



# Transkript zum Podcast

– Lindenbrauerei –



Hallo und herzlich willkommen zu unserem Podcast Alles ums Bier. Heute zu Gast ist unser Bierexperte Bero, der uns ein bisschen den Bierbrauprozess erklären wird. Mein Co-Host ist der Hans und ich bin Raphael.

Guten Tag, freut mich hier zu sein. Ich bin Bero, der Braumeister aus der Bernhard-Feinschmecker-Brauerei.

In unserem Podcast geht es jetzt heute rund um den Brauprozess. Vielleicht einmal kurz zu dir, Bero. Was machst du genau in deiner Brauerei? Welche Aufgaben hast du? Und was ist dein Job?

Also im Prinzip bin ich der Überwacher der verschiedenen Brauprozesse und bin für die ganzen Optimierungen zuständig und gucke einfach, dass alles im Betrieb läuft. Es ist ja mittlerweile fast alles automatisiert.

Alles klar, es freut uns hier sehr, bei unserem Podcast wirklich mit so einem ausgezeichneten Experten mal zu reden. Wir haben ein paar Fragen aus der Community bekommen. Ich würde mal direkt mit der ersten rein starten. Das wäre tatsächlich von einem User, der gefragt hätte, wie wird denn das Bier überhaupt hergestellt?

Ja, danke vielmals erstmal für die Frage. Die Bierherstellung ist ein sehr komplexes Prozedere. Vereinfacht gesagt ist es der Prozess, bei dem Wasser, Malz, Hopfen und Hefe in mehreren Schritten zu Bier gebraut wird.

Alles klar, und wie genau sehen diese Brauprozesse, diese Schritte aus? Wie viele gibt es da? Ist das hochkomplex oder beschränkt sich das auf simple Vergärungsmethoden? Wie sieht es da aus?

Also zunächst wird Malz aus dem Malzsilo entnommen und es wird in einer Schrotmühle geschrotet. Das geschrotete Malz wird dann mit warmem Wasser vermischt. Dabei wandelt sich die Stärke in Zucker um. Diesen Prozess bezeichnet man als Maischen.



Dieses Dokument wurde erstellt von Marisa Siemens im Rahmen des Projektes GamBLE EduCache ([www.gamble-educache.de](http://www.gamble-educache.de)), CC-BY-SA 4.0. Ausgenommen von der Lizenz sind die verwendeten Logos sowie anders gekennzeichnete Elemente.



# Transkript zum Podcast

– Lindenbrauerei –



Die gewonnene Flüssigkeit als Würze. Die Würze wird nun von den festen Bestandteilen getrennt.

Das hört sich wirklich nach einem sehr aufwendigen und komplexen Prozess an. Aber Würze? Was passiert da? Wird da etwa Pfeffer oder Salz in mein Bier getan? Also was verleiht hier wirklich diesen Geschmack des Bieres?

Also Würze ist jetzt nicht Pfeffer oder Salz. Nein, Würze ist das, was wir aus dem vorherigen Schritt gewonnen haben. Aus dem Malz, welcher mit dem warmen Wasser vermischt wird. Und im nächsten Schritt wird dann die Würze mit dem Hopfen gekocht. Und das sorgt eben für die Bitterkeit und das besondere Aroma vom Bier. Nun muss die Flüssigkeit abkühlen. Danach wird die Hefe hinzugefügt, welche den Zucker in Alkohol und Kohlensäure umwandelt. Also durch die Hefe wird jetzt der Alkohol im Bier erzeugt.

Mir scheint jetzt so, dass das Bier fertig ist. Oder fehlen da noch Schritte, um das Bier trinkbar zu machen? Wann kann ich das denn endlich mal trinken? Genau, das fragen wir uns. Wann ist es soweit?

Der letzte Schritt fehlt noch. Das Lager. Dort kann das Bier reifen, sich entwickeln und so seinen endgültigen Geschmack entfalten.

Perfekt, dann ab in die Lindenbrauerei. Mal schauen, wie dann die Theorie in der Praxis aussieht. Und wie man dann das Lindenpilz mal richtig schön verköstigen kann. Denn mit uns sind Hopfen und Malz wirklich nie verloren.

Sehr schön. Wisst ihr denn, woher diese Redewendung stammt?

Ja, natürlich aus der Brauerei. Aber keine Ahnung, woher das genau kommt. Weißt du da mehr, Bero?



Dieses Dokument wurde erstellt von Marisa Siemens im Rahmen des Projektes GamBLE EduCache ([www.gamble-educache.de](http://www.gamble-educache.de)), CC-BY-SA 4.0. Ausgenommen von der Lizenz sind die verwendeten Logos sowie anders gekennzeichnete Elemente.



# Transkript zum Podcast

– Lindenbrauerei –



Ja, natürlich. Also wenn Hopfen und Malz verloren sind, dann geht in der Regel gar nichts mehr. Also wurde damals ein Bier nicht ordnungsgemäß gebraut, dann sind die Zutaten neben Hopfen und Malz verloren gegangen.

Tipptopp, dann wissen wir jetzt alles über Bier. Aus der Community kam noch die Frage, was denn euer Lieblingsbier wird. Ralf, sag doch mal, was ist deiner?

Wisst ihr denn, was das Lieblingstier des Bierfans ist?

Nee, keine Ahnung.

Erzähl mal. Der Zapfhahn.

Nein, Spaß beiseite, guter Witz. Aber Alkohol immer in Maßen konsumieren und am besten gar nicht. 0,0 ist immer am besten und gut für die Gesundheit.

Na, da hast du recht.

Bei mir persönlich kommt gar kein Alkohol auf den Tisch. Ich bin vorsichtig beim Einschütten.

Das ist, denke ich, doch wirklich mal ein runden Abschluss für diesen Podcast. Erstmal bedanke ich mich noch mal recht herzlich bei meinem Co-Host Hans.

Jo, danke. Hat's dir immer Spaß gemacht, Raphael, Bero? War super.

Und ganz zum Schluss natürlich auch noch bei unserem Special Guest Bero, der uns wirklich super hier durch die Show geleitet hat und alle unsere Fragen, denke ich mal, mit Bravour beantworten konnte. Und ich denke mal, euch auch in der Community alle Fragen beantworten konnte. Und ihr solltet jetzt ziemlich zufrieden sein mit allem, oder?

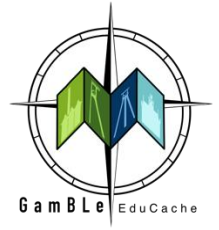


Dieses Dokument wurde erstellt von Marisa Siemens im Rahmen des Projektes GamBLE EduCache ([www.gamble-educache.de](http://www.gamble-educache.de)), CC-BY-SA 4.0. Ausgenommen von der Lizenz sind die verwendeten Logos sowie anders gekennzeichnete Elemente.



# Transkript zum Podcast

– Lindenbrauerei –



Ja, danke nochmal von meiner Seite aus und schönes Wochenende.

Wir sehen uns dann in der nächsten Woche wieder mit dem Thema die Lindenbrauerei.



Dieses Dokument wurde erstellt von Marisa Siemens im Rahmen des Projektes GamBL e EduCache ([www.gamble-educache.de](http://www.gamble-educache.de)), CC-BY-SA 4.0. Ausgenommen von der Lizenz sind die verwendeten Logos sowie anders gekennzeichnete Elemente.