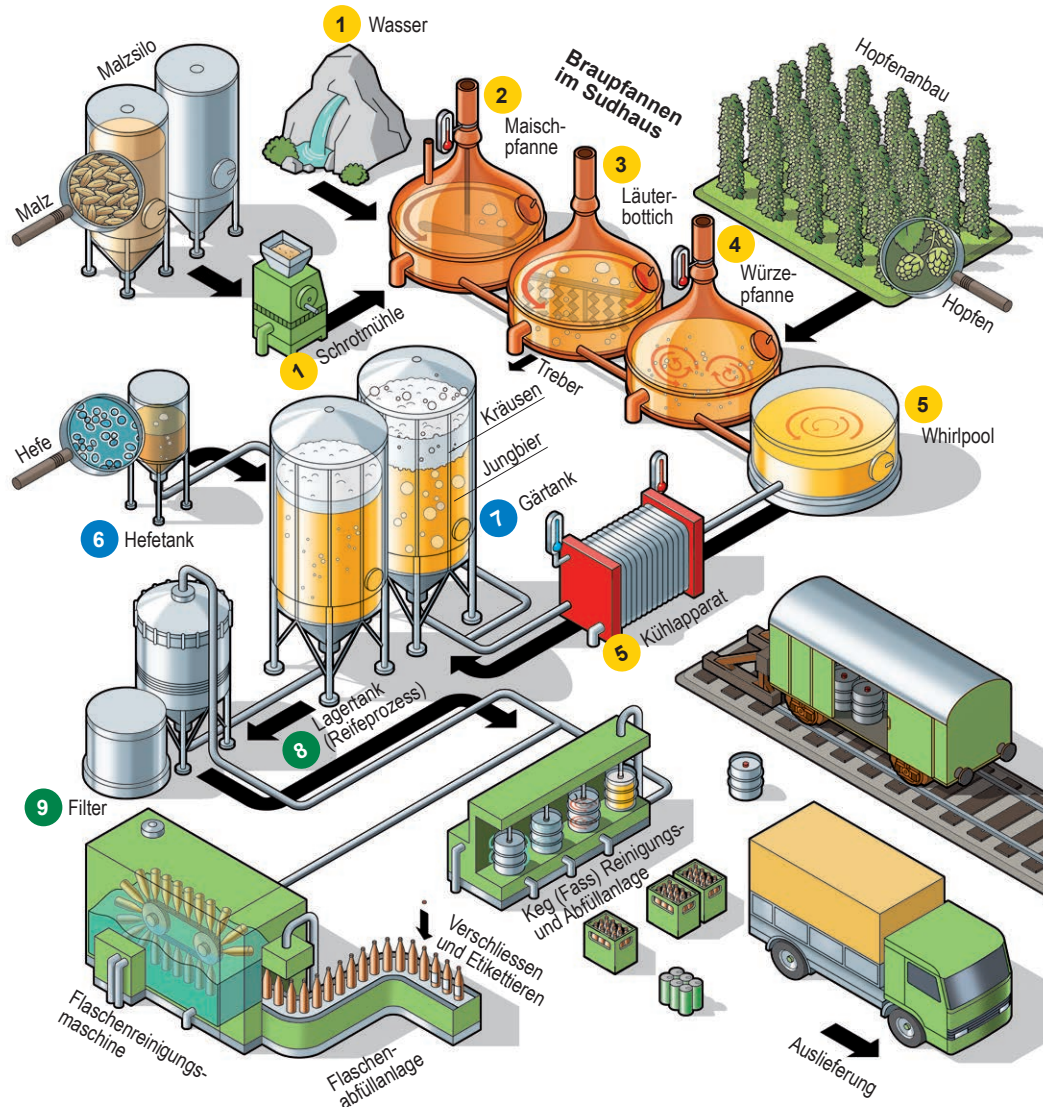


Der Brauprozess

Keine Brauerei gleicht der anderen. Die Grundzüge der Bierherstellung sind jedoch überall gleich: das Brauen, das Gären und das Lagern. Aus hochwertigem Wasser, bestem Malz und edlem Hopfen, unter der kundigen Hand erfahrener Braumeister, entsteht unser vorzügliches Bier.



