

Silberner Preis für Malsfelder Bier

Melungen (bf). Ähnlich erfolgreich wie im Jahr zuvor war die Gastwirte-Genossenschafts-Brauerei Malsfeld bei der 11. DLG-Bierprüfung, einem Spezialwettbewerb der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft.

Neutraler Test

Bei einem neutralen Test, an dem sich 142 Brauereien aus dem Bundesgebiet mit 365 Bieren einer großen Sortenauswahl freiwillig beteiligt hatten. Von DLG-Beauftragten waren aus

ganz normalen Produkten Proben entnommen worden, die fünf bis sechs Wochen bei 20 bis 25 Grad einer vierwöchigen Haltbarkeitsprüfung unterzogen wurden.

Geschmacksstabilität

In einer Sinnenprüfung mit vielerlei Kriterien war die Geschmacksstabilität wichtig. Dazu kamen eine umfassende Bieranalyse und Laboruntersuchung hinsichtlich der Schaumzahl und der nichtbiologischen

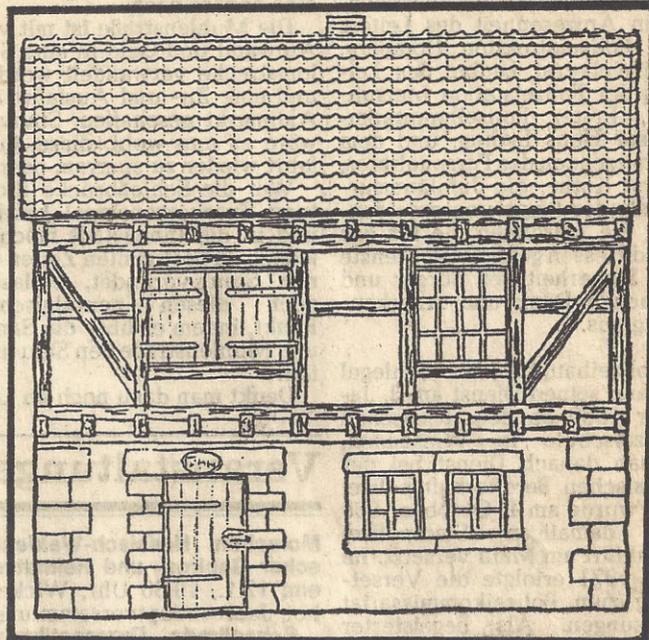
Haltbarkeit.

Bei diesem Spezialwettbewerb erhielt die Gastwirte-Genossenschafts-Brauerei Malsfeld für ihr Flaschenbier „Hessisches Löwenbräu Pils“ einen silbernen DLG-Preis.

In der Gesamtwertung blieb man nur knapp unter der höchstmöglichen Punktzahl. Das Bier darf somit auf bestimmte Zeit mit dem Testat „Silberner Preis 1985 DLG-prämiert“ kenntlich gemacht werden.

Dem Gerstensaft auf der Spur

Malsfeld (gmu). „Hopfen und Malz - Gott erhalt's" - „Gerste und Hopfen gibt guten Tropfen". Die Sprüche sind Legion und meinen stets - na, klar - das Bier. Auf schätzungsweise 5000 Sorten kann der Genießer in Deutschland zurückgreifen. Dabei ist Bier keineswegs nur die Seele vom Klaviers, sondern durchaus ein Lebensmittel, das dem Reinheitsgebot von 1516 (!) unterliegt und - in Maßen genossen - sogar gesundheitsfördernd sein kann. Die Altvorderen haben das schon erkannt. Das Brauen hat somit eine lange, lange Tradition, und gleich in der Nachbarschaft, in Malsfeld nämlich, hat sich ein Stück „Biergeschichte" erhalten.



DAS EHEMALIGE BRAUHAUS in Malsfeld (Ansicht von 1890). Das Gebäude stand in der Kirchstraße (Entengasse), existiert aber nicht mehr. (Zeichnung: nh)

Die hat der Malsfelder Konrad Müldner aufgearbeitet: „Zur Tradition des Bieres in Malsfeld" - ein richtiges Buch ist es geworden; eine Dokumentation, die bis in die alten Kulturen Jahrhunderte vor der Zeitenwende zurückgreift, um dann Schritt für Schritt die jüngere Historie des Bierbrauens in Malsfeld zu beleuchten.

