

Aargauer Braugerste: Vom Gerstenkorn zum erfrischenden Bier

An manchen Tagen gibt es nichts Besseres, als sich am Abend ein erfrischendes Bier zu gönnen. Doch wie wird überhaupt aus dem Gerstenkorn ein Bier? Und wie läuft die Produktion von regionalem Bier ab?

Sobald die Braugerste reif ist, kann sie gedroschen werden und wird zur Getreidesammelstelle in Wohlen im Freiamt gebracht, wo sie einige wenige Wochen gelagert wird. Dabei ist es besonders wichtig, dass die Körner genügend Luft erhalten, da sie noch keimen müssen. Zudem muss die Keimruhe der Gerste überbrückt werden, bevor es schliesslich zum Verarbeitungsprozess kommt.

Sobald die Keimruhe abgeschlossen ist, erfolgt die Umwandlung von Getreide in Malz in drei Prozessschritten. In einem ersten Schritt, welchen man Weichen nennt, werden die Körner in der sogenannten Weiche 1-2 Tage in Wasser eingeweicht, bis ein Wassergehalt von 35-43% erreicht ist. Des Weiteren werden die Körner dadurch zur Keimung angeregt.



Tauchen der Gerste in Wasser

Im nächsten Schritt, der Keimung, werden Enzyme gebildet und freigegeben. Diese machen es möglich, dass die Stärke in Malzzucker umgewandelt werden kann. Dieser Schritt beansprucht zwischen 4-7 Tagen und das regelmässige Wenden und Rühren ist unerlässlich. Weiter werden auch Stärke, Proteine und gewisse Zellwandbestandteile abgebaut. Dies dauert je nach Gerstensorte und Malztyp zwischen 3-5 Tagen.



Keimen der Gerste



Keimtrommel Aussenansicht

Schliesslich erfolgt der letzte Schritt, das Darren. Das Ziel beim Darren besteht darin, dass Keimgut von ca. 45% auf 4,5% Feuchtigkeit zu trocknen, wobei auch die Lebensvorgänge innerhalb der Gerste beendet werden. Dieser Vorgang dauert rund 1 Tag. Für die Produktion von hellem Malz wird ungefähr eine Temperatur von 75-89°C benötigt, wohingegen für die Erzeugung von dunklem Malz eine Temperatur von 105-120°C nötig ist. Bei diesem Prozess fallen die Keimfäden ab und werden abgesiebt. Dabei entsteht ein Mälzungsschwund von ca. 20%. Folglich ergeben 100 kg Vollgerste dann 80 kg Malz. Da die Keime einen hohen Anteil an Eiweiss und Polyphenolen haben, welche ungewollte Geschmacksstoffe für den Brauprozess beinhalten, müssen diese mittels mechanischem Abrieb (Paddelschnecke, Flach- oder Trommelsieb) aussortiert werden. Die Keimlinge sind jedoch durch den hohen Anteil an Eiweiss und Trockenmasseanteil ein ideales Viehfutter. Malzkeime sollten aufgebriht oder eingeweicht verfüttert werden.

Die Körner werden folglich in zwei Puffersilos mit jeweils ca. 8.5 t Kapazität zwischengelagert. Für den weiteren Transport in Brauereien, Brennereien oder Bäckereien werden diese abgepackt auf folgende Grössen:

- Sack (25kg)
- Big Bag (500 / 800kg)
- Lose (LKW, bis 27 t)



1: Reinigung 2: Lagerung 3: Absackung

Die Ernte 2021 der Aargauer Braugerste belief sich auf 111 Tonnen. Dies ergibt ca. 103 Tonnen Vollgerste (Vollgerste sind die Körner, welche einen Durchmesser von mind. 2,5 mm aufweisen). Daraus entstehen rund 82 Tonnen Malz. Mit dieser Menge können anschliessend ungefähr 500'000 l Bier produziert werden. Vielleicht befindet sich eines dieser Biere schon oder bald in deinem Kühlschrank?