Kurze Geschichten

Hier sammeln wir kurze Anekdoten rund um unseren Verein und Bier an sich…

Bierrakete

Handwerkliches Bierbrauen ist Arbeit, Arbeit die zwar Spaß macht, aber eben doch Arbeit. Für einen Brautag, an dem wir auf unseren Anlagen gerade mal 120 bis 140 Liter Bier brauen müssen wir in ein paar Stunden in die Vorbereitung des Brautags investieren und der Brautag selbst ist eben ein ganzer Tag Arbeit. Ein Großteil der Zeit geht dabei für Putzen und Reinigen unseres Equipments drauf. Beim letzten Brautag war der Putzaufwand allerdings noch ein bisschen mehr als üblich…

Gebraut wird Samstag und Sonntags morgens mache ich (Stefan) einen Kontrollgang in die Brauerei um zu kontrollieren ob die Gärung bereits eingesetzt hat. So auch am letzten Sonntag, schon beim Öffnen der Tür kam mir ein intensiver Hopfengeruch entgegen. Hopfen riecht gut, ab die Intensität überrascht. Ein Blick um die Ecke in den Brauraum… Der Ständer auf dem einer der Gärtanks stand war leer und lag auf der Seite. Im nächsten Moment sind mir dann auch die Großflächigen bräunlichen Pfützen ins Bewusstsein gerückt. Mist!



Blick nach links und die gelandete Rakete offenbarte sich. Zwar war sie auf der Seite liegend noch halb voll, zu Retten war da trotzdem nichts. Schließlich lag der Tank vermutlich schon stundenlang offen in der Braurei und Fruchtfliegen, die das ganze Ruck Zuck in Essig verwandeln oder anders kontaminieren können, gibt es aufgrund der Jahreszeit mehr als genug.



Der Rest war Putzen und unvergorene Bierwürze klebt wie verrückt. Einen halben Tag Arbeit in den Ausguss wischen macht definitiv keinen Spaß.

Am Anfang war das Dünnbier...

Klar, die Stärke eines Bieres wird über dessen Alkoholgehalt bestimmt. Ausschlaggebend dafür wiederum ist der Zucker, der beim Maischen vom Malz in die Würze gelangt. Stammwürze genannt. Eben jene Stammwürze ist ein wichtiges Kriterium beim entwickeln eines Bier-Rezepts. Wenig Stammwürze ergibt ein leichtes Bier, viel Stammwürze ein eher schwereres, vollmundiges Bier. Ersteres passt gut in den Sommer, während letzteres eher zu den kalten Tagen passt.

Da wir, auch wenn es uns der Klimawandel nicht unbedingt bemerken lässt, bereits in der kalten Jahreszeit sind, sollte der erste Braugang ein kräftiges, vollmundiges Bier ergeben. Geplant war **"Valentinus"**, ein fränkisches Rotbier mit einer Stammwürze von 13,5° Plato.

Sportlich gedacht, war an diesem Tag gleich zwei Sorten Bier parallel zu brauen. 110 Liter Valentinus in der neuen Anlage und 25 Liter **"Freckles"**, ein Irish Red Ale als Vergleich, im kleinen Brautopf. Es begann alles sehr ruhig und wurde mit der Zeit immer chaotischer. Auf zwei Sude mit unterschiedlichen laufenden Timern gleichzeitig aufzupassen ist ohnehin schon anspruchsvoll, wenn einer davon auf einer neuen Anlage vor sich hin brodelt wird es noch sportlicher. Als es darum ging die Malze für den großen Sud abzuwiegen streikte die dafür bestimmte Waage. Eine wunderschöne (fast Antike) mechanische Balkenwaage. Während sich fachkundige Augen auf die Waage konzentrierten, musste eigentlich schon das Malz ins entsprechend vorgewärmte Wasser. Also schnell machen und das Malz in kleinen Portionen auf einer kleinen modernen Küchenwaage abwiegen. Stress!

