

22.09.

Hacker-Pschorr-Bräu, München

Eine Gruppe von 20 Mitgliedern machte sich an diesem schönen Tag auf nach München zur Besichtigung der traditionsreichen Brauerei von Hacker-Pschorr.

Im 18. Jahrhundert wurde die Brauerei Hacker Pschorr zu einer der führenden Brauereien von München ausgebaut. Heute ist die Hacker Pschorr Brauerei ein Teil des Paulaner Verbundes und gehört zur BHI(Brauerei Holding International AG). Insgesamt werden 15 verschiedene Produkte angeboten, einige davon werden nur saisonal verkauft wie zum Beispiel „das Wiesn Bier“. Dieses Bier hat weniger Hopfen, ist dadurch nicht so bitter und viel süffiger zu trinken. Alle Biere werden nach dem Reinheitsgebot von 1516 hergestellt, es darf nur Wasser, Hopfen und Malz sowie Hefe verwendet werden. Das Malz wird heute von Mälzereien bezogen und nicht mehr selbst hergestellt.

Nach der Einführung in die Geschichte der Brauerei und einer Filmvorführung über die Bierherstellung ging es zur Betriebsbesichtigung.

Die Führung begann an einem von 3 firmeneigenen Tiefbrunnen, aus welchem aus 125 Metern ein ganz wichtiger Grundstoff für Bier, nämlich das Wasser, bezogen wird. Anschließend ging es in das Sudhaus. In den riesigen kupfernen Sudkesseln wird heute das Bier prozessgesteuert gebraut. Jedes Bier, ob Pils, Helles, Märzen, Kellerbier, hell oder dunkel, untergärig oder obergärig, hat seine spezielle Rezeptur. Dies garantiert den immer gleichen charakteristischen Geschmack.

Es folgte dann der Gang durch die Gär- und Lagerkeller. Durch den Gärprozess unter Einsatz von Hefe entsteht große Wärme, die wiederum durch Kühlung abgebaut werden muß. Wäre das nicht der Fall würde das Bier ungenießbar werden. Die Gärung findet idealerweise bei ca. 6 Grad Celsius statt. Enorme Energiekosten sind die Folge dieser wechselweisen Aufheiz- bzw. Abkühlphasen bei der Bierherstellung. Der Name Märzenbier stammt noch aus früheren Jahrhunderten wo es nur während des Winters möglich war mit Natureis den Gärprozess unter Kontrolle zu erhalten.

Vor der vollautomatischen Abfüllung wird das Bier 6 bis 8 Wochen gelagert. Die Flaschen werden in riesigen Waschmaschinen hygienisch gereinigt. Dann müssen nicht korrekte Flaschen aussortiert werden, die guten Flaschen werden auf Förderbändern zum Abfüllkarusell transportiert. Unter Vakuum wird ohne Schaum abgefüllt, verschlossen, etikettiert und in Kästen palettiert. Eine Spezialität von Hacker-Pschorr ist das Helle in der traditionellen Bügelflasche.

Hochinteressant war der Gang durch den alten Bierkeller. Im letzten Krieg wurde er als Luftschutzbunker verwendet. Dieser Keller führt unter der Ohlmüller- und Hochstraße hindurch und wir stiegen aus 15 Metern Tiefe hinauf und waren direkt im Paulaner Salvator Bräuhaus am Nockherberg.

Herr Nagler bedankte sich bei der Dame die uns mit den Geheimnissen des Bierbrauens vertraut gemacht hat. Der Dank gilt auch unserem Mitglied Herrn Völkl, der uns diese interessante Führung ermöglichte. Bei süffigem Bier und original Münchner Schweinebraten stärkten wir uns vor der Rückfahrt nach Augsburg.

Horst Nagler