Schon vor dem 30jährigen Krieg (er begann 1618) besaß Malsfeld ein stattliches Brauhaus. Es stand in der heutigen Kirchstraße (früher: Entengasse) ist aber - im Gegensatz zum Braubrunnen - nicht mehr vorhanden.

Öffentlich verlost

Im „Exercitienbuch" (1653) derer von Scholley ist noch nachzulesen, mit welcher Akribie die Adeligen die Herstellung des Bieres überwachten. Die Auslosung der Brau-Genehmigung wurde öffentlich bekanntgemacht unter der Dorflinde, die Vergabe peinlichst genau eingeteilt, weil doch die von Scholley ihren Zehnten forderten. Das Reinheitsgebot von 1516 führte

dazu, daß in Malsfeld neben Gerste auch Hopfen angebaut wurde. Da ist etwa von zwei Beiseförthern die Rede, die Hopfen schneiden mußten - gegen ein Stück Brot und eine einfache Gemüsesuppe.

Und siehe da: Die Bier-Produktion war so einträglich, daß der aus Weimar/Thüringen stammende Heydenreich schon bald anfang, am Standort der jetzigen Brauerei Keller in Berg zu treiben. In den sogenannten Teichwiesen (heute: Niederwiesen) wurden zudem vier Eisteiche angelegt, von denen es heute noch drei Wasserflächen gibt.

Umbau

Das Adelsgeschlecht Scholley starb 1822 aus, das Gut bzw. die Burg waren verpachtet, bis Franz Heydenreich 1864 die Gebäude erwarb, mit dem Umbau der damaligen Schnapsbrennerei in eine Brauerei begann und 1865 erstmals das Bier industriell herstellte.

Noch vor der Jahrhundertwende wurden eine Dampfmaschine - beheizt mit heimischer Braunkohle - und eine Eismaschine installiert. Heute ist von den alten Anlagen nichts mehr übrig. Saubere Energie liefert die EAM, und ein Schnell-dampferzeuger sorgt für Dampf und heißes Wasser. Auch die noch vorhandenen Teiche haben ihre Funktion als Eis-Lieferanten verloren. Aus dem einstigen Eiskeller wurde eine automatische Flaschenabfüllanlage, ein modernes Sudhaus sorgt für gleichbleibende Qualität des Gerstensaftes und die dritte Generation Bierfässer wird ebenfalls durch eine moderne Anlage gefüllt. Das Brauwasser stammt übrigens aus den Quellen im romantischen Wolfsgraben.

400 Jahre

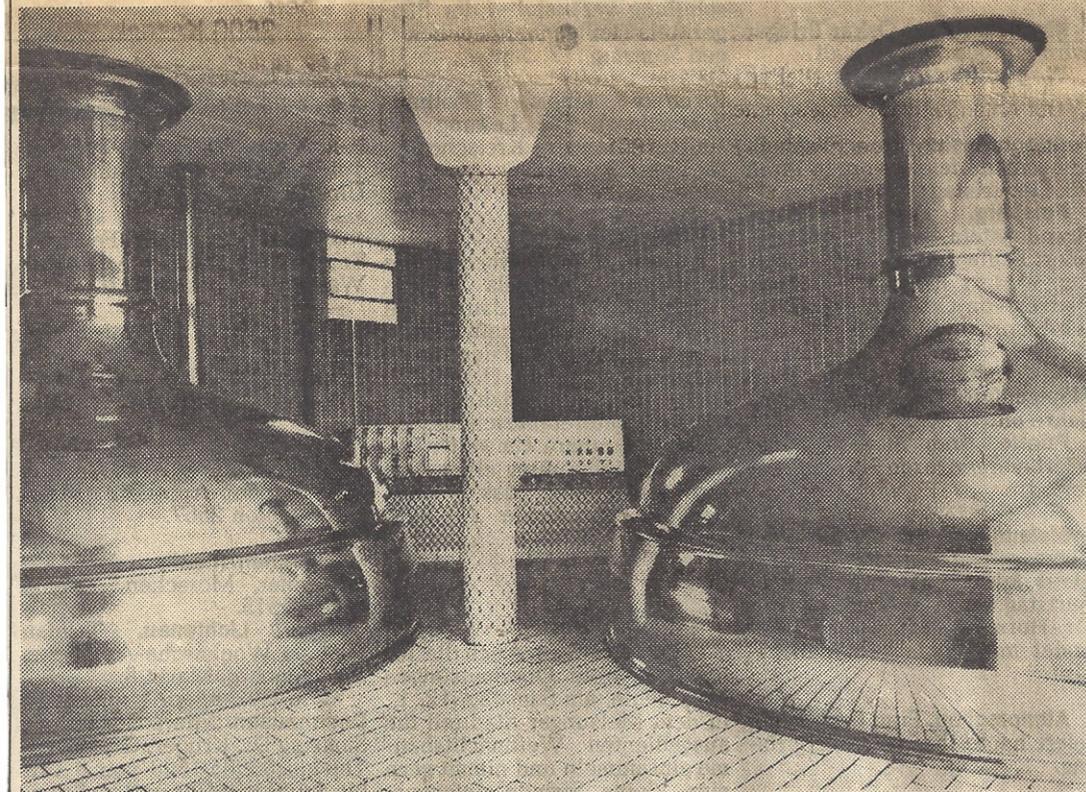
400 Jahre soll dort die Bier-Tradition bestehen, wenn freilich die Anfänge auch etwas im Dunkeln liegen. Sicher ist indes, daß 1990 hätte Jubiläum gefeiert werden können: 125 Jahre industrielle Biererzeugung. Doch bis dahin war es ein langer Weg, war „Handwerk" im wahrsten Sinne angesagt.

