



Der Krautheimer Bräu

WISSENSWERTES AUS DER BRAUEREI VON DER MAINSCHLEIFE 01/17

Einsatz für Regionalität und Reinheitsgebot:

Das Gute liegt so nah!



EHREHRTE LESERINNEN UND LESER,
LIEBE FREUNDE DES KRAUTHEIMER BIERES,

wir freuen uns, Sie ganz persönlich mit dieser ersten Ausgabe unserer Nachrichten über die Braukunst im Allgemeinen und unsere Krautheimer Brauerei im Besonderen informieren zu können. Dabei greifen wir bewusst nicht auf das Internet zurück – Sie können ja noch lesen und nehmen sich sicher ein bisschen Zeit.

Unsere Brauerei ist über 360 Jahre alt und hat schon manches erlebt. Was das Besondere an unserer Braukunst ist und warum die Brauerei zum Beispiel die einzige fränkische Brauerei mit eigener Mälzerei ist, das erfahren Sie auf den folgenden Seiten. Es geht um unser Lebensgefühl, ja um unser Bier! Unsere Lebensmittel verlieren ihren ursprünglichen Geschmack und ihre Glaubwürdigkeit, wenn wir nicht mehr wissen, woher sie stammen. Wir müssen weg von der Massenware hin zu unverfälschten Produkten aus unserer Heimat. Dazu zählen wir auch ganz besonders unsere Biere. Denn Gutes, ob Getreide oder Bier, muss im natürlichen Rhythmus gedeihen und braucht die Zuwendung engagierter Menschen. Wir von der Krautheimer Brauerei sind engagiert für unsere Biere – aus unserer Region. Wo Krautheimer draufsteht, ist auch Krautheimer drin!

Die Brauerei Friedrich Düll ist mit der Kontrollnummer DE-BY-BIE-L0148-GGA zertifiziert. Dieses Zertifikat belegt, dass unsere Biere laut amtlicher eingetragener Spezifikation hergestellt werden. Das Zertifikat berechtigt uns, in der Werbung die geschützte Bezeichnung und das Gemeinschaftslogo **Bayerisches Bier** zu verwenden.

Des Weiteren gestattet uns ein Zertifikat mit der Kontrollnummer DE-BY-L0148-GGA, in der Werbung die geschützte Bezeichnung und das Gemeinschaftslogo der Gemeinschaft **Mainfrankenbier** zu verwenden. Dies ist eine von der EU bestätigte geschützte geographische Bezeichnung.

Ihr

Friedrich Düll

INHALT

- 2 Krautheimer Brauerei Düll: Einheimische Biere in eigener Herstellung
- 4 Die Seele des Bieres: Reine Braugerste und reiner Brauweizen
- 8 Wächter des Reinheitsgebotes
- 10 Die Krautheimer Bierkarte
- 12 Regionale Craft-Biere
- 15 Personalien
- 12 Noch mehr Craft-Biere



Martina und Friedrich Düll, beide Diplom-Brauingenieure, leiten gemeinsam das Familienunternehmen



Herausgeber: Friedrich Düll GmbH & Co. KG
97332 Volkach/Krautheim, Landstraße 4
Tel. 09381/7108940, Fax 09381/71089499
E-Mail: info@Krautheimer.com
Homepage: www.krautheimer.com

Krautheimer Brauerei Düll

Einheimische Biere in eigener Herstellung

Die moderne Produktion ist arbeitsteilig und globalisiert, d.h., vieles wird nicht mehr am Ort selbst hergestellt; Fertigungen vor allem im Ausland sind an der Tagesordnung. Der Kunde weiß von alldem nichts und glaubt, er erwerbe ein vollständig einheimisches Produkt. Und das gilt längst nicht mehr nur für Industrieprodukte wie Automobile oder Waschmaschinen. Auch in der Braubranche hat sich diese Arbeitsteilung durchgesetzt. Immer zum Vorteil für den Kunden?

Die Gerste kommt aus dem Ausland, das Malz aus der 100 Kilometer entfernten Mälzerei und gebraut wird bei den größeren Anbietern auch nicht mehr immer dort, wo die Brauerei steht. Auf manchen Etiketten großer Biermarken wird nicht mal mehr der Brauort genannt, sondern nur noch der Vertrieber. Eigentlich schade, steht doch beim Verbraucher gerade bei Lebensmitteln – und Bier zählt natürlich dazu – die regionale Herkunft hoch in Kurs. Wir von der Krautheimer Brauerei setzen dagegen auf nachvollziehbare Regionalität und echte Braukunst. Und wer das weiß, wird unsere Biere nicht nur mit anderen Augen sehen, sondern mit allen Sinnen genießen.

