



Herzlich willkommen in der Faust Kreativ-Brauerei!

Im gemütlichen Ambiente, hoch über den Dächern von Miltenberg, lernen Sie heute in unserer kleinen „Kreativ-Brauerei“, wie Sie Ihr eigenes Bier herstellen können. Angefangen mit den theoretischen Grundlagen weiter über das Schroten des Malzes bis hin zum Beginn des Gärprozesses - alles wird Ihnen Schritt für Schritt gezeigt und Sie können gleich mit Hand anlegen. So entsteht eine Würze, die dann später in unseren Kellern auf feinste Hefe trifft.

Für Ihr „leibliches Wohl“ ist natürlich auch bestens gesorgt. Neben einem Weißwurstfrühstück servieren wir Ihnen während des Brauvorgangs eine zünftige Vesper und Sie bekommen die Gelegenheit, unsere verschiedenen Biersorten kennen zu lernen.

Außerdem gewähren wir Ihnen bei einem kurzen Rundgang durch unsere „große Brauerei“, Einblicke, wie beste Bier-Qualität für die Region entsteht. Nach ca. 7 Stunden endet ein erlebnisreicher Tag mit der Vorfreude auf das, was nach einer mehrwöchigen Reifezeit später zur Abholung bereit steht: Ihr eigenes Bier, insgesamt 5 Liter für jeden Teilnehmer! Lassen Sie sich überraschen...

Zur Info: Sobald Ihr Bier abgefüllt und abholbereit ist, melden wir uns per E-Mail bei Ihnen. Wir empfehlen, das Bier nach der Abholung kühl (bei ca. 7 C°) zu lagern und es innerhalb von 3-4 Wochen zu verkosten...

Ich wünsche Ihnen viel Spaß!

Johannes Faust



Tagesablauf:

Dieser ist bei jeder Gruppe individuell, so wie auch jede Gruppe einzigartig ist.

Ganz grob sieht er jedoch so aus:

Zuerst entscheiden wir uns für ein Bierrezept. Wenn das erledigt ist, bekommt jede Person einen Job.

Vom Mälzer, Schroter, Protokollant, Versorger, oder Etiketten Designer hat jeder eine wichtige Aufgabe.



Zwischen den Arbeitsschritten Schroten, Maischen, Kochen der Würze, Hopfengabe, etc. werdet ihr natürlich auch bestens mit einem zünftigen Weißwurstfrühstück mit Weizenbierprobe und einem fränkischen Nachmittags-Vesper mit Wurstplatte und Klosterbrot versorgt.

