

# Zur Tradition des Bieres in Weisfeld



## **IHRE HEIMATBRAUEREI STELLT SICH VOR**

### **GASTWIRTE-GENOSSENSCHAFTSBRAUEREI**

**MALSFELD EG**

**34323 MALSFELD**

Wie kommt die Brauerei aufs Dorf und wie kommen die Malsfelder zu ihrem Löwenbier?

Eine berechtigte Frage zu einem ungewöhnlichen Phänomen.

Was also veranlaßte eine hohe Direktion, ausgerechnet auf dem Terrain eines beschaulichen, an der Fulda gelegenen Dorfes wie Malsfeld einen ansehnlichen Brauereibetrieb zu errichten?

Wir wollen versuchen, anhand der Geschichte des Brauwesens in Malsfeld die Frage zu beantworten. Soviel schon jetzt:

der ungewöhnlich erscheinende Vorgang wird begreifbar, erfährt man, daß das Handwerk des Bierbrauens in Malsfeld eine jahrhundertalte Tradition hat. Bereits seit dem Ausgang des Mittelalters besaß das Dorf ein eigenes Brauhaus.

### **BIER - EIN PRODUKT DER ALTEN HOCHKULTUREN**

Bier gilt wohl zu Recht als ein typisch europäisches Getränk. Hierzu beigetragen haben ein in Europa fortschreitend sich entwickelndes Braugewerbe mit seinen verfeinerten Herstellungstechniken und als Folge die große Beliebtheit des Bieres und seine Verbreitung in weiten Bevölkerungsschichten.

Es bleibt festzustellen: die Bierbereitung (in welcher Form auch immer) war in den meisten Kulturkreisen der Frühzeit bekannt und entstand unabhängig voneinander in den unterschiedlichsten Teilen der Welt. Verschieden waren und sind u. a. die Grundstoffe für das jeweilige Bier. Verwenden afrikanische Völker vor allem Hirse, so bevorzugt man in Ostasien Reis, in Südamerika wiederum braut man Cica- oder Maisbier. Die ältesten uns bekannten Quellen zum Thema Bier veweisen auf die Sumerer, im 4. Jahrht.v.Chr. Begründer der ersten Hochkulturen im Zweistromland (Babylonien, heute: Irak). Das auf der Basis von Gerstenmalz unter Zusatz von Honig, Zimt und anderen Gewürzen hergestellte Getränk findet in den Dokumenten vor allem als Opfer- und Deputatbier Erwähnung.

Eine beachtliche Rolle spielte das Bier im alten Ägypten (ca. 2500 v. Chr.). Ähnlich dem Zweistromland begünstigte im Reich der Pharaonen der Nil eine ergiebige Getreideproduktion, Grundvoraussetzung also für die Bierherstellung.

Wandmalereien, Skulpturen und Schriften dokumentieren den Rang des Bieres in der altägyptischen Gesellschaft.

Über die Bierproduktion speziell bei unseren germanischen Vorfahren informieren uns vor allem deren Rivalen, die Römer, und die waren bekanntlich Weintrinker. Kein Wunder, daß das "Germanenbier" eine schlechte römische Presse hatte.

In der Tat war es wohl anfangs um die germanische Trinkkultur mäßig bestellt. MET und BIER konkurrierten zunächst miteinander, bis ersterer durch ein qualitätshaltigeres gehopftes oder ungehopftes Bier zurückgedrängt wurde. Was ist Met? Ein gegorenes, eher weinartiges, mittels Naturhonig und Wasser hergestelltes Getränk. Und das Bier von Anno damals hier in unseren Breiten? Hatte geschmacklich wohl wenig Ähnlichkeit mit dem HESSISCHEN LÖWENBIER von heute. Das durch Begießen des Getreides (Hafer oder Gerste) entstandene Malz wurde gedörst, mit Wasser abgekocht, wodurch Würze entstand und zur Gärung gebracht. Das war nicht alles. Dem Malz beigefügt wurde (anstelle des erst 100 n.Chr. bei uns verwendeten Hopfens) die sog. GRUT, das sind Gewürze wie Ingwer, Kümmel, Anis, Myrten und Wacholder. Die Anreicherung des Bieres mit solch exotisch anmutenden Ingredienzen erinnert an Verfahrensweisen, wie sie, Presseberichten zu Folge, neuerdings von Brauereien in unserer EG-Nachbarschaft praktiziert werden. Für den rechten Bierkenner kein wünschenswerter Gaumenkitzel. Erwähnenswert erscheint uns, daß in germanischer Zeit und im frühen Mittelalter die Bierherstellung in den Haushaltungen erfolgte und erst später in Klöstern und vor allem in Städten, wo sich dann ein blühendes Brauereigewerbe entwickelte. Hieraus folgt: das Mälzen und Brauen fiel zunächst in den Tätigkeitsbereich der Hausfrau. Noch aus dem hohen Mittelalter sind uns Dokumente kundiger BIERBRAUERINNEN überliefert.