Brauen

- 1 Das Malz wird in der Schrotmühle zerkleinert und im Maischbottich bzw. in der Maischpfanne mit warmem Brauwasser vermengt.
- 2 Die sogenannte Maische wird nun langsam erhitzt. Die Stärke wird weitgehend zu Malzzucker abgebaut. Mineralstoffe, Vitamine und Teile des Eiweisses werden gelöst.
- 3 Die am Ende 76 °C warme Maische wird danach im Läuterbottich von unlöslichen Bestandteilen getrennt. Der Rückstand (Treber) wird als Tierfutter weiterverwertet.
- 4 Die gewonnene Flüssigkeit, die Bierwürze, wird in der Würzpfanne mit Hopfen (auch Hopfenpellets oder -extrakt) versetzt und gekocht. Nach dem Kochen wird die Konzentration des gelösten Extraktes (Stammwürze) bestimmt.
- 5 Die noch heisse Bierwürze fließt anschliessend zur Klärung durch den Whirlpool und wird abgekühlt.

Gären

- 6 Nun wird der Würze die Hefe beigegeben. Im Verlauf der Gärung wandelt sie den Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure um.
- 7 Im Gärtank formen sich auf der Oberfläche nach einigen Stunden prächtige Schaumgebilde, Kräusen genannt. Nach etwa einer Woche ist die Hauptgärung beendet, aus der Würze ist Jungbier entstanden. Man unterscheidet zwei Arten von Bierhefen. Untergärige Bierhefen setzen sich am Ende der Gärung am Boden vom Gärtank ab (Gärtemperatur: unter 10 °C). Obergärige Bierhefen werden durch die bei der Gärung entstehenden Kohlensäurebläschen an die Oberfläche des Jungbiers getragen (Gärtemperatur: 15 bis 25 °C). Hierdurch entstehen Biere mit fruchtigerem Geschmack.

Lagern

- 8 Im Lagertank folgt die Nachgärung, Reifung und Klärung des Bieres. Durch den Druck im Tank sättigt sich das Bier mit eigener Kohlensäure, was wichtig ist für Schaumbildung, Geschmack und Bekömmlichkeit. Das Bier wird auf Temperaturen um den Gefrierpunkt abgekühlt. Nach einigen Wochen hat es seine Konsumreife erreicht.
- 9 Das Bier wird nun glanzfein filtriert oder naturbelassen unfiltriert in Fässer, Flaschen oder Dosen abgefüllt.

Rohstoffe für die Bierherstellung

Malz

In der Mälzerei wird Getreide (meist Gerste) mit Wasser zum Keimen gebracht, um Enzyme zum Abbau der Inhaltsstoffe der Körner zu bilden. Nach etwa 6 Tagen ist dieser Prozess weit genug fortgeschritten und das keimende Getreide (Grünmalz) wird getrocknet (gedarrt) und damit lagerfähig gemacht: Schonendes Trocknen bis 85 °C ergibt helles Malz, durch stärkeres Darren bis 105 °C entsteht Malz für dunkles Bier. Das fertige Braumalz wird in Silos gelagert.



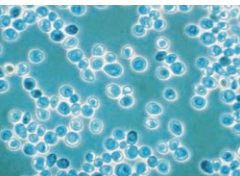
Hopfen

Hopfen rankt sich an Drähten bis zu 8 Metern empor und wird im August geerntet. Zum Brauen werden die Fruchtzapfen (Dol-den) der weiblichen Pflanze verwendet, welche edle Aroma-, Bitter- und Gerbstoffe enthalten. Hopfen verleiht dem Bier den angenehm bitteren Geschmack und fördert Haltbarkeit sowie Schaumbildung.



