

# Braumethode um 1900 in einer Landbrauerei

niedergeschrieben 1922

mündlich mitgeteilt von



*Josef Balk sen., geb. 1875, gest. 1960*  
Brauereibesitzer in Kleinschwand

—  
Mit Erläuterungen seines Enkels Karl Unterstein  
Dr.-Ing. und Dipl.-Braumeister

Vor Errichtung der jetzigen Brauerei stand das alte Bräuhaus beim „Beiml“ [*Hausname; Schreibname: Wittmann*]. Ein Lagerkeller lag unter dem „Raugn-Stadel“ [*ca 150 m entfernt*].

Zur Einrichtung des alten Bräuhauses gehörte ein großer Holz-Maischbottich [*Rühr- und Mischgefäß*]. Gemaischt wurde von 6 Mann unter dem Kommando „Zsamm auf d' Mitt“ des Braumeisters und zwar mit schaufelartigen Maischhölzern. Faule Maischer [*Brauburschen*] „schneiden“ nur, fleißige „drehen um“ [*mischen besser durch*].

Die Pfanne [*zum Erwärmen der Maische und Kochen der Würze*] war offen und lag höher als der Maischbottich. Die Maische wurde

durch eine Pumpe gehoben [*in die Pfanne gefördert*]; früher war nur eine Rinne da, in die sie geschöpft wurde.

Die „Kühl“ [*zur natürlichen Abkühlung der gekochten Würze*] lag niedriger, so daß die Ausschlagwürze darin abgelassen werden konnte. In anderen Bräuhäusern mußte sie hinauf geschöpft werden.

Es wurde ein Vier-Maisch-Verfahren [*Erwärmen der Maische mit unterschiedlichen Temperaturabstufungen*] angewendet.

Die Gärbottiche waren, wie heute [1922], hölzern.

Es wurde vorwiegend nur im Winter von Februar bis Mai gebraut. Das Bier hat mit 10° bis 14 °Reaumur [*veraltete Temperaturskala*] abgegärt [*wurde mit ca 12° bis 16 °Celsius vergoren*]. Aus den Gärbottichen wurde das Bier mittels Darm [*Schlauchersatz*] in sogenannte Hebschaffler [*Holzgefäße mit Traggestell*] herausgelassen und damit zu den Lagerfässern getragen. Bei weiter entfernten Kellern (siehe oben) wurde es in Zubern [*größere Holzgefäße mit beidseitigen Trageösen*] getragen. Später gebrauchte man Fuhrfässer. Diese Fuhrfässer waren zugleich Lagerfässer von ca 6 hl Inhalt. Sie wurden von 8 bis 10 Mann mit Hilfe von Seilen und Holzriegeln in die Keller abgelassen. Dort haben sie „kalbt“ [*Nachvergärung unter Schaumbildung*] und wurden dann mit einem Spund [*hölzener Verschuß*] zugedeckt. Manchmal wurde das Bier gut, manchmal sauer. Beides wurde getrunken.

Wenn das Lagerbier „all“ [*zu Ende*] war, dann kam das „Neue“ dran. Neues mußte gebraut werden, sobald das alte zu Ende ging. Doch war den Leuten selbst das sauer gewordene alte Lagerbier lieber als das neue.

Ausstoß: Das Bier lag im Herbst und Winter „auf der Hefe“ [*mit der Hefe zusammen im Lagerkeller, d. h. ohne von der Hefe getrennt zu werden*] und wurde in dieser Form im Sommer abgezogen [*in Transportfässer abgefüllt*]. Jedoch wurde das Bier auch schon mal aus den Gärbottichen „gefaßt“ [*ohne Lagerung im Brauerei-Lagerkeller*] und den Wirten gebracht und von dort direkt ausgeschenkt, ohne vorher in Fässer abgefüllt zu werden.