

Flüssige Spezialität zu Ostern

FT
30.3.
2018

BRAUWESEN Bei der Brauerei Rittmayer in Aisch kann man sich unfertiges Bier holen, um es im eigenen Keller fertig gären zu lassen. Besonders groß ist der Andrang der so genannten Hausbrauer immer, wenn es das dunkle, kräftige Osterbier gibt.

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED **KARINA BROCK**

Aisch – Osterbrot, Ostereier, Osterbraten – Osterbier? Tatsächlich, in Aisch brauen Braumeister Alois Rittmayer und sein Sohn Thomas zu den Feiertagen ein besonderes Stöffchen. „Es hat einen höheren Anteil von dunklem Karamellmalz und – damit es nicht zu süß wird – auch mehr Hopfen. So wird es dunkler und voller“, erklärt der Seniorchef. Es soll etwas Besonderes sein, das die Kunden zu Ostern in ihren Kellern haben.

Noch nicht ganz vergoren

Denn dort lagert die Spezialität bereits seit vergangener Woche. Ganz abgesehen vom Osterbier erhält die Brauerei Rittmayer nämlich einen uralten Brauch aufrecht: „Das meiste Bier, das wir verkaufen, ist Hausbrauerbier“, sagt Thomas Rittmayer. Immer mittwochs wird an jeden, der ein eigenes Fass und geeignete Lagermöglichkeiten hat, Bier abgegeben. „Und zwar unfertiges“, erklärt Alois Rittmayer. Es sei durchaus schon trinkbar, ab noch nicht vollständig vergoren. Die Nachgärung passiert bei den Leuten zu Hause, im Kalkteller oder Kühlschranks. 6 bis 8 Grad Celsius sollte der Raum haben, mehr nicht. Starke Temperaturschwankungen vertragen das Bier nicht.“

In der Rittmayerschen Gaststube wird natürlich auch das Hausbier ausgeschenkt: ein unfiltriertes, gespundetes Zwickelbier. Die Rohstoffe dafür kommen aus der Region: Hefe und Hopfen aus Spalt, Malz aus Bamberg. Gebraut wird nach alter Tradition in zwei Maischverfahren. Das heißt, die Maische wird zweimal gekocht und zweimal verzuckert. „Das machen die großen Brauereien nicht mehr, denn das kostet Zeit“, erklärt Thomas Rittmayer. Hinzu kommt Hopfen – wie heutzutage üblich in Pelletform – für die Bitterstoffe. Außerdem macht der Hopfen das Bier haltbar, er-

„Wer net zu uns kommt, kriegt kei Bier.“

ALOIS RITTMAYER
Braumeister und Seniorchef



Klein aber oho: Alois und Thomas Rittmayer (von links) in ihrer Brauerei.

klärt der Fachmann. „Der Alkoholgehalt liegt am Ende bei etwa 4,7 Prozent.“

Auch das Osterbier hat nicht mehr. Denn Rittmayers lassen nicht den kompletten Zucker zu Alkohol vergären, um einen volleren Geschmack zu erzielen. „Bei den Hausbauern gärt das Bier ja ohnehin nach“, so der 38-jährige Juniorchef. Dabei gilt die Faustregel: Je länger das Bier gelagert wird, desto kühler muss es sein. Sonst gärt es zu schnell und bei geschlossenen Fässern baut sich zu viel Druck auf. „Da kann's schonmal einen Hahn rausbauen, wenn man nicht aufpasst – und dann hat man die Sauerei im Keller“, lacht sein Vater.

Großer Andrang

Aber diese Gefahr nehmen gerade für's Osterbier nicht wenige auf sich: Beim Osterbierfassen am Mittwoch vor einer Woche herrschte großer Andrang. An diesem Tag wurden allein 35 Hektoliter Bier verkauft – abgefüllt in Zehn- bis hin zu 150-Liter-Fässern. „Die meisten kommen mit zehn, 15, 20 Litern. Aber einzelne nehmen auch große Mengen ab“, berichtet Thomas Rittmayer. Er betont, dass man sich aber durchaus auch als Einzelperson Hausbrauerbier holen kann. „Man muss ein an-

gestochenes Fass ja nicht auf einmal austrinken.“ Da die Hefe den Restzucker einfach weiter vergärt, füllt sich der Hohlraum immer wieder mit Kohlensäure. „Das Bier wird immer stärker, aber nicht schal.“

Das Hausbrauen sei zwar mit etwas Arbeitsaufwand verbunden, aber es lohnt sich, sagt der 38-Jährige: Man hat immer frisches Bier, das man je nach eigenem Geschmack gespundet oder ungespundet vergären lassen kann. „Und nicht zuletzt ist es günstiger als das in Flaschen abgefüllte.“ Denn auch das gibt es

von Rittmayer, allerdings nicht im Handel. „Wir brauen unser Bier zum Ausschenken in der Gastwirtschaft, für die Hausbrauer und zum Abfüllen in Flaschen und Partyfässer. Aber wer was davon will, muss zu uns kommen“, schmunzelt Alois Rittmayer.

Bildergalerie

Mehr Fotos von der Brauerei und vom Bierfassen gibt es bei uns im Internet unter

inFranken.de



Die Fässer der Hausbrauer liegen zum Abfüllen bereit. Foto: privat

Über Betrieb, Brauerei und die Braukunst

Geschichte Die Braustätte Rittmayer in Aisch besteht schon seit dem 16. Jahrhundert. Gegründet von einem Rittmayer bestand sie viele Jahrzehnte unter anderen Namen, weil Töchter das Unternehmen weiterführten. Auch die Hallerndorfer Brauerei Rittmayer ging aus dieser Familie hervor. Die Uroma des heutigen Inhabers Thomas Rittmayer heiratete schließlich wieder einen Rittmayer – aus Hallerndorf – was den Namen an seinen Ursprung zurückbrachte.

Generationenwechsel Seit Oktober 2015 führt Thomas Rittmayer

die Brauerei. Er wird von seinem Vater in die Braukunst eingewiesen und eignet sich das Wissen und Können autodidaktisch an. „Als zweites Standbein neben der Gaststätte und weil es auch einfach Spaß macht.“ Die Abwechslung zwischen Küche und Brauerei gefällt dem gelernten Koch, der es der Handwerkskammer hoch anrechnet, dass auch ungelernete Brauer eine Brauerei weiterführen dürfen. „Hier wird sinnvoll auf das Braueriensterben reagiert.“

Hausbier Alois und Thomas Rittmayer brauen einmal, bei Bedarf

zweimal pro Woche ihr Hausbier, das dann im unfertigen Zustand an die Hausbrauer abgegeben wird bzw. in den eigenen Tanks bis zur Abfüllung oder dem Ausschank fertig gärt. Im Jahr kommen so rund 1620 Hektoliter Bier zusammen.

Gespundet Gärung unter Druck bei geschlossenem Fass bindet die Kohlensäure im Bier, so dass es beim Zapfen eine schöne Blume gibt.

Ungespundet Gärung bei offenem Spund, wodurch ein kohlenstoffarmes Bier entsteht. *lkb*