HISTORISCHE VERPFLICHTUNG: FRÄNKISCHE BRAUKUNST ALS FAMILIENTRADITION

Eine Brauerei an historischem Ort: Schon im Jahr 888 wird der Flecken Chrutheim erstmals erwähnt. Der Ursprung der Brauerei geht auf das Jahr 1654 zurück, sie ist also über 360 Jahre alt. Die erste urkundliche Erwähnung der Brauerei findet sich in einer Gemeinderechnung von 1654, die besagt, dass ein gewisser Dieterich eine Zahlung leistete von „11 Patzen von wegen der Steine, so er von einer Gemein zur Erbauung seines Brauhauses erkaufte“. Diese Eintragung und ein Gesuch aus dem Jahre 1655 an die Grafen zu Castell bestätigten, dass die Brauerei



Naturhopfen wird bonitiert

zur damaligen Zeit erbaut und mit dem Brauen begonnen wurde.

Heute ist die Brauerei bereits in fünfter Generation im Besitz der Familie Düll. Geleitet wird sie von Martina und Friedrich Düll, beide in Weihenstephan ausgebildete Diplom-Brauingenieure.

FRANKENS EINZIGE MÄLZEREI UND BRAUEREI

Ursprünglich haben Brauereien immer selbst gemälzt und waren daher Brauerei und Mälzerei in einem. Zur Brauerei Düll gehört deshalb eine eigene neu errichtete Mälzerei, in der die fränkische Braugerste nach eigenen Qualitätsvorstellungen vermälzt wird. Unser Getreide stammt aus Vertragsanbau mit Landwirten aus der Region. Das Mälzen ist untrennbar mit dem Brauen verbunden. So vereint der Beruf des Brauers und Mälzers beide Tätigkeiten.



Die Brauerei
von oben und
auf historischem
Bierdeckel von 1930



Andreas Götz im Flaschenkeller
rechts: historische Bierkiste um 1920

Heute stellen nur noch einige wenige Brauereien ihr Malz selbst her – die Brauerei in Krautheim zählt zu diesen wenigen Kleinoden. **Mälzen** ist ein kontrollierter Keimvorgang, bei dem aus Getreide (Gerste, Weizen) Malz entsteht. Durch den Keimvorgang werden im Korn Enzyme aktiviert und gebildet, die später für den Stärke- und Eiweißabbau während des Bierbrauens ebenso notwendig sind wie für die Whiskyherstellung.

BRAUEREI MIT REGIONALER HERSTELLUNG

Bei der Krautheimer Brauerei stehen diese alten Traditionen noch hoch im Kurs. Als einzige Brauerei Unterfrankens betreibt das Unternehmen noch eine eigene Mälzerei. Dadurch wird ein heute nicht mehr üblicher Einfluss auf die Qualität des Bieres genommen. Malz ist ein Naturprodukt, jede Charge fällt etwas anders aus, hier ist noch echte Handwerkskunst gefragt. Verschie-

dene Chargen werden nach strengen Vorgaben gemischt, um ein homogenes Endprodukt zu erhalten. Das Malz für alle Biere wird selbst im Haus hergestellt.

Und das Bier? Wir, die Krautheimer Brauerei, wollen ein ehrliches, regionales Bier herstellen. Unsere Biere entstehen in Krautheim, unsere Zutaten sind regionale Produkte.

REGIONALER VOLLSORTIMENTER

Craft-Bier-Brauer im wahrsten Sinne des Wortes! Bierbrauen ist unser Handwerk. Mit fünfzehn verschiedenen Biersorten haben wir für jeden Geschmack etwas anzubieten. Hinzu kommen noch einige saisonale Bierspezialitäten (wie Bockbiere, Weihnachtsbier), die nur befristet – solange der Vorrat reicht – angeboten werden, und zwar ausschließlich im Mehrweggebinde. Die Brauerei befindet sich in allen Bereichen auf dem neuesten Stand



der Technik. Sudhaus, Keller, Fass- und Flaschenabfüllung sind nach modernsten Standards für einen rationellen Produktionsablauf eingerichtet.

GEBRAUT NACH DEM BAYERISCHEN REINHEITSGEBOT

Unser Bier wird unter strikter Einhaltung des bayerischen Reinheitsgebotes gebraut. Zur Verwendung kommen ausschließlich Brauwasser aus eigenen Brunnen, Malz aus eigener Herstellung und Doldenhopfen. Es wird auf eine konventionelle Bierherstellung mit langer Lagerung größten Wert gelegt.



