

Weißbier soll ab Herbst fließen

Förderverein will Bekanntheit des Brauereistandorts Malsfeld steigern helfen

MALSFELD. „Unser erstes Ziel, die Sicherung des Brauereistandortes Malsfeld, haben wir erreicht“, bilanzierte Bodo Schacht, wiedergewählter Beisitzer im Vorstand des Fördervereins der Brauerei Malsfeld.

Die Mitgliederversammlung stimmte zu, dass in einem nächsten Schritt das Hessische Löwenbier aus der Fuldagemeinde auch überregional bekannt gemacht werden soll. Nach der Wiederwahl des Vorstandes verkosteten die Mitglieder einen Probesud von Weizenbier, das voraussichtlich ab Herbst in Malsfeld gebraut werden soll.

Den Schwerpunkt seiner Arbeit sieht der Förderverein im gemeinnützigen Engagement für die Braustätte. Neben einem Brauerei-Lehrpfad soll in Malsfeld ein Brauereimuseum entstehen. Beides soll

das kulturelle und touristische Angebot der Region ergänzen und die lange Brautradition in der Fuldagemeinde in Erinnerung bringen. Katasterunterlagen belegen, dass dort bereits 1615 Gerstensaft hergestellt wurde.

Eine positive Bilanz zog der Chef der Hütt-Brauerei, Frank Bettenhäuser, zur Entwicklung der Malsfelder Brauerei, die er seit einiger Zeit ebenfalls besitzt. Betten-

Hohe Kundentreue und geeignete Technik

häuser zeigte sich beeindruckt von der hohen Kundentreue zum hiesigen Bier. Er stellte fest, dass die vorhandenen Silobereiche und die Technik in Malsfeld zum Herstellen des Weizenbiers bestens geeignet seien. Diese Biersorte wurde bislang von anderen Braue-

rein zugekauft. Sie soll nun nach eigenen Rezepten gebraut werden.

Die Versammlung ermutigte die Hütt-Brauerei, das Hessische Löwenbier auch bei überregionalen Veranstaltungen wie dem Homberger Hesse-Tag 2008 ins Gespräch zu

bringen. Der neu in den Vorstand aufgenommene Beauftragte für Öffentlichkeitsarbeit, Thomas Przyswitt, stellte den Internetauftritt des Vereins vor. (ZRO)

► www.foerderverein-brauerei.de



Ein Schluck zum Testen: Karl-Heinz Zimmermann (links) und Herbert Vaupel (rechts) zum Vorstand des Brauerei-Fördervereins verkosteten mit Brauerei-Chef Frank Bettenhäuser den Probesud des neuen Weizenbiers.

FOTO: HOCKE

Der Vorstand

Der alte und neue Vorstand des Fördervereins Brauerei Malsfeld:

- Vorsitzender: Herbert Vaupel
- Vize-Vorsitzender: Karl-Heinz Zimmermann

- Kassiererin: Erdmute Schirmer
- Schriftführer: Helmut Weber
- Beisitzer: Sandra Kaczmarek, Bodo Schacht, Kurt Stöhr
- Öffentlichkeitsarbeit: Thomas Przyswitt

37.03.005

Das Brauereifest in Malsfeld

Samstag, den 14. Mai ab 14 Uhr

Die Hessische Löwenbier Brauerei in Malsfeld hat sich zum diesjährigen Brauereifest wieder ein buntes Unterhaltungsprogramm einfallen lassen.

Das große Sommerfest beginnt am Samstag, dem 14. Mai um 14 Uhr auf dem Brauereigelände. Der traditionelle Fassbier-Anstich erfolgt gegen 16.30 Uhr, jedoch schon ab 14 Uhr können alle Besucher die zahlreichen Angebote nutzen.



Gemütlichkeit vor dem Malsfelder Rathaus.

Bier-Olympiade

Bei der beliebten Bier-Olympiade mit Maßkrugstemmen, Fassbierrollen und weiteren Disziplinen geht es mit viel Spaß um Kraft, Geschicklichkeit und Können für Jung und Alt.

