

# Bierbrauen ist auch Chemie!

## Exkursion der CJD Realschule in das Hofbrauhaus Berchtesgaden

Im Rahmen des Chemie-Unterrichts besuchte die Klasse 10a der Realschule unter der Leitung der Fachlehrkräfte Andreas Redolfi und Sabine Beneke das Hofbrauhaus Berchtesgaden. Bei einer äußerst interessanten Führung wurde den Schülern von Herrn Tom Zeitler alles Wichtige zum Thema „Bierbrauen“ gezeigt. Sie begann bei den beiden Sudpfannen (eigentlich einer Maischepfanne und einem Läuterbottich), zum Großteil noch original aus dem Jahre 1906. Dort zeigte Herr Zeitler der Gruppe die wichtigsten (und nach dem Reinheitsgebot auch zugleich einzigen!) Zutaten für das Bierbrauen: das Malz, den Hopfen, das Wasser und die Hefe.

Der Brauvorgang im Hofbrauhaus Berchtesgaden erfolgt noch ganz traditionell. Die Zutaten werden gewogen, Heizungen, Pumpen, Hähne, etc. per Hand betätigt. Der gesamte Brauprozess wird ständig kontrolliert, immer gibt es etwas zu messen oder zu überprüfen. In den meisten anderen Brauereien ist alles computergesteuert und der Braumeister greift nur mehr bei Störungen ein.

Im Gärkeller wurden die großen Silos (25.000 Liter!) bestaunt, wo für ca. eine Woche die Hauptgärung stattfindet. Danach wird das Bier in Lagertanks gepumpt, in denen eine ca. sechswöchige Nachgärung stattfindet. Das alles passiert bei sehr kühlen Temperaturen. Am Ende konnte die Klasse noch die Abfüllanlage für Fässer und die Flaschenfüllanlage besichtigen; letztere beeindruckte durch regen Betrieb.

Gerne hätten die Schüler noch länger zugehört, aber die sehr kurzweilige und abwechslungsreiche Führung war an dieser Stelle zu Ende.

