

Messbier mit weiblicher Note

Einbrauen: 16 Mitglieder des Wertheimer Reit- und Fahrvereins helfen mit – Rund 200 Hektoliter angesetzt

Von unserem Mitarbeiter
PETER RIFFENACH

DISTELHAUSEN/WERTHEIM. Die Wertheimer Michaelismesse kann kommen: Am Dienstag waren in der Distelhauser Brauerei 16 Mitglieder des Reit- und Fahrvereins Wertheim zu Gast, die den Fachleuten halfen, das Bier für die 194. Messe einzubrauen.

»Wollen wir, um den individuellen Geschmack unseres Vereins reinzubringen nicht ein bisschen Heu zugeben?« – Fragen wie diese ignoriert Braumeister Roland Schlagbauer, denn seine Berufsehre und auch das Reinheitsgebot gebieten ihm, für sein Bier nur die Zutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe zu verwenden.

Den Besuchern ist klar: »Es ist eine schwere Bürde, das Messbier einzubrauen.« Von Jahr zu Jahr sei das Bier ein Stück besser geworden, sagt Vertriebsmann Kurt Walz, der die angehenden Brauer begrüßt. »Die Latte liegt hoch, aber das dürfte für Reiter ja kein Problem sein«, sagt er, bevor die Gruppe bei einem Rundgang ihren künftigen Arbeitsplatz besichtigt.

Dort ist es ziemlich heiß. Für die Temperatur sorgt nicht nur die Sonne, die durch die großen Glasfenster scheint, sondern vor allem die vier Sudpfannen mit ihren kupfernen Hauben. Eine davon sollen die Mitglieder des Reitvereins nach dem Rundgang bestücken und damit die Produktion von rund 200 Hektolitern Bier für die Messe in Gang setzen, kündigt der Braumeister an.

Doch zuvor gilt es, sich die notwendigen Fachkenntnisse »draufzuschaffen«. So lernen die Besucher die verschiedenen Malzsorten kennen, besichtigen den Gärkeller mit seinen 17 Gärtanks, lernen den Unterschied zwischen



Melanie Zorneth (Mitte), Meike Fertig und Ehrenvorsitzender Eberhard Herbach vom Wertheimer Reit- und Fahrverein, schütten Malzschrot in die Sudpfanne. Am Dienstag wurde in Distelhausen das Festbier für die Michaelismesse eingebraut. Fotos: Riffenach

unter- und obergarigem Bier kennen und frieren gemeinsam im 0 Grad kalten Lagerkeller.

24 verschiedene Biersorten und vier Biermixgetranke stellt die Distelhauser Brauerei aktuell her. Viele davon werden zunächst in der Brauwerkstatt getestet, in der Gastgruppen auch ihr individuelles Bier herstellen können, berichtet der Braumeister.

Vier Tonnen Malz

Nach einem Blick in die Filtration und die Abfüllung geht es zurück

ins Sudhaus, denn der Brauvorgang muss zunächst am Computer gestartet werden. Während das Wasser in die Sudpfanne strömt, schütten die »Nachwuchsbrauer« Malzschrot ins Gefäß. Die gesamte Füllung erlasst der Braumeister den Vereinsmitgliedern, denn insgesamt werden knapp vier Tonnen Malz für rund 200 Hektoliter Bier benötigt. In sechs Wochen, wenn die Messbierprobe ansteht, wird der Gerstensaft fertig sein. Apropos hohe Hürde: Die Latte liegt hoch für Oberbürger-

meister Stefan Mikulicz, wenn er das erste Fass bei der Messbierprobe stechen wird. Elke Memmel, Vorsitzende des Reit- und Fahrvereins, sticht das Probefass im Biergarten der Brauerei mit nur einem gezielten Schlag an. Gemeinsam stoßen die Mitglieder mit einem Schluck auf das Gelingen des Brauvorgangs an. Und wo ist die Besonderheit am diesjährigen Messbier? »Es ist das weibliche Element«, ist Schlagbauer überzeugt: von den 16 »Brauherfern« sind drei Viertel Frauen.

Stichwort: Bierbrauen

Die vier Grundzutaten von Bier sind **Wasser** (90 Prozent), **Malz** (beeinflusst Geschmack und Farbe des Bieres), **Hopfen** (Seele des Bieres, für spezifisches Aroma und typisch herben Geschmack verantwortlich) und **Hefe**.

Im ersten Produktionsschritt wird das **Malz in einer speziellen Schrotmühle gemahlen** und im Maischbottich werden Malzschrot und Brauwasser zur **Maische** vermischt und dann auf **verschiedene Temperaturstufen** erhitzt. Je nach Biersorte werden die einzelnen Temperaturstufen unterschiedlich lange gehalten. Dabei wandeln die natürlichen Enzyme des Malzes **wasserunlösliche Stärke in**

löslichen Malzzucker um. Die Maische gelangt anschließend in den **Lauterbottich**, wo die Würze, das ist der flüssige Bestandteil der Maische, vom **Treber**, dem festen Bestandteil, getrennt wird. Weiter geht es in der **Würzpfanne**, wo der Hopfen zugegeben wird. Um die Gärung in Gang zu setzen, kommt danach die **Hefe** zum Einsatz. Sie **wandelt** den in der Würze gelösten **Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure** um. Nach dieser Hauptgärung reift das »Jungbier« bei Gärtemperatur nach, bevor es auf 0 Grad Celsius abgekühlt wird und in den Lagerkeller kommt. Nach der abschließenden **Filtration** kann das Bier abgefüllt werden. (riff)



17 Gärtanks gibt es im Keller der Distelhauser Brauerei.



Die Vorsitzende Elke Memmel schenkt ein wie ein Profi.