Genossenschaft

1929 wurde der Betrieb in eine Genossenschaftsbrauerei umgewandelt, und während anfangs das Bier noch per Pferdewagen durch die Gegend kutschiert wurde, fährt heute eine Lkw-Flotte die Gaststätten an.

Kleinarbeit

So hat sich Konrad Müldner in mühsamer Kleinarbeit Daten, Zahlen, Fakten rund um das Bier und die Braukunst zusammengesucht und dann zusammengefaßt. Er konnte indes auf vielfältige Unterstützung und Hinweise zurückgreifen, nicht zuletzt auf die Hilfe der Brauerei-„Führungsmannschaft".



WIE AUS DEM EI GEPELLT: das moderne Sudhaus der Malsfelder Gastwirte-Genossenschaftsbrauerei. (Foto: nh)

Wissenswertes rund ums Bier

In mühevoller Kleinarbeit hat der Malsfelder Konrad Müldner eine Chronik über die Bierherstellung in Malsfeld verfaßt. Herausgekommen ist ein Stück Heimatgeschichte.

MALSFELD ■ „Hopfen und Malz, Gott erhalt's“ prangt auf dem Titelblatt der vom Malsfelder Konrad Müldner zusammengestellten Chronik über die

VON STEPHAN LORENZ

Tradition des Bieres in Malsfeld. Wie kommt die Brauerei aufs Dorf? Diese Frage stellt Müldner an den Anfang seiner Chronik. Bevor er sich aber mit dem begehrten Gerstensaft aus heimischer Brauereitradition beschäftigt, taucht er tief in den Anfänge der Bierherstellung ein.

Historischer Streifzug

Sein Streifzug durch die Geschichte beginnt mit den alten Ägyptern. Bereits im 3. Jahrtausend vor Christus spielte das Bier eine beachtliche Rolle. In den Gräbern der alten Ägypter finden sich Wunschlisten für das Fortleben nach dem Tod in der jenseitigen Welt, unter anderem auch einige Biersorten.

Vom Met zum Bier

Über den Met und die Biere bei den alten Germanen geht Müldner im Sauseschritt durch die Jahrhunderte: Im frühen

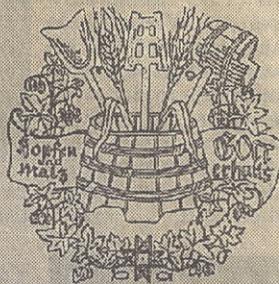
Viele Arbeitsstunden waren notwendig, bis Konrad Müldner seine Chronik über die Bierherstellung in Malsfeld zu Ende gebracht hatte. Nun endlich liegt sie vor. (Foto: bmn)

Mittelalter wurde in den privaten Haushalten gebraut, bis dann nach und nach dörfliche Brauhäuser entstehen.

Untermalt wird dieser historische Abriss über die Bierbereitung und Braukunst mit kopierten Zeichnungen, Holzschnitten und Kupferstichen.