Beim Kronkorkenratespiel können wieder attraktive Preise rund ums Hessische Löwenbier gewonnen werden.

Das Blasorchester Malsfeld wird bis in die Abendstunden die Gäste des Brauereifestes unterhalten und für gute Stimmung sorgen.

Wer hessisches Löwenbier nicht nur trinken, sondern auch sehen möchte, wie es produziert wird, kann an einer der Brauereiführungen ab 14.30 Uhr teilnehmen. Unter sachkundiger Leitung werden die Besucher in die Geheimnisse der Braukunst eingeweiht.

Wer dann richtig Lust auf ein frisch gezapftes Bier bekommen hat, kann im Weißbier-Biergarten, an den Bierpavillons oder im Festzelt aus dem kompletten Biersortiment der Hessischen Löwenbier Brauerei wählen.

In Zusammenarbeit mit dem Allgemeinen Deutschen Fahrrad-Club (ADFC) wird bereits um 14 Uhr das neue Teilstück des Radweges R 1 am Sommerberg-Kreisel eingeweiht. Anschließend geht es per Fahrrad oder mit Inlinern über eine speziell ausgearbeitete Strecke direkt zum Brauerei-Festplatz nach Malsfeld.

Zahlreiche Stände aus der Region bieten hier ihre Leckereien für das leibliche Wohl an und für die kleinen Fest-Besucher ist mit Ponyreiten, Kinderschminken und verschiedenen

Spielaktivitäten der „Roten Röhre“ gesorgt. In einer Hüpfburg können sich die kleinen Gäste nach Belieben austoben und anschließend am Süßwaren-Stand stärken.

Kulinarisches

Der Edeka-Neukauf Petrat aus Malsfeld bietet an seinen Imbissständen neben Bratwurst und Pommes frites auch deftiges wie frischen Leberkäs' und Schweins-Haxen an.

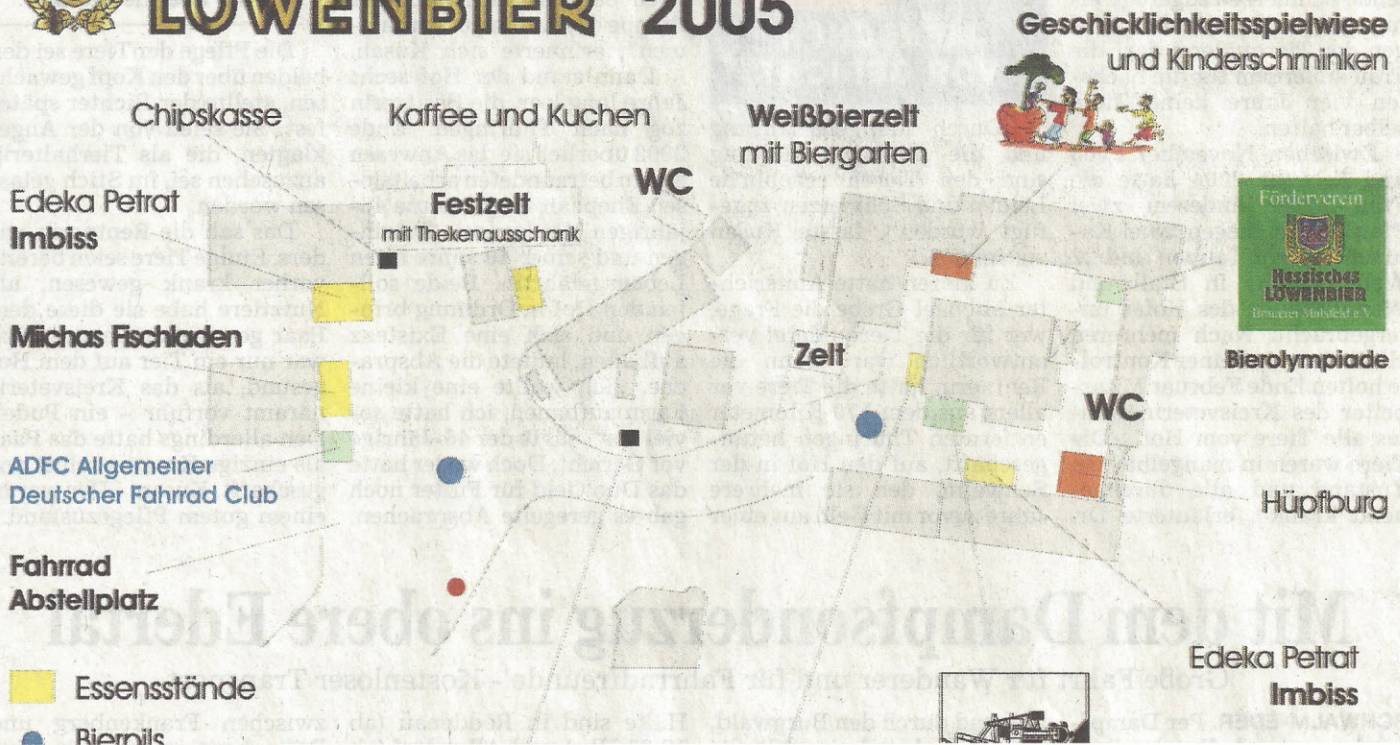
Beim Stand von Michas Fischladen aus Melsungen können u.a. kalte und warme Fischbrötchen und frische selbst geräucherte Forellen gekostet werden. Kaffee und Hausmacher-Kuchen werden in ausreichender Menge angeboten.