Regionale Gerste – alles Natur und umweltfreundlich durch regionale Bauern: Mit der Verarbeitung heimischer Gerste leistet die Brauerei einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz. So entsteht Qualität aus heimischem Anbau.

Fotos: pth, Krautheimer

Reine Braugerste und reiner Brauweizen: Die Seele des Bieres



Malz, hergestellt aus Gerste, ist nach dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516 einer der wichtigsten Rohstoffe im Bier, der ihnen ihre typische Geschmacksfülle und Farbe gibt. Die Brauerei Friedrich Düll bezieht ihre Braugerste ausschließlich aus der Region und betreibt somit aktiven Umweltschutz. Überhaupt ist Regionalität ein Hauptanliegen der Brauerei.

Nach den strengen Qualitätsrichtlinien darf die Braugerste nur in die Mälzerei, wenn sie weniger als 14,5 Prozent Feuchtigkeit hat (sonst wird sie zu niedrigeren Preisen als Futtergerste verkauft). Weitere Vorgaben sind ein Eiweißgehalt von maximal 11,5 Prozent im Korn, dazu



Braugersten-Fahrt: Prüfung und Kontrolle des Gerstenanbaus. Jährlich werden die regionalen Gerstenfelder einer gründlichen Besichtigung unterzogen. Nichts wird dem Zufall überlassen. Durch geringe Düngung, aber gute Kontrolle werden Lebensmittel sorgfältig angebaut.



Grünmalz in der Krautheimer Mälzerei

90 Prozent Vollgerste. Das bedeutet, dass mindestens neun von zehn Körnern einen Durchmesser von 2,5 mm haben müssen und nicht mehr grün oder angeschlagen sein dürfen. Das ist nur mit fachlichem Können und viel Erfahrung zu schaffen und das Wetter muss mitspielen. Wird zu spät oder zu

viel gedüngt, ist der Eiweißgehalt zu hoch. Regnet es zu viel, ist das Korn zu feucht oder zu flach und die Erträge sind niedrig. Braugerste muss zudem schonend gedroschen werden, damit es nicht zu viel „Bruch“ gibt. Der Ertrag liegt im Schnitt bei 40 bis 50 Doppelzentnern pro Hektar.

EIGENE MÄLZEREI

Die Krautheimer Brauerei bezieht ihre Braugerste, einige hundert Tonnen im Jahr, ausschließlich aus der Region. Denn für Brauer Friedrich Düll ist die hohe Qualität der regionalen Braugerste ausschlaggebend, schließlich ist Unterfranken nicht nur bekannt für seinen Weinbau, sondern durch sein Klima auch prädestiniert für den Anbau von



Die regionalen Biere der Brauerei Friedrich Düll genießen Anerkennung von höchster europäischer Stelle: Mit dem Label „geschützte geographische Angabe“ (g.g.A.) sichert die Europäische Union den hohen Qualitätsanspruch.

Die Hauptzutaten für Bier nach dem bayerischen Reinheitsgebot

teren stärkehaltigen Produkte wie etwa Mais, Reis oder puren Zucker zu Alkohol vergären, auch keinerlei Gerstensenstoffs. Je nach Biersorte wird mehr oder weniger Gerstenmalz benötigt, auch Spezialmalze werden aus Braugerste hergestellt.

Im Schnitt benötigt der Brauer etwa 15 bis 17 Kilo davon auf 100 Liter Bier. Eine ganze Menge!

DIE QUALITÄT DER ROHSTOFFE LIEGT UNS AM HERZEN

Die Krautheimer Brauerei kauft ihren Bedarf an Braugerste direkt bei Landwirten ihres Vertrauens ein. Mit den meisten unserer Vertragsbauern besteht die Geschäftsverbindung bereits seit Jahrzehnten oder schon in der zweiten Generation. Im Gegenzug verpflichten sich die Landwirte, nur empfohlene Sorten gemäß der EU-Richtlinien 178/2000 für kontrollierten und integrierten Anbau zu verwenden.

Bevor die Gerste vermälzt wird, werden Proben gezogen und an ein unabhängiges Labor zur Analyse geschickt. Hopfen kommt ausschließlich von einer bäuerlichen Vermarktungsgenossenschaft und wird nach den Richtlinien des kontrollierten Vertragsanbaus produziert. Auch da sind dem Bräu die Hopfenbauern bekannt.

