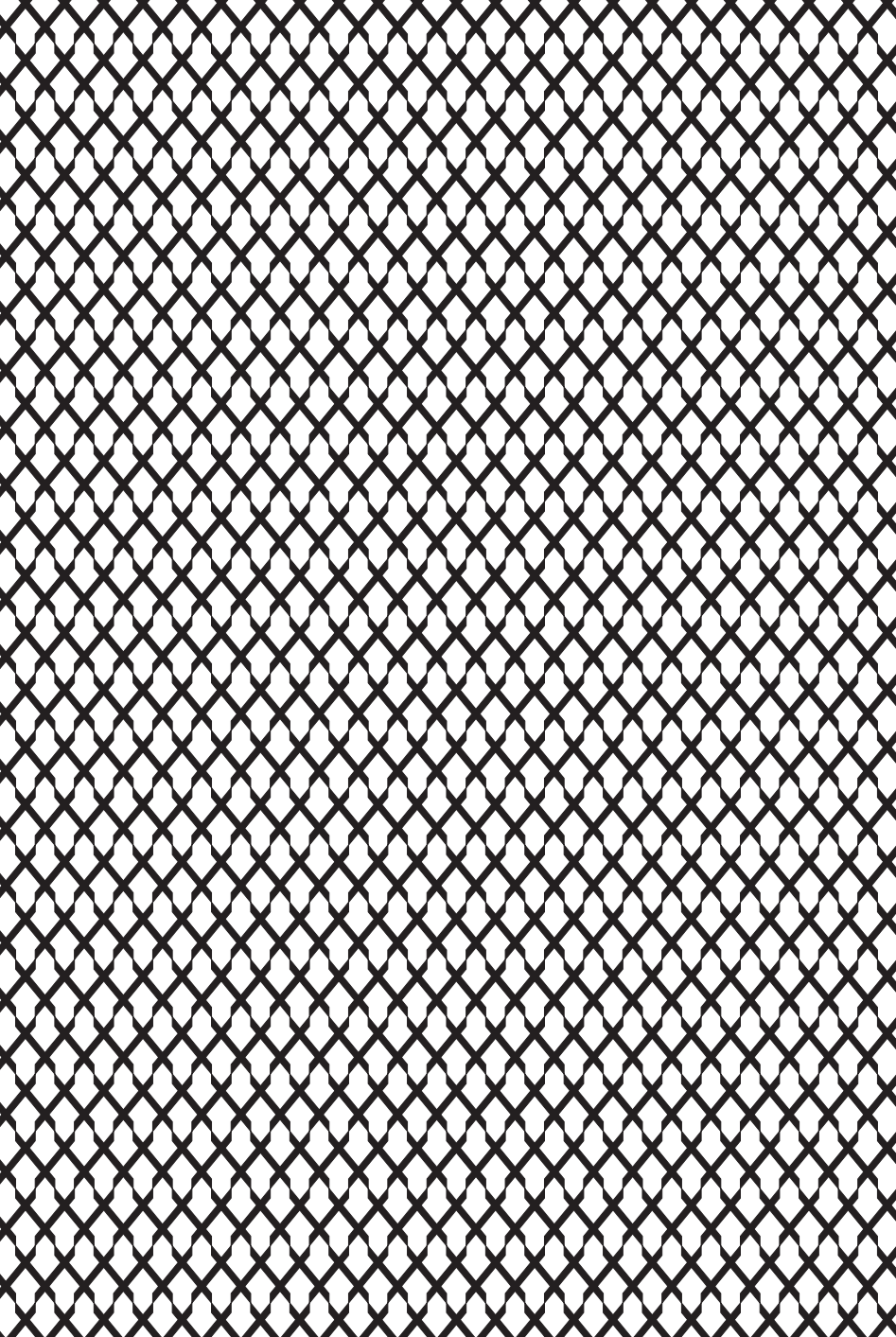
Am schwierigsten war es, eine Auswahl zu treffen. Was sollte ein Mann heute wissen? Im Grunde natürlich: alles. Doch die Zeiten, zu denen man sich einen immerhin ungefähren Überblick über das Wissen der bekannten Welt verschaffen konnte, sind seit ein paar Jahrhunderten vorbei. Man weiß so gut wie nichts gemessen am Wissen der Welt, und im Lauf der Zeit sind auch ein paar grundsätzliche Dinge verloren gegangen. Zwischen Männern und Frauen zu unterscheiden wäre zutiefst chauvinistisch, wenn es um allgemeine Bildung ginge. Es gibt jedoch ein spezifisches Wissen, das Männer und Frauen voneinander unterscheidet. Für die meisten Frauen ist es nicht wichtig zu wissen, wie man sich mit dem Messer rasiert, worauf man beim Kauf eines Anzugs oder eines Aston Martins achten sollte, wie man in die Fremdenlegion eintritt, wie man Haarausfall bekämpft, Papst wird, eine Krawatte bindet oder ein Bier ohne Öffner öffnet. Das sind Dinge, die eher Männer interessieren.

