



NACH FAST 200 JAHREN WIEDER DA

Original-Rezept der Ur-Gose entdeckt!



In solchen bauchigen Flaschen wurde im 19. Jahrhundert die Gose abgefüllt

Foto: Susann Friedrich

Artikel von: **JACKIE RICHARD** veröffentlicht
am

10.03.2018 - 14:37 Uhr

Leipzig – Seine erste selbst gemachte Gose füllte Tilo Jänichen (46) vor

25 Jahren ab. Damals noch in der heimischen Küche. Mittlerweile ist der Brauer („Ritterguts Gose“) längst Profi. Jetzt gelang ihm eine einzigartige Entdeckung: das Rezept der Ur-Gose aus dem 19. Jahrhundert.

Seit über 30 Jahren fahndeten Jänichen und sein Freund Frank Heinrich (66) in Sammlerbörsen und bei Nachfahren alter Brauereien nach Unterlagen, die sie auf die Spur nach dem Originalrezept der obergärigen Bierspezialität bringen sollten. In einer alten Lederkladde, die Heinrich für einen dreistelligen Betrag im Internet ersteigerte, wurden sie endlich fündig.



Beim Brauen: Seit dem letzten Frühjahr experimentierten die beiden mit ihrer Ur-Gose, die jetzt marktreif wurde

Jänichen: „Natürlich gab es Gose schon im Mittelalter, aber dieses Getränk würde heute keinem mehr schmecken. Die genaue Zusammensetzung ist nicht bekannt, aber es enthielt viel weniger Kohlensäure und Alkohol, war viel lascher.“ Außerdem gab es damals keine ernstzunehmende Technologie der Bierherstellung.

Die erste „ernstzunehmende“ Gose kam erst vor rund 200 Jahren auf den Markt. Doch die „Märzen“ genannte Ur-Gose gab es nur vom 15. März bis Mitte April. „Sie hatte mit 13,6 Prozent mehr Stammwürze und mit 5,5 Prozent einen höheren Alkoholanteil“, erklärt Jänichen.



Tilo Jänichen (re.) und Bier-Experte Frank Heinrich mit alten Unterlagen. Im Vordergrund: Die „neue“ Ur-Gose

Foto: Susann Friedrich

Nach vielen Versuchen in den Jahren zuvor haben Jänichen und Heinrich ihre Ur-Gose jetzt zum ersten Mal nach dem wiederentdeckten Rezept gebraut, dazu sechs verschiedene Malz- und drei Getreidesorten verarbeitet. „Das brachte die bernsteinfarbene Tönung und kräftigeren, aber typisch säuerlichen Geschmack.“

Der wird durch gerösteten Koriander und geräuchertes Hallenser Salinensalz abgerundet. Die genaue Zusammensetzung ist natürlich geheim.

Rund 100 Hektoliter hat Jänichen abgefüllt und an regionale Händler gebracht, aber auch an Fans in die USA exportiert. Die Halbliter-Flasche kostet 1,89 Euro.



Das alte Rezept der Gose

Foto: Susann Friedrich

Fünf bierernste Gose-Fakten

- ▶ Der **NAME** leitet sich vom Harzflüsschen Gose ab, dessen Quellwasser die Braumeister einst nutzten. Das Gebräu „Gose“ wird 1332 erstmals urkundlich erwähnt.
- ▶ In **LEIPZIG** ist die Verbreitung der Gose ab 1824 belegt – sie galt damals allerdings als schwer bekömmlich.
- ▶ Zu **DDR-ZEITEN** wurde 1966 die letzte Gose in Leipzig gebraut.
- ▶ Im Jahr 1986 eröffnete Lothar Goldhahn in der Menckestraße die „**GOSENSCHENKE**“. Seine Gose kam allerdings vom VEB Getränk kombinat Berlin...
- ▶ Seit 2015 gibt's den **INTERNATIONAL HAPPY GOSE DAY** – er wird jedes Jahr am 17. November gefeiert.

Mehr aktuelle News aus Leipzig und Umgebung lesen Sie hier auf [leipzig.bild.de \(/regional/leipzig/leipzig-regional/startseite-16675698.bild.html\)](https://www.bild.de/regional/leipzig/leipzig-regional/startseite-16675698.bild.html).

SIE SIND BIE FACEBOOK? DANN WERDEN SIE FAN VON BILD LEIPZIG!