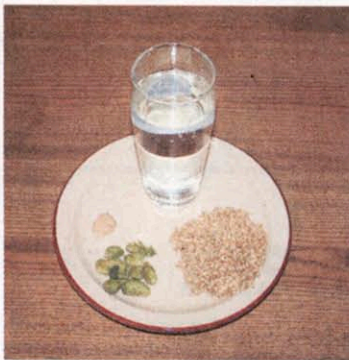




Kein Schaumschläger, sondern ein gestandener Brauer: Christian Eßberger schöpft die sogenannte Kräusendecke ab, die sich während der Gärung auf dem Bier bildet.

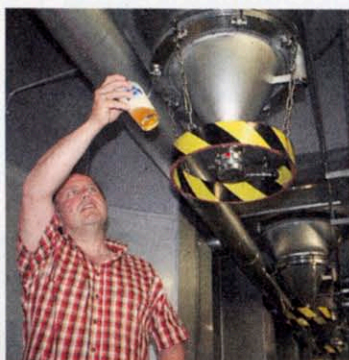
Fotos: Mathias Himberg



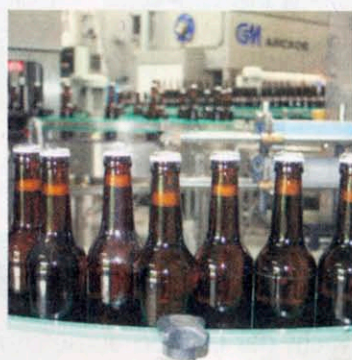
Alles, was ein Glas Bier braucht: ein halber Liter Wasser, fünf Gramm Hefe, 85 Gramm Malz und ein Gramm Hopfen.



Gerührt, nicht geschüttelt: Im Maischgefäß werden Malzmehl und Wasser miteinander vermischt.



Feinschmecker am Werk: Braumeister Cornelius Faust prüft im Gärkeller den Geschmack des ungefilterten Bieres.



Flaschen am laufenden Band: In der Abfüllanlage kommt das Bier unter Hochdruck in transportfähige Form.

# Schaufelweise feines Pils

Wie macht man das? (5): So braut die Firma Faust Bier – Gären in offenen Bottichen – Sechs Wochen reifen lassen

**MILTENBERG.** Die Miltenberger und ihre Nachbarn haben offenbar großen Durst. Rund vier Millionen Liter braut die Miltenberger Brauerei Faust jährlich für sie, die Hälfte davon Pils. Aber wie funktioniert das eigentlich?

Alles beginnt mit den Rohstoffen Hopfen, Malz, Hefe und Wasser. Hopfen kauft Braumeister Cornelius Faust in Südbayern. Die empfindlichen Dolde werden nach der Ernte im August getrocknet, gemahlen, zu Pellets gepresst und luftdicht verpackt. Den Jahresbedarf von rund fünf Tonnen lagert Faust im Kühlhaus. Malz bekommt er von fränkischen Mälzereien, die Gerstenkörner in Wasser einweichen, keimen lassen und trocknen. »Das aktiviert Enzyme, die später beim Brauen die Stärke der Körner in Zucker umsetzen«, erklärt Faust.

## Hefepilze vermehren sich von allein

Die Hefe macht der Braumeister selbst: Wenn er seine Kultur richtig pflegt, vermehren sich die Pilze von allein. Das Wasser kommt vom Mainbullauer Berg. »Es hat nur Härtestufe 1, also müssen wir es nicht weiter aufbereiten«, erklärt Faust.

Das eigentliche Brauen beginnt in einer Mühle: Malzkörner fallen aus einem Silo zwischen mehrere Reihen Stahlwalzen, die sie immer feiner mahlen. Von da aus fällt das Mehl in einen 8000-Liter-Edelstahlbottich, das so ge-

nannte Maischgefäß. »Maischen« ist altddeutsch für »Mischen«: Das Rührwerk im Gefäß mischt 1155 Kilo Malzmehl mit 4000 Liter Wasser.