Immer wieder kamen, während das Buch allmählich wuchs, Freunde mit vielen Hinweisen: Ihr müsst dies aufnehmen, jenes darf auf keinen Fall fehlen. Viele dieser Hinweise waren äußerst nützlich und führten zu neuen Recherchen. Bisweilen tauchten Fragen nach der Hochkultur auf, nach Oper, Theater, Ballett oder Malerei. Unser Einwand: Erstens sind das keine typischen Männerthemen, sondern Themen, die Frauen wie Männer gleichermaßen interessieren, und zweitens ist es unmöglich, diese Welten auf wenigen Seiten zu erschließen. Wer sich für Malerei interessiert, wird sich mindestens noch ein zweites Buch kaufen müssen. Wie man hingegen eine Boeing 747 landet – das lässt sich auf einigen Seiten erklären, und der Pilot, der uns ver-

raten hat, wie es geht, wünscht allen Lesern recht viel Glück für den Fall, dass sie in die knifflige Situation kommen, so einen Flieger landen zu müssen.

Natürlich steht in diesem Buch nicht alles, was ein Mann wissen muss. Aber alles, was nun drinsteht, ist gedacht für alle möglichen Arten von Männern: für Jäger und Sammler, für feine Geister, für schwere Jungs, für Anpacker und die, die gut zuhören können, für die mit viel zu viel Mut, für die Stillen und die Bescheidenen, für die Lauten, für die Schüchternen, für Puristen und Karrieristen, für Hänger, für erstaunlich lässige Typen, für Denker, für Abenteurer und sogar für Herren.

*Eduard Augustin, Philipp von Keisenberg & Christian Zschke*



# DER MANN IM HAUS

Sie können zu Hause ohne weiteres ein paar tadellose Drinks zubereiten, wenn Sie eine kleine, ausgesuchte Hausbar zusammenstellen. Eins jedoch sollten Sie beherzigen: Mixen Sie zu Hause keine Cocktails. Erstens haben Sie dann zu wenig Zeit für Ihre Gäste, zweitens müssen Sie große Vorräte halten, und drittens geht Ihnen spätestens bei der zweiten Runde das Eis aus, wenn Sie die Cocktails ordentlich mixen. Sollten Sie Lust auf Cocktails verspüren, gehen Sie an diesem Abend in eine Cocktailbar, das ist für alle Beteiligten das Beste. Mit einer sinnvoll zusammengestellten Hausbar können Sie jedoch so viele Getränke anbieten, dass Ihnen und Ihren Gästen die Cocktails zumindest einen Abend lang nicht fehlen werden.

**001.01 WEGSCHMEISSEN** Die Hausbar der älteren Generation bestand meist aus Asbach Uralt, Mariacron, einer etwas klebrigen Flasche Cassis, einer ebenfalls etwas klebrigen Flasche Bailey's, dazu dem aus dem Urlaub mitgebrachten Grappa, einem Kirsch und der Williams Birne. Damit kann man nichts anfangen. Sollten Sie über ein Arsenal dieser Art verfügen, behalten Sie nur, was Ihnen wirklich schmeckt, und misten Sie ansonsten aus. Eine neue und gute Auswahl an Getränken ist nicht teuer.

