



Die von Flecks, Frohnleiten, Steiermark/Austria, konstruierte Brauerei ist schweizweit erst die dritte dieser Art.



Zwischen grossen Kesseln fühlt sich der gelernte Käser Martin Annen wohl, auf dem Bild genau instruiert von Vinzenz Fleck.

Zwischen Sudpfanne und Läuterbottich

Martin Annen hat sein erstes Horseshoe-Lady Bier gebraut

Am vergangenen Donnerstagmittag war es soweit. Martin Annen, ex-Bobfahrer und heutiger Wirt des Restaurant Schöntal und der Horseshoe Event-Bar in Oberarht hat mit dem Brauen des eigenen Bieres begonnen und diesem hat er den Namen Horseshoe-Lady gegeben.

Von Fredy Steiner

Noch ist der Umbau des oberen Stockwerkes, in dem vor kurzem noch die Sportler ihre Muskeln härten, nicht fertig abgeschlossen, der Ausbau schreitet zügig voran. Aber bereits installiert wurde letzte Woche die Brauerei und diesem Moment hat Martin Annen lange entgegen gefiebert. Jetzt ist er im Stande sein eigenes Bier zu brauen. Bis es soweit war, hat es einiges gebraucht. Schliesslich ist Martin Annen im Internet fündig geworden. Die in der Frohnleiten, Steiermark/Austria ansässige Firma Flecks kommt den Ideen des innovativen Arther Geschäftsmannes am nächsten.

Grundverfahren des Brauens

Beim Bierbrauen werden die Bierzutaten Wasser, Malz und Hopfen miteinander vermischt und teilweise durch

Hefe biochemisch verändert. Nachdem aus Getreide (in der Regel Gerste) Malz hergestellt wurde, wird dieses geschrotet. Der eigentliche Brauprozess beginnt mit dem Maischen. Dabei wird Wasser auf etwa 60 °C erwärmt, dann das geschrotete Malz hinzugefügt und die so entstandene Maische unter ständigem Rühren je nach Verfahren bis auf etwa 75 °C erhitzt. Bei verschiedenen Rast-Temperaturen setzen Enzyme Stärke aus dem Malz in Malzzucker um. Alternativ werden Teile der Maische gekocht, was zu einer physikalischen Verkleisterung der Stärke führt. Mit einer Iodprobe wird anschliessend festgestellt, ob die gelöste Stärke vollständig verzuckert ist. Daraufhin wird die Maische im Läuterbottich geläutert. Der Malztreber und die Würze (so heisst der flüssige, vergärbare Teil der Maische) werden voneinander getrennt. Durch Vorschwänzen (Nachgüsse mit heissem Wasser) wird die Würze aus dem Treber gespült und anschliessend in der Kochpfanne mit Hopfen gekocht. Den folgenden Vorgang nennt der Brauer Ausschlagen. Dabei wird der Sud aus der Würzpfanne in einen Whirlpool oder durch einen Filter gepumpt, um das geronnene Eiweiss und andere Schwebstoffe von der Ausschlagwürze zu trennen. Zuletzt wird die nun Anstellwürze genannte Flüssigkeit in einem Kühler

auf die optimale Gärtemperatur abgekühlt und je nach Biersorte die passende Hefekultur zugesetzt. Bei der alkoholischen Gärung setzt die Hefe den in der Würze gelösten Zucker zu Ethanol und Kohlendioxid um. Dieses Gas bleibt zum Teil im fertigen Bier unter Druck als Kohlensäure gebunden. Nach der Hauptgärung, die etwa zwei bis drei Tage dauert, muss das Jungbier noch etwa zwei bis drei Wochen nachgären und lagern. Das gereifte Bier wird schliesslich in Flaschen und Tanks abgefüllt.

Horseshoe-Lady-Bier

Am vergangenen Donnerstagnachmittag wurde nun der erste Sud gebraut, was einem Vorgang von 6 bis 7 Stunden entspricht. In knapp drei Wochen ist das Bier dann trinkfertig, gerade rechtzeitig auf das Horseshoe-Fest vom Freitag, 22. Juli. Bis zu diesem Tag ist auch der Ausbau des zweiten Stockes abgeschlossen. Die Brauerei steht im Raum, in dem schliesslich bis 55 Sitzplätze für Events bereitstehen. Neben einer kleinen Küche und einem Labor entstehen auf dieser Etage auch neue Toilettenanlagen. Dem eigens gebrauten Bier hat Martin Annen den Namen Horseshoe-Lady gegeben.



Das Malz wird mit einer Schrotmühle zerkleinert (geschrotet), um die spätere Lösung der darin enthaltenen Stoffe im Brauwasser zu erleichtern.



Idee stammt aus einem Familienbetrieb

Die Flecks sind ein kleines Familien-Unternehmen in Frohnleiten in der Steiermark/Österreich.

Dipl.-Ing. Vinzenz A. Fleck, Biotechnologe und Brauanlagenbauer und seine Söhne Michael (Elektrotechnik) und Stefan (Steuerungstechnik), haben einen neuen Typus von Kleinbrauereien geschaffen. Gefertigt wird in einem bewährten Netzwerk ausgewählter, regionaler Produktionspartner.

Im eigenen Versuchs-Brauhaus entwickeln die Flecks spezifische Bier-Rezepturen für die Kundschaft.

www.flecks.at



Sie wurden in die Kunst des Brauens eingeführt (von rechts): Hugo Kennel, Martin Annen, die beiden Instruktoren Sohn Michael und Vater Vinzenz Fleck und Fredy Steiner.



Nach zwei bis drei Tagen im Gärntank wird das Bier in die Lagertanks umgepumpt. Nun muss der Gärntank gereinigt werden.

Bilder: Werner Geiger/Fredy Steiner