

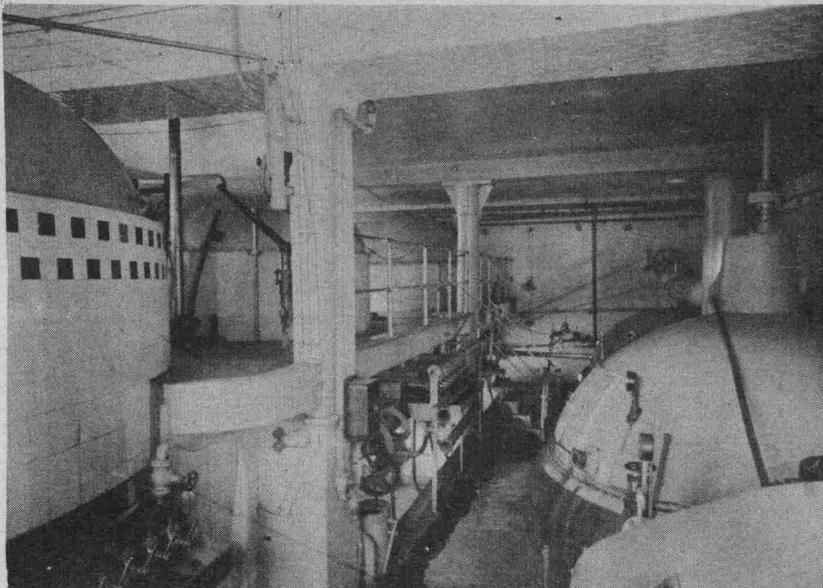
Vom Bierbrauen

Ein Besuch der Brauerei Henri Funck u. Cie., Neudorf.

Zur Zeit meiner fröhlichen, seligen Studentenzzeit unternahmen wir öfters sogenannte „wissenschaftliche Ausflüge“ in grössere Industrieunternehmen. Aber weiss der Teufel, war es Zufall oder nicht: Auf drei dieser „wissenschaftlichen Ausflüge“ entfiel mindestens ein Besuch einer Brauerei. So dass man zu dem Schluss gelangen könnte, die chemisch-wissenschaftlichen Probleme der Gärungstechnik übten auf junge, wissbegierige Gemüter einen besonderen Anreiz aus... Ich habe im Laufe meiner vierjährigen Studentenzzeit die stattliche Anzahl von acht inländischen Brauereien besucht, und so dürften Sie wohl annehmen, dass ich mich auskenne. Das stimmt nun zwar, soweit das Produkt dieses sympathischen Industriezweiges in Betracht kommt; aber die wissenschaftlich-technische Seite wies doch noch ansehnliche Lücken auf. Diese Lücken auszufüllen, folgte ich der freundlichen Einladung des Direktors der Brauerei Henri Funck u. Cie., Neudorf, diesmal mit den lautersten wissenschaftlichen Absichten. Das andere kommt ja doch unfehlbar nachher. Also das Bierbrauen.

Den Grundstoff des Bieres bildet bekanntlich die Gerste, die durch einen chemisch-biologischen Prozess in Malz verwandelt wird. Ein weiterer Bestandteil des Bieres ist der Hopfen, der ihm seinen eigenartigen Geschmack und seine Haltbarkeit verleiht. Ein gutes „naturreines“ Bier soll nur diese beiden Bestandteile enthalten. (Etwas Wasser ist natürlich auch dabei!)

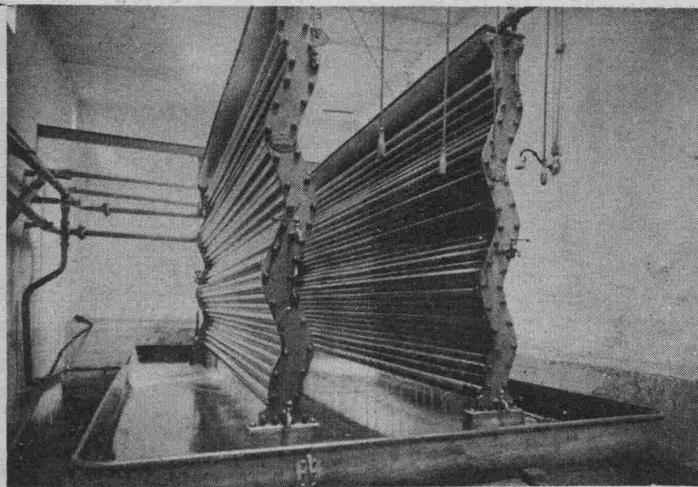
Wir haben gesehen, dass die Gerste zunächst in Malz überzuführen ist. Beim Mälzen wird die Gerste einem künstlichen Wachstum unterworfen, nachdem sie zuerst eingeweicht worden ist.



