



Suchergebnisse: Maische

-3000 – Frauen prägen die frühe Bierherstellung

Mesopotamien * In vielen antiken Gesellschaften liegt die Herstellung von Bier überwiegend in den Händen von Frauen. Da das Brauen aus der häuslichen Verarbeitung von Getreide und Brot hervorgeht, gehört es häufig zu ihren Aufgaben. Ausschließlich weiblich ist das Brauhandwerk jedoch nicht: In größeren und gewerblich organisierten Brauereien arbeiten auch Männer. Wie die alkoholische Gärung funktioniert, ist den Menschen damals noch unbekannt. Sie beobachten jedoch, dass sich der Vorgang zuverlässig wiederholen lässt. Hefen gelangen über Getreide, Früchte, Gefäße und die Umgebung in die Maische. Vermutlich verwenden die Brauerinnen außerdem Reste eines gelungenen Sudes als Gärstarter. Die frühere Annahme, Frauen gäben hormonell bedingt mehr Hefezellen über ihre Haut ab und könnten deshalb erfolgreicher brauen, ist wissenschaftlich nicht haltbar. Hefen werden nicht vom menschlichen Körper erzeugt oder über die Haut ausgeschieden. Erst im 19. Jahrhundert wird erkannt, dass Hefepilze Zucker in Alkohol und Kohlendioxid umwandeln.

1. November 1591 – Das Braune Hofbräuhaus wird als hochmoderne Musteranlage eingerichtet

München-Graggenau * Am Allerheiligen-Tag ist das Werk endlich vollendet. Heimeran Pongraz richtet das Braune Hofbräuhaus als hochmoderne Musteranlage ein. Während in anderen Braustätten noch die Maische von Hand geschöpft und die Würze in Holzkübeln geschleppt werden muss, läuft bei Pongraz fast alles über Leitungen. Es gibt eine rechteckige kupferne Sudpfanne, die man mit einem offenen Feuer aus Fichtenholz beheizt. Über eine Rinne aus Lärchenholz läuft die Maische zum runden eichenen Maischbottich. Abgeläutert wird durch die schmalen Schlitze eines Bretterbodens. Dampfend fließt die Würze dann in die beiden Kühlschiffe aus Lärchenholz und von dort durch eine Bleileitung zu den Gärbottichen im Keller.

Der ledige Braumeister muss während des Brauvorgangs im Brauhaus schlafen, um bei Bedarf jederzeit eingreifen zu können. Sein Einkommen beträgt bei freier Kost und Logis vierzig Gulden im Jahr.

1842 – Die Zacherl-Brauerei betreibt Münchens erste Dampfbrauerei

Vorstadt Au * Die Zacherl-Brauerei in der Vorstadt Au betreibt mit Anlagen der Firma Engelhardt



aus Fürth Münchens erste Dampfbrauerei. Das Maischen wird statt mit Menschenkraft durch
Dampfkraft erledigt. Ach die Darre und der Braukessel werden mit Dampf erhitzt.
