



So kommt das Bier in die Maß

Meisterhaft: Braumeister und Gampert-Bräu-Inhaber Christian Höfner überzeugt sich von der hohen Qualität der Gerste, die in der hauseigenen Mälzerei zum Keimen gebracht wird.

Fotos: Fölsche



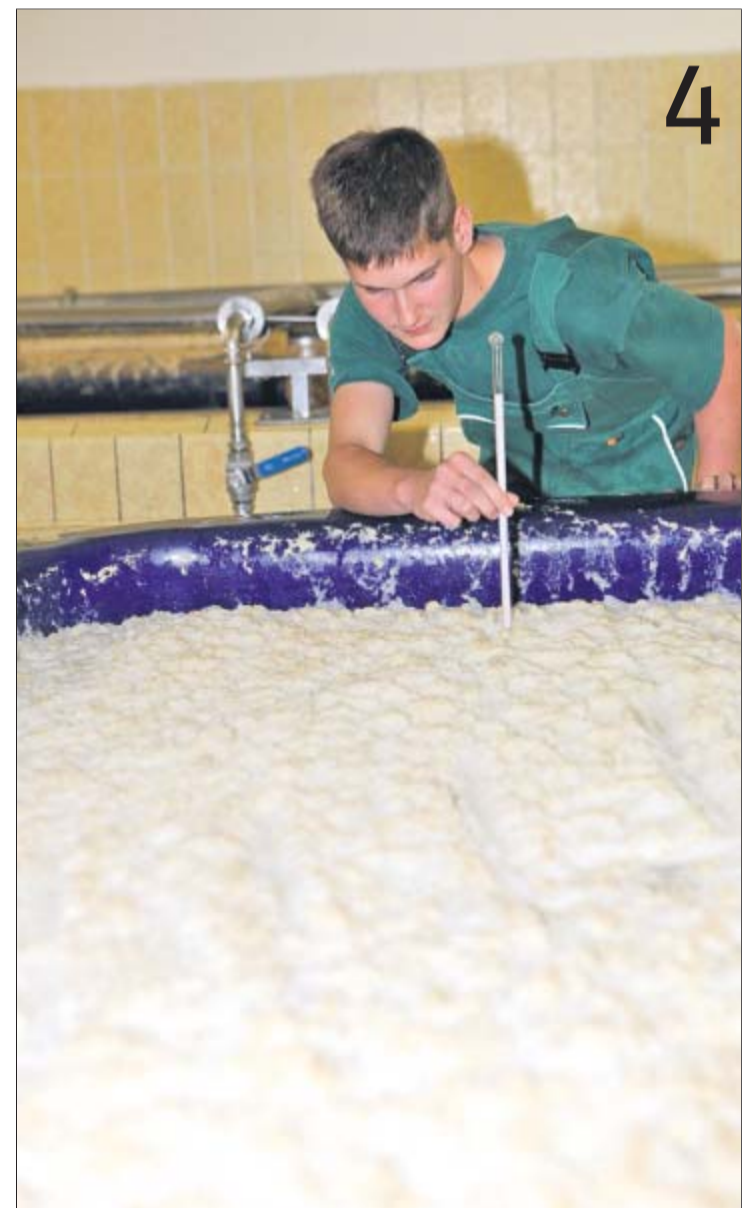
Im Sudhaus: 10 000 Liter passen in jeden der beiden großen Kupferkessel, Brauer Christian Uhl hat alles im Griff.



Der Chef nimmt Maß: Christian Höfner wirft einen genauen Blick auf die Bierspindel. 13,5 Prozent Stammwürze hat das Festbier.

Wie kommt das Bier in die Maß? Zapfhahn auf – Bier rein, werden ganz Pfiffige sagen. Doch halt – ganz so einfach ist es nicht. Acht Wochen dauert es vom ersten Sud bis hin zum fertigen Festbier. Drei geschmacklich und optisch verschiedene Biere werden auf dem Kronacher Freischießen angeboten. Unterschiedliche Hopfung und Hopfengaben machen die Eigenarten von Gampert-Bräu, Franken-Bräu und der Brauerei Kaiserhof aus. Festbier aber darf sich nicht jeder Gersensaft nennen. Erst mit einer Stammwürze von 13 bis 14 Prozent darf dem Getränk dieses Prädikat verliehen werden. Doch eines haben alle drei gemeinsam: Sie sind nach dem Reinheitsgebot gebraut und die wichtigsten Zutaten sind immer noch Wasser, Malz und Hopfen. „Unser eigenes Brauwasser tut das seinige und ist für die Herstellung von feinem Bier bestens geeignet“, weiß Gampert-Braumeister Christian Höfner – einer der Herren der Kronacher Festbiere.

Gabriele Fölsche



Offene Gärung: Bei neun Grad findet sie statt. Lehrling Anton Philipp hat das Thermometer immer im Auge.



Prost: Christian Höfner und Braumeister Oliver Kaufmann (rechts) genießen ihr Produkt. Offensichtlich ist der Sud gelungen.



Vom Einbrauen bis zum Ausschank bedarf es acht Wochen. Danach kann man sich den Gerstensaft schmecken lassen.