Dann öffnet der Brauer ein Ventil, damit die »Maische« in eine Pfanne ab-

## Wie macht man das?

Firmen aus unserer Region verraten in dieser Serie, wie sie ihre Produkte herstellen



fließen kann, die etwa so groß ist wie das Maischgefäß. Um die Pfanne herum verlaufen kleine Heizrohre, die die Maische langsam auf 72 Grad erhitzen. Die Hitze baut zuerst das Eiweiß im Malz ab, dann wandeln die Enzyme die Stärke in Zucker um – wichtig für die spätere Gärung. Nach einer Stunde werden zwei Drittel der Maische wieder ins Maischgefäß gepumpt, während ein Drittel in der Pfanne kocht. Dabei bilden sich wichtige Farb- und Aromastoffe. Nach zehn Minuten kommt auch dieser Teil wieder ins Gefäß.

Dort lässt der Brauer die Flüssigkeit, die er jetzt Würze nennt, in Ruhe, damit sich Spelzen und Gries auf dem siebartigen Boden ablagern. Durch sie

hindurch lässt er die Würze wieder in die Pfanne laufen, gibt den Hopfen hinzu und kocht alles eine Stunde. Das macht die Würze steril und den Hopfen löslich, stoppt die Enzyme und lässt unedle Aromastoffe ausdampfen.

## Zucker wird zu Alkohol

Danach drückt eine Pumpe die Würze in den Whirlpool, eine Art Zentrifuge. In der Mitte bildet sich ein Kegel mit unlöslichen Bestandteilen, der »Trub«, der zu Boden sinkt, abgepumpt und als Viehfutter verkauft wird. Die Würze indes läuft weiter durch einen Wärmetauscher, der sie auf acht Grad abkühlt, in den Gärbottich, eine eckige 7000-Liter-Wanne. Hier zersetzt die Hefe den Zucker in Alkohol und Kohlendioxid: Es gärt. Das Kohlendioxid treibt unlösliche Bestandteile als Schaum an die Oberfläche, ein Brauer schöpft ihn zweimal täglich ab.

Nach sieben Tagen Gärung wird das »Jungbier« in Stahl tanks gepumpt. Um Schwankungen in Farbe, Geschmack und Aroma auszugleichen, vermischen die Brauer es mit anderen Chargen. Zur Nachgärung geben sie ein Zehntel Würze in den Tank, die erst zwei Tage gegoren hat. Sechs Wochen gärt alles fertig, bei abnehmenden Temperaturen von 4,5 bis minus ein Grad. Danach läuft das Jungbier durch die Kammern eines Filters, wo die letzten Schwebstoffe an Kieselgur-Granulat

hängenbleiben. Jetzt ist das Pils fertig.

Der Rest ist Transport und Abfüllung: Das Bier wird zum Zwischenlagern in einen Tank und von dort in einen Transporter gepumpt und auf die andere Mainseite zur Abfüllanlage gefahren. Dort läuft es in einen weiteren Tank und in die Abfüllmaschine, die es in Flaschen füllt: Damit die Miltenberger und ihre Nachbarn auch dieses Jahr wieder zwei Millionen Liter Pils trinken können.

Mathias Himberg



Im nächsten Teil unserer Serie am Mittwoch, 12. August, geht es darum, wie die Collenberger Firma Haacon Seilwinden herstellt.

## Firmensteckbrief Brauhaus Faust

- Branche:** Lebensmittel
- Produkte:** Bier
- Mitarbeiter:** 30
- Standort:** Miltenberg
- Jahresumsatz:** keine Angabe; Ausstoß rund 40 000 Hektoliter
- Geschäftsführer und Inhaber:** Johannes und Cornelius Faust
- Gründung:** 1654 als Brauerei zu Weißen Löwen; 1895 Übernahme durch Johann Adalbert Faust; 1993 Umbenennung in Brauhaus Faust
- Rechtsform:** OHG
- Internet:** www.faust.de