### MALSFELDER LÖWENBIER

Gegründet wurde die heutige, das Dorf prägende Brauerei, am Fuße des Fährberges, im Jahre 1870 von dem aus Thürigen stammenden Rittergutbesitzer Heydenreich.

Die Heydenreichs, eine offenbar kapitalkräftige Familie aus dem aufstrebenden Mittelstand, löste in Malsfeld die Feudalherren von Scholley nach deren Aussterben, 1829, ab. Nach der grundlegenden Umwandlung der alten Scholleyschen Burg in einen modernen landwirtschaftlichen Gutsbetrieb mit funktionsgerechten Gebäuden, bedeutete der Bau einer "Dampfbrauerei" durch die Heydenreichs sichtbar das Anbrechen einer neuen Zeit.

Die ersten Brauversuche gegen Ende des letzten Jahrhunderts noch innerhalb des Ritterguts bewerkstelligt, waren so vielversprechend gewesen, daß die Familie Heydenreich sich für den Neubau der Brauerei unterhalb des Fährberges entschloß.

Im Feldbrand wurden Ziegelsteine fabriziert und die Betriebsgebäude gemauert. Es folgten nach deren Fertigstellung die Grundsteinlegung einer herrschaftlichen Villa, ferner eines Hauses für den Braumeister und "Am langen Bau" die Errichtung eines Gebäudes für den Verkauf. Der später zu einem Wohnhaus umgewandelte Mälzereikomplex ist heute noch vorhanden.

## UND SO WIRD BIER HERGESTELLT

Man nehme (gem. Reinheitsgebot von 1516):  
Gerste - Hopfen - Hefe - Wasser

Produktionsvorgänge: 1. Malzbereitung  
2. Würzebereitung  
3. Vergären der Würze

### zu 1. -Malzbereitung-

- 1.1 Einleitung des Keimungsprozesses der geputzten und sortierten Braugerste mittels Wärme und Feuchtigkeit.
- 1.2 Darren (= Trocknen und Rösten) des bei der Keimung entstandenen Grünmalzes.

### zu 2. -Würzebereitung-

- 2.1 Maischen, -Verrühren- des geschroteten Malzes mit Brauwasser. Erhitzen des Gemischs im Maischbottich auf 45 bis 78 Grad.
- 2.2 Überführen der Maische in den Läuterbottich (mit Siebboden). Absondern der unlöslichen Bestandteile. Auswaschen der Treber. Entstehen der Würze.
- 2.3 Kochen der mit Hopfen versetzten Würze in der Sud- oder Würzefanne des Sudhauses.
- 2.4 Filtern und Abkühlen der gehopften Würze.

### Wissenswert:

Der Extraktgehalt der Würze vor der Gärung heißt Stammwürze. Der Stammwürzegehalt ist für die verschiedenen Biergattungen gesetzlich vorgeschrieben. Man unterscheidet, je nach Anteil der Stammwürze: 1. Einfachbiere, 2. Schankbiere, 3. Vollbiere, 4. Starkbiere. 89 % aller in Deutschland gebrauten Biere sind Vollbiere (Stammwürzegehalt: ca. 11 %, Alkoholgehalt: 3 - 5 %). Helle Biere sind im Stammwürzegehalt im allgemeinen etwas leichter als die dunklen. Infolge stärkerer Vergärung besitzen sie dennoch einen höheren Alkoholgehalt.

### zu 3. -Vergären der Würze-

- 3.1 Die mit Reinzuchthefer versetzte Würze wird zu Jungbier vergoren. Unterschiedliche Hefen (Oberhefe, Unterhefe) erzeugen nach entsprechender Gärung (Obergärung, Untergärung) das obergärig gebraute oder das, heute bevorzugt getrunkene, untergärige Bier.
- 3.2 Nach beendeter Hauptgärung erfolgt die Lagerung des "fässigen" Jungbieres in Tanks und Lagerfässern. Nach vollendeter Reife Filterung und Abfüllung auf Fässer und Flaschen.
- 3.3 Vor Auslieferung: Qualitätskontrolle in betriebseigenen Labors.

## DLG- und CMA-Prüfungen für Bier

Es ist keine Bierlaune, wenn wir bierernst Ihren edlen Gerstensaft auf seinen besonderen Genußwert hin überprüfen. Das ist ganz einfach unser Bier.

Im Jahre 1887 fand die erste DLG-Prüfung für Nahrungs- und Genußmittel statt. Die in 100 Jahren gesammelte Erfahrung und ständige Aktualisierung der Prüfungsbestimmungen stehen Ihnen in Form der DLG-Qualitätsprüfung für Bier zur Verfügung. Ein in der Welt einmaliger Test, der Qualitätsmaßstäbe gesetzt hat.