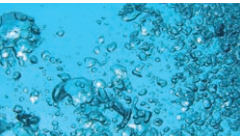
Hefe

Damit die Bierwürze zum Gären kommt, wird spezielle Bierhefe zugesetzt. Sie hat wesentlichen Anteil am Charakter und Geschmack des Bieres. Die Hefekultur wird in der Brauerei in eigens dafür vorgesehenen Gefässen herangezogen.



Wasser

Wasser bildet mit einem Anteil von über 90 Prozent den Hauptbestandteil von Bier. Zum Brauen wird ausschliesslich hochwertiges Quell- und Grundwasser verwendet.



Andere Rohstoffe

Neben den oben aufgeführten traditionellen Zutaten werden für Spezialitätenbiere auch weitere Rohstoffe verwendet, wie: Weizen, Roggen, Mais, Hafer, Emmer, Dinkel, Reis und Kastanien.



Quelle: SBV Schweizer Brauerei-Verband

Die Schweizer Biervielfalt

Typische, in der Schweiz gebraute Bierstile

Lagerbier	Meistgetrunkener Bierstil; mild gehopft, untergärig
Spezialbier (Pilsner Bier)	Oft etwas stärker gehopft; kräftiger eingebraut, meist untergärig
Dunkles Lager-/ Spezialbier	Aus dunklem Malz gebraut, aromatisch, mit einer Restsüsse oder als eher bittere Variante
Naturtrübes Bier	Ungefiltertes Bier, auch als Zwickelbier, naturtrüb, Kräusenbier oder Kellerbier bezeichnet
Weizenbier (Weissbier)	Unter Zusatz von Weizen oder Weizenmalz gebraut, obergärig, hefetrüb oder klar, stark kohlenensäurehaltig, fruchtiges Aroma
Starkbier (Bockbier)	Vollmundig, aromatisch, erhöhter Alkoholgehalt, untergärig oder obergärig
Festbier	Traditionell auf Ostern und Weihnachten stärker gebrautes Bier, Spezial-/Starkbier, untergärig oder obergärig
Amber	In der Schweiz als Bierstil etabliert, Bezeichnung bezieht sich auf Bernstein-farbe, süsslich oder bitter, malzbetont, Karamellnoten
Schwarzbier	Trockenes Vollbier mit deutlicher Röstaromatik
Pale Ale (India Pale Ale etc.)	Intensiv hopfenaromatisches und bitteres, obergäriges Vollbier
Porter/Stout	Englische, obergärige Bierspezialität mit Karamell- und Röstaromen; das körperreiche Stout weist noch intensivere Röstaromen auf
Hafer-, Dinkelbier etc.	Biere, die ihren Namen nach einem der Ausgangsstoffe, die beim Brau-prozess mitverwendet werden, tragen
Mais-, Reisbier	Unter Zusatz von Mais oder Reis hergestellt, untergärig, leicht, spritzig
Mehrkornbier	Unter Zusatz von Getreide verschiedener Arten (vermälzt/unvermälzt) hergestellte Biere
Holzfassgereif-tes Bier	Durch die Lagerung im Holzfass nimmt es den typischen Geschmack des Holzes an
Leichtbier (alkoholarm)	Reduzierter Alkoholgehalt (max. 3 % vol), weniger Kalorien
Biermisch- getränke	Bestehen aus Bier und anderen Getränken (Limonaden, Spirituosen, Cider usw.), Alkoholgehalt, Bieranteil sowie Art und Anzahl anderer Komponenten sind unterschiedlich, bekanntes Beispiel: Panaché
Alkoholfreies Bier	Praktisch ohne Alkohol (max. 0,5 % vol), produziert entweder durch die Herstellung von Bier mit anschliessendem Entzug des Alkohols oder der Anwendung eines Verfahrens mit Beeinflussung der Gärung, sodass weniger Alkohol entsteht