Am Stand des Allgemeinen Deutschen Fahrrad-Clubs können sich Interessierte mit den neuesten Informationen rund um das Fahrrad und Fahrrad-Reisen versorgen.

Die Brauerei Malsfeld mit allen Mitarbeitern und der Förderverein laden recht herzlich ein und sind sicher, dass – bei hoffentlich gutem Wetter – das diesjährige Brauereifest wieder ein voller Erfolg für alle Besucher aus nah und fern wird.



Hessisches Brauereifest LÖWENBIER 2005



„In Malsfeld steht ein Hofbräuhaus“

Malsfeld. Alle Rad- und Inlinerfans waren zur Eröffnung des sanierten Teilstücks zwischen der Domäne Fahre und dem Malsfelder Sportplatz des Radwegs R1 eingeladen. Nur wenige Menschen hatten sich eingefunden, um am 14. Mai zusammen mit Vize-Landrat Winfried Becker, Melsungens Bürgermeister Dieter Runzheimer, Malsfelds Bürgermeister Herbert Vaupel sowie dem Felsberger Bürgermeister Klaus Stiegel die 23 Kilometer von



Klaus Stiegel und Vize-Landrat Winfried Becker eröffneten das sanierte Teilstück des Radwegs.

Guxhagen bis nach Malsfeld auf dem Fahrrad zurückzulegen. Grund dafür war das schlechte Wetter. Dies tat der Stimmung aber keinen Abbruch, schließlich erwartete die Radfahrer am Ziel das Fest der Hessischen Löwenbierbrauerei. Die letzten Kilometer waren schnell abgefahren und danach ging es zum Trocknen in das Zelt auf dem Brauereigelände. Dort hatten sich schon zahlreiche Besucher eingefunden. Ob jung, ob alt, jeder kam auf seine Kosten, denn die Veranstalter hatten ein buntes Rahmenprogramm auf die Beine gestellt. So manchen Clown, Spiderman oder andere



Bürgermeister Herbert Vaupel (Malsfeld), Brauereichef Frank Bettenhäuser, Bürgermeister Dieter Runzheimer (Melsungen) sowie Vize-Landrat Winfried Becker beim Fassbieranstich.

