



### Online-Angebot der Volkshochschule

■ **Mitte.** Mit „Wissen live“ ermöglicht die Volkshochschule (VHS) es, per Livestream an Vorträgen aus Kultur und Gesellschaft teilzunehmen und sich anschließend an der Diskussion zu beteiligen. Ein Zugangscode auf der Website der VHS ermöglicht die kostenfreie Teilnahme.

Am Donnerstag, 23. April, geht es von 19.30 bis 21 Uhr um das Thema „Die Biologie der glücklichen Liebe“ mit Biologe Thomas Junker. Am Freitag, 24. April, gibt es von 20.30 bis 21.30 Uhr eine Lesung in italienischer Sprache live aus Florenz unter dem Titel „Lettera a Eichmann“. Am Dienstag, 28. April, referiert Theologe Eberhard Schockenhoff von 19.30 bis 21 Uhr zum Thema „Kein Ende der Gewalt? Wie kann eine Friedensethik im 21. Jahrhundert aussehen?“.

Der Historiker Philipp Lenhard spricht am Mittwoch, 6. Mai, von 19.30 bis 21 Uhr über „Was ist Antisemitismus? Ein Überblick über aktuelle Formen der Judenfeindschaft“. Weitere Infos unter Tel. (05 21) 51 34 90 oder online auf:

[www.vhs-bielefeld.de](http://www.vhs-bielefeld.de)

Sibylle Kemna

■ **Sennestadt.** „Biomilch für Bielefeld“ – mit diesem Konzept überzeugten Uli Schumacher und Johannes Berger vor 25 Jahren die Stiftung Bethel. Sie verpachtete den jungen Agrarwirten im April 1995 Gut Wilhelmsdorf, und die machten daraus einen Vorzeigebetrieb für biologische Milchwirtschaft.

Der Bauernhof ist der Ursprung von Eckardtshaus, war 1882 als erste deutsche Arbeiterkolonie von Pastor Friedrich von Bodelschwing gegründet und über 100 Jahre von den von Bodelschwingschen Anstalten zur Wiedereingliederung obdachloser Männer in den Arbeitsalltag bewirtschaftet worden. Über Jahrzehnte war Wilhelmsdorf ein wichtiger Versorgungsbetrieb der Bethelschen Anstalten.

### »Das erforderte eine gewaltige Umstrukturierung«

1995 gab es nur noch drei „Kolonisten“, in Hochzeiten waren es über 200 gewesen, und so verpachtete Bethel die Gebäude, die Flächen und die Milchquote an das Team Berger/Schumacher, die nicht nur alles nach und nach renovierten, sondern auch auf neue Trends reagierten. 1998 gründeten sie die Hofmolkerei, seit 2000 erzeugt eine Biogasanlage aus Dünger und Futterres-

# 25 Jahre Biomilch für Bielefeld

Gut Wilhelmsdorf feiert Jubiläum. 1995 startete das Projekt unter dem Dach der Stiftung Bethel. Vor allem der Lieferdienst mit Bioprodukten boomt derzeit mit mehr als 1.000 Biokisten wöchentlich.



Das alte Schild vor dem Hofladen weist auf die lange Geschichte von Gut Wilhelmsdorf hin. Hier entstand 1890 die Keimzelle von Eckardtshaus, dagegen wirken die 25 Jahre Bio-Hof von Johannes Berger und Uli Schumacher wenig.

FOTO: SIBYLLE KEMNA

ten Strom für umgerechnet 250 Haushalte und zusätzlich Wärme für die Molkerei und drei Häuser. 2002 wurde im ehemaligen Speisesaal ein Hofladen eingerichtet, der aber später unterverpachtet wurde. 2012 kam ein Lieferservice für Naturkostprodukte hinzu.

Der boomt in Corona-Zeiten. „Innerhalb von zwei Wo-

chen hat sich die Liefermenge verdoppelt, wir haben derzeit über tausend Biokisten wöchentlich“, berichtet Johannes Berger, der angesichts dieser logistischen Herausforderung ins Schwitzen kam. Zahlreiche Familien lassen sich frei Haus von Gut Wilhelmsdorf mit Essen versorgen. „Das erforderte eine gewaltige Um-

strukturierung innerhalb von kürzester Zeit“, erläutert Schumacher, der sich beim Lieferdienst über die Hilfe seiner Tochter Wiebke (23) freut, die wie ihre ältere Schwester Maike (25) Agrarwissenschaft studiert. Beide bringen sich bereits ein, und Maike will in die Fußstapfen des Vaters treten, während die Mitarbeiterin

Friederike Heggemann die Anteile von Berger übernehmen will. Noch sind Schumacher (59) und Berger (61) nicht auf dem Altenteil, freuen sich aber über die gesicherte Nachfolge.