Zu finden sind auch Auszüge aus dem alten Malsfelder Exercitienbuch, einem Hausprotokoll und Rechenschaftsbericht des Gutsherren von Scholley,

Zur Tradition des Bieres in Malsfeld



der als Grundherr auch das Brauprivileg in Malsfeld innehatte.

Diese Einschübe lockern die Chronik auf und illustrieren die Entwicklung der Braukunst.

Die vielen Puristen unter den Biertrinkern können sich über die Bestandteile des deutschen Bieres informieren: Das Reinheitsgebot der deutschen Biere aus dem Jahre 1516 ist in Müldners Chronik im Original abgedruckt. Wer aber kein versierter

Schriftexperte ist, der sollte sich lieber an die nebenstehende Abschrift halten.

Ein Malsfelder Brauhaus ist bereits vor dem Dreißigjährigen Krieg nachweisbar. Mit der Errichtung einer modernen Brauerei wurde Ende des 19. Jahrhunderts, so Müldner, eine altherwürdige Brautradition in Malsfeld fortgesetzt.

Entwicklung der Brauerei

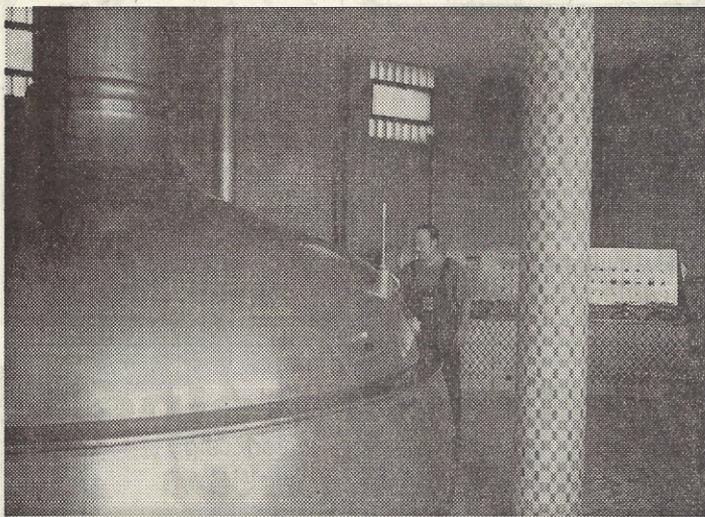
Es folgen mehrere Seiten, in denen die Entwicklung der Brauerei unter verschiedenen Aspekten nachgezeichnet wird.

Diejenigen, die Bier nicht nur trinken, sondern es auch zum Kochen verwenden, können sich ein paar kulinarische Tips aus alten überlieferten Rezepten für Biersuppen holen.

Nicht ganz ersichtlich für den Betrachter sind die am Ende der Chronik auf mehreren Seiten abgebildeten diversen Qualitätsurkunden für das Malsfelder Bier. Hier hätte der Autor durchaus ein wenig straffen können, ohne daß dadurch die Qualität und die Substanz der Chronik gelitten hätte.

In Brauerei erhältlich

Wer einen Einblick in die Geheimnisse der Bierherstellung und der Entwicklung der Braukunst bekommen möchte, der sollte bei der Gastwirte-Genossenschaftsbrauerei-Malsfeld nachfragen. Dort ist die Chronik für ein paar Mark zu haben. Die kleine Investition dürfte sich lohnen, denn ein Stück Malsfelder Heimatgeschichte ist Müldners Chronik allemal.



Im Sudkessel der Malsfelder Brauerei reift das „Bartenwetter-Dunkel“ zu seinem typischen Geschmack.
Foto: S. Henkel

Bartenwetter Dunkel 31.8.94 Neues Bier aus Malsfeld

Malsfeld. Dunkle Biere sind wieder „in“. Auch die Brauerei Malsfeld setzt auf den neuen Trend. Seit drei Wochen können die Biertrinker in der Region das neue Bartenwetter Dunkel aus Malsfeld genießen.