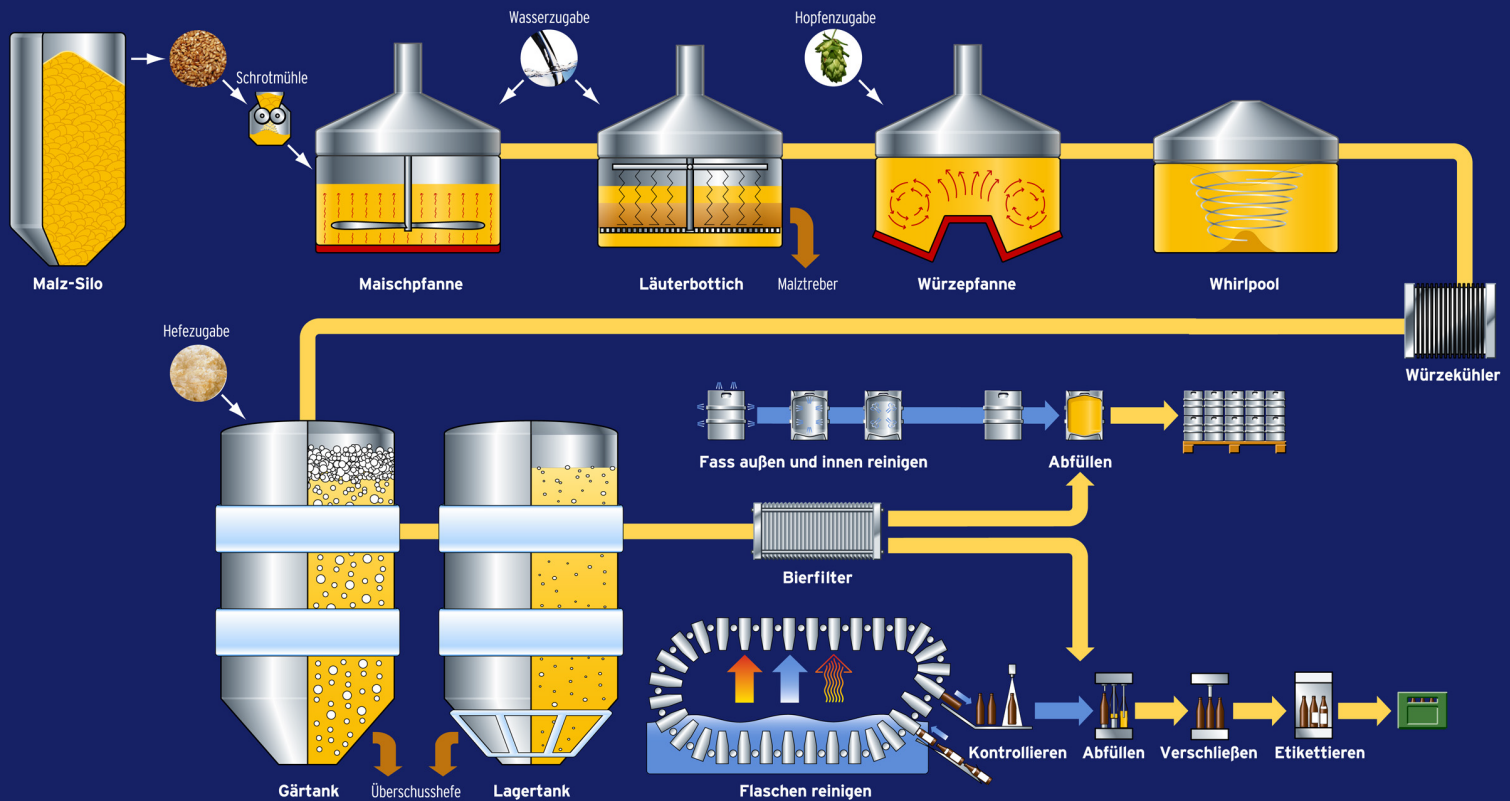
Wenn wir dann das Bier mal kurz allein lassen können, erkunden wir die Brauerei und erfahren, wo wir ein ganz frisches Bier direkt aus unseren Tanks zwickeln können und welche Raritäten in unserer Schatzkapelle lagern.

Am Ende erhalten alle Teilnehmer und Teilnehmerinnen eine Urkunde für den Tag, die man sich dann mit nach Hause nehmen kann.

Lasst euch von unserer Biervielfalt überraschen und begeistern! Wir freuen uns auf einen schönen Tag!

Wie unser Bier entsteht

Der Brauprozess vom Sudhaus bis zur Abfüllung



Allgemeinwissen Bier



Die 4 Grundstoffe

Malz bestimmt Alkoholgehalt und Farbe des Bieres. **Hopfen** gibt dem Bier Würze, macht es herb oder mild und schenkt ihm seine beruhigende Wirkung. **Wasser** teilt dem Bier bestimmte Mineralien mit und wirkt dadurch auf das Geschmacksbild ein. **Hefe** bewirkt die alkoholische Gärung und entscheidet über die Bierart, ob obergärig oder untergärig.

Biere - Biere - Biere

Das Riesenangebot unterschiedlichster Biere ist verwirrend. Besonders wenn man sich nicht nur auf dem heimischen Markt, sondern auch international ein wenig auskennen möchte. Da ist es gut, wenn man ein paar Schubladen hat, mit Hilfe derer man eine Grobsortierung vornehmen kann: Der Gesetzgeber unterscheidet bei der Biersteuer nach Biergattungen. Der Fachmann unterteilt darüber hinaus nach Bierarten und Biersorten. Die vier Biergattungen unterscheiden sich nach ihrem Stammwürzegehalt. Das hat vorwiegend steuerliche Gründe. Der Staat erhebt Steuer auf Alkohol. Da der Alkoholgehalt eines Bieres im Wesentlichen von seiner Stammwürze abhängt, hat der Gesetzgeber die Einteilung nach Stammwürzegehalt gewählt. Danach haben:

- Einfachbiere bis zu 7%
- Schankbiere 7% bis unter 11%
- Vollbiere 11% bis unter 16%
- Starkbiere über 16% Stammwürzegehalt

Den unangefochtenen ersten Platz in der Gunst der Bierfreunde nimmt dabei das Vollbier ein. Über 96% der Biere werden gegenwärtig als Vollbiere eingebraut. Machen wir uns noch einmal klar: Alle Bierarten und -sorten, auch die Leichtbiere und alkoholfreien, enthalten Stammwürze. Sie wären sonst keine Biere. Alle Bierarten und -sorten werden daher auch von den Biergattungen erfasst.