**001.02 DIE GRUNDAUSSTATTUNG** Sie brauchen die Grundspirituosen, also: Wodka, Gin, Whisky (Bourbon und Scotch), Rum und Brandy. Wie immer gilt: Nicht das Billigste nehmen. Also als Wodka zum Beispiel Stolychnaja, als Gin empfiehlt sich unter anderem Tanqueray, als Bourbon beispielsweise Wild Turkey oder Maker's Mark, als Scotch ein 12-Jähriger, Rum von Havana Club, der Brandy sollte mindestens ein Carlos I. sein, besser ein Cardenal Mendoza. Selbstverständlich sind andere Marken ebenso benutzbar, sie sollten lediglich von gleicher oder besserer Qualität sein. Dazu passen gut eine Flasche Campari und die Vermouths: ein Martini Bianco, ein Martini Rosso und als trockenen Vermouth einen Noilly Prat. Allein damit können Sie unwahrscheinlich viele Drinks zubereiten.



**001.03 IM KÜHLSCHRANK** Ergänzend sollten Sie Ihren Kühlschrank ausstatten. Natürlich brauchen Sie Eis, und zwar mehr, als das eine Schälchen hergibt, das mit dem Kühlschrank mitgeliefert wurde, also mindestens fünf bis sechs dieser Schälchen. Immer sollten Sie eine Flasche Champagner im Kühlschrank haben, für alle Fälle. Außerdem Weißwein und trockenen Sherry, der zwar meist warm steht, aber in den Kühlschrank gehört. Zusätzlich Orangensaft, Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale und Mineralwasser oder Soda sowie zwei Zitronen und zwei Orangen. Damit sind Sie gerüstet und Sie können Ihren Gästen zum Beispiel einen Martini auf Eis als Aperitif anbieten, natürlich ein paar Longdrinks wie Gin Tonic, Wodka Lemon, Campari Orange und Cuba Libre (Rum mit Cola), aber auch einen Bourbon Highball oder einen Moscow Mule (beide mit Ginger Ale, Letzterer mit Wodka), einen Whisky Soda, einen Scotch auf Eis, einen Brandy zum Kaffee nach dem Essen und immer so weiter.

**001.04 IM GLAS** Was jetzt noch wichtig ist: Sie brauchen Gläser. Und zwar: Longdrinkgläser, Whisky-Tumbler (wenn Sie Malt Whisky anbieten, vielleicht Nosing-Gläser), Champagner-Flöten, Cognac-Schwenker und Weingläser (vgl. Kapitel *Der Mann in der Gesellschaft*, Rubrik *Eine Weinflasche öffnen*). Die Gläser sind wirklich wichtig, Sie wollen die Getränke ja nicht in Wassergläsern servieren. Dazu könnten Sie sich einen Eiskübel und eine Eiszange zulegen. Was das Ganze wirklich perfekt macht, ist ein Servierwagen. Da passt Ihre Hausbar drauf, und Sie können sie an den Ort des Geschehens rollen. Unten stehen die Flaschen und auf der oberen Fläche bereiten Sie die Drinks und sind dennoch bei den Gästen. Allerdings gibt es durchaus Männer, die lieber keinen Servierwagen in der Wohnung herumstehen haben. In diesem Falle empfiehlt es sich, in ein Sideboard oder gar einen Barschrank zu investieren.

Die Kosten für die Hausbar sind überschaubar, und Sie werden so gut wie nie in die Verlegenheit geraten, nicht das richtige Getränk anbieten zu können – oder, ebenso wichtig, nicht das Richtige für Ihren eigenen Geschmack zu finden.



*Longdrinkglas*



*Whisky-Tumbler*



*Champagner-Flöte*



*Cognac-Schwenker*



*Rotweinglas*



*Weißweinglas*

## 002

### DER EINE COCKTAIL, DEN MAN KÖNNEN MUSS

Es gibt Millionen von Cocktails, Cocktailbars und Cocktailbüchern, und es gibt nur einen Cocktail, den man als Mann wirklich kennen und können muss: den Martini Cocktail, auch bekannt als *dry martini* (nicht zu verwechseln mit den Vermouths der italienischen Firma Martini & Rossi, die ebenfalls Martini heißen). Wenn man in einer Bar in Anbetracht der Piña Coladas und Erdbeer-Daiquiris nicht weiß, welchen Cocktail man bestellen soll oder will, ist ein Martini Cocktail immer die richtige Wahl (als einzige Ausnahme von der im vorhergehenden Kapitel genannten Regel kann man ihn auch zu Hause zubereiten). Der Martini Cocktail hat alles, er ist schlicht und