„Um die Jahrhundertwende gab es fast nur dunkles Bier,“ erzählt Braumeister Norbert Gessner. Allmählich hat sich dann das helle Pils durchgesetzt. Doch in letzter Zeit verzeichnen die Brauer, besonders in Hessen, wieder eine verstärkte Nachfrage nach dunklen Bieren. Bei der Herstellung des neuen Dunklen konnten sich die Malsfelder voll auf die Erfahrung ihres Braumeisters verlassen. Der kommt nämlich aus Bayern, der Heimat der Dunkelbiere. „Das besondere an dem dunklen Bier ist die Malzzusammensetzung,“ erklärt Gessner. „Wir verwenden drei Sorten dunkle Spezialmalze für

unser Bartenwetter.“

Außerdem ist das Herstellungsverfahren des dunklen Bieres aufwendiger als beim Pils. Während das Maischen, Abläutern und Würzekochen beim Pils insgesamt sieben Stunden dauert, braucht der Vorgang beim dunklen Bier doppelt so lange. Als das erste dunkle Bier in Malsfeld angesetzt wurde, stand der Braumeister die ganze Zeit persönlich neben dem Kessel und überwachte das Gelingen seiner jüngsten Kreation. Mittlerweile läuft die Produktion auf vollen Touren. Doch Hektik läßt man in Malsfeld nicht aufkommen. Schließlich braucht ein gutes Bier Zeit zum Reifen.

Übrigens: Seit dem vorletzten Wochenende gibt es Bartenwetter Dunkel auch aus dem Faß. Na dann Prost!

Susanne Henkel



*Mit Sorgfalt
gebraut
und natürlich
geröstet.*

Bartenwetter Dunkel

Deutsche Spezialmarke, Naturhopfen aus Tettang und Spalt sowie das kristallklare Brauwasser aus den Tiefen des Kurhessischen Berglandes sind der Garant für die hohe Qualität

unseres

Bartenwetter Dunkel

aus der Brauerei, 34323 Malsfeld



Weitgehend automatisiert ist das Abfüllen des Löwenbieres in Flaschen oder Fässer, das hier von Robert Pemsing überwacht wird. Auch die Genossenschaftsbrauerei in Malsfeld spürt den sinkenden Bierdurst an zurückgehenden Umsätzen.

(Foto: Stier)

GENOSSENSCHAFTS-BRAUEREI

Sorgen auch am Tag des Bieres

Heute ist der „Tag des deutschen Bieres“. Anlaß genug, einmal bei der einzigen Brauerei im Kreisteil Melsungen, der Hessische Löwenbier Genossenschaft in Malsfeld, vorbeizuschauen.

MALSFELD ■ Heute ist zwar der „Tag des deutschen Bieres“, doch gefeiert wird in der Malsfelder Genossenschaftsbrauerei erst am 16. Mai. Dann hofft Geschäftsführer Günter Schuh auf besseres Wetter und dadurch bedingten größeren Bierdurst. Denn der sinkt seit Jahren, was nicht nur die großen Brauereien beklagen, sondern besonders hart auch die ganz kleinen trifft.

Um 6,7 Prozent ist von Oktober 1997 bis Ende März im Zollamtsbezirk Kassel der Bierverkauf gesunken. Rund 25 000 Hektoliter Gerstensaft weniger als im Vergleichszeitraum des Vorjahres flossen durch die Kehlen, klagt Schuh, der die Zahlen der Malsfelder Brauerei aber nicht nennen will. Statis-

tisch trinke jeder Deutsche noch knapp über 130 Liter Bier im Jahr, früher waren es schon einmal 147 Liter.

Auch am Malsfelder Brauhaus, das bis heute rund 160 Genossenschaftlern, meist Gastwirten, gehört, ist dies nicht spurlos vorübergegangen. Vor sechs Jahren waren noch 53 Mitarbeiter mit Brauen und Verkauf des Löwenbiers beschäftigt, heute sind es nur noch 37. Seit drei Monaten herrscht Kurzarbeit, die allerdings zum Beginn des Wonnemonats beendet wird. „Die fehlende Kaufkraft in der Bevölkerung schlägt halt auch auf den Bierkonsum durch“, sucht Geschäftsführer Schuh nach Gründen für die Absatzflaute.

Weniger Infarkte

Am Produkt selbst kann das nach Ansicht des 62jährigen, der seit 1972 die Brauerei führt, nicht liegen: „Regelmäßiger, mäßiger Biergenuß senkt das Herzinfarkt-Risiko um 50 Prozent“, zitiert er eine australische Studie.