Untergäriges oder obergäriges Bier? Was bedeutet das?

Man unterscheidet **untergärige** und **obergärige** Biere: Untergäriges Bier gärt länger und braucht auch eine längere Reifezeit zur Ausbildung seiner vollen Geschmacksharmonie. Dafür schmeckt es voller, steht klarer und strahlender im Glas und lässt sich erheblich länger lagern. Insbesondere die letztgenannte Eigenschaft hat den untergärigen Biersorten ihr überregionales und internationales Renommee verschafft. Sie konnten und können auch außerhalb ihrer engeren Heimat in immer gleichbleibender Qualität genossen werden. Weit über 80% des Bierausstoßes in Deutschland werden heute als untergäriges Bier gebraut. Obergäriges Bier ist das ursprüngliche, unkompliziertere Bier. Es gärt schneller, kommt daher mehr oder weniger unausgereift auf die Flasche und verdirbt schneller. Aus diesem Grund ist es **typisches Regionalbier** und für den raschen Verbrauch bestimmt. Fast alle englischen Biere sind obergärige Biere. Sie enthalten im Allgemeinen Zusätze oder müssen, wenn sie für den Export bestimmt sind, pasteurisiert werden.

Bier-ABC

Alt, Altbier: Ein kupfer- oder bernsteinfarbenes Vollbier, hopfenbitter und malzig, dessen Name von der traditionellen, der "alten" Brauart herrührt, nach der es gemacht ist. Dieser traditionelle Biertyp stammt aus Nordwestdeutschland, vornehmlich aus der Region Düsseldorf und Münster.

Berliner Weiße: Ein helles, bekömmliches Schankbier mit 7 bis 8% Stammwürze. Gebraut aus einer Mischung von Gerstenmalz und Weizenmalz, wird es einer Milchsäuregärung ausgesetzt und schmeckt daher angenehm säuerlich. Als Weiße mit Schuss ist es eine Art Nationalgetränk.

Bitter Ale: Beliebtestes Bier in England. Ein Fassbier mit 3 bis 5%vol Alkohol, kupferfarben, sehr stark gehopft und daher besonders bitter und malzig.

Bock, Bockbier: Ein untergäriges Starkbier mit einem Stammwürzegehalt von mindestens 16%. Es ist alkoholreich und schmeckt, da ausschließlich auf Malzbasis hergestellt, ausgesprochen malzig. Aus einer langen Reifezeit resultiert ein reiner, frischer, allgemein leicht in Richtung Schokolade tendierender Geschmack. Bockbier wird dunkel wie auch hell gebraut. Vereinzelt stellen Brauereien auch obergärige Bockbiere her. Bockbiere kommen am besten zur Geltung, wenn man sie ungekühlt, also bei etwa 16°C trinkt.

Doppelbock: Ein extra starkes Bier mit 18% Stammwürze, also stärker als Bockbier (aber nicht doppelt so stark) und intensiv malzig. Zu den Doppelbockbieren zählen auch die Frühjahrs-Starkbiere wie Salvator, Triumphator, und so weiter.

Dunkles oder Münchner Dunkles: Herkunftsbezeichnung für ein mit dem harten Münchner Wasser gebrautes, kupfern bis dunkelbraunes Vollbier mit vergleichsweise niedrigem Alkoholgehalt und vollem, reichen Geschmacksvolumen. Das dunkel gebraute Bier schmeckt leicht süß, würzig malzig, mit einer leicht schokoladigen oder karamelartigen Süße.

Export oder Dortmunder Export: Ein helles, kräftig gelbes bis goldfarbenes Vollbier mit mindestens 12,5% Stammwürze. Das traditionelle untergärige Bier hat seine Heimat in der westdeutschen Stadt Dortmund (Dortmunder Export). Das vergleichsweise alkoholreiche Exportbier ist herber im Geschmack als das Münchner, aber nicht so bitter wie das stärker gehopfte Pils.

Helles oder Münchner Helles: Bezeichnung für ein hell gebrautes normales Vollbier. Das helle, goldgelbe Lagerbier Münchner Art zeichnet sich durch Ausgewogenheit mit leichter Malznote aus. Ein Helles ein heller wie ein Dortmunder, körperreicher und weniger hopfenbetont als ein Pilsner.

Irish oder Irish Red Ale: Leicht süßes, malziges und schwachgehopftes Ale zeigt eine rötliche, von der gerösteten Gerste kommenden Färbungen. Als ein Bier mit leichten bis mittleren Körper ist das Irish Ale von der schottischen Brautradition beeinflusst. Auch einige untergärige Lager werden auf der Basis dieses Biertyps hergestellt.

