

# Die Kunst, süffige Biere zu brauen

## Mit Getreide und Hopfen jonglieren

**Bier zu brauen ist eine anspruchsvolle Sache, da mit Rohstoffen aus der Natur gearbeitet wird. Die Herausforderung lautet, die jährlich schwankende Qualität von Malz und Hopfen auszugleichen, um dem Kunden ein stets gleich schmeckendes Bier kredenzen zu können. Die Bucher Bräu aus Grafenau beherrscht nicht nur diese Kunst.**

Die Idee, aus Getreide ein alkoholhaltiges Getränk zu machen, ist im wahrsten Wortsinn steinalt, denn bereits in der Steinzeit entdeckten die Menschen den Gärprozess. In uralten keltischen und germanischen Gräbern wurden 3500 Jahre alte Gefäße gefunden, in denen Archäologen Reste eines Bieres nachweisen konnten. Auch Julius Cäsar fand Gefallen an dem nahrhaften Getränk und versorgte damit seine Truppen.

Das Bier der damaligen Zeit war jedoch unter anderem wegen der nicht vorhandenen Kühlmöglichkeit kaum haltbar, weshalb es bald nach der Herstellung getrunken werden musste. Da der Alkoholgehalt der damaligen Biere mit geschätzten 0,7 bis 1,5 Prozent relativ gering war, waren die Biertrinker nicht ständig betrunken. Bier wurde damals sogar dem Wasser vorgezogen, da das Wasser vor allem in den Städten bis vor hundert Jahren von ausgesprochen schlechter Qualität war.

Doch war auch beim antiken Bier die Gefahr groß, sich zu vergiften oder nach dessen Genuss Halluzinationen zu erleben. Damals wurden unterschiedlichste, manchmal giftige Kräuter zum Würzen verwendet, aber auch Ochsen-galle, Eichenrinde, Fichtenspäne oder Kiefern-



**Abfüllanlage anno dazumal: Holzfässer werden von Bucher Bräu schon lange nicht mehr verwendet, da damit höchste Hygieneansprüche nicht erfüllbar sind.**

wurzeln dem Sud zugesetzt. Die Notbremse zog 1516 der Bayerische Landständetag unter dem Vorsitz von Herzog Wilhelm IV mit dem Reinheitsgebot für Bier. Damals wurde festgelegt, dass Bier ausschließlich aus Malz, Hopfen, Hefe und Wasser hergestellt werden darf.

Dieses Reinheitsgebot hat sich seit 500 Jahren bewährt und wird selbstverständlich auch von der 1843 vom Gastwirt Josef Rosenlehner in Grafenau gegründeten Brauerei Bucher streng beachtet. Diese Brauerei ist seit 1863 im Besitz der Familie Bucher und wird bereits von der 5. Generation geführt. Besucher finden am

Standort im Bayerischen Wald ein fortschrittliches Unternehmen vor, das hochwertige Getränke mit modernster Technik produziert.

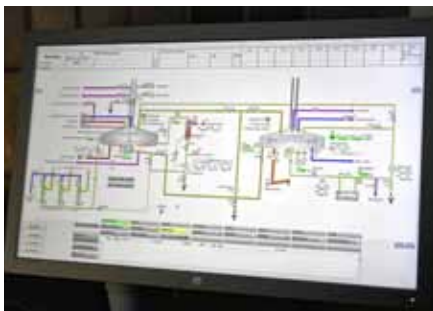
Wie es sich für eine in Bayern ansässige Brauerei gehört, wird hier ein Vollsortiment an Bieren gebraut. Ob Helles, Dunkel, Pils, Weißbier, Festbier, Bockbier oder Premiumbier – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Selbstverständlich werden auch Freunde eines Radlers, einer Mischung aus hellem Bier und Zitronenlimonade, fündig. Den Radler gibt es sogar in einer trüben Version mit echtem Zitronensaft anstelle der Zitronenlimonade. Und wer das Besondere sucht, dem sei das „Goaßerl“ ans Herz gelegt, einer Mischung aus Bier, Cola und Kirschsafft.

Bier zu brauen ist eine Kunst für sich, weshalb der Beruf des Brauers und Mälzers erst nach einer dreijährigen Lehrzeit ausgeübt werden kann. Es gilt, die Qualität von Getreide zu beurteilen, große Anlagen zu bedienen und den Geschmackssinn zu trainieren, um wohlschmeckende Biere nach dem Reinheitsgebot zu brauen. Der Auszubildende lernt, aus Getreide – je nach Biersorte wird Gerste oder Weizen verwendet – Malz herzustellen.

Dazu werden diese Getreidesorten unter Zugabe von Wasser zum Keimen gebracht. Bei diesem, rund sechs- bis acht Wochen dauernden Prozess wird das Enzym ›Amylase‹ gebildet, das zur Stärke-spaltung benötigt wird. Das Ergebnis des



**Die in Grafenau, inmitten des Bayerischen Walds beheimatete Brauerei Bucher produziert eine breite Palette an Bieren, Mischgetränken, Säften und Limonaden, in ausgesprochener Spitzenqualität.**



**Modernste Technik ist zwingende Voraussetzung, um Biere in höchster Qualität zu brauen.**

Keimprozesses wird Grünmalz genannt. Dieses wird auf rund 100 Grad Celsius erhitzt, um den Keimprozess zu beenden. Gleichzeitig wird das Grünmalz durch die Hitze getrocknet und als Ergebnis Malz erzeugt.

