

## Bier-Brauen wie die Profis mit den Profis

„Was für ein Bier wollt Ihr brauen?“ Diese Frage stellte der Braumeister Alfred Reitz der Abschlussklasse des Biotechnologischen Gymnasiums vom Beruflichen Schulzentrum Wertheim gleich zu Beginn. Die Wahl aus den verschiedenen vorgestellten Möglichkeiten fiel dann auf ein Märzen-Bier. Damit konnte es losgehen, in der kleinen Brauanlage bei der Brauerei Faust, Miltenberg, ca. 75 L des ganz individuellen Biers zu brauen.



Nach dem Abwiegen der verschiedenen Malzsorten wurde die Maische zubereitet und bei steigender Temperatur im Kessel der Zucker freigesetzt.



Anschließend erfolgte der aufwändige Läuterprozess. Dabei wurde der unlösliche Rückstand vom Maischen abgetrennt.



In das Filtrat wurden dann die verschiedenen Hofensorten nach und nach zugesetzt, welche dann die ganz spezielle Geschmacksnote bewirken sollten, und im Sudkessel gekocht.



Während des Brauprozesses mussten natürlich auch regelmäßig Kontrollmessungen durchgeführt werden, um den Verlauf zu beurteilen. Die Klasse war dann schon etwas stolz, dass ihr die Iod-Probe und die Dichtemessung zur Bestimmung des Zuckergehaltes vertraut waren.

Auch Geschmackproben durften bei der Inprozess-Kontrolle während des Brauvorgangs natürlich nicht fehlen.



Nachdem der Braumeister und die Klasse mit der Würze zufrieden waren, konnte sie über eine spezielle Technik abgekühlt und unerwünschte Nebenprodukte dabei noch entfernt werden. Damit war der Weg frei für die Abfüllung in die Gärfässer.



Danach mussten, natürlich ganz wichtig, die Hefezellen zugesetzt werden, welche jetzt den Gärprozess bewirken, bei einer Temperatur von ca. 10 °C im Felsenkeller der Brauerei.



Nach der eigentlichen Gärung wird das Bier zum Reifen und Nachgären in Reifefässer umgedrückt. Dann endlich nach ca. 6 Wochen kann das einzigartige Bier in Fässchen abgefüllt und abgeholt werden.



Das einmalige Bier soll den Namen „Geile Brause“ tragen, welches Kater katalysiert (Katerlase). Ein bisschen hat wohl der Biotechnologie-Unterricht in den letzten drei Jahren doch abgefärbt, in welchem sich die Klasse intensiv mit den „Schaffern“ einer Zelle beschäftigt hat, den sogenannten Enzymen. Ihre Namen tragen die Endung ... -ase. (Alles andere möge sich jeder selbst zusammenreimen....)



Während des Brauseminars erklärten der Braumeister Alfred Seitz und der Gästeführer Ullrich Fleischmann äußerst versiert und ausführlich alles Wissenswertes über die verschiedenen Arbeitsschritte bei der Bierherstellung und über die eingesetzten Rohstoffe sowie Zutaten. Des Weiteren gaben sie viele Hintergrundinformationen zum Brauprozess. Bei der Brauereiführung konnte die Klasse auch einen guten Eindruck einer großtechnischen Produktion bekommen und auch über die Besonderheit, obergäriges Bier im Vergleich zu untergäurigem Bier zu brauen, was nur noch wenige Brauereien durchführen.



Auch das durfte nicht fehlen. Herr Fleischmann führt die Klasse in die Grundzüge der Sensorik bei der Verkostung eines Bieres ein und das unbekannte Bier konnte erfolgreich zugeordnet werden.

Die exzellente Betreuung durch den Braumeister und den Gästeführer, die lockere Atmosphäre, auch bei der Erarbeitung der fachlichen Inhalte, das Selbst-Handanlagen und auch die vortreffliche Bewirtung haben die Klasse begeistert und sie fanden den Tag bereichernd, theoretische Unterrichtsaspekte der Biotechnologie in die Praxis umzusetzen und auch ihre Kursgemeinschaft zu fördern. Von der Schule aus wurde die Veranstaltung von Kursleiterin Elke Bleifuß organisiert. Die Brauerei Faust freute sich über die Erfahrung mit einer Schülergruppe zu brauen. Eine Möglichkeit zu einer zukünftigen Kooperation ist angedacht.

Jetzt heißt es, noch etwas warten, bis das eigene Bier abgeholt werden kann. Bei der Verkostung wird das Brauseminar bestimmt nochmals in Erinnerung kommen.

Nicht jeder kann sagen, dass er Bier verkostet hat, welches es nur einmal auf der Welt gibt und dieses auch noch von ihm selbst hergestellt wurde!