Zudem werden durch die Verarbeitung ausschließlich heimischer Gerste auch einige Hektar Kulturlandschaft erhalten. Ebenso entfallen lange Transportwege, was die Umwelt entlastet.

BRAUEN OHNE ZUSATZSTOFFE

Das Mälzen ist ein kontrollierter Keimvorgang, bei dem aus Getreide Malz entsteht, übrigens die Grundlage für das Bierbrauen aus Gerste oder Weizen.

Die heimische Brautechnologie ist traditionell auf die Verarbeitung von Gerstenmalz als Hauptrohstoff abgestimmt. Anders als im Ausland dürfen Brauer in Deutschland nach dem bayerischen Reinheitsgebot keine wei-

Qualitätsbraugerste. Der Braumeister ist in ständigem Informationsaustausch mit den Landwirten, denn für die Bierherstellung werden Malze aus eiweißarmen Gersten bevorzugt. Deshalb sollte der Landwirt auf eine intensive Düngung mit Stickstoff und weiteren Düngemitteln verzichten. So gelangen weniger Nitrat oder andere grundwassergefährdende Stoffe in den Boden. Das ist praktizierter Umweltschutz.

WOHER KOMMEN UNSERE ROHSTOFFE?

Die **Hopfendolden** wie

- ➔ „Hallertauer Perle“ kommen vom Landwirt Christoph Kellerer aus 85290 Geisenfeld;
- ➔ „Hallertauer Tradition“ und „Hallertauer Magnum“ vom Landwirt Georg Breitter aus 85283 Wolnzach

Braugerste:

- ➔ Thomas Horn, Frankenwinheim
- ➔ Josef Kraus, Frankenwinheim
- ➔ Albin Wolz, Estenfeld
- ➔ Gerhard Markert, Estenfeld
- ➔ Karl Schömig, Maidbronn
- ➔ Michael Feldhäuser, Krautheim

Brauweizen:

- ➔ Norbert Sahlmüller, Schallfeld



Dr. Hans-Georg Eils, Präsident des Deutschen Brauer-Bundes, und der Bräu der Krautheimer bei der Gerstenrundfahrt



Blick ins Sudhaus



Friedrich Düll, Ehrenpräsident des Bayerischen Brauerbundes und einer der Wächter des Reinheitsgebotes. Aus Anlass des 500-jährigen Bestehens des bayerischen Reinheitsgebotes wurde in der alten Münchner Kongresshalle eine interessante Ausstellung des Fotokünstlers Sead Husic mit künstlerischen Porträts bayerischer Brauer eröffnet. Friedrich Düll war mit dabei.

Foto: © Sead Husic

Wächter des Reinheitsgebotes

Das persönliche Anliegen des studierten Brauingenieurs Friedrich Düll

Friedrich Düll, Chef der Krautheimer Brauerei Friedrich Düll, kann auf einige sehr lebhaftes Jahre als gewählter Präsident des Bayerischen Brauerbundes (von 2011 bis 2016) zurückblicken. Für den Unternehmer einer mittelständischen Regionalbrauerei eine gewaltige Aufgabe. Dabei standen die Qualität der bayerischen Biere, das Reinheitsgebot und die Verbraucherinformation immer im Mittelpunkt seines gesamten Schaffens. Die Vorbereitung des Bierfestivals anlässlich des 500-jährigen Jubiläums (22.07. bis 24.7.2016) des bayerischen Reinheitsgebotes fiel in das Ende seiner Amtszeit. Gerade die Bewahrung des Reinheitsgebotes war und ist ein persönliches Anliegen des studierten Brauingenieurs.

Dabei ist Friedrich Düll bewusst, dass ein Spagat zwischen Tradition und neuen Ideen gelingen sollte. Denn Tradition zu bewahren und dabei auf der Höhe der Zeit zu bleiben ist ein geradezu sprichwörtlicher Ausdruck bayerischen und fränkischen Selbstverständnisses.

DAS ÄLTESTE MODERNE LEBENSMITTELGESETZ DER WELT

Das älteste Lebensmittelgesetz der Welt feierte im vergangenen Jahr sein 500-jähriges Bestehen. Im Zusammenhang mit diesem erstaunlichen bayerischen Reinheitsgebot ergeben sich drei wichtige Fragen. Zunächst wundert man sich, wie ein solches „Gesetz“ 500 Jahre überdauern konnte! Bei der Komplexität der heutigen Lebensmittelvorschriften eine höchst erstaunliche Tatsache. Die zweite Frage ist na-

türlich, ob ein solches Gesetz, das vor 500 Jahren in Kraft gesetzt wurde, auch heute noch seine Gültigkeit hat? Und die dritte Frage wäre, ob denn der Verbraucher dies überhaupt heute noch will oder befürwortet?