Mit dem Bau der neuen Molkerei 2018/2019 haben sie die Weichen gelegt für die Zukunft, in der die Milchwirtschaft weiterhin eine entschei-

dende Rolle spielen wird. Doch hätte sie angesichts der derzeitigen Nachfrage ruhig noch größer ausgelegt sein können. „Im Gebäude sind alle Räumlichkeiten ausgefüllt“, berichtet Schumacher achselzuckend und sagt: „Wer rechnet auch mit so etwas wie Corona?“

Die anhaltende Trockenheit seit zwei Jahren macht ihm Sorgen, denn häufiger Regen bot bis dahin gute Voraussetzungen für die Milchviehhaltung mit viel Weidegang. „Wir müssen viel Futter zukaufen, und Biofutter ist sehr teuer“, sagt Berger, der auf feuchtere Jahre hofft. Als eine Reaktion werden fast alle Äcker der 330 Hektar landwirtschaftlichen Fläche inzwischen für den Futterbau genutzt, nur auf 4 Hektar werden Kartoffeln angebaut, weiterhin etwas Roggen. „Eine Beregnung der Flächen können wir nicht realisieren.“

Von der Trockenheit mal abgesehen ist der Hof also gut aufgestellt und seit mehr als einem Dutzend Jahre beliebt bei Besuchern, über 100 Führungen gibt es normalerweise. Der Nachwuchs hat Pläne, wie die Errichtung einer Imkerei im kommenden Jahr durch Maikes Partner Jan Hoyer oder die Übernahme des zur Zeit verpachteten Hofladens. Schumacher und Berger blicken optimistisch in die kommenden 25 Jahre. Ihr Konzept von „Biomilch für Bielefeld“ ist zu ihrem Lebenswerk geworden.



# Tag des deutschen Bieres

NEUE WESTFÄLISCHE, DONNERSTAG, 23. APRIL 2020

- ANZEIGE -

## Wie kommt der Schaum aufs Bier?

Der feinporige weiße Schaum gehört zum Bier wie die Krone zum König. Der Schaumkrone verdankt das Bier seine verlockende, appetitliche Frische.

■ Die Zeit, die sich das zarte Schaumgebilde auf dem Bier hält, ist ein wichtiges Kriterium für die Qualität des beliebten Getränkes. Auch die Schaumbildung, das heißt die Höhe und Festigkeit des Schaumes nach dem Einschenken, dient zur Beurteilung der Bierqualität.

Dabei ist eine schöne Krone nicht das Produkt von chemischen Beigaben, jedenfalls nicht bei den Bieren, die nach dem Reinheitsgebot gebraut wurden. Der Vorgang, durch den der Schaum aufs Bier kommt, ist ein Stück Naturpur.

Bier schäumt nicht vor Wut: Im Gärprozess wandelt die Hefe den in der Bierwürze enthaltenen Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure um. Die jetzt im Bier gelöste Kohlensäure ist in erster Linie verantwortlich für die Entstehung des Bierschaumes. Je wärmer das Bier ist, desto schneller perlt die Kohlensäure aus dem Bier. Zu kaltes Bier schäumt zu wenig, zu warmes schäumt zu stark. Die Temperatur des eingeschenkten Bieres sollte deshalb zwischen sechs und acht Grad liegen. In dem Moment, in dem das Bier



Wenn die Kohlensäure perlt, entsteht Schaum.

FOTO: DPA

ins Glas eingeschenkt wird, entbindet sich die Kohlensäure. Das hat zwei Gründe: Zum einen fällt der Gegendruck weg, der beim Abfüllen in Fass oder Flasche aufgebaut wurde. Zum anderen trifft das Bier auf die Glaswände. Je stärker dies passiert, desto stärker schäumt das Bier. Trifft das Bier schräg aufs Glas, sind die Kräfte geringer, als wenn es direkt auf den Glasboden trifft. Hält man das Glas beim Einschenken schräg, schäumt das Bier deshalb weniger stark.

Da die Kohlensäure nun in einen gasförmigen Zustand

übergegangen ist, steigen beim Einschenken unzählige feine Bläschen an die Oberfläche. Auf ihrem Weg nach oben lagern sich an der Oberfläche der Kohlensäurebläschen Moleküle an – vor allem Eiweiß, das aus der Gerste bzw. dem Weizen stammt. Dadurch bilden sich elastische Häutchen um die Bläschen. Zudem reißen die Bläschen Luft und Flüssigkeit mit nach oben. Dieses Gemisch setzt sich an der Oberfläche des Bieres ab und bildet den sahnigen weißen Bierschaum, den der Kenner so sehr liebt.

## Das Reinheitsgebot des Bieres

◆ Das Reinheitsgebot des Bieres wurde am 23. April 1516 von Herzog Wilhelm IV. von Bayern verfügt. Es gilt als das weltweit älteste Lebensmittelgesetz der Welt und schreibt vor, dass nur Wasser, Hopfen und Malz ins Bier dürfen.

◆ „Ganz besonders wollen wir, dass forthin allenthalben in unseren Städten, Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen“, heißt es in dem Gebot von 1516.

„Wer diese unsere Anordnung wissentlich übertritt und nicht einhält, dem soll von seiner Gerichtsobrigkeit zur Strafe dieses Fasses Bier, so oft es vorkommt,

unnach-sichtlich weggenommen werden.“

◆ Frühe Vorschriften zu Qualität und Preis des Bieres wurden bereits im 12. Jahrhundert erlassen. Eine Festlegung auf Wasser, Malz und Hopfen als Rohstoffe erfolgte für München 1487 durch Herzog Albrecht IV. von Bayern. Als Vorläufer des Reinheitsgebotes gilt unter anderem eine „Biersatzordnung“, die Herzog Georg den Reichen 1493 für das damals von ihm regierte Teilherzogtum Niederbayern erließ. Albrechts Sohn Wilhelm IV. dehnte 1516 das Reinheitsgebot auf ganz Bayern aus. 1906 wurde es zum Reichsgesetz und galt somit für ganz Deutschland. dpa

www.schlossbrauerei-rheder.de

Barre - Privatbrauer aus Leidenschaft.