Foto: Alexander Göbert

Fantasiefiguren sah man diesen Tag umherlaufen. Neben Kinderschminken wurden auch Brauereiführungen angeboten. Hier konnte man sich unter fachkundiger Leitung ein wenig in die Geheimnisse des Bierbrauens Einblick verschaffen. Stündlich fanden von 14.30 Uhr bis 17.30 Uhr Touren statt. Wer dann richtig Lust auf ein Glas frisch gezapften Gerstensaft bekommen hatte, konnte an den Bierpavillons, im Weißbierzelt oder im Festzelt aus dem kompletten Biersortiment der Hessischen Löwenbierbrauerei wäh-

len. Im Festzelt ging es mit Stimmungsmusik der Zweimann-Gruppe Magic und Fun, bestehend aus Thomas Reis und Matthias Ehe ordentlich rund. Bevor es um 16.30 Uhr hieß: "O'zapft is", räumten Magic und Fun die Bühne und machten Platz für das Malsfelder Blasorchester. Es herrschte Stimmung wie auf dem Münchner Oktoberfest. „In Malsfeld steht ein Hofbräuhaus...“, sangen die Besucher. Zusammen mit Melsungens Bürgermeister Dieter Runzheimer, Vize-Landrat Winfried Becker und Brauereichef

Frank Bettenhäuser schlug Malsfelds Bürgermeister Herbert Vaupel beim Fassbieranstich den Zapfhahn mit wenigen Schlägen in das hölzerne Fass. „Mein Dank gilt vor allem dem Förderverein Brauerei Malsfeld. Ohne die zahlreichen ehrenamtlichen Helfer wäre ein so schönes Fest nicht möglich gewesen“, so der Chef der Brauerei. „Hessisches Löwenbier, wir brauen für die Menschen von hier“, so lautet das Motto der Brauerei auch im nächsten Jahr, dann vielleicht sogar mit etwas weniger Regen. (alx)

Bier aus dem Dorfbrunnen

Brauereiförderverein weihte Zapfanlage am Lindenplatzbrunnen ein 06.12.2006

MALSFELD. „Malsfeld ist zwar schon ein Paradies, aber Dauerbierzapfen geht selbst bei uns nicht.“ Das sagte Herbert Vaupel, der Malsfelder Bürgermeister und Vorsitzende des Brauereifördervereins am Montag bei der Eröffnung einer Bierzapfanlage am Lindenplatzbrunnen.

Der neue Bierbrunnen ist Bestandteil des Brauereilehr- und Informationspfades, der in Malsfeld entstehen soll. Dabei sollen an verschiedenen Anlaufstationen Schilder und Tafeln die Brautradition in der Gemeinde Malsfeld zum Thema machen.

Laut Brauereiförderverein und Brauereichef Frank Bettenhäuser soll der Lehrpfad außerdem für repräsentative Anlässe wie Kirmes- und Brauereifeste genutzt werden und in touristische Konzepte der Gemeinde eingebunden werden.

Frisches Kühlwasser

Das Bier sprudelt aus einem kühl gelagerten Fass aus einem separaten Hahn. So kann auch das Brunnenwasser weiter fließen und an heißen Tagen Gläser auf dem Brunnen-

stein kühlen. Der Lindenplatzbrunnen selbst war 1992 innerhalb des Dorferneuerungsprogramms aufgestellt worden. Sein Wasser bezieht er aus einem alten Brauereibrunnen, der annähernd 20 Meter entfernt an der Kirchstraße steht.

Wer nach der Einweihung der Zapfanlage glaubt, er könne künftig am Lindenplatz jederzeit ein kühles Blondes zapfen, irrt gewaltig. Denn der Zapfhahn kann jederzeit auf- und abgebaut werden: Dabei soll das Bier aus dem Fass nur bei besonderen Anlässen fließen, wenn etwa ein Dorffest ansteht, Touristen den Lehrpfad besuchen oder ohnehin Brauereifest ist. (zhl)



Weihten die Zapfanlage am Brunnen ein: (v.l.) Karl-Heinz Steuber, Herbert Vaupel, Bodo Schacht und Frank Bettenhäuser.

