

Den Geheimnissen des Bierbrauens auf der Spur

Auf Einladung von Herrn Schönwetter besuchten die Fachstufen des Gastgewerbes an der Käthe Kollwitz-Schule, Köche wie Hotel- und Restaurantfachleute, die Brauerei in der Obermühle in Braunfels.

Dort erwartete sie Braumeister Franzen zunächst mit einem Frühstück. Anschließend ging's in medias res: Die Auszubildenden wurden in die Kunst des Brauens eingeführt. Die Grundbestandteile der Bierherstellung: Hopfen, Malz, Hefe und Wasser wurden vorgestellt in all ihren unterschiedlichen Ausprägungen und ihren Einflüssen auf den Biergeschmack.



Dann ging's in die Brauerei. Dort wurden von Herrn Franzen die einzelnen Schritte des Brauens und die jeweilige Auswirkung auf das Endprodukt veranschaulicht.



Dann war's genug mit der trockenen Theorie und es durften zu guter Letzt 3 hauseigene Biere verkostet werden. In den Reaktionen der Auszubildenden zeigten sich die unterschiedlichen Geschmäcker.



Als Fazit bleibt zu hoffen, dass nicht nur Hopfen und Malz erhalten bleibt, sondern auch die Vielfalt an handwerklichen Brauereien mit ihren unterschiedlichsten Bieren.

Das Gastgewerbe an der Käthe Kollwitz-Schule bedankt sich ganz herzlich bei den Gastgebern der Obermühle!

C. Metz und G. Ott