

HOPFEN UND MALZ, „STORCH“ ERHALT'S!



Die Storchbrauerei in Pfaffenhau-
sen ist zur Zeit im wahrsten Sinne
des Wortes in aller Munde. Dies kommt
nicht von ungefähr, denn im Storch-Ort
pflegt man neben dem Naturschutz die
hohe Kunst des Bierbrauens. Wir befrag-
ten Juniorchef Hans Roth und den Brau-
meister der Storchbrauerei, Armin Lutz,
was das Geheimnis eines guten Bieres ist:

Was bedeutet für Sie das Bierbrauen?

Hans Roth jun.:

„Bierbrauen ist Handwerk, Kunst und Tra-
dition! Schon meine Vorfahren brauten
Bier auf der Grundlage des bald 500
Jahre alten bayerischen Rein-
heitsgebots. Dieses Gebot be-
sagt, dass Bier nur aus den
vier Rohstoffen Wasser,
Malz, Hopfen und Hefe
hergestellt werden
darf. Faszinierend
ist, dass trotz die-
ser Einschränkung
mit viel handwerk-
lichem Geschick
eine Vielfalt unter-
schiedlicher Biere
hergestellt werden
kann, die weltweit
ihres Gleichen sucht!
Zudem ist das Rein-
heitsgebote als Ver-
braucherschutz zu se-
hen und daher aktueller
denn je! Durch dieses Gebot
wird bewusst auf die Zuhilfe-
nahme der „chemischen Indus-
trie“ verzichtet, also weder Schwer-
metallsalze noch Konservierungsmittel
oder Farbstoffe zugesetzt. Derartige Ge-
bote sollte es meiner Meinung nach nicht
nur bei der Bierherstellung geben.“

Was zeichnet ein gutes Bier aus?

Braumeister Armin Lutz:

„Gutes Bier wird mit Liebe zum Detail ge-
braut und sollte den kürzesten Weg zum
Verbraucher finden. Denn es gilt: „gutes
Bier ist frisches Bier“, und das hat weni-
ger mit der Temperatur sondern vielmehr
mit dem Tag der Abfüllung zu tun. Denn
jedes Bier unterliegt ab diesem Tag einer
natürlichen Alterung und schmeckt frisch
am besten. Das ist natürlich der Vorteil lo-
kal ansässiger Brauereien. Diese können
Ihre Biere ohne große Umwege frisch an

den Verbraucher bringen! Denn Bier wird
durch mechanische Bewegung, wechseln-
de Temperaturen, Lichteinwirkung und
Sauerstoff negativ beeinflusst. Wir filtern
unser Bier sehr schonhaft, setzen es so
keiner thermischen Belastung (Pasteurisie-
rung) aus. Dadurch bleiben die Vitamine
und Mineralstoffe im Bier erhalten und wir
können so dem Verbraucher eine natürli-
che Haltbarkeit des Bieres von fünf Monaten
garantieren. Alles, was weit darüber hi-
naus geht, kann



nicht mehr
als frisches Bier bezeichnet werden. Ein
weiterer Punkt ist die offene Vergärung,
das heißt wir vergären das Bier in offe-
nen Gärbottichen. Hierbei werden unedle
Gärnebenprodukte wie zum Beispiel Fu-
selöle ausgetrieben. Wir leisten uns nur
Technik an den Stellen der Produktion, die
dazu beiträgt die Qualität zu verbessern
und Schwankungen im Rohstoff (zum Bei-
spiel durch unterschiedliche Ernten) aus-
zugleichen. So hat beispielsweise unser
neues Sudhaus dazu beigetragen, die Bier-
qualität beziehungsweise die Würzen als
Vorprodukt der Bierherstellung durch die
schonendere Kochung erheblich zu ver-

bessern. Als positiven Nebeneffekt konn-
ten wir zudem durch das Prinzip der Wär-
merückgewinnung 30 Prozent an Energie
einsparen, was auch der Umwelt zugute
kommt.“

Hans Roth jun.:

Gutes Bier benötigt Zeit um im Lagertank
zu reifen. (Optimale Produktionszeit fünf
bis sechs Wochen). Schnellvergorenes Bier
wird heute zum Teil in einer Woche her-
gestellt. Diese extreme Rationalisierung
geht zu Lasten der Qualität und dies kann
nicht im Sinne des Verbrauchers sein. Wir
haben im Gegensatz zu Großbetrie-
ben in allen Schritten der Her-
stellung noch visuellen und
sensorischen Kontakt zum
Produkt. Das heißt bei
uns sieht man und
schmeckt man das
Produkt in jedem
Schritt der Her-
stellung. Das ist
auch wichtig, da
keine Maschi-
ne der Welt das
Können, die Er-
fahrung, die
Sorgfalt und das
Fingerspitzenge-
fühl unserer Mit-
arbeiter ersetzen
kann. Nur so können
Biere der Spitzenklas-
se entstehen.“

Worauf achten Sie bei den Rohstoffen?

Braumeister Lutz:

„Eine wichtige Voraussetzung für gutes
Bier ist mineralstoffreiches, natriumarmes,
weiches unbehandeltes Wasser. Dieses
Wasser gewinnen wir aus unserem hausei-
genen Tiefbrunnen in 120 Metern Tiefe.“

Roth jun.:

„In jüngster Zeit haben wir eine eige-
ne Hefereinzucht installiert. Wir vermeh-
ren unseren eigenen Hefestamm ausge-
hend von einer Hefezelle immer wieder
von Neuem und haben den Vorteil durch
frischeste, aktive Hefe dem Bier unseren
eigenen unverwechselbaren gleichbleiben-
den Charakter zu geben.“

Wohl bekomm's!