

Dem Reinheitsgebot auf der Spur



Nach zehn Jahren waren die Griesstätter Trachtler wieder in Maxlrain zu einer Brauereibesichtigung zu Gast. Braumeister Josef Kronast nahm sich viel Zeit und erzählte viel Wissenswertes über die Braukunst und die Geschichte der Familienbrauerei. Eine sehr wichtige Einrichtung ist das Brauereilabor. Hier werden sämtliche Qualitätsprüfungen durchgeführt. Dies beginnt bei den Rohstoffen Hopfen, Malz, Hefe und natürlich Wasser und endet beim fertigen Bier.

Seit elf Jahren wird vom Deutschen Landwirtschaftsministerium die beste Brauerei Deutschlands mit dem Bundesehrenpreis ausgezeichnet. Die Schlossbrauerei Maxlrain gehörte mit einer Schwäbischen Brauerei zu den beiden einzigen Brauereien, die in der Zeit jedes Jahr unter den besten zwölf Brauereien vertreten waren.

2012 und 2016 erhielten die Maxlrainer schon als Sieger dieser

Ehrung den Bundesehrenpreis in Gold und durften den Ehrentitel „Brauerei des Jahres“ tragen. Dreimal wurden sie als Zweiter mit Silber ausgezeichnet.

Die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft „DLG“ ist eine unabhängige Kommission, die in zwei Schritten die Biere für das Ministerium bewertet. Im ersten Schritt wird das Bier analysiert. Passen die Werte? Ist das Bier nach dem Reinheitsgebot gebraut? In der B-Probe, die einen Monat später eingereicht wird und dann schon ein neuer Sud ist, wird dann die Sensorik, also der Geschmack prämiert. Hierzu wird auch die A-Probe künstlich gealtert, dass man feststellen kann, ob sich am Bier etwas verändert hat.

Im Sudhaus erklärte der Braumeister dann die Steuerung, wie die Sudpfannen befüllt werden. Weiter berichtete er von den verschiedenen Brauvorgängen. Jede Hopfensorte bildet andere Geschmacksrichtungen aus. Auch das Malz unterscheidet man durch unterschiedliche Röstvorgänge.

Abgestimmt auf die Inhaltsstoffe und Beschaffenheit der Rohstoffe wird dann mit unterschiedlichen Temperaturen gearbeitet, um das ideale Aroma zu erlangen. Dies ist sehr wichtig, weil Bayerische Brauereien nach dem Reinheitsgebot brauen und nicht wie ausländische Konzerne mit Aromen und Enzymen arbeiten dürfen, und auch nicht wollen. „Das ist echte Braukunst“, so Kronast.

Zudem kommen alle Rohstoffe aus der näheren Umgebung, die Gerste von Vertragsbauern, der Hopfen von einem Vertragsbauern aus der Hallertau. Auch das kalk- und salzhaltige Brauwasser aus dem eigenen Brunnen wird enthärtet und optimiert. Der Strom kommt zur Hälfte aus der hauseigenen Photovoltaikanlage und für den Rest wird klimafreundlicher Strom aus Wasserkraft bezogen. Für das Brauen wird viel Wärme benötigt. Auch die Umstellung der Heizung von Heizöl auf Gas ist ein großer Fortschritt für die Umwelt.

In Maxlrain ist auch ein Gärkeller der im ersten Stock steht. Dies klingt zunächst nach einem Widerspruch. Da in Maxlrain aber immer schon auf Verbesserungen Wert gelegt wurde, ist auch dort eine der ersten Kältemaschinen nach deren Erfindung gestanden und hat den Gärprozess idealisiert.

Auch die Frage, was der Unterschied zwischen obergärigen Weißbier und den untergärigen Sorten wie Helles ist wurde ansehnlich erklärt. Zum Schluss der Führung wurde noch die Abfüllanlage besichtigt. Auch hier gibt es viele Tätigkeiten die noch Handwerklich erledigt werden. Die Anlage greift ineinander. Aber der Flascheninspektor ist hier auch ein sehr großer Fortschritt für die Qualität.

Nach der humorvollen und unterhaltsamen Führung durch die Brauerei stand nun das Verkosten des edlen Getränks auf dem Programm. So konnte man aus den 15 verschiedenen Sorten auswählen. Dazu war mit Schweinshaxn und Käsespätzle für jeden der Trachtler auch eine kräftigende Brotzeit dabei.

Ein herzlicher Dank der Griesstätter gilt auch an dieser Stelle noch einmal der Brauerei und Josef Kronast für die Zeit, die Führung und die guade Brotzeit.

sf