In diesem Prozess ist das besondere Können des Brauers gefragt, da je nach Temperatur helles, karameliertes oder verkohltes Malz entsteht. Das jeweilige Bier hat dadurch je nachdem einen karameligen oder eher rauchigen Geschmack. Auf diese Weise wird der Geschmack von Bieren zu einem großen Teil gesteuert.

### Der Weg zum vollmundigen Bier

Um die im Malz enthaltenen Stoffe leichter im rund 45 Grad Celsius warmen Brauwasser zu lösen, wird es zerkleinert, was in einer Schrotmühle vorgenommen wird. Nun wird das geschrotete Malz eingemaischt. So wird der Prozess bezeichnet, in dem das Malz unter Rühren mit heißem Wasser vermenget wird. In diesem Prozess löst sich die Stärke aus dem Malz im Wasser auf und es entsteht vergärbare Malzzucker. Im nächsten Schritt, dem sogenannten »Läutern«, wird Flüssigkeit von den festen Bestandteilen des Malzes getrennt. Zurück bleibt der sogenannte Treber, der als Viehfutter verwendet wird.

Die gewonnene Flüssigkeit wird Bierwürze genannt. Diese wird dann in der



**Nach der Gärung wird das „Jungbier“ im Lagerkeller fünf bis acht Wochen gelagert, ehe es abgefüllt wird.**

Sudpfanne zum Sieden gebracht. Während dieses Prozesses wird Hopfen zugegeben und mitgekocht. Dieser ist vorrangig für die Haltbarkeit, aber auch für den Geschmack des Bieres nötig. Die festen Bestandteile des Hopfens werden anschließend wieder aus der Würze entfernt. Dieser Produktionsschritt im Sudhaus dauert rund acht Stunden. Jede Biersorte hat unterschiedliche Malz- und Hopfengaben, aber auch ein eigenes, speziell abgestimmtes Sudprogramm, dadurch erhält jede Biersorte seinen eigenen individuellen Geschmack.

Die nun wieder klare, aber rund 95 Grad Celsius heiße Würze wird auf rund zehn Grad Celsius abgekühlt und in einen Gärtank geleitet, wo Hefe zugegeben wird. Dadurch wird der in der Würze vorhandene Zucker in rund sieben Tagen zu Alkohol vergoren. Nach diesem Prozess kommt das sogenannte „Jungbier“ in Lagertanks, wo es je nach Sorte fünf bis acht Wochen bei frostigen 0 bis 1 Grad Celsius verbleibt. Ehe es nach dieser Zeit abgefüllt wird, kommen Filter zum Einsatz, die die im Bier verbliebenen Reststoffe zuverlässig entfernen.

Da der Sauerstoff die Haltbarkeit sowie den Geschmack des fertigen Bieres negativ beeinträchtigt, wird während der Lagerung, beim Filtrationsprozess und der Abfüllung darauf geachtet, dass das Bier hier nicht mehr mit Luft in Berührung kommt. Insbesondere beim Abfüllen von



**Vor dem Wiederbefüllen sorgen moderne Flaschenwaschmaschinen für hygienisch einwandfreie Flaschen.**

Bier in Flaschen wird durch entsprechend konstruierte Maschinen darauf geachtet, dass die in den leeren Flaschen enthaltene Luft vorher entfernt wird. In originalverschlossenen Bierflaschen und –Fässern befindet sich neben dem Bier daher nur noch Kohlendioxid, das sich während des Herstellungsprozesses gebildet hat.

Wenn man sich vor Augen hält, dass der Geschmack des nach dem Reinheitsgebot gebrauten Bieres auch von der Qualität der verwendeten Rohstoffe abhängt – die jedes Jahr anders ausfällt – so ist die Kunst der Brauer besonders zu würdigen, dennoch ihre Biere so zu brauen, dass es geschmacklich keine großen Abweichungen gibt.

Wie die Bucher Bräu beweist, hat die Kunst des Bierbrauens nichts mit der Dimension einer Brauerei zu tun. Vielmehr liefert das Unternehmen als regionaler Versorger Getränke in Spitzenqualität, die jeden Vergleich standhalten. Die Grafenauer haben auch Tipps zum vollendeten Biergenuss: Das Bierglas vor dem Einschenken des rund sechs bis acht Grad kühlen Bieres unbedingt mit reinem Wasser spülen, da Spülmittel die Oberflächen- spannung von Flüssigkeiten herabsetzen. Zum geschmacklichen kommt so noch ein lange anhaltender optischer Genuss.



[www.bucher-braeu.de](http://www.bucher-braeu.de)



**Die Befüllungsmaschinen sind so konstruiert, dass Luftsauerstoff vom eingefüllten Bier ferngehalten wird.**



**Vollautomatisch werden die jeweiligen Getränkeetiquetten in hohem Tempo auf die Flaschen aufgebracht.**



**Fertig zum Versand: Biere, Limonaden und Säfte von Bucher erfreuen sich rund um Grafenau einer hohen Beliebtheit.**