Foto: Lang

Europapreis für Löwenbier

International besetzte Jury zeichnete Pilsener aus Malsfeld mit Silbermedaille aus

MALSFELD. Das Hessische Löwenbier Pilsener aus Malsfeld ist Vize-Europameister in Sachen Geschmack. Das entschied eine international besetzte Jury nach Brauereiangaben bei einer anonymen Blindverkostung im bayerischen Gräfelting.

Dort hatte eine 54-köpfige Jury aus zwölf Nationen 575 Biere aus 28 Ländern in 40 Kategorien getestet. In jeder Kategorie gab es jeweils eine Medaille in Gold, Silber und Bronze. Das Hessische Löwenbier Pilsener erhielt eine Silbermedaille und den dazugehörigen „European Beer Star Award 2007“ in der Kategorie Pilsener.

Den Erfolg erklärt sich Brauereinhaber Frank Bettenhäuser so: „Als kleine Brauerei sind wir flexibel im Brauen von besonderen Bieren. Unsere Biere müssen nicht von Flensburg bis Berchtesgaden einen einheitlichen Geschmack treffen.“

Zwei Goldpreise erhielt die Malsfelder Brauerei bislang für ihr Bier. Die Europa-Medaille aber zeichnet ihr Pilsener erstmals mit der Betonung auf den Geschmack aus. Wie an Weinen lässt sich nämlich auch an Bieren ein enormes Geschmacksspektrum festmachen.

Hopfen vom Bodensee

Was die Jury aus Bierkennern mit guten Geschmacksnerven aus Malsfeld serviert bekam, hat Tradition. Die Rezeptur fürs Pilsener enthält einige Besonderheiten. Bei-



Preisgekröntes Bier: Brauereichef Frank Bettenhäuser und Öffentlichkeitsarbeiterin Gabi Mohr freuen sich über die Auszeichnung fürs Hessische Löwenbier Pilsener.

Foto: Grugel

spielsweise darf Tettnanger Hopfen vom Bodensee nicht fehlen. Oder der Sudkessel muss mit offener Flamme erhitzt werden.

Die Gesamtrezeptur gibt dem Löwenbier-Pilsener seine

spezielle Note, die Bierkenner mit einem reichen Wortschatz zu beschreiben wissen. Da erinnert der Geruch an eine Streuobstwiese und ist blumig und fruchtig oder das Pilsener bekommt im Nach-

trunk seine Herbe. Von diesem Bier verlassen pro Jahr rund 12 000 Hektoliter das Gelände der Malsfelder Brauerei. Offenbar schmeckt es nicht nur der internationalen Jury. (lgr)

Hefe, Hopfen und Hingabe

Produkt-Serie: Wie in Bottichen und Becken des Malsfelder Brauhauses Bier entsteht

Das Thema

Wie entstehen eigentlich bestimmte Produkte, die tagtäglich in unserer Region angefertigt werden? – sei es per Handarbeit in einer kleinen Werkstatt oder am Fließband in einer großen Produktionshalle. Für eine Antwort schauten wir hinter die Kulissen – heute in der Brauerei Malsfeld.

MALSFELD. In einem guten Bier steckt Hingabe, sagt Bierbrauer Hans Zenker. Natürlich sind auch Malzschrot, Hopfen, Hefe und Wasser drin – „doch das, das haben sie ja alle, die nach dem Reinheitsgebot gebrauten Biere.“



1

Maischen: Tonnen von Malzschrot fallen in das Silo hinab, wenn Hans Zenker um 4 Uhr an einem großen Rad dreht. Das Schrot rauscht hinab in die Maischepfanne, die Zenker bereits mit 5000 Litern heißem Wasser befüllt hat. Mit weiteren 2500 Litern wird das Schrot in der Pfanne vermischt und langsam erhitzt. Brauer nennen das Maischen. Dabei löst sich die Stärke im Malz – es entsteht Zucker. Die Enzyme, die beim Maischen gebildet wurden, wandeln nun die Stärke in Malzzucker um. Gleichzeitig wird Eiweiß abgebaut.

