

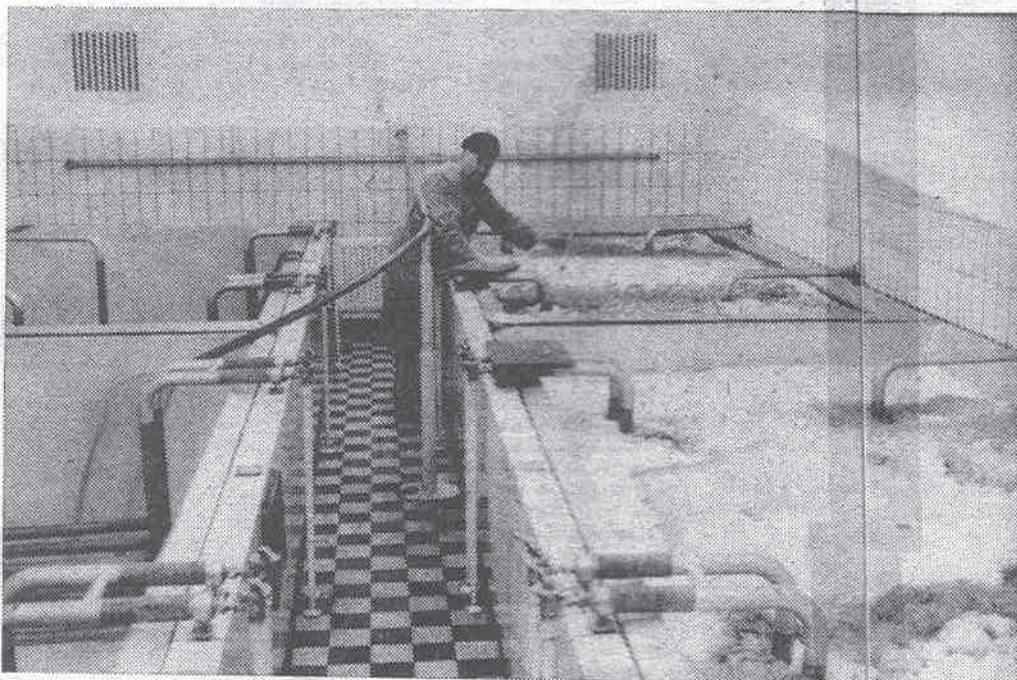
Labsal für viele an heißen Tagen: Ein Trunk kühlen Bieres

Wie es aus „Hopfen und Malz“ erzeugt wird, zeigt ein Rundgang durch die auf das modernste eingerichtete heimische Brauerei

Ein Königreich für eine frische Maß Bier! Das schien manchem in den vergangenen glutheißen Tagen nicht zuviel bezahlt für solch eine von vielen so geschätzte Köstlichkeit. Aber Bier, jenes durch die Kunst der Braumeister aus den Grundstoffen Hopfen und Malz gewonnene, jahrhundertalte Getränk, fließt nicht einfach — leider, werden manche sagen — als ein sprudelnder Quell aus dem Fels oder wie vielleicht im Schlaraffenland aus der nächsten Leitung. Ehe das flüssige Brot, wie man das Bier auch nennt, schäumend aus dem Spundhahn in die Gläser schießt, hat es einen monatelangen Werdegang hinter sich, der eine Fülle von technischen Einrichtungen, reiches fachliches Können, Erfahrung und viel Sorgfalt erfordert.

Bei einem Rundgang durch die heimische Brauerei „Bürgerbräu“, Deinlein & Co., bei dem wir uns in dem Labyrinth von Hallen, Kellern und Gängen schier verlaufen haben, konnten wir unter fachkundiger Führung ein Weniges von der Kunst der Brauer erlauschen.

