

DAS BRÄUNLINGER BIERPFAD-RÄTSEL

Einfach Lösungswort finden