Fotos: Schleichert

HNA-SERIE

Produkte von A bis Z (3)

Zenker arbeitet in der Malsfelder Brauerei. Ein großer Teil des Bierbrauens ist dort noch Handarbeit: Er schüttet Hopfen in die brodelnde Flüssigkeit. Den Läuterbottich reinigt er mit einer Schaufel. „Bier schmeckt, wenn es eigenhändig gebraut wird“, sagt er. 1,5 Millionen Liter brauen Hans Zenker und sein Kollege Tobias Haßenmeyer in einem Jahr. In Baunatal wird es in Flaschen abgefüllt. (spi)



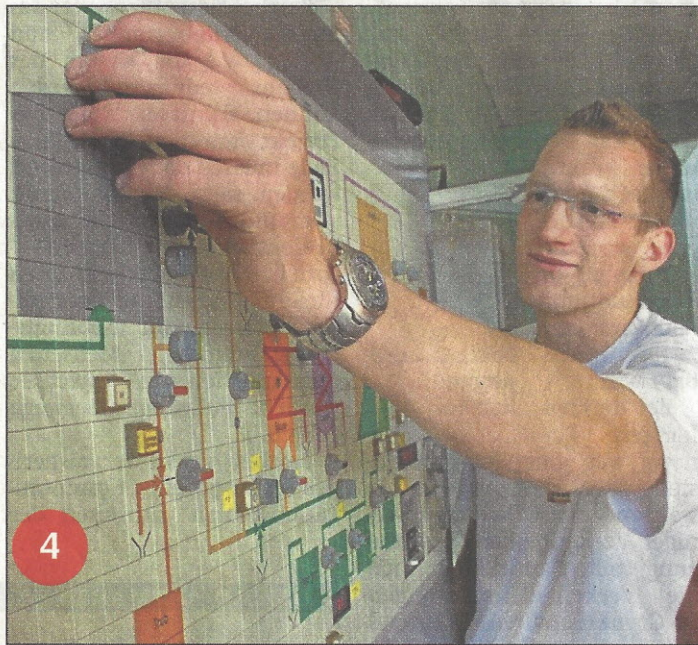
3

Kochen: Die Bierwürze wird bis zur Kochtemperatur erhitzt. Eineinhalb Stunden brodelnd das Gebräu vor sich hin, die Zuckerkonzentration nimmt zu. Je höher der Zuckergehalt, umso höher ist später der Alkoholgehalt. Ein malziger, würziger Geruch liegt in der Luft des Sudhauses. Währenddessen gibt Hans Zenker nach und nach den Hopfen hinzu, der dem Bier den typischen, feinherben Geschmack gibt. Nach dem Kochen nennen die Brauer das Gemisch Würze.



2

Läutern: Die Kornspelzen des Malzschrots (Foto oben) müssen raus. Im Läuterbottich neben der Maischepfanne trennt ein Siebboden die Bierwürze von Kornspelzen.



4

Rütteln: Ein Knopfdruck von Brauer Tobias Haßenmeyer leitet den nächsten Schritt ein: Die Würze wird in einen Tank gepumpt, der Whirlpool heiß. Hopfenreste und Eiweiß setzen sich am Boden ab und werden so entfernt.



5

Gären: Hefe wird zugegeben. In schwimmbadgroßen Becken beginnt der Gärprozess bei acht Grad Celsius.



7



Ein Video zu diesem Thema gibt es auf www.hna.de/video

Nachgären: Die Hefe arbeitet. Im Hauptgärbecken wandelt sie in sieben Tagen 80 Prozent des Malzzuckers in Alkohol um. Das so genannte Jungbier wird schließlich zur Nachgärung in große Tanks geleitet. Vier, manchmal auch sechs Wochen reifen dort das Bier und sein typischer Geschmack. Dabei entsteht auch Kohlenstoffdioxid, das das Bier zum Schäumen bringt.