Fakt ist, zum Reinheitsgebot herrscht unter den Verbrauchern eine selten festzustellende Einigkeit „pro“ Reinheitsgebot. Gerade in den Zeiten, in denen viele Verbraucher immer mehr verunsichert sind durch unterschiedlichste Zusatzstoffe aller Art, ist das Reinheitsgebot beim Bier für den Konsumenten ein Bollwerk gegen chemische Lebensmittelzusätze.

KLARHEIT FÜR VERBRAUCHER

Ausschließlich beim Bierbrauen werden auch heute noch keine „Zusatzstoffe“ verwendet! Und trotzdem lässt sich ein geschmacklich sehr vielfältiges Lebens- und Genussmittel aus nur drei Zutaten herstellen. Deshalb trifft das Reinheitsgebot auch heute noch

den Kern, warum es vor 500 Jahren erlassen wurde: es gibt dem Verbraucher die Sicherheit, dass Bier (in richtigen Maßen genossen) ein gesundes und bekömmliches Lebensmittel darstellt.

Die Zukunft des Reinheitsgebotes muss dahin gehen, dass dieses Gebot in Deutschland weiterhin ein fester Bestandteil der deutschen Braukultur bleibt und Brauereien, deren Biere nach dem Reinheitsgebot gebraut werden, dies auch werblich wirksam darstellen dürfen. Wer auf dem Etikett schreibt: „gebraut nach dem bayerischen Reinheitsgebot“, der muss auch das Bier danach brauen. In vielen Brauereien auf der ganzen Welt wird übrigens dieses Prädikat als Garant für natürliches Bier erfolgreich verwendet. Der Bayerische Brauerbund befasst sich derzeit intensiv mit einer Neufassung des Gebotes und wird diese auch nach Abstimmung dem Gesetzgeber empfehlen. Eins ist sicher: Chemische Zusätze wird es im bayerischen Bier auch in Zukunft nicht geben.

Bayerischer Brauerbund:

Friedrich Düll zum Ehrenpräsident ernannt

In Würdigung seiner langjährigen Verdienste um die bayerische Brauwirtschaft und den Bayerischen Brauerbund e.V. ernannte die Mitgliederversammlung des Bayerischen Brauerbundes Friedrich Düll einstimmig zum Ehrenpräsidenten. Mit der Neuwahl im

Verbandspräsidium (im Mai 2016) war er nach fünfjähriger Amtszeit als Präsident aus dem Präsidium ausgeschieden und hatte sich nicht mehr zur Wiederwahl gestellt. In seine Amtszeit fiel die Vorbereitung des 500-jährigen Jubiläums des bayerischen Reinheitsgebotes.



Die Krautheimer Bierkarte:

Regionale Biervielfalt in handwerklicher Tradition

**„BIER BRAUCHT HEIMAT –
HEIMAT BRAUCHT BIER ZUR
IDENTIFIKATION“**

Wer das erkennt und akzeptiert, leistet einen wichtigen Beitrag dazu, dass unsere Heimat nicht im globalen Einerlei untergeht. Weil **unsere Heimat** auch von den originären Produkten wie **unserem Bier** geprägt wurde und wird. Es ist das erklärte Ziel, neben lokalem Brauchtum und Traditionen, auch die Sortenvielfalt der heimischen Brauereien stärker ins Bewusstsein des Verbrauchers zu rücken. Die Süddeutsche Zeitung (Franz Kotteder) schrieb dazu: *„Nahrungsmittel aus der Nachbarschaft haben einen Wert an sich, der oft über ihren tatsächlichen Wert hinausgeht. Regionalität wird eben auch als Gegenentwurf zur Gleichmacherei in einer globalisierten Wirtschaft empfunden. Die Menschen sehnen sich also in einer globalisierten Welt nach Heimat – kleinere Brauereien haben wieder eine Chance.“* Die aufkommenden Craft-Biere unterstützen diesen Trend!

In der Brauschänke der Brauerei in Krautheim können Sie alle Krautheimer Biere probieren. Mit unserer Bierkarte geben wir Ihnen eine Beschreibung zu jeder einzelnen Sorte unserer Krautheimer Biere.