elegant, er ist stark, und unter seinen Liebhabern ist es eine grundlegend philosophische Frage, wie man ihn zubereitet. Das mag erstaunlich erscheinen, da er aus lediglich drei Zutaten besteht, von denen eine keine Probleme bei der Dosierung aufwirft. Die Zutaten sind: Gin, trockener Vermouth und eine grüne Olive mit Stein. In den USA galt es lange als klassisch, Gin und Vermouth im Verhältnis 5:1 zu mischen. Die Verhältnisse schwanken weltweit zwischen 2:1 und 15:1 und einigen Sonderformen.

**002.01 VOM LICHT GESTREIFT** Je weniger Vermouth in den Gin kommt, desto trockener wird der Martini. Puristen sagen deshalb, ein guter Martini Cocktail lasse sich mit einer Flasche Gin herstellen, die mal neben einer Flasche Vermouth gestanden habe. Andere Puristen sagen, gut werde der Martini, wenn den Gin das durch eine Vermouthflasche scheinende Sonnenlicht gestreift habe. Wiederum andere vertreten die Ansicht, dass es reiche, sich beim Einschenken des Gins in Richtung Frankreich zu verneigen und an Vermouth zu denken; Frankreich, weil der üblicherweise verwendete trockene Vermouth – Noilly Prat – aus Frankreich stammt. Aber das sind die Puristen.

**002.02 VARIANTE EINS** Empfohlen seien zwei Verfahren. Sie benötigen für beide ein Rührglas, ein Barsieb, ein Martini-Glas, einen Barlöffel und viel Eis. Variante eins: Verrühren Sie im Rührglas 5 cl Gin und 1/2 cl Vermouth auf viel Eis. Achten Sie darauf, dass Sie gutes, hartes Eis benutzen, das nicht tropft. Das beste Eis kommt tatsächlich aus dem Eisfach des Kühlschranks, es ist meist geeigneter als das aus der Eismaschine. Kühlen Sie das Martini-Glas mit Eis vor, es muss wirklich kalt sein. Der Drink wird ohne Eis serviert, vor dem Einschenken muss das Eis also restlos aus dem Martini-Glas entfernt werden. Geben Sie nun Gin und Vermouth durch das Barsieb in das Martini-Glas (Fachbegriff: abseihen). Fügen Sie die Olive hinzu. Fertig. Manche Barmänner haben eine gewisse Kunstfertigkeit darin entwickelt, den Drink nicht durch das Barsieb abzuseihen, sondern das Eis mit dem Barlöffel zurückzuhalten.

**002.03 VARIANTE ZWEI** Die zweite Variante geht eher in die puristische Richtung. Kühlen Sie das Martini-Glas mit Eis, bis es wirklich kalt ist. Schütten Sie das Eis restlos weg. Geben Sie nun ein wenig Vermouth ins Glas. Es folgt eine kleine Zeremonie: Halten Sie das Glas schräg und drehen es am Fuß, bis die gesamte Innenseite einmal vom Vermouth berührt wurde. Wie ein Film legt sich der Vermouth ins Glas. Schütten Sie ihn anschließend weg, das Glas ist also lediglich vom Vermouth benetzt. Ins Rührglas geben Sie festes, nicht tropfendes Eis und 5 cl Gin und rühren vorsichtig. Anschließend seihen Sie den Gin in das benetzte Martini-Glas ab und fügen die Olive hinzu. Fertig.