Von den großen Malzsilos führt der Weg des Malzschnittes über eine plombierte Schrotmühle neuester Art mit automatischer Verwiegevorrichtung zur Sudanlage. In dem jadegrün gekachelten Sudhaus blinken zwei mächtige kupferne Kessel, die Maisch- und Sudpfanne. In wohlabgemessenen Mengen wird hier der aus dem Malzschnitt gewonnenen Würze das „grüne Gold“, der Hopfen, beigegeben; der in einem eigenen Kühlraum lagert, wo er sein



Dipl.-Braumeister Thoma überprüft im Gärkeller die Temperaturen
HZ-Bilder (3): H. Müller

kräftiges, frisches Aroma bewahren soll. Fernthermometer mit automatischen Schreibgeräten registrieren genau den Ablauf des Sudprozesses. Die nach erprobtem Rezept verzuckerte und mit Hopfen gewürzte Würze gelangt dann auf ein mächtiges kupfernes Kühlschiff von etwa fünf mal zwölf Meter Ausmaß, das 12 770 Liter Stammwürze faßt. Auf dem Schiff vorgekühlt, wird die Stammwürze über einen künstlich gekühlten Beriesdangskühler sodann dem Gärkeller zugeführt, wo sie in die fünf großen, 17 000 Liter fassenden Gärbottiche läuft. Dieser bis zur Decke weißgekachelte, durch Leuchtstoffröhren taghell erleuchtete Raum ist in seiner blitzenden Sauberkeit die beste Visitenkarte des Betriebes. Durch die hier zugefügte Hefe wird der Gärprozeß eingeleitet, in seinen verschiedenen Stadien erkennbar an den sogenannten Kräusen, die sich auf der Oberfläche bilden, und überwacht durch ununterbrochene Kontrollen.

Mindestens 12 Wochen lagert hier das Bier, ehe es abgefüllt wird. Gleiche Temperatur und weitere laufende Ueberwachung sichern ihm die Reife, die dem Kenner dann beim genießerischen Trunk das anerkennende „Ahhh“ entlockt.

Das ausstoßreife Bier fließt schließlich in die Abfüllhalle. Hier sind inzwischen die Fässer auf einer automatischen Waschanlage innen und außen heiß und kalt gewaschen, ausgeleuchtet und bei Bedarf neu ausgepicht worden. An der Faßfüllanlage wird das Bier unter Gegendruck schaumlos spundvoll gefüllt und im Ausstoßkeller kühl gelagert. Die Flaschenfüllanlage mit 20 Hähnen wird von stehenden Aludruckbehältern versorgt. In langen Reihen wurden die leeren Flaschen vorher der vollautomatischen Flaschenreinigungsanlage zugeführt. Heiße Lauge, heißes und kaltes Frischwasser reinigen die Flaschen innen und außen. Vor einem Leuchtschirm werden sie einer letzten Kontrolle unterzogen, 2000 bis 2400 Flaschen

werden so in der Stunde schaumlos abgefüllt. Kräftige Fäuste wuchten die Kästen dann zur Etikettiermaschine, wo ein Anhängetikett mit dem Abfülltag den Verschluß plombiert und die unangetastete Brauereiabfüllung garantiert. Aus dem Faß- und Flaschenbierkeller wandern die Biere schließlich über die Verläderampe auf die Kraftwagen und zum Wirt.

Das mechanische Herz der Brauerei ist das hallenartige Maschinenhaus. Zwei große Ammoniakkompressoren mit elektrischem Antrieb sichern die konstanten Kellertemperaturen. Ein Notstrom-Diesellaggregat liefert bei Stromausfall die für den Betrieb notwendige Kraft. An

Es wird immer weniger Brot gegessen

Wie in fast allen Ländern des Westens, ist auch in der Bundesrepublik in den Nachkriegsjahren ein Wandel in den Ernährungsgewohnheiten festzustellen. Es werden hochwertige, eiweißhaltige Nahrungsmittel sowie Obst und Edelmüsen bevorzugt. Dagegen ist ein Rückgang im Konsum ballastreicher Nahrungsmittel, wie Brot, Hülsenfrüchte, Teigwaren, Grobgemüse, Kartoffeln usw., zu verzeichnen. Während im Jahre 1900 jeder Deutsche noch 200 kg Brot aß, ißt jeder Bundesbürger heute nur noch 93 kg Brot. Der Rückgang beschränkt sich keineswegs auf das Schwarzbrot, er gilt auch für Weißbrot und Backwaren. Der Mehlverbrauch ging von 108 kg in den Jahren 1935/38 auf 89,5 kg in den Jahren 1955/56 zurück.

