

Messebier-Sud würdig präsentiert

Der erste Michaelismessebier-Sud im 3. Jahrtausend erschien allen Beteiligten – Bürgermeister, Festwirt, Messeausschuss und dem Brauhaus Faust – Anlass zu einer besonderen Zeremonie. Darüber wurde bereits auf der Michaelismesse '99 »gefachsimpelt«. Den letzten Ausschlag hierfür gab der Freundeskreis »Förderer der Michaelismesse – »Schöö frisch«.

Spezielle Vereinbarung

In fröhlicher Runde wurde eine spezielle Vereinbarung getroffen, die Bürgermeister Joachim Bieber, der Bräu Cornelius und Johannes Faust sowie der Vorsitzende des Freundeskreises, Erwin Buchner anschließend gemeinsam unterzeichneten.

Am Dienstag, 4. Juli, um 17.30 Uhr wurden nun die geladenen Gäste mit den Klängen der Stadtkapelle Miltenberg von den »Faust-Braustuben« in der Löwengasse abgeholt und zum Sudhaus des Faust-Brauhauses in die Altstadt geleitet.

Nach der Begrüßung durch Bräu Johannes Faust und der Vorstellung des Vereins »Förderer der Michaelismesse« durch Erwin Buchner galt es zunächst, die »spasëshalber« vom Freundeskreis mitzubringenden BrauUtensilien auf ihre Vollständigkeit zu überprüfen und gegebenenfalls »Strafmaßnahmen« festzulegen.

Der Ansprache von Bürgermeister Joachim Bieber folgte der Umtrunk auf ein gutes Gelingen der diesjährigen Michaelismesse, umrahmt von einem Musikstück der Stadtkapelle. Anschließend verlas Bräu Cornelius Faust das Originalrezept des Messebiers, bevor der Bürger-

meister den ersten Sud per Tastendruck startete. Danach erfolgte mit der Stadtkapelle der Einzug in den »Faust-Keller«, wo zunächst einmal dem leiblichen Wohl durch einen saftigen Haxen Rechnung getragen wurde.

Später führte Bräu Cornelius Faust seine Gäste zur Jungbier- und Zwickelbierprobe durch die historische Braustätte, diverse Vorträge zum und um das Bier rundeten den Abend ab und sorgten für allerlei Kurzweil.

Später Höhepunkt war die Verkostung der Vorderwürze des ersten Messesuds im Sudhaus. Unter Vorderwürze versteht man die im Sudhaus aus dem geschroteten Braumalz und vermengten Brauwasser bei höheren Temperaturen erreichte Würze, die nun vom so genannten Biertreber mittels der Läuterung gewonnen wird.

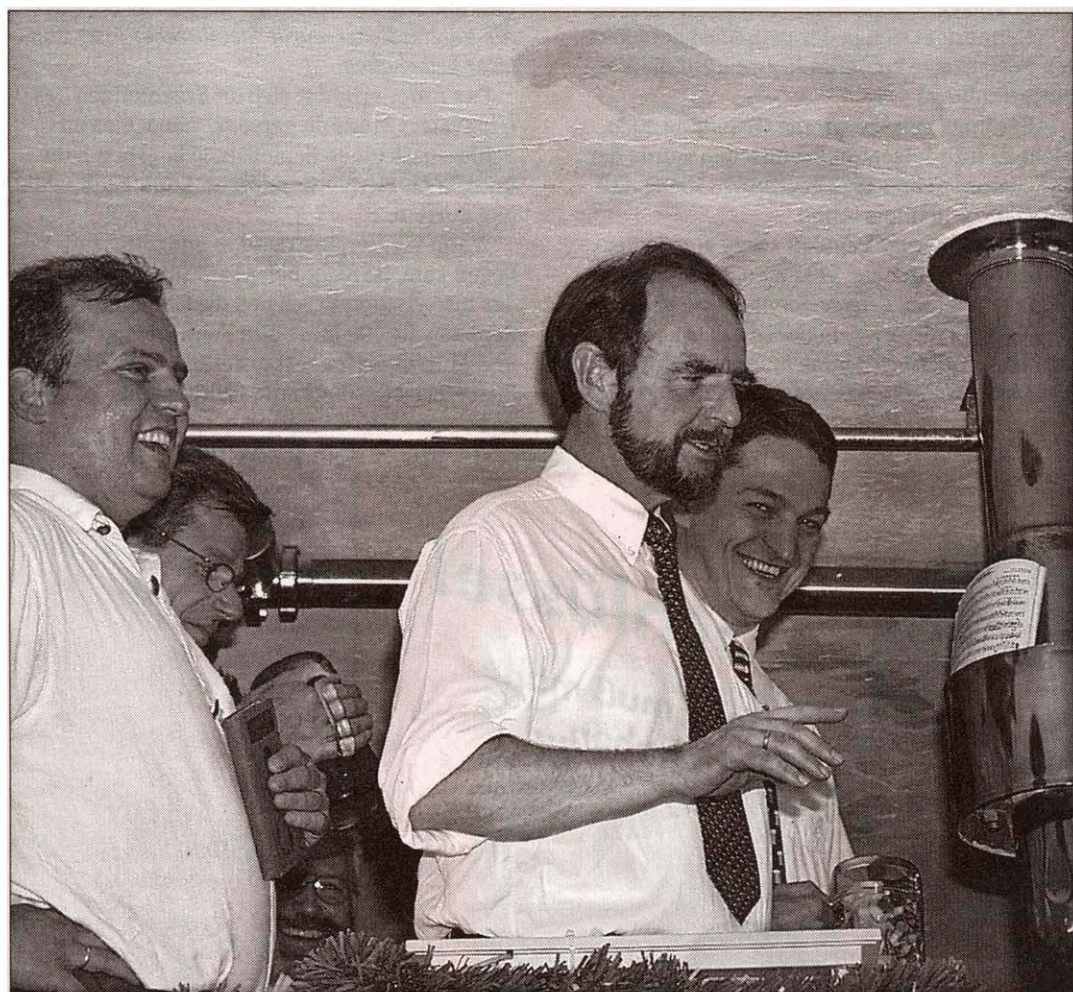
Acht bis neun Tage Hauptgärung

Durch entsprechende Erhitzung fand zuvor die Umwandlung von Stärke in Malzzucker statt.

Die Bierhefe wandelt später im Gärkeller den Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure um, das so genannte Jungbier ist entstanden. Nach der Hauptgärung von etwa acht bis neun Tagen erfolgt eine sechswöchige Ausreifung in den kalten Lagerkellern des Brauhauses.

Abschließend wurde dem Bürgermeister und dem Förderverein eine Urkunde über den ersten Messbier-Sud im 3. Jahrtausend überreicht und allen Beteiligten ein Zertifikat, das die Teilnahme bescheinigt:

Dem Gelingen der Michaelismesse im Jahr 2000 gilt der Wunsch aller Anwesenden, frei nach dem alten Brauerspruch: »Gott gebe Glück und Segen drein!«



Eine besondere Zeremonie gab's zum ersten Michaelismessebier-Sud im 3. Jahrtausend. In fröhlicher Runde wurde sogar eine spezielle Vereinbarung getroffen, die anschließend offiziell unterzeichnet wurde. Die Aufnahme zeigt von links Diplom-Ingenieur Cornelius Faust, Bürgermeister Joachim Bieber und Diplom-Betriebswirt Johannes Faust.

Foto: Privat