Wie auch immer das Malz landete in Häppchen im Maischekessel, alles gut dachten wir, während der kleine Brautopf auf die Idee kam mal kurz überzukochen....

Am Ende des Maischprozesses wird geläutert, d.h. aufgeweichtes Malz (Treber) von der Flüssigkeit (Würze) zu trennen. Ist die Würze im Kochkessel wird erstmalig die Stammwürze gemessen. Ergebnis 10,5°P, sie hätte vor dem Kochen bei etwa 12,5° bis 13°P liegen müssen. Panik!

Kaum noch Chancen daran etwas zu ändern. Wir haben die Gesamtmenge reduziert, es gibt jetzt nur noch 90 statt 110 Liter und wir haben den Kochprozess verlängert. Endergebnis 11,7°P. Erkenntnis: Zu Weihnachten gibt's Dünnbier und wir hatten keine Ahnung wo der Fehler liegt.

Erst am nächsten Tag, dämmerte uns was passiert ist. Im Chaos des Abwiegens haben wir einfach mal eine Malzsorte vergessen, diese machte 30% des gesamten Malzes aus und ist somit erheblich an der Stammwürze beteiligt. Jetzt heißt es abwarten und hoffen, dass es trotzdem schmeckt.

Update: Inzwischen ist unser „Dünnbier“ weitgehend ausgereift und, es schmeckt. Nicht so wie gedacht, es ist mit einem Alkoholgehalt von ca. 4,5%vol weitaus schlanker als geplant, durch die rettende Reduktion der Wassermenge ein gutes Stück herber als gewollt und wirklich erfrischend. Es ist beinahe so etwas geworden wie ein dunkles Pils. Sieht so aus, als hätte unser Valentinus mit **„Valentinchen“** Nachwuchs bekommen.

Exklusives Brot



Der Betrieb eines Kühlhauses kostet Geld. In unserem Fall, kommen da bis zu 5 Euro pro Tag für Strom zusammen. Stehen viele zu kühlende Bierfässer im Kühlhaus, mag sich das ja noch rechnen. Bei nur wenigen Fässern, macht jeder Tag im Kühlhaus das Bier einfach teurer. So war es in unserem Fall, es standen nur noch 3 Fässer im Kühlraum, darunter unser vorerst letztes Fass **„ad Scotis“**. Also haben wir nach Alternativen gesucht um unser Bier kalt zu stellen. Angemerkt sei noch, dass eben jenes Fass **ad Scotis** bereits für eine anstehende Hochzeitsfeier versprochen war.

Mit dem örtlichen Bäcker im Vorstand des Vereins war die Alternative schnell gefunden. Also alle 3 Fässer ab ins Kühlhaus des Zuckerbäckers. Wir konnten unser Kühlhaus ausschalten und alles ist gut. Dachten wir....

Bis dann eines Nachts, einer der angestellten Bäcker das Bier fürs Bierbrot suchte und fand. Leider waren es die falschen Fässer und unser letztes Fass **ad Scotis** wanderte in den Teig fürs allseits **beliebte Bierbrot**. Es bleibt festzuhalten, dass am 5.10.2023 das wohl wertvollste Bierbrot Schottens über die Ladentheke ging. Wir hoffen es hat geschmeckt!

...und wer warmes Bier für kaltes verkauft...

„Und wer warmes Bier für kaltes verkauft, der muss 5 Heller geben.“, eine Anweisung des Nürnberger Rates zwischen 1323 und 1325 ist zu so etwas wie unserem Vereinsmotto geworden.

Es ist Sonntag Morgen des Rennwochenendes, irgendwann zwischen 7:00 Uhr und 8:00 Uhr. Nach nur 3 Stunden Schlaf tritt die Frühschicht zum Thekendienst in der Gerderner Straße an. Die Stimmung ob des Schlafmangels leicht gereizt, der Schlüssel zum Kühlwagen nicht an seinem Platz. Nur langsam greifen die Zahnrädchen beim „Standpersonal“ ineinander und der Betrieb läuft stotternd an.



