

Das Bandtagebuch mit EINSHOCH6

Folge 41: BEI DEN BIERBRAUERN

MANUSKRIFT

Deutsches Bier ist weltberühmt. In Weihenstephan bei München kann man das Brauen von Bier sogar studieren. Kurt erfährt dort nicht nur, wie man Bier herstellt, sondern lernt auch einen ganz besonderen Hörsaal kennen.

KURT:

Hi, wir sind heute in Weihenstephan, bei der ältesten **Brauerei** der Welt, bei den **Biermachern**, denn ob ihr's glaubt oder nicht: Man kann Bierbrauen tatsächlich studieren. Und das schauen wir uns jetzt mal an.

Neben mir ein **echter Professor** heute, Professor **Doktor** Kunert. Herzlich willkommen!

PROF. DR. KUNERT:

Grüße Sie!

KURT:

Servus. Für was sind Sie denn Professor?

PROF. DR. KUNERT:

Ich bin Professor für die **Betriebswirtschaftslehre** der Brauindustrie. Das heißt, unsere Braustudenten erlernen von mir das **BWL-Handwerk**. Zum einen haben wir natürlich die Hörsäle, da kriegen sie den **theoretischen** Teil. Sie haben auch ein **Praxissemester**, wo sie dann ein halbes Jahr lang **sozusagen** im **Betrieb** arbeiten, in der Industrie. Und das Wichtigste, das **Kernstück**, ist unser **Technikum**. Das ist sozusagen eine **Miniatur**brauerei.

KURT:

Wir sind jetzt hier angekommen, neben mir steht der Simon. Servus.

SIMON:

Hi.

KURT:

Student im fünften Semester hier. Wie man schon sieht: bayrisch **von der Optik her**. Und erzählt mir jetzt mal, wozu diese **Gerätschaften** hier eigentlich sind.

SIMON:

Genau. Das ist unsere **Versuchsanlage**. Hier werden keine **Standardbiere** gebraut, wie sie im Verkauf **zu finden sind**.

KURT:

Aha, **quasi** das Testbier.

Das Bandtagebuch mit EINSHOCH6

Folge 41: BEI DEN BIERBRAUERN

SIMON:

Genau. Dabei ist es wichtig, drei **Inhaltsstoffe** ins Bier zu bekommen, und zwar einmal das **Malz**, einmal das Wasser und einmal den **Hopfen**. Der Hopfen, hier **in gepresster Form**. Und hier noch drei verschiedene **Malztypen**. Einmal das Weizenmalz und ein geröstetes Malz, um Farbe ins Bier zu bekommen. Erst werden Wasser und Malz **vermengt**, um die Süße fürs Bier zu bilden. Später beim Kochen wird der Hopfen dazugegeben. Der bildet die bittere und die **blumige Note**.

KURT:

Das ist alles, was drin ist?

SIMON:

Es kommt nach dem **deutschen Reinheitsgebot** nur noch die **Hefe** dazu.

KURT:

Richtig so! Deswegen ist das deutsche Bier ja weltweit bekannt.

SIMON:

Und hier kommt dann das Bier raus, wird in ein **Fass** gefüllt, wo es dann eine Woche lang **gärt**, wo Alkohol und CO₂ entstehen und danach noch vier Wochen **reift**. Wir haben hier vorne noch ein paar Biere stehen, die wir jetzt mal **verkosten** werden. Hier haben wir jetzt unsere vier Biere. Man sieht hier schon an der Farbe, dass hier eindeutig auch ein dunkles Malz verwendet worden ist. Und an den Weißbieren sieht man schön die **Hefetrübung**.

KURT:

Das sagt mir jetzt gar nichts. Ich muss es probieren.

Ja, ist Bier, auf jeden Fall. **Ist was dran am Klischee**, dass ihr während dem Studium die ganze Zeit **saufen** müsst.

SIMON:

Nein, natürlich verköstigen wir den Alkohol **in Maßen**.

KURT:

So wie hier.

SIMON:

Genau. Aber dafür haben wir einen extra Hörsaal. Den kann ich dir noch zeigen.

KURT:

So, **das war's** von uns hier in Weihenstephan. Du zeigst mir jetzt noch mal den Hörsaal von euch.

Das Bandtagebuch mit EINSHOCH6

Folge 41: BEI DEN BIERBRAUERN

SIMON:

Genau.

KURT:

Auf geht's.

Wir sehen uns das nächste Mal, und ich studier so lange noch **die Kunst** des Biertrinkens.

Bis bald!

