



# HOPFEN UND MALZ, „STORCH“ ERHALT'S!

Die Storchbrauerei in Pfaffenhau- sen ist zur Zeit im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde. Dies kommt nicht von ungefähr, denn im Storch-Ort pflegt man neben dem Naturschutz die hohe Kunst des Bierbrauens. Wir befragten Juniorchef Hans Roth und den Braumeister der Storchbrauerei, Armin Lutz, was das Geheimnis eines guten Bieres ist:

## Was bedeutet für Sie das Bierbrauen?

**Hans Roth jun.:**

„Bierbrauen ist Handwerk, Kunst und Tradition! Schon meine Vorfahren brauten Bier auf der Grundlage des bald 500 Jahre alten bayerischen Reinheitsgebots. Dieses Gebot besagt, dass Bier nur aus den vier Rohstoffen Wasser, Malz, Hopfen und Hefe hergestellt werden darf. Faszinierend ist, dass trotz dieser Einschränkung mit viel handwerklichem Geschick eine Vielfalt unterschiedlicher Biere hergestellt werden kann, die weltweit ihres Gleichen sucht! Zudem ist das Reinheitsgebot als Verbraucherschutz zu sehen und daher aktueller denn je! Durch dieses Gebot wird bewusst auf die Zuhilfenahme der „chemischen Industrie“ verzichtet, also weder Schwermetallsalze noch Konservierungsmittel oder Farbstoffe zugesetzt. Derartige Gebote sollte es meiner Meinung nach nicht nur bei der Bierherstellung geben.“

## Was zeichnet ein gutes Bier aus?

**Braumeister Armin Lutz:**

„Gutes Bier wird mit Liebe zum Detail gebraut und sollte den kürzesten Weg zum Verbraucher finden. Denn es gilt: „gutes Bier ist frisches Bier“, und das hat weniger mit der Temperatur sondern vielmehr mit dem Tag der Abfüllung zu tun. Denn jedes Bier unterliegt ab diesem Tag einer natürlichen Alterung und schmeckt frisch am besten. Das ist natürlich der Vorteil lokal ansässiger Brauereien. Diese können Ihre Biere ohne große Umwege frisch an

den Verbraucher bringen! Denn Bier wird durch mechanische Bewegung, wechselnde Temperaturen, Lichteinwirkung und Sauerstoff negativ beeinflusst. Wir filtern unser Bier sehr schonhaft, setzen es so keiner thermischen Belastung (Pasteurisierung) aus. Dadurch bleiben die Vitamine und Mineralstoffe im Bier erhalten und wir können so dem Verbraucher eine natürliche Haltbarkeit des Bieres von fünf Monaten garantieren. Alles, was weit darüber hinaus geht, kann

bessern. Als positiven Nebeneffekt konnten wir zudem durch das Prinzip der Wärmerückgewinnung 30 Prozent an Energie einsparen, was auch der Umwelt zugute kommt.“

**Hans Roth jun.:**

Gutes Bier benötigt Zeit um im Lagertank zu reifen. (Optimale Produktionszeit fünf bis sechs Wochen). Schnellvergorenes Bier wird heute zum Teil in einer Woche hergestellt. Diese extreme Rationalisierung geht zu Lasten der Qualität und dies kann nicht im Sinne des Verbrauchers sein. Wir haben im Gegensatz zu Großbetrieben in allen Schritten der Herstellung noch visuellen und sensorischen Kontakt zum Produkt. Das heißt bei uns sieht man und schmeckt man das Produkt in jedem Schritt der Herstellung. Das ist auch wichtig, da keine Maschine der Welt das Können, die Erfahrung, die Sorgfalt und das Fingerspitzengefühl unserer Mitarbeiter ersetzen kann. Nur so können Biere der Spitzenklasse entstehen.“

## Worauf achten Sie bei den Rohstoffen?

**Braumeister Lutz:**

„Eine wichtige Voraussetzung für gutes Bier ist mineralstoffreiches, natriumarmes, weiches unbehandeltes Wasser. Dieses Wasser gewinnen wir aus unserem hauseigenen Tiefbrunnen in 120 Metern Tiefe.“

**Roth jun.:**

„In jüngster Zeit haben wir eine eigene Hefereinzucht installiert. Wir vermehren unseren eigenen Hefestamm ausgehend von einer Hefezelle immer wieder von Neuem und haben den Vorteil durch frischeste, aktive Hefe dem Bier unseren eigenen unverwechselbaren gleichbleibenden Charakter zu geben.“

## Wohl bekomm's!



nicht mehr als frisches Bier bezeichnet werden. Ein weiterer Punkt ist die offene Vergärung, das heißt wir vergären das Bier in offenen Gärbottichen. Hierbei werden unedle Gärnebenprodukte wie zum Beispiel Fuselöle ausgetrieben. Wir leisten uns nur Technik an den Stellen der Produktion, die dazu beiträgt die Qualität zu verbessern und Schwankungen im Rohstoff (zum Beispiel durch unterschiedliche Ernten) auszugleichen. So hat beispielsweise unser neues Sudhaus dazu beigetragen, die Bierqualität beziehungsweise die Würzen als Vorprodukt der Bierherstellung durch die schonendere Kochung erheblich zu ver-