Trotz der frühen Stunde und widriger Umstände gelingt es dem Zapfpersonal (wortgewaltig und überzeugend) ein paar Bier an den Mann (Frau, hält sich vernunftbedingt, zu dieser Tageszeit mit Bierkonsum eher noch zurück) zu bringen.

Die Zeit verstreicht, 11:00 Uhr, endlich Schichtwechsel. Ich (Stefan) bin mit Zapfen an der Reihe. Merkwürdig, nach dem zweiten, dritten und dem vierten Bier, schäumte es immer noch wie wild aus dem Zapfhahn. Alle Gläser waren gut zu 2 Drittel mit Schaum gefüllt, kaum Bier zu sehen. Ursachensuche....

Ebenfalls merkwürdig, das Licht im Bierpilz brennt nicht. Erkenntnis, kein Strom. Auch kein Strom für die Kühlung der Zapfanlage. Die „Schlafmangel-Schicht“ hatte 3 bis 4 Stunden lang warmes Bier verkauft. Wird Zeit die 5 Heller einzustreichen!

Schotten, Bier und die Puppenkiste

Es ist das Jahr 1968, ein Jahr der Tabu-Brüche, des Protestes und der Krawalle. Nicht nur das Aufbegehren der jungen Generation schockt Deutschland, nein auch eine im Fernsehn übertragene Theateraufführung tat ihr Übriges um die gemütlichen Wohnzimmer der Deutschen in Aufruhr zu versetzen. Im Fernsehn zog eine Räuberbande Trinklieder grölend, saufend, prügelnd und plündernd durch das Deutschland des 30 jährigen Krieges. Es wurde mit Mobiliar umher geworfen und geflucht bis die Luft weg blieb.

Die Rede ist von „Bill Bo und seinen Kumpanen“, eines Stückes der Augsburger Puppenkiste. Bill Bo, der Anführer der Truppe, ein Hesse! Was sonst?

Schaut man sich die Bilder von damals an, wird der Bezug zum Bier schnell klar, was aber hat das mit Schotten zu tun?

Bei der Recherche rund um Berührungspunkte zwischen Schottens Geschichte und Bier sind wir auf eine Liste von „Söhnen und Töchtern“ der Stadt Schotten gestoßen. Darunter tauchte mit Harald Schäfer (Geboren 1910 in Burkhards / Schotten und Gestorben 2001 in Berlin) ein uns bisher unbekannter Name auf. Als Beruf wurde unter anderem „Regisseur“ aufgeführt. Wie sich heraus stellte war er 1968 neben anderen Verfilmungen Regisseur der Verfilmung des oben genannten Stücks für den Hessischen Rundfunk.

Beim schwelgen in Kindheitserinnerungen fallen in einigen Youtube-Videos Steingut-Bierkrug-Miniaturen auf, die unserem Verein als Ausstellungsstücke alle Ehre machen würden. Leider teilte mir die Augsburger Puppenkiste mit, dass alle Original-Requisiten im Puppemmuseum in Augsburg einen Ehrenplatz haben und nicht veräußerlich sind. Statt dessen dürfen wir an dieser Stelle Bilder aus dem Museum zeigen. Zu sehen ist eine der berühmten Wirtshausszenen:



Im Bild zu sehen sind die Original-Krüge aus der Bühnenaufführung. In den Verfilmungen des HR kamen Steingut-Miniaturen zum Einsatz, die laut HR nicht mehr in deren Bestand befinden. Requisiten werden vom HR laut eigener Aussage nicht aufbewahrt. Man könnte die Krüge also als verschollen bezeichnen. Sachdienstliche Hinweise werden gerne entgegen genommen…

Bild-Quelle: "Augsburger Puppenkiste" und "die Kiste - Das Augsburger Puppentheatermuseum" – Vielen Dank dafür.

From:
https://wiki.braumit.de/ - **BRAUmit e.V. - Wiki**

Permanent link:
https://wiki.braumit.de/doku.php?id=public:geschichten&rev=1725183466

Last update: **2024/09/01 11:37**