GLOSSAR

brauen – herstellen von Bier

Bierbrauer, -/Bierbrauerin, -nen – die Person, die Bier herstellt

Hörsaal, Hörsäle (m.) – der Raum in einer Universität oder einer Hochschule, in dem Studenten Vorlesungen von Professoren hören

Brauerei, -en (f.) – der Ort, an dem Bier hergestellt wird

Biermacher, -/Biermacherin, -nen – umgangssprachlich für: jemand, der Bier herstellt; der → Bierbrauer

echt – hier: richtig

Professor (m., nur Singular) – hier: der Namenszusatz von jemandem, der den höchsten akademischen Grad (nach dem → Doktor) erworben hat und oft an der Universität lehrt

Doktor (m., nur Singular) – hier: akademischer Grad nach Magister, Master oder Diplom

servus (bairisch) – Gruß zur Begrüßung und zum Abschied

Betriebswirtschaftslehre, -n (f.) – das Studienfach, in dem man die wichtigsten Grundlagen der Unternehmensführung lernt (Abkürzung: BWL)

Handwerk (n., hier nur Singular) – hier: Beruf, Tätigkeit; alle wichtigen Kenntnisse

theoretisch – hier: so, dass etwas wissenschaftlich erklärt oder besprochen wird

Praxissemester, - (n.) – das Studienhalbjahr, das man nicht an der Universität verbringt, sondern in dem man in einer Firma arbeitet, um praktische Fähigkeiten zu erlernen

sozusagen – hier: also

Betrieb, -e (m.) – die Firma

Kernstück, -e (n.) – hier: der wichtigste Teil von etwas; der Hauptteil

Technikum, Technika/Techniken (n.) – hier: das Labor; der Ort, an dem Studenten technisch ausgebildet werden

Das Bandtagebuch mit EINSHOCH6

Folge 41: BEI DEN BIERBRAUERN

Miniatur- – in klein; eine exakte kleine Nachbildung von etwas

von der Optik her – nach dem Aussehen zu urteilen; so wie jemand aussieht

Gerätschaft, -en (f.) – das Gerät; die Maschine; das Werkzeug

Versuchsanlage, -n (f.) – ein Ort, der zum Testen von etwas genutzt wird

Standard- – so, wie es jeder kennt; normal

zu finden sein – existieren; da sein

quasi – sozusagen; mehr oder weniger; ungefähr wie

Inhaltsstoff, -e (m.) – hier: die Zutat

Malz (n., nur Singular) – ein Produkt aus Getreide (meist Gerste, aber auch Weizen oder Roggen); ein Hauptbestandteil von Bier

Hopfen, - (m.) – eine Kletterpflanze, deren Dolde (Frucht) zur Bierherstellung verwendet wird

in gepresster Form – so, dass etwas stark zusammengedrückt wurde

Typ, -en (m.) – hier: die Art

etwas mit etwas vermengen – etwas mit etwas anderem vermischen

blumig – hier: so, dass etwas (z. B. Bier oder Wein) eine besondere Duftnote, einen besonderen Geschmack hat

Note, -n (f.) – hier: der Geschmack von einem alkoholischen Getränk (z. B. Wein)

deutsches Reinheitsgebot (n., nur Singular) – die gesetzliche Festlegung der Inhaltsstoffe, die ein Bier, das in Deutschland hergestellt wird und dort auch verkauft werden soll, haben darf (seit 2005 Bestandteil der Bierverordnung)

Hefe, -n (f.) – eine bestimmte Pilzart, die z. B. zum Backen und bei der Bierherstellung verwendet wird

Fass, Fässer (n.) – das große zylinderförmige Gefäß (z. B. aus Holz)

Das Bandtagebuch mit EINSHOCH6

Folge 41: BEI DEN BIERBRAUERN

gären – nach längerer Lagerung alkoholisch oder säurehaltig werden

reifen – hier: den vollen Geschmack bekommen

verkosten – probieren

Trübung, -en (f.) – die dunkle Verfärbung einer Flüssigkeit, die durch sehr kleine Teilchen entsteht

etwas sagt jemandem nichts – jemand hat von etwas noch nie etwas gehört; jemand kennt etwas nicht

etwas ist dran an etwas – umgangssprachlich für: etwas, das über etwas gesagt wird, ist zum Teil wahr

Klischee, -s (n.) – das Vorurteil; so wie viele Menschen über eine bestimmte Gruppe von Menschen denken

saufen – umgangssprachlich für: sehr viel Alkohol trinken

in Maßen – in kleinen Mengen

das war's – gemeint ist: so, wir sind jetzt am Schluss angelangt

genau – hier: richtig; das stimmt

auf geht's! – los geht's!; lass/lasst uns anfangen!

die Kunst, etwas zu machen – die besondere Art und Weise, wie man etwas macht