Kölsch: Ein blankes, hellblondes oder goldgelbes, obergäriges Vollbier, das nur im Kölner Raum gebraut werden darf und dort auch eine eigene Schankkultur entwickelt hat. Es hat einen Alkoholgehalt von durchschnittlich 4,7%vol, ein feinherbes Hopfenaroma und schmeckt überaus erfrischend.

Lagerbier: Ein fließender Begriff, der sich ursprünglich aus dem hervorstechendsten Merkmal untergäriger Biere herleitet: ihrer Lagerfähigkeit. Bezeichnet heute überall in der Welt ein normales bis hochwertiges Vollbier hellen Typs.

Märzen: Ein sattgelbes bis goldfarbenes Vollbier mit einem Stammwürzegehalt von 13 bis 14%. Es wurde früher, als man Untergärige nur im Winterhalbjahr herstellen konnte, im März besonders alkoholreich gebraut, damit es sich über den Sommer hielt, und zur Festbierzeit ausgeschenkt. Das typische Oktoberfestbier.

Maibock: Ein kräftig gefärbtes, aber hell gebrautes Bockbier mit einer Mindeststammwürze von 16%. Es wird im Frühjahr angeboten, wie früher das Sommerbock-Bier im Sommer und das Weihnachtsbock-Bier zur Weihnachtszeit.

Malzbier: Ein braunschwarzes Bier, süß und alkoholarms (ca. 1%vol Alkohol). Die Stammwürze von 7% kann mit karamellisiertem Zucker auf einen Extraktwert von 12% gebracht werden.

Pale Ale: In der Regel ein Flaschenbier englischen Typs - hell, stark gehopft, erfrischend und herb.

Pils, Pilsner: Ein helles, grüngelbes Vollbier, gebraut mit weichem Wasser. Der feinbittere Geschmack und sein fester, sahniger Schaum deuten auf den hohen Hopfenanteil hin. Auf eine Herkunft aus Pilsen kann man nur bei der Bezeichnung Pilsner Urtyp schließen. Die deutsche Brauweise des Pilsners Bieres, oftmals einfach nur Pils genannt, ist leichter, spritziger, lässt aber einiges von der Komplexität des tschechischen Originals vermissen.

Rauchbier: Ein Bier mit ausgeprägten Raucharomen, die durch das Trocknen des Malzes über Buchenholzfeuer erreicht werden. Der Rauchgeschmack kann von leicht bis kräftig reichen, dominiert aber stets durch Süße oder Bitterkeit. Das dunkle, bernsteinfarbene bis braune Bier kann sowohl unter- als auch obergärig hergestellt werden. Am bekanntesten ist das Schlenkerla-Bier in Bamberg.

Stout (Guinness): Fast schwarzes, sehr starkes Bier aus geröstetem Malz mit sahnig-weichem Geschmack.

Weißbier, Weizenbier: Ein Vollbier mit etwa 11% Stammwürze. Es wird aus einer Mischung von Gerstenmalz und Weizenmalz gebraut, enthält viel schäumende Kohlensäure und schmeckt besonders erfrischend. *Hefeweizen* ist ein ungefiltertes Weizenbier, sehr trübe und zeigt Hefeablagerungen. Im scharfen Gegensatz dazu ist

Kristallweizen ein gefiltertes Weizenbier, klar und hell im Aussehen, glatt und sauber im Geschmack, ohne Hefearoma oder Hefegeschmack. *Dunkelweizen* vereinigt das Säuerliche des Weizenbieres mit den röst- oder schokoladenartigen Noten des dunkleren Malzes. Es ist körperreicher als die anderen Weizenbiere. *Weizenbock* ist ein mittelschweres Bock auf Weizenmalzbasis. Es wird mit über 16% Stammwürze-gehalt gebraut. Die Farbe kann von Kupfer bis Dunkelbraun reichen, wobei die dunkleren Biere einen ausgeprägten Röstgeschmack haben.

Wiener: Ein bernsteinrotes, untergäriges Bier, das in den 40er Jahren des 19. Jahrhunderts durch den österreichischen Braupionier Anton Dreher entwickelt wurde und mit seinem mittelschweren Körper sich eindeutig malzig zeigt, mit einem Röstgeschmack, der durch die leichte Bitterkeit des Hopfens kompensiert wird. Dieser Biertyp wird heute durch die Märzen-Biersorten wiedergegeben.