Noch nie war es so wichtig wie gerade heute, die auf der Basis des Reinheitsgebotes gebraute Qualität deutscher Biere zu dokumentieren. Denn diese Qualität ist das stärkste Argument gegenüber dem Verbraucher, der ein solches Gütesignal erwartet. Die DLG-Prämierung ist auch ein überzeugendes Argument gegenüber dem Handel, daß diesem Bier seine überdurchschnittliche Qualität und eine angemessene Geschmacksstabilität bestätigt wurde: durch zweimalige, neutrale und unangemeldete Entnahme im Betrieb, durch eine umfangreiche Laboranalyse und durch die sensorische Bewertung durch 10 unabhängige Sachverständige.

Der freiwillige Leistungsvergleich zeigt auf bundesweiter Ebene Ihren Qualitätsstandard auf. Er gibt Anerkennung und Kritik und sichert damit den Qualitätsvorsprung. Im Interesse aller Preisträger sorgt die DLG mit unerwarteten Nachkontrollen dafür, daß kein Erzeugnis mit einer ungerechtfertigten Prämierung wirbt.

Die Brauerei Malsfeld hat sich sofort nach Einführung der DLG-(Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft) Qualitätsprüfung für Bier dem international härtesten Biertest gestellt und auf Anhieb mit Erfolg teilgenommen. Seit 1976 kann die Brauerei mit Stolz auf jährliche Medaillen hinweisen.

Die ebenso der Qualitätskontrolle dienenden Untersuchungen der CMA (Zentrale Marketing Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft) bestätigen ebenfalls mit jährlichen Auszeichnungen den hohen Standard der Biere aus der Brauerei Malsfeld.

Merke:

MAN SOLL DAS BIER NICHT VOR DEM KATER LOBEN! (Volksmund)

## UNSERE BIERE



### EXPORT

Export ist ein gold-gelbes, süffiges Bier mit mindestens 12,5 % Stammwürze. Übrigens ist Stammwürze nicht gleichzusetzen mit Alkohol. Der Alkoholgehalt bei den gängigen Biersorten, wie z. B. Export und Pilsener liegt bei rd. 5 % Volumen (= Volumenprozent).

### PILS

Pilsener ist in der Farbe etwas heller und insgesamt etwas stärker gehopft. Es hat einen rezenten und erfrischenden Geschmack und hier liegt der Stammwürzegehalt bei mindestens 11,5 %. Bei der Brauerei Malsfeld werden die vorgeschriebenen Mindestgrenzen für Stammwürze bewußt um einige Zehntel überschritten.

### BARTENWETZER DUNKEL

Bartenwetzter Dunkel wird mit Spezialmalzen wie Münchner- und Caramelmalz hergestellt, die auch die dunkle Farbe verursachen. Unser Bartenwetzter Dunkel wird dem Biertyp entsprechend, mit mindestens 13,5 % Stammwürze eingebraut und man kann sagen, daß es sich hier um einen urbayrischen Biertyp handelt. Das betonte Malzaroma ist eines der Merkmale dieser dunklen Biere, wie sie vor allem auch in den Klosterbrauereien eingebraut werden.

### EURO-DRINK

Der Euro-Drink ist eine Kreation aus der Brauerei Malsfeld und läßt zu, daß auch Diabetiker nicht auf ein malzaromatisches Getränk verzichten müssen. (Kohlenhydrate nach § 12 der Diät-Verordnung (Gesamtglucose) unter 0,75 Gramm in 100 ml. Der geringe Alkoholgehalt von unter 1,2 % Vol. läßt die Bezeichnung "alkoholarmes Getränk" zu. Es kann in der Tat bei Sport, Spiel und Spaß den Durst löschen und die Lebensqualität erhöhen. Mit 90 kcal = 370 kJ im Liter ist es auch ein Durstlöscher für kalorienbewußte Verbraucher. Stammwürze von Einfachbieren unter 5,5 %.



### HELLER BOCK

Der Name Heller Bock weist auf ein Starkbier hin. In den meisten Brauereien, so auch in der Brauerei Malsfeld, wird der "Bock" als Saisonbier, zur Weihnachtszeit, angeboten. Dieses urige, süffige, helle Starkbier muß mindestens 16 % Stammwürze haben und wird in Malsfeld bewußt hell und nicht dunkel eingebraut. Das ist die wahre Braukunst. Denn Starkbiere mit hohem Stammwürzegehalt werden von ganz allein oft dunkel, wenn sie nicht qualitativ hochwertig gebraut werden. Starkbiere haben ihren Ursprung in den Klosterbrauereien. Früher wurde es von Mönchen für die lange Fastenzeit im Advent und in der vorösterlichen Zeit eingebraut.

