

MADE IN HEIDENHEIM



UNSER BIER VON HIER

Offenbar gibt es gar nicht so wenige unter uns, die ein handwerklich sauber gebrautes Bier aus der Region dem industriell hergestellten Gerstensaft aus den Getränkekonzernen allemal vorziehen. Gut also, dass die Heidenheimer Brautradition im Ortsteil Oggenhausen auch in der siebten Generation erfolgreich weiterlebt.

Stolz sind sie irgendwie alle auf ihr Bier: die erfahrenen Braumeister ebenso wie der 17-jährige Tobias Kieser, der sich gerade anschickt, einmal ein richtiger Bierbrauer zu werden, die junge Chefin des Ganzen sowieso und natürlich auch Werner Majer, der Seniorchef, der mit seinen inzwischen fast 70 Jahren noch täglich nach dem Rechten sieht. „Auch am Wochenende“, versichert er, weil er ja gleich neben der Brauerei wohne und er es in den vergangenen Jahrzehnten nie anders gekannt hat. So ist das eben in traditionsreichen Familienbetrieben, in denen Begeisterung und Engagement von Generation zu Generation weitergegeben werden.

Ein Bier mit langer Tradition

Gebraut wird in Oggenhausen seit 1686, als das Haus Württemberg im so genannten Oberen Schloss (dem heutigen Gasthof „König“) eine Schlossbrauerei einrichtete, die König Wilhelm I. von Württemberg dann im Jahr 1827 dem damaligen Schultheissen Andreas Majer für 6.100 Gulden überschrieb. Seitdem ist „Königsbräu“ also im Familienbesitz, und das stilisierte Porträt seiner

uns zugprostenden Majestät ist heute noch prägender Bestandteil im Firmenzeichen der Brauerei.

Dass bei so viel aristokratischer Historie das überlieferte königliche Brauverfahren in traditionellen Kupferkesseln auch in der siebten Majer'schen Generation hohen Stellenwert besitzt, versteht sich da schon fast von selbst. Und vielleicht ist das mit ein Grund dafür, dass „Königsbräu“ als einzige Brauerei im Stadtgebiet von Heidenheim überlebt hat, nachdem es da Anfang des vergangenen Jahrhunderts noch an die 30 Braustätten gegeben haben soll. „Die meisten sind der Inflation zum Opfer gefallen“, erzählt Werner Majer, „und zuletzt hat dann in den 1980er-Jahren leider auch noch die Brauerei Neff in der Innenstadt zugemacht.“ (Sie stand übrigens da, wo heute das Loderer-Zentrum seinen Platz hat, siehe S. 20.)

In ganz Deutschland gibt es aktuell gerade mal noch um die tausend Brauereien, während beispielsweise im Jahr 1871 vom „Königl. Baier. Statistischen Bureau“ allein in den „Baierschen Regierungsbezirken diesseits des Rheins“ insgesamt 5.173 Betriebe gezählt wurden, die ihren Gerstensaft

im Wesentlichen wohl nur rund um den Schornstein feilboten.

Das Geheimnis guten Biers

Eigentlich sollte man annehmen, dass Bier gleich Bier ist, nachdem Wilhelm IV. als Herzog von Bayern die offenbar allübliche Bierpanscherei satt hatte und am 23. April 1516 die bis heute gültige und damit älteste lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt



Obwohl er die Verantwortung längst an seine Tochter Christiane und seinen Schwiegersohn Andreas übertragen hat, schaut Werner Majer noch täglich „nach dem Rechten“.



Tobias Kieser im Lagertank



Bernd Reulen im Lagerkeller



Norbert Eisenbarth zapft Hefeweizen

Absolute Hygiene und die ständige Überwachung aller Phasen des Brauprozesses sind Voraussetzung für ein wohlschmeckendes und bekömmliches Endprodukt.

per Gesetz anordnete: das Reinheitsgebot, das unmissverständlich bestimmt, „dass forthin allenthalben zu keinem Biere mehr Stuecke als allein Gerste, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen ...“. Das mit den Mikroorganismen der Hefe war ihm damals mangels Mikroskop sicher noch nicht so geläufig.

Wenn es nun trotz gleicher Rohstoffe so gravierende Unterschiede im Endprodukt gibt, dann muss es wohl an der gezielten Auswahl der Zutaten liegen und daran, wie man im Brauprozess mit ihnen umgeht. „Ja, genau darauf kommt es an, wenn man ein ebenso schmackhaftes wie bekömmliches Bier haben will“, erklärt Christiane Majer-Allgeier, die seit einigen Jahren als

in Weihenstephan ausgebildete Diplom-Braumeisterin das Familienunternehmen in Oggenhausen leitet. Und sie lässt nicht unerwähnt, dass die Gerste aus kontrolliert-integriertem Vertragsanbau kommt – ausschließlich aus der Region. Auch beim Hopfen gebe es keine Kompromisse, sagt die Chefin, es werde nur bester Naturhopfen von vertraglich verpflichteten Bauern in Tettmang und der Hallertau verwendet – keine Pellets, kein Konzentrat. Das Wasser, das sind rund 90 % beim Bier, stammt schließlich aus den Tiefen der Egauquelle und die Basiskultur der Hefe aus Weihenstephan.

Handwerkliches Gespür ist gefragt

So weit, so gut – aber wie wird nun ein wohlschmeckendes Bier aus all diesen natürlichen Zutaten? Da sind der Braumeister Bernd Reulen und Norbert Eisenbarth, beide seit über 20 Jahren für Königsbräu im Einsatz, sofort in ihrem Element und preisen vor allem, dass hier eben noch wie früher gebraut werde und handwerkliches Geschick und Gespür absolut notwendig sei.