**002.04 DIE UNTERSCHRIFT** Obwohl die Herstellung dieses Cocktails so simpel klingt, wird jeder gute Barmann es als Herausforderung verstehen, wenn Sie einen bestellen. Sie signalisieren mit der Bestellung, dass Sie es ernst meinen, unter Umständen sogar, dass Sie sich mit Drinks auskennen. Manche Barmänner sehen den Martini Cocktail als ihre Unterschrift an, ähnlich wie es sich bei Köchen mit ihren Soßen verhält. Gibt Ihnen Ihr Barmann eine gefüllte Olive ins Glas (also keine mit Stein), mag er zwar ein netter Kerl sein, ein guter Barmann ist er jedoch nicht. Gleiches gilt, wenn in Ihrem Martini Cocktail noch Eis herumschwimmt. Grob gesagt besteht das Getränk nur aus Sprit, aus hartem Alkohol, und es ist eine Kunstform, es zu einem wohlschmeckenden Ensemble zu formen. Sie werden vielleicht ein paar Versuche brauchen, bis es wirklich schmeckt, vielleicht wird es eine Aufgabe für die Ewigkeit, aber einen männlicheren Cocktail gibt es nicht. Und wohl auch keinen besseren, aber das ist natürlich eine Frage des persönlichen Geschmacks.

**002.05 GERÜHRT, NICHT GESCHÜTTELT** Wenn Sie beim Martini Cocktail an James Bond denken, liegen Sie falsch, aber nicht ganz falsch. Bond trinkt ein Getränk, das er einen „trockenen Martini“ nennt, das mit dem Martini Cocktail jedoch nicht viel gemein hat. Bond erfindet den Drink in Ian Flemings Roman *Casino Royale*, und seine Mischung der Zutaten mutet



*Im Gin: Wacholder*



*Martiniglas*



*Vermouth: Wermutkraut*

ein wenig seltsam an („A dry martini“, he said. „One. In a deep champagne goblet.“ – „Oui, monsieur.“ – „Just a moment. Three measures of Gordon’s, one of vodka, half a measure of Kina Lillet. Shake it very well until it’s ice-cold, then add a large thin slice of lemon-peel. Got it?“).

Der Schriftsteller Kingsley Amis vermutete, sein Kollege Fleming habe sich bei der Zusammenstellung, die er seiner Hauptfigur in den Mund legt, wohl im Detail ein bisschen vertan. Aber vielleicht war die etwas grobe Komposition auch Flemings Absicht, denn der Bond der Bücher ist – anders als früher der Bond der Filme – kein kultivierter Gentleman, sondern zuerst ein Killer. Und natürlich trinkt man einen Martini nie – wie Bond – geschüttelt, sondern immer gerührt.

---

## EIN SCHÖNES BIER ZU HAUSE BRAUEN

---

# 003

Bier spielt im Leben eines Mannes eine nicht unwichtige Rolle. Es gibt Frauen, die sagen, sie können einem Mann nie bedeuten, was Bier ihm bedeutet. Selbstverständlich sind nicht alle Männer derart auf Bier fixiert, mancher Mann verabscheut es gar. Dennoch gibt es keinen Mann, der nicht mehrere Männer kennt, in deren Leben Bier eine gewichtige Rolle spielt. Man sollte also immer ein, zwei Flaschen im Kühlschrank haben. Entweder kauft man sein Bier im Geschäft, oder man braut es einfach selbst. Dazu braucht man lediglich ein paar Zutaten, ein bisschen Zubehör und etwas Geduld.

**003.01 ZUTATEN FÜR 10 LITER BIER** 2 kg Malz (50% Weizen, 50% Gerste) • 50 g Hopfen (als Hopfenpellets) • 20 ml Bierhefe (obergärig). Diese Zutaten gibt es in einer Brauerei (besser, man versucht es in einer kleinen) oder bei Händlern im Internet.

**003.02 ZUBEHÖR** 1 Topf (15 bis 20 Liter) • 1 Eimer (15 bis 20 Liter) • 1 Kochlöffel • 1 Kopfkissenbezug oder 1 Leintuch • 1 Thermometer (Einweckthermometer, 0 bis 100 Grad) • 1 Gummischlauch (2 m lang, 10 mm Durchmesser) • 1 Bierspindel • 1 Standzylinder (passend zur Bierspindel) • 1 Mühle (Kaffee- oder Getreidemühle) • 1 Kiste leerer Bierflaschen mit Bügelverschluss • 1 Reinigungsmittel (zum Beispiel Ätz-Natron) • 0,5-prozentige Wasserstoffperoxidlösung.

