

Pressemitteilung, 12. Oktober 2022

Bierbrauen in der Kreisheimatstube

Am Sonntag, 23. Oktober 2022, wird in der Kreisheimatstube Stoffenried wieder Bier mit historischen Geräten gebraut. Ab 8:30 Uhr haben Interessierte Gelegenheit, Rainer Seitz, Thea Dirr und Johann Wöhrle beim „Herstellen“ des süffigen naturtrüben Gerstensafts über die Schulter zu schauen. Natürlich stehen sie auch für Fragen zur Verfügung. Was versteht man unter Einmaischen, Verzuckerung, Jodprobe, Abmaischen, Abläutern, Spindeln, Anschwänzen, Austrebern? Seitz, Dirr und Wöhrle nehmen sich gerne die Zeit, diese Fachbegriffe und den Brauvorgang zu erläutern. Vom Anheizen des Braukessels und Einmaischen bis zum „Ausschlagen“ der „Würze“ auf das Kühlschiff vergehen allerdings schon einige Stunden, so dass gutes „Sitzfleisch“ von Vorteil ist. Aber diese Zeit kann man ja beim Fachsimpeln oder mit einer Kostprobe des Heimatstubenbiers überbrücken. Auch für die nötige „Unterlage“ ist gesorgt.



Bildunterschrift:

Rainer Seitz am Braukessel

Bild: Thea Dirr