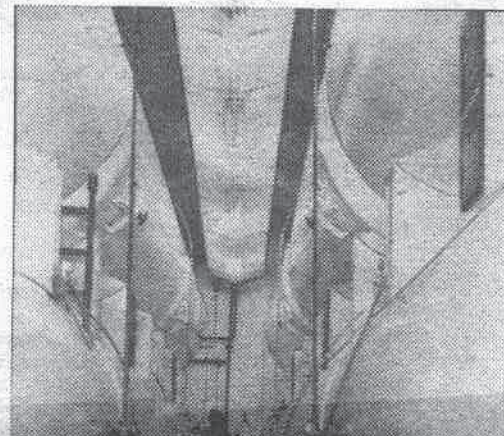
das Maschinenhaus schließt sich noch die Kunsteisenerzeugung an.

Das Brau- und Nutzwasser wird getrennten eigenen Brunnen entnommen. Erst rund ein Jahr alt ist die moderne Brauwasserenthärtungsanlage, die das Wasser von 18 auf 4 deutsche Härtegrade „erweicht“.

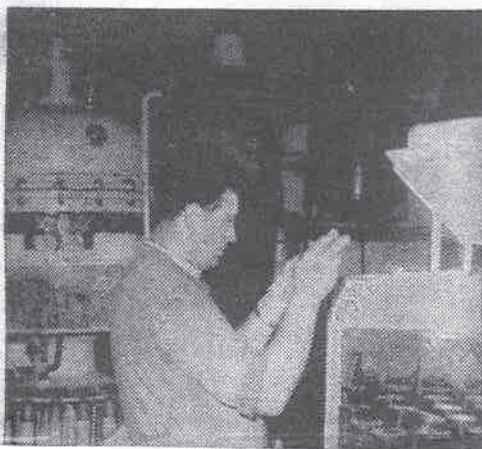
In der Weitläufigkeit der Brauerei, die eine Kapazität von 16 000 Hektolitern und einen tatsächlichen Ausstoß von rund 10 000 Hektolitern Bier im Jahr hat, verliert sich der einzelne. Und doch wirken hier 22 Beschäftigte unter Diplom-Braumeister Thoma's fachlicher Anleitung. Vor allem die vergangenen Wochen waren wahre Großkampftage gegen den Durst.

Mit ihrer modernen Einrichtung stellt die Brauerei unter der zielbewußten Leitung ihrer Inhaber und der Geschäftsführung einen bedeutenden Wirtschaftsfaktor für Stadt und Landkreis dar.

hm



Blick in den Keller mit den über doppelmannshohen Lagertanks



Vor dem Leuchtschirm wird die gereinigte Flasche noch einmal kontrolliert

Nach der Hauptgärung gelangt das Bier durch Schlauch- und Rohrleitungen in die weitläufigen Lagerkeller, von deren Ausmaß sich der hastige Passant beim Durcheilen des Lohweges keine Vorstellung macht. Kellerkühle umweht uns beim Betreten des Faßkellers, in dem die mächtigen Eichenfässer ruhen. Hier reifen Spezial- und Märzenbiere durstigen Zeiten entgegen. In schneeigem Weiß schimmern dagegen die im großen Lagerkeller übereinanderliegenden wuchtigen Metalltanks von je über 100 Hektoliter Fassungsvermögen. Sie sind dem Lager- bzw. Vollbier vorbehalten. Die Bürgerbräu hat Lagerraum für rund 3500 Hektoliter Bier.



Unsere technisch modernste Betriebseinrichtung, die Verwendung von nur erstklassigen Rohmaterialien und sorgfältigste Verarbeitung bieten Gewähr für die hervorragende Güte und anerkannte Qualität unserer heimischen Biere. Die Bekömmlichkeit und der Wohlgeschmack unserer Biere beruhen auf ihrer stets gleichbleibenden hohen Qualität

BÜRGERBRÄU HERSBRUCK

Lohweg 38

DEINLEIN & CO.

Telefon 341