6

Abschmecken: Bevor ein Tankwagen das Bier abholt und zur Flaschen-Abfüllung nach Baunatal bringt, nehmen die beiden Brauer Proben. Sie testen das Bier auf seinen Geschmack, aber auch auf andere vorgeschriebene Werte. Besonders wichtig ist der Wert des Restzuckers, den die Hefe nicht vergoren hat. Er wird in einer Spindel beprobt und sollte möglichst gering sein.

Bierpremiere mit Schorsch

Zahlreiche Besucher beim 13. Brauereifest in Malsfeld Schreckschuss rockte

VON GERT HIRCHENHAIN

MALSFELD. Das „Schreckschuss Show-Theater“ spielte auf der brechend vollen Festmeile auf dem Brauereigelände der Malsfelder Brauerei den Hit der Tokens aus dem Jahr 1960 „The lion sleeps tonight. Und sie hatten recht: Der Löwe (the lion) schlief ganz bestimmt, aber nicht die zahlreichen Festgäste, die zum 13. Brauereifest auf das Gelände der Malsfelder Brauerei gekommen waren.

Mit spitzenmäßiger Live-Musik der 50er-, 60er-, 70er- und 80er-Jahre heizte die Band Schreckschuss den vielen Gästen von nah und fern bis spät in die Nacht mächtig ein.

Lehrreiches zum Thema Bier

Wiederum vom Förderverein Brauerei Malsfeld bestens organisiert eröffnete der Vorsitzende des Fördervereins, der Malsfelder Bürgermeister Herbert Vaupel, assistiert von seinem Melsunger Kollegen



Beim Bierseminar: linke Reihe von vorne :Stefan, Petra und Marvin Pfister aus Gudensberg; rechte Reihe Udo Schmidt, Klaus Knappe, Ralf und Jan Thieme aus Spangenberg.

Fotos: Hirschhain

Marcus Boucsein und dem Brauereichef Frank Bettenhäuser das Brauereifest mit dem Fassbieranstich.

Unterstützt durch Abordnungen der Handballer der ESG Gensungen-Felsberg und

des TSV Ost-Mosheim trieb Vaupel den Zapfhahn mit dem Holzhammer mit wenigen Schlägen in das Holzfass. Heute hatte das neue „Brauerei Schorsch's Kellerbier“, eine unfiltrierte untergärige Bierspezialität, Premiere.

Überhaupt konnten die Brauereifestbesucher an diesem Abend sehr viel über Bier, deren Zutaten und Herstellung lernen.

500 Jahre nach dem ältesten noch gültigen Lebensmittelgesetz der Welt, dem Reinheitsgebot für Bier, gab es vor allem Bierverkostungen von Craft-Bieren, Biere, geschmacksintensiv und aromastark, die mit besonderer handwerklicher Sorgfalt und Raffinesse hergestellt und vom Brauer und Mälzer Gerhard Ludolph aus Melsungen den zahlreichen Teilnehmern an diesem „Bierseminar“ in

der Brau-Werkstatt zur Verkostung gereicht wurden.

Drei verschiedene Biere, „Lenchens Ale“, „Äquator-Bier“ und „Weizenbock 1880“ kamen zur Verkostung.

„Wasser ist die Seele des Bieres“, betonte Ludolph in seinen Ausführungen, erst dann kommen Hopfen und Malz, und er ergänzte, dass der Stellenwert des Bierbrauens, vor allem dessen handwerkliche Herstellung nie richtig erkannt würde. Auch für den Gaumen gab es an diesem Abend jede Menge regionale Leckereien.

„Dass 13. Brauereifest war ein voller Erfolg, das haben wir dem Förderverein mit seinen über 300 Mitgliedern zu verdanken, ohne deren Unterstützung ein so tolles Fest nicht umsetzbar gewesen wäre“, unterstrich Brauereichef Bettenhäuser.



Schreckschuss: Die „weißen Afrikaner“ Bernd Otto und Michael Jelinek betonen, dass der Löwe heute Nacht schläft.