Als eine Besonderheit Oggenhausener Braukunst erwähnt Bernd Reulen die offene Gärung in großen Bottichen: „Da sieht man das Gärbild, kann eingreifen und z. B. unedle Bestandteile wie bittere Hopfenharze gezielt entfernen.“ Ebenso ungewöhnlich in der heutigen Bierproduktion sei auch die Reifezeit, die bei Königsbräu immerhin 6 bis 8 Wochen betrage. „Das ist wichtig für die Bekömm-

lichkeit, weil dabei «schlechte» Alkohole abgebaut werden und die natürliche Kohlensäure sich anreichert.“ Und dann legt er noch besonderen Wert darauf, dass sein Bier nicht kurzzeiterhitzt werde, um es länger haltbar zu machen. „Bier ist schließlich ein Frischprodukt und keine Konserve“, lautet dazu sein Fazit.

Von Bock bis Edel-Pils

Die bei fast allen Lebensmitteln erreichte Sortenvielfalt macht selbstverständlich auch beim Bier nicht Halt. So gibt es die „Königlichen Frischprodukte“ aus Oggenhausen inzwischen in 15 unterschiedlichen Varianten für jeden Geschmack. Das reicht vom malzaromatisch-vollmundigen Bockbier bis zum feinherben Edel-Pils mit besonderer Hopfennote, vom gängigen Spezial bis zu den vier verschiedenen Weizenbieren, bei denen dem Gerstenmalz mindestens 50 % Weizenmalz zugesetzt wird. All die unterschiedlichen Dosierungen, Gär- und Reifezeiten im Brauverfahren sorgen nun dafür, dass z. B. der Kohlensäuregehalt bei den Weizenbieren nach oben geht, dass das Bockbier die höchsten Werte bezüglich Stammwürze, Alkohol und Kalorien aufweist und das „Königsbräu leicht“ ebenso wie das „leichte Hefeweizen“ gerade mal mit einem Alkoholgehalt von 3,2 Vol. % und einem Brennwert von etwa 260 kcal/kg daherkommt. Der Kalorienwert liegt also deutlich unter dem einer vergleichbaren Menge an Apfelsaft. Vielleicht ein Grund dafür, weshalb die Brauerei-Chefin aus ihrem reichhaltigen Angebot das „leichte Weizen“ am liebsten mag. Na denn Prost! *kr*



So braut man Bier in Oggenhausen

Ausgangsstoff für jeden Brauprozess ist das **Malz** [1], das sind unter künstlichen Umwelteinflüssen zum Keimen gebrachte Gersten- oder Weizenkörner, die beim so genannten **Darren** unter Hitzezufuhr getrocknet werden. Das Malz wird in einer **Schrotmühle** zerkleinert und mit dem zuvor enthärteten **Quellwasser** [2] vermischt.

Die so im Sudhaus entstandene **Maische** wird nun unter ständigem Rühren erhitzt, dabei sorgen Enzyme für die Umwandlung der Getreidestärke in vergärbaren Malzzucker. Beim anschließenden **Läutern** werden die ungelösten Stoffe entfernt, die mit den gelösten Stoffen angereicherte Flüssigkeit, die **Würze**, wird unter



Zugabe von **Naturhopfen** [3] in der Sudpfanne gekocht, von Hopfentreibern und Eiweißen befreit und auf ca. 5 °C heruntergekühlt.

Die geklärte Würze wird jetzt zum Zwecke der **offenen Gärung** in große Bottiche geleitet, die dabei zugesetzte biologisch aktive **Hefe** [4] bringt den etwa achttägigen Gärprozess in Gang,

bei dem der in der Würze gelöste Zucker in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt wird. Die abschließende **Reifung** des Jungbieres erfolgt dann in gekühlten Lagertanks [5]; die bei Königsbräu lange Reifezeit von 6-8 Wochen ist entscheidend für die Bekömmlichkeit des Endproduktes. Nach der Lagerung wird das Bier **gefiltert** (falls nicht ein naturtrübes Produkt wie beim Hefeweizen oder beim „Zwickel“ erwünscht ist) und in Flaschen [6] oder Fässer abgefüllt.

Königsbräu anno 1912 mit der im Jahr 1870 westlich der Dorfstraße erbauten „neuen Brauerei“



SPRUNGBRETT ZEITARBEIT – der kleine Umweg zum festen Job.

tempo ZEITARBEIT



Wir als regionales Zeitarbeitsunternehmen bieten Ihnen einen Ihrer Qualifikation entsprechenden Arbeitsplatz in Ihrer Nähe bei renommierten Kunden. Eine Festanstellung, gute Bezahlung und die Chance zur Übernahme ist bei uns gewährleistet.

Gehen Sie mit **tempo** gesichert in die Zukunft. Wir kümmern uns um Sie.

Friedrichstraße 1
89518 Heidenheim
Telefon 07321 20606
Telefax 07321 20682

Wir stellen ein: (m/w)

Facharbeiter und **H**elfer im Metall-, Elektro- und Handwerksbereich

Kaufmännische Sachbearbeiter

Hochschulabsolventen



Donaustraße 2
89073 Ulm
Telefon 0731 62940
Telefax 0731 62950

internet: www.tempozeitarbeit.de • e-mail: info@tempozeitarbeit.de