Auch die Bierspindel gibt es bei einer Brauerei oder im Internet. Seltsamerweise bieten auch einige italienische Autobahnraststätten Bierspindeln an, meist als Teil eines kleinen Starterpakets zum Brauen. Es empfiehlt sich



*Sieht aus wie ein Dartpfeil.*

*Ist eine Bierspindel.*

*Mit ihr wird*

*der Zuckerwert gemessen.*

vielleicht nicht, auf Verdacht mal eben nach Italien zu fahren, um sich eine Bierspindel zuzulegen (das gilt insbesondere für Menschen, die nördlich der Elbe wohnen); es ist jedoch recht schön zu wissen, dass einige italienische Autobahnraststätten so überaus nützliche Dinge verkaufen.

**003.03 VORBEREITUNG** Vor dem Brauen alle Gefäße reinigen. Aus dem Ätz-Natron eine 1-prozentige Lösung herstellen und Flaschen und Eimer damit säubern. Anschließend gründlich ausspülen. Dann mit 0,5-prozentiger Wasserstoffperoxidlösung desinfizieren. Der Kissenbezug (oder das Leintuch) sollte ausgekocht werden.

003.04 **DAS BRAUEN** Malz in Mühle schroten. Nicht zu fein, also kein Feinmehl herstellen. Die Spelzen (Hülle des Kornes) sollten noch vorhanden sein. 6 Liter Wasser auf 45 Grad temperieren. • Schrot unter Rühren hinzufügen. Temperatur kontrollieren. Sie soll zwischen 42 und 45 Grad liegen. • Unter Rühren auf 52 Grad aufheizen. • 5 Minuten bei genau 52 Grad halten (Das ist wichtig! Nicht kälter, nicht wärmer). • Aufheizen auf 62 Grad. • 30 Minuten bei genau 62 Grad halten. • Aufheizen auf 72 Grad. • 20 Minuten bei genau 72 Grad halten. • Derweil den Kopfkissenbezug über den Eimer spannen. • Topf aufheizen auf genau 78 Grad. • Topfinhalt durch den Bezug in den Eimer kippen (den Brei danach unbedingt im Kissenbezug lassen. Das ist der so genannte Treber). • Im Topf 4 1/2 Liter Wasser auf 78 Grad erhitzen. • Das erhitzte Wasser durch den Treber im Kissenbezug in den Eimer kippen. • Den Kissenbezug über den Eimer auswringen. • Die Flüssigkeit (die sogenannte Vorderwürze) aus dem Eimer zurück in den Topf geben. • Zum Kochen bringen. • Nach 10 Minuten des Kochens 25 Gramm Hopfen hinzufügen. • Weitere 60 Minuten kochen.

*Zwischenschritt:* Nun eine Probe entnehmen und in den Zylinder geben. Die Bierspindel langsam in den Zylinder gleiten lassen. Man kann auf der Spindel nun den Zuckerwert (= Stammwürze) ablesen. Wenn dieser bei zirka zwölf Prozent liegt: restlichen Hopfen zugeben. Wenn er unter zwölf Prozent liegt: Nochmal zehn Minuten kochen lassen, anschließend Messung wiederholen. Wenn der Wert über zwölf Prozent liegt: kein Problem. Hopfen zugeben.

Topf von der Hitze ziehen und mit dem Kochlöffel umrühren. • 10 Minuten stehen lassen. • Flüssigkeit mittels des Gummischlauchs aus dem Topf in den Eimer geben. Man muss den Schlauch dazu ansaugen, aber Vorsicht: Die Flüssigkeit ist heiß! Alternativ kann die Flüssigkeit auch durch den Kopfkissenbezug gegeben werden – dieser muss allerdings vorher ausgekocht worden sein. Wichtig ist auf jeden Fall, dass die Flüssigkeit gefiltert wird. • Den Eimer in eine mit Eis gefüllte Badewanne stellen. • Warten, bis 20 Grad erreicht sind. • Hefe zugeben. • Bei 20 Grad 36 Stunden ziehen lassen. • Probe entnehmen und in den Zylinder geben. Spindel