KRAUTHEIMER PILSNER

Ein gutes Pilsner zu brauen ist die höchste Braukunst. Eine ausgeprägte Hopfenbittere, die nicht aufdringlich, aber geschmacksbetont ist, erfordert weiches Brauwasser, bestes Gerstenmalz und hochwertigen Aromahopfen. Der Geschmack ist prickelnd, schlank und rezent mit einer ausgeprägten Hopfenbittere. Der Geruch eines Pilsner ist ausgeprägt hopfenblumig. Sein Aussehen ist hell und blank. Die Stammwürze beträgt 11,6 % und der Alkoholgehalt 5,0 %.

KRAUTHEIMER LAGER

Ein leicht vollmundiges, süffiges Vollbier, das sich durch seinen feinwürzigen milden Geschmack auszeichnet. Die Bezeichnung Helles und Lager sind synonym für helle untergärige Biere. Ein Helles Lager hat deutlich weniger Bittere als ein Pils. Dies macht das Bier im Geschmack etwas leichter. Der Alkoholgehalt entspricht jedoch dem des Pilsner. Die Stammwürze beträgt 11,5 %, der Alkoholgehalt 4,9 %.



KRAUTHEIMER WEISSBIER HELL

Weißbier ist eine obergärige Bierspezialität. In der Brauschänke zapfen wir ein Weißbier vom Fass. Die Verwendung des Brotgetreides Weizen zur Bierbereitung war früher nur den Wittelsbachern erlaubt. Durch eine andere Heferasse, die obergärige Hefe, wird der Geschmack unseres Weißbieres maßgeblich bestimmt: spritzig, mild und teilweise frucht aromatisch. Der Geruch ist leicht hefig und leicht fruchtig. Die Farbe hell bis gold und trübe. Der Alkoholgehalt liegt bei ca. 5,0 % und die Stammwürze bei 11,7 %. Während Weißbiere früher hauptsächlich in Ober- und Niederbayern zu Hause waren, findet das Weißbier seine Liebhaber heute überall.

KRAUTHEIMER HEFEWEISSBIER DUNKEL

Im Gegensatz zu den hellen Weißbieren ist bei den dunklen eine malzaromatische Note erwünscht, die durch Verwendung von dunklem Malz erreicht wird. Gleichzeitig ist noch eine schwache fruchtige Note vorhanden. Der Geschmack ist spritzig und mild, der Geruch dezent fruchtig und malzblumig. Das Bier ist dunkel und trübe. Zur Betonung des Aromas sind die Biere etwas stärker eingebraut und nicht so hoch vergoren. In unserem Falle liegt die Stammwürze bei 12,7 %. Der Alkoholgehalt ist bedingt durch den höheren Malzzuckergehalt im Bier jedoch nicht wesentlich höher als bei unserem hellen Weißbier, nämlich 5,4 %.

KRAUTHEIMER URTYP-DUNKEL

Dunkle Biere entstehen durch die Verwendung von stark eingedarrtem Malz. Während bei hellem Malz die maximale Darrtemperatur 85 Grad beträgt, werden dunkle Malze bis zu 110 Grad abgedarrt. Unser Dunkel entsteht aus 100 % dunklem Malz. Dadurch erhält es einen stark malzbetonten Geschmack. Unser Urtyp-Dunkel hat eine relativ geringe Bittere, ist vollmundig und malzbetont. Der Geruch ist dezent malzblumig, das Aussehen feurig dunkel und blank. Die Biere werden mit 12,8 % eingebraut und haben einen Alkoholgehalt von 5,4 %. Bis in die 1930er Jahre war Dunkelbier die Hauptbiertypen in Deutschland, heute beträgt der Anteil noch ca. 3 %.

Regionale Craft-Biere

aus dem Hause Krautheimer Friedrich Düll

Bei der lebhaften Diskussion um die sogenannten Craft-Biere muss man sich vor Augen halten, dass in den USA seit vielen Jahren nur noch zwei oder drei Brauereien den Markt unter sich aufteilen.

Kein Vergleich zur Vielfalt der Brauereilandschaft in Bayern und Franken. In Deutschland gibt es derzeit etwa 1388 Braustätten bei 80 Millionen Einwohnern: das entspricht also einer Braustätte für rund 70.000 Einwohner. In Bayern zählt man sogar 628 Braustätten, bei 12,5 Millionen Einwohnern sind dies etwa 20.000 Einwohner je Brauerei.

Die neu entdeckte „handwerkliche Bierproduktion“ aus den USA beschreibt also nichts anderes als den derzeitigen Stand der vielfältigen bayerischen und fränkischen Bierlandschaft. Die sogenannte Craft-Bier-Welle hat also Deutschland schon vor 500 Jahren erreicht!