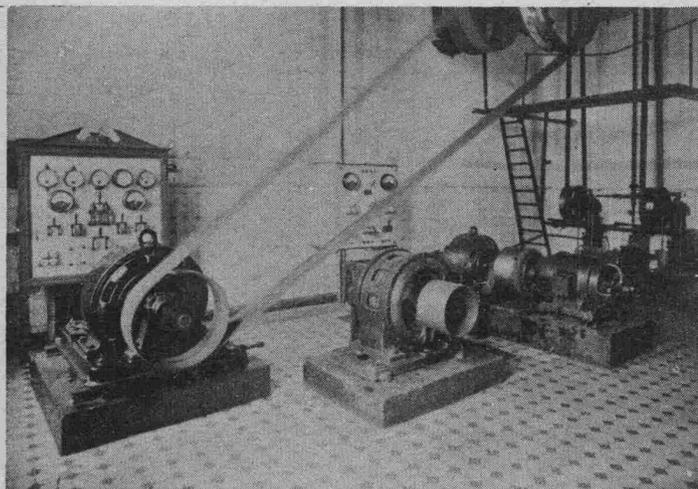
Maischbottich mit Läuterbottichen.

Die Keimung geht bekanntlich so vor sich, dass die Wurzelkeime des Gerstenkornes nach aussen durchdringen. Es zeigen sich kleine, weisse Spitzen. (Die Gerste „spitzt“.) Zu gleicher Zeit wächst der Blattkeim unter der Schale, unter der er sich keilförmig vortreibt.

Die Grünmalz wird auf „Darren“ getrocknet; hierauf erfolgt das „Rösten“, das neben der Färbung die Bildung aromatischer Stoffe bewirkt, die dem Bier seinen würzigen Geschmack und Geruch, sowie die Farbe verleihen. Dunkles Bier erfordert dunkles Malz, helles Bier helles Malz. Nach beendeter Darrprozess werden auf Entkeimungs- und Putzmaschinen die Keime abgetrennt und das Malz gereinigt und poliert. Das Malz wird auf Schrotmühlen vermahlen und mit Wasser vermischt. (Das sog. „Einmaischen“.) Es handelt sich nun zunächst darum, diese „Maische“ auf die Verzuckerungstemperatur (ca.

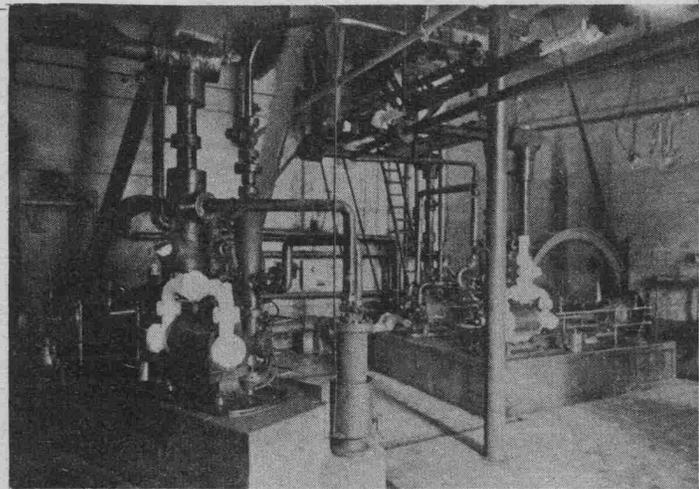


Berieselungsapparate zum Bierkühlen.



Teilansicht der Kraftanlage.

Photo Bern, Kutter.



Kompressoren zur Eisherstellung und Kühlung der Lagerkeller.

42-52° R) zubringen. Zu diesem Zweck wird die Maische im Braukessel gekocht. Jetzt ist der Urstoff des Bieres, die „Würze“ fertig. Es müssen aber noch die Treber von der Würze getrennt werden; diese Operation, das „Abläutern“, erfolgt in einem Läuterbottich, durch sogenannte „Maischfilter“.

Die filtrierte Würze wird in einem andern Braukessel, der „Würzpfanne“ gesammelt und das Bier gekocht. Während dieser Schlussoperation wird auch der Hopfen zugesetzt, der dem Bier seinen würzigen bitteren Geschmack verleiht. Die Würzpfannen werden entleert, wobei der Hopfen durch Siebe zurückgehalten wird. Das noch heisse Bier wird