

Bierfahrt ...

Jeder kennt es, die meisten lieben es, ... Aber woher kommt es, das gute Bier vom TU- Fest?

Unser unstillbarer WissensDURST und die in jedem Techniker schlummernde Eigenschaft den Dingen auf den Grund gehen zu wollen, veranlassten uns zu einer besonderen Exkursion: Die Besichtigung der Privatbrauerei „Gratzer Bräu“ in Ober- tiefenbach in der Oststeiermark.

Unser freundlicher Braumeister Alois begrüßte uns gleich mit einem kühlen Blondem, um uns empfänglicher für die Fülle an Informationen rund ums Bierbrauen zu machen. Direkt vor den Gärtanks versammelt (Foto), enthüllte Alois Gratzer unerwartet viele Geheimnisse seiner Zunft rund um Stammwürze, Hopfen, Malz, Reinheitsgebot und was es sonst noch alles Wissenswertes über unser Lieblingsgetränk gibt. Dabei verfolgten wir die Entstehung des Biers von dem ersten Tropfen aus der Wasserleitung bis zum Krügerl auf dem Tisch. Anschließend gingen wir dann zum gemütlichen Beisam-



mensitzen über und gemeinsam mit einer guten Jause konnte jeder das Bier seiner Wahl selbst zapfen und genießen.

Doch wie kommt man überhaupt auf die Idee Braumeister zu werden? Wie kommt man zu einer eigenen Brauerei? Wie viel Hopfen ist wirklich im Bier und was kostet er? Wie viel Wasser braucht man für einen Liter Bier? Warum ist Gratzer Bräu naturtrüb? Und ist Kohlensäure gleich Kohlensäure?

All diese Fragen und noch viele mehr wird unser Alois im kommenden Jahr hoffentlich wieder beantworten. Denn fest steht, dass wir ihn wieder beehren werden.

Corina, Philipp und Gereon