Was unreflektiert von einigen Medien als handwerkliche Produktion in den Vereinigten Staaten gepriesen wird, ist eine Großbrauerei mit 1,2 Millionen Hektolitern Ausstoß. Also wirklich nicht geeignet, um den Begriff Handwerk überhaupt in den Mund zu neh-



men. Aber die Diskussion um Craft-Bier hat eines bewirkt: Man spricht wieder über die Biere, über den Geschmack und über das Handwerk. Aus eigener Kraft hätten das die kleinen Brauereien nicht bewirken können.

BRAUHANDWERK IST REGIONAL PRODUZIERTE QUALITÄT

Wer das erkennt und akzeptiert, leistet einen wichtigen Beitrag dazu, dass unsere Heimat nicht im globalen Einerlei untergeht. Die bayerische Brauwirtschaft und die Gemeinschaft Mainfrankenbier produziert schon immer eine Sortenvielfalt von rund 40 unterschiedlichen Bieren, die nochmals regional so unterschiedlich wie nur möglich schmecken. Auf diese Vielfalt lässt sich aufbauen. Nicht vergessen – trotz all dieser Diskussion kommt nach diversen Fusionen weltweit ein Drittel der Bierproduktion von einem einzigen Megahersteller. Ob dann durch Zugabe von Schokolade, Kaffee oder Tannennadeln aus einem 08/15-Sud ein schmackhaftes Bier entsteht, sei ebenfalls dahingestellt.

Mit regionaler Qualität tragen wir übrigens zur Erhaltung der Umwelt bei, nicht indem wir Autos aus den In-

Trotz und mit aller Technik: Brauen ist Handwerk!





nenstädten verbannen, unsere Häuser immer energieeffizienter machen und schadstoffarme Energien voranbringen. All das wird in der Summe nicht das erhoffte Ergebnis bringen, wenn wir nicht gleichzeitig bereit sind zu erkennen, welche Folgen unnötiger Transport nach sich zieht. Es hat sich aber auch gezeigt, dass auch im Rahmen des Reinheitsgebotes neue Biere entstehen können und man nicht unbedingt exotische Zutaten benötigt, um ein gutes Bier zu brauen. Drei Beispiele aus der Brauerei Friedrich Düll haben wir hier für Sie aufgeführt:

Blick auf die Maische



KRAUTHEIMER HELLER BOCK

Ein helles süffiges Starkbier, malzaromatisch und mild im Geschmack und mit dezenter Hopfennote. Die Stammwürze beträgt 16,5 % und der Alkoholgehalt 7,2 %. Im Vergleich zu Vollbieren verwendet man beim Einbrauen von Bockbier deutlich mehr Malz.



KRAUTHEIMER DUNKLER DOPPELBOCK

Unser stärkstes Stück. Ausgeprägter malzaromatischer Geschmack, dabei trotzdem mild und ausgewogen. Dezentestes Karamellaroma, die Hopfennote tritt deutlich zurück. Stammwürze 18,5 %, Alkohol 7,8 %. Wie das Urtyp-Dunkel zu 100 % aus dunklem Malz hergestellt.



KRAUTHEIMER WEISSER BOCK

Unser obergäriges Bockbier. Natürlich in original Flaschengärung hergestellt. Ein extra starkes Weißbier mit intensivem Geschmack und Geruch nach Banane und Nelke. Gehopft mit Hallertauer Tradition und Perle. Stammwürze 17,5 % und 7,5 % Alkohol.



Hier werden Sie geholfen:

Unsere Stimme am Telefon

Frau Margot Hornung, Bürofachkraft, ist seit 15 Jahren eine unserer Stimmen am Telefon. Freundlich und kompetent wird hier jedem Kunden geholfen. Dabei passieren kleine Dinge sofort, Wunder dauern auch bei uns etwas länger. Fachlich versiert im Umgang mit modernen Kommunikationsmitteln, weiß Frau Hornung immer Rat.

Frau Margot Hornung ist als Teilzeitkraft von Montag bis Donnerstag, jeweils von 8:00 bis 12:00 Uhr, unter der Telefonnummer 09381/ 71089410 für Sie erreichbar.



Clemens (und) der Bierbrauer

Ein Meisterwerk aus alten Fassreifen



Die Bauzeit des stolzen und kräftigen Bierbrauers betrug rund zwei Monate.

In detaillierter Handarbeit ist unser Bierbrauer – in alter Tradition der kräftigen Brauer und Bierausfahrer wieder auferstanden.

