



Dieter Semar ist der Brauer im Homburger Brauhaus, hier beim Sieden.

FOTOS: DANIEL HEINTZ

Der Brauer vom Brauhaus

SERIE „UNGEWÖHNLICHE BERUFE“: Dieter Semar ist ein Ein-Mann-Betrieb

Seit 1990 gibt es das Saarpfatz-Center in Homburg. Ein „Mann der ersten Stunde“ ist Dieter Semar, der Brauer des beliebten und traditionsreichen Homburger Brauhauses, des einzigen Wirtshaus-Brauerei in Homburg.

„Schon Monate vor der Eröffnung war ich jeden Tag hier. Es war noch eine Baustelle, damals bauten wir die Brauanlage auf, die die Parkbrauerei installierte“, erzählt der Brauer, der den Job seit 39 Jahren macht. Bei der Parkbrauerei in Zweibrücken fing er an, im Jahr 1990 übernahm er die verantwortungsvolle Aufgabe des Brauers im Brauhaus, ein Ein-Mann-Job, den er heute noch macht. Helles, Dunkles, Weizenbier, Bockbier und Märzenbier braut Semar, der in Dellfeld lebt, je nach Bedarf. „800 bis 900 Hektoliter im Jahr werden hier derzeit gebraut. In den 90ern war noch so richtig was los, da brauten wir 1000 bis 1500 Hektoliter im Jahr. Der Bierkonsum ist ja überall zurückgegangen“, unterstreicht der 54-Jährige, der zweimal in der Woche braut, aber jeden Tag in Sachen Bierherstellung im Einsatz ist. Der Brauprozess muss vorbereitet werden, die Maschinen und Kessel gereinigt werden. Das geschrotete Malz muss in Pirmasens abgeholt werden, die Braurückstände, der so genannte Treber, müssen entfernt und entsorgt werden. „Früher in der Parkbrauerei war ich einer von vielen, jetzt habe ich eine komplette Abteilung, die ich alleine betreue. Das ist natürlich viel Verantwortung, macht aber auch viel Spaß“, betont Semar. Das Sieden des Bieres ist die komplexeste Arbeit, da muss punktgenau der Prozess gesteuert werden, die Ventile zur rechten Zeit geöffnet und geschlossen werden. Die Arbeit in der „Schaltzentrale“ ist eine anspruchsvolle Tätigkeit, denn das Bier muss frisch sein und natürlich schmecken. Den Prozess des Gärens überwacht Dieter Semar

ebenso wie den Ausschank aus den Kesseln durch Schläuche an die Theke des Brauhauses.

Nicht nur an den Kupferkesseln des Brauhauses ist Dieter Semar für die Gäste ersichtlich in Aktion, sondern auch im Ausschankraum, wo er zum Beispiel regelmäßig die Temperatur des Bieres misst, und auch im Gärkeller, wo dank moderner Kühltechnik in den Kesseln niemand mehr frieren muss.

„Früher war das eine harte Arbeit in den natürlich angelegten Gärkellern, da war es immer so um die null Grad. Heute ist das anders. Ansonsten aber brauen wir hier nicht anders als vor 100

Jahren“, erklärt Semar. In den 21 Jahren Brauen im Brauhaus hat Dieter Semar eine Entwicklung im Bierkonsum der Gäste erlebt. Waren es früher die klassischen hellen und dunklen Biere, die immer gebraut wurden, kam das Weizenbier nur in der Herbstsaison zum Tragen. „Heute ist das Weizenbier das ganze Jahr begehrt“, so der Brauer. (dh)

INFO

Am kommenden Freitagabend findet im Brauhaus der Bockbier-Anstich statt. Das Bockbier hat natürlich Dieter Semar gebraut, der in diesem Jahr auch den Anstich übernimmt.



Dieter Semar beim Entfernen der Rückstände, dem Treber.



Hier misst er die „Biertemperatur“.