Damit das Bier aus Malsfeld

noch besser wird, hat die Brauerei jetzt 60 000 Mark in eine nagelneue biologische Säuerungsanlage investiert, die am Montag in Betrieb ging. In den Edelstahl tanks werden Milchsäure-Organismen vermehrt und dem Muttersud zugegeben. Dadurch, so Braumeister Norbert Geßner, könne unter anderem der pH-Wert in Würze und Bier exakt eingestellt werden.

Auch der Biertrinker soll die

AUS DER WIRTSCHAFT

rein natürliche Neuerung bemerken: Der Schaum im Glas ist feinkörniger und stabiler, der Geschmack wird weicher und runder, das Bier bleibt länger frisch, verspricht Braumeister Geßner: „Wir tun dem Bier Gutes.“

Damit das gute Bier auch der Bilanz guttut, will die Malsfelder Brauerei nun die Werbung verstärken und damit neue Märkte erschließen. In der Heimat der Brauerei, dem

Kreisteil Melsungen und angrenzenden Gebieten, bezeichnet Schuh die Marktposition des Löwenbieres als gut.

Zugpferd der Brauerei ist nach wie vor das Pils, das 95 Prozent des Ausstoßes bildet. Export sowie der Helle Bock in der Winterzeit spielen nur eine Nebenrolle, und auch das neue „Melsunger Bartenwetter Dunkel“ konnte die Spitzenstellung des Löwenpils nicht gefährden. Das schwarze Gebräu ist nicht zum erhofften Renner geworden.

Auf der noch anschwellenden Woge des Weizenbieres können die Malsfelder nicht mit schwimmen. Die technischen Anlagen lassen die Produktion des Weißbieres bayerischer Art nicht zu.

(tom)

Zum „Tag des deutschen Biers“ lädt die Malsfelder Brauerei am Samstag, 16. Mai, ab 11 Uhr zu einem Brauereitag ein. Im Zelt gibt es Musik, Essen und Trinken, Braumeister Geßner führt Interessierte durch jene Bereiche der Brauerei, die für die Öffentlichkeit zugänglich sind.



Sie freuten sich über den Erfolg des Brauereifestes (von links): Malsfelds künftiger Bürgermeister Herbert Vaupel, Brauereidirektor Günter Schuh, Dr. Ehrhart Appell, Fritz Holzhauser und Kurt Stöhr. Foto: Otto Wiegand

Brauereifest

Überwältigender Erfolg

Malsfeld. Die heimische Brauerei rief und viele viele kamen - zum ersten Brauereifest in Malsfeld. Die Beliebtheit des heimischen Bieres, interessante Führungen durch die moderne Braustätte, Kräftiges für Gaumen und Magen und Unterhaltung für Erwachsene und Kinder. Im Zelt spielte zunächst die Melsunger Schülerkapelle und anschließend der Musikzug des TSV Malsfeld.

Brauereidirektor Günter Schuh hatte gut lachen: Viele Festbesucher und dazu auch noch die örtliche Prominenz. Bürgermeister Kurt Stöhr, der am Monatsende den Sessel im Rathaus räumt und der noch ein letztes Mal in seiner jahrzehntelangen Amtszeit in aller Öffentlichkeit und zu Recht den Malsfelder Gerstensaft pries, und sein Nachfolger Herbert Vaupel waren ebenso zur Stelle wie Pfarrer Simon.

Melungen war durch Altbürgermeister Dr. Ehrhart Appell vertreten. Als Aufsichtsratsmitglied reihte er sich in die Mitarbeiterschar der Brauerei ein, die als willige Helfer dem Fest Gestalt ga-

ben. Ohne einen Pfennig Lohn waren alle Brauereimitarbeiter zum Dienst bereit.

Zugunsten des Kindergartens lief ein Ratespiel mit Kronenkorken. Jeder Festbesucher konnte die Anzahl der in einem Glas gesammelten Kronenkorken schätzen gegen einen bescheide-

nen Opolus von einer halben Mark. Zu gewinnen gab es ein Faß Hellgelbes der Brauerei, und der Kindergarten bekam den Erlös in bar. In dem Behältnis befanden sich 1008 Kronenkorken. Gisela Auel aus Hilgershausen schätzte 1006 Stück und landete damit sicher auf Platz 1. (g)



Prost! Kätchen Soose und Rosemarie Geßner waren bester Laune beim Brauereifest in Malsfeld. Foto: Theo Mahr