Der Volkacher Maler und Metallkünstler Clemens Hegler ist durch seine Ausstellungen und Werke weit über die Grenzen seiner Heimatregion hinaus bekannt. Eines seiner bekanntesten Werke, das Volkacher Eisenpferd, zielt seit der 1200-Jahrfeier der Stadt Volkach den Marktplatz des Städtchens. Hergestellt aus Fassreifen alter Bier- und Weinfässer,

ist die ausdrucksstarke Darstellung eine Bereicherung der Stadt. Die Eisenfigur „Bierbrauer“ wurde nach gleicher Machart für die Brauerei Friedrich Düll gefertigt. Die 3,20 m hohe Eisenfigur, wiederum aus alten Fassreifen und Stahlblech, weist überragend am Ortseingang von Krautheim auf die heimische Braustätte hin.

Kontakt zum Künstler:
Clemens Hegler,
www.clemenshegler.de



Noch mehr Craft-Biere par excellence

Hergestellt von Kennern

Die neue Craft-Bier-Welle hat unter anderem den Vorzug, das Interesse am Bier erheblich gesteigert zu haben. Dabei wurde die etwas träge Branche von wilden Veränderungen überrascht. Aber – eine mittelständische Brauerei wie die Krautheimer war schon immer „Craft“-Bierhersteller!

Craft bedeutet so viel wie handwerklich, ja sogar kunsthandwerklich hergestellt. Genau diese Bedeutung kommt einer fränkischen Brauerei wie der Krautheimer Brauerei Friedrich Düll zugute. Hier wurde und wird handwerklich gebraut – nach allen Regeln der Kunst.

Deshalb ist es nicht verwunderlich, einige neue Trendmarken am Markt zu sehen, die aus der Brauwerkstatt der fränkischen Brauerei stammen und in Zusammenarbeit mit jungen Brauern oder Brauerkollegen entstanden sind – selbstverständlich nach dem Reinheitsgebot ... und es schmeckt hervorragend. Gleich ausprobieren!

Die Brew Dudes: Würzburgs 1. Craft-Bier-Marke

Ist am Markt ein ganz heißer Renner.

Würzburg, 2015
Sieben Kumpels
Ein Master-Studiengang
Gelangweilt vom Mainstream
Viele verrückte Ideen, 100 % Tatendrang:
Das sind die BREW DUDES
www.brewdudes.de



Und eine Allianz dreier Bierliebhaber: die Brew Dudes, die Krautheimer Brauerei und die Sternbräu Albertshofen. Das Pale Ale von Brew Dudes ist ein handwerklich gebrautes, obergäriges

Bier mit fruchtigen Hopfenaromen. Verschiedene Hopfen- und Malzsorten sorgen für einen ausgewogenen Geschmack, erfrischend und nicht zu bitter. Verwendet werden beste Zutaten aus der Region. Gebraut wird von einer kleinen, passionierten Brauerei in Franken – nach dem Reinheitsgebot.

Kaltgehopftes Main-Lager

Auch eine Gemeinschaftskreation zweier fränkischer Brauereien: der Sternbräu in Albertshofen und der Krautheimer Brauerei. Kaltgehopftes Spezialbier in der 0,33-l-Flasche mit



13,5 % Stammwürze aus bester fränkischer Gerste, mit einer Portion kaltgehopftem Aromahopfen.

Limitiertes Sensationsbier:

Barrel aged Whisky Bockbier

Ein Bockbier, das ein Jahr im Barriquefass ausreift. Die Fässer waren vorher fünf Jahre mit Krautheimer Whisky belegt. Dieses im Dezember 2016 vorgestellte Bockbier in der 0,75-l-Flasche war schneller vergriffen als ausgeliefert.

Die Idee von Erik Löschner von der Sternbräu in Albertshofen war es, die gebrauchten Whiskyfässer der Krautheimer Brauerei einer Zweitverwendung zuzuführen. Daraus entstand ein sherryfarbenes Bockbier mit Namen „Barrel aged Whisky Bockbier“ mit 9,5 % vol. Alkohol und einer „Spur“ von Hopfen. Der schwere Trunk ist ebenfalls nach dem Reinheitsgebot gebraut, also ohne fremde Zusätze. Um die besonderen Aromen ins Bier zu bekommen ist sprichwörtlich Handarbeit notwendig.

Auch die Winteredition 2017 reift schon im Holzfass. Lassen Sie sich überraschen! Mehr in unserer nächsten Ausgabe.