Leichtbiere und alkoholfreie Biere: Sowohl die Leichtbiere wie auch die alkoholfreien Biere werden als Schankbier oder Vollbier gebraut. Und zwar nach dem Reinheitsgebot wie jedes andere auch. Ihre Stammwürze enthält dementsprechend die gleiche Menge an Malzzucker, Eiweiß, Mineralien, Vitaminen und Spurenelementen wie diese. Ihnen werden lediglich Alkohol und damit auch Kalorien entzogen. Das geschieht entweder durch Unterbrechen der Gärung oder durch bestimmte physikalische Eingriffe. Leichtbier wird so mindestens ein Drittel seines Alkohols und seiner Kalorien entzogen. Es enthält nicht mehr als 3,4%vol Alkohol, in der Regel weniger, und kommt dann auf 380 Kalorien pro Liter, das ist die Hälfte des Kaloriengehalts eines Liters Traubensaft. Zwei Liter Leichtbier, im Verlauf von drei Stunden genossen, lassen den Alkoholspiegel im Blut nicht über 0,1 Promille ansteigen. Alkoholfreie Biere enthalten nach der Alkoholreduzierung entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen nur noch einen Restalkoholgehalt von 0,5%vol. Das ist, wenn man von Alkoholkranken einmal absieht, ein gesundheitlich völlig unbedenklicher Wert, der nicht höher liegt, als der für Fruchtsäfte zugelassene. Die Brauwirtschaft wehrt sich daher auch gegen Bestrebungen der zuständigen EU-Kommission, den zugelassenen Höchstwert zu senken. Alkohol ist nun einmal auch beim Bier die Substanz, an die wesentliche Geschmacksstoffe gebunden sind.

Quellen: www.bayrisch-bier.de; www.brauer-bund.de



Hinweise zur Sicherheit und zum Verhalten am Brautag

Das Brauhaus Faust legt großen Wert darauf, dass Sie Ihre Teilnahme an der „Kreativ-Brauerei“ in bester Erinnerung behalten und nicht zu Schaden kommen sowie sich und andere Teilnehmer oder Mitarbeiter gefährden. Lesen Sie sich deshalb die nachfolgenden Hinweise bitte genau durch. Dankeschön!

Faust zeigt Verantwortung:

Wir setzen uns für den verantwortungsbewussten Umgang mit alkoholhaltigen Getränken ein und legen Ihnen z.B. die Aktion „Don't drink and drive“ ans Herz. Sollten Sie mit dem eigenen PKW anreisen und haben vor, Alkohol zu konsumieren, dann lassen Sie ihr Auto bitte stehen oder genießen Sie einfach unsere alkoholfreien Getränke.

Brauereigebäude:

Sie befinden sich in einem Herstellungsbetrieb, in dem mit Anlagen und Maschinen gearbeitet wird. Bleiben Sie deshalb immer bei der Gruppe und gehen Sie niemals alleine los. Selbständiges „Ausschwärmen“ ist zu gefährlich.

Rauchen:

Wir sind ein Lebensmittelbetrieb. Deshalb gilt in der gesamten Brauerei strengstes Rauch-verbot. Vor unserem Besucherkeller, auf der Straße im Außenbereich, und auf dem Bier-Himmel haben wir für Sie einen Raucherbereich eingerichtet. Hier ist das Rauchen gestattet. Bitte gehen Sie niemals allein durch die Brauerei, sondern bitten Sie unseren Mitarbeiter, dass er Sie begleitet.

Brauereirundgang:

Bitte bleiben Sie bei Ihrem Rundgang durch unsere Brauerei immer als Gruppe zusammen und folgen Sie dem Brauereiführer. Dieser geht immer voraus. Das Tragen von Masken ist beim Rundgang durch den offenen Gärkeller Pflicht.

Mit meiner Unterschrift am Tag des Braukurses bestätige ich, dass ich die Sicherheits- und Verhaltenshinweise aufmerksam durchgelesen, inhaltlich vollständig verstanden habe und mich mit diesen einverstanden erkläre.



Der Tag im Brauhaus Faust ist vorbei – und jetzt?

Euch hat der Braukurs gefallen? Dann teilt es gerne – bei Google oder Tripadvisor!

Klickt einfach auf das entsprechende Logo, um direkt zur Bewertung zu kommen.



Bleib immer auf dem Laufenden, und erfahre immer als Erstes, was es beim Faust Neues gibt.

Klickt einfach auf das entsprechende Logo, um direkt zum sozialen Netzwerk zu kommen.

Instagram



Facebook



LinkedIn



WhatsApp-Channel



.. oder meldet euch [hier](#) für unseren Faust-Newsletter an.