

Ein Abend zur Bierkultur und Brauereikunst bei der Besichtigung der Familienbrauerei Riegele in Augsburg

Von der ersten Sekunde an spritzig und frisch. So könnte man den perfekten Start zum perfekten Lauf beschreiben. Aber auch die Konsistenz eines gut gebrauten Biers. Wie solch ein Gerstensaft hergestellt wird, erfuhren einige Mitglieder der LG Wehringen während der Besichtigung der Augsburger Brauerei Riegele.

Los ging es zunächst mit einem Aufstieg zum Malzboden, wo der würzige Geruch einiger Malzsorten bereits einen Vorgeschmack auf die bevorstehende Bierverkostung bot. Nach einer kurzweiligen Unterweisung und Erklärung der in der Brauerei verwendeten Hopfen- und Malzvariationen stand die Besichtigung der großen Kupferkessel auf dem Plan. Hier, in den großen Sudkesseln, wird der Zucker aus dem Malz ausgekocht. Auf diese Weise entsteht die Würze, welche anschließend vergoren wird. Neben den technischen Geräten und Maschinen beeindruckte auch die Architektur des Brauereigebäudes. Bunt gestaltete Deckengewölbe, ein Mosaikboden und eine Sauganlage aus dem Jahr 1911 zeugen von der langen Tradition des Augsburger Familienunternehmens, das seine Gründung auf das Jahr 1386 zurückführen kann.



Von der wohligh warmen Luft des Malzbodens und Sudhauses erfolgte der Abstieg über kühlere Gefilde (der „Arbeitsstätte“ der Hefen, die für die Gärung unerlässlich sind) bis hin zum Höhepunkt der Führung, dem Bierkeller: Der Keller, eiskalt, das Glas, lang und schmal. Der flüssige Inhalt, goldig glänzend, stieß kleine Bläschen an die Oberfläche, wo sie einen luftigen Berg aus weißem Schaum produzierten. Zum Ende der Besichtigung bot sich die einmalige Gelegenheit, direkt aus dem modernen „Fass“ frisches Bier zu verkosten.



Im zum Glück warmen Wirtshaus luden dann Brotzeit und diverse Flaschen unterschiedlichster Biersorten zum gemütlichen Ausklang des Abend ein, bestens versorgt vom fachkundigen Personal der Brauerei, das zudem einige Anekdoten zum kultigen Gerstensaft zum Besten gab.



Wussten Sie,...

... dass das erste Bier im alten Ägypten entstand, zufällig, durch vergorenes Brot, vergessen unter dem Bett eines Kranken? Dieser wurde, nach dessen Genuss einige Tage später, auf wundersame Weise wieder gesund.

... dass der Vorgang der alkoholischen Gärung lange Zeit unbekannt war und somit als Wunder galt? Durch Zusätze wie beispielsweise Fliegenpilze wurde versucht, dieses Wunder durch menschliche Hand zu beeinflussen. (In diesem Fall konnte das Bier dann aber leider auch nicht mehr helfen).



... dass die Menschen, in Frühzeiten Nomaden, nur darum sesshaft wurden, um über das Jahr hinweg den Anbau des Getreides für das Brauen von Bier besser überwachen zu können?.

... dass ein Fass „Starkbier“ auf seinem Weg zum Paps nach Rom durch die unsachgemäße Lagerung ungenießbar wurde und der Papst daraufhin das bayerische Starkbier während der Fastenzeit legalisierte? Wer solch ein widerliches Gebräu trinke, so der Oberhirte, tue genug Buße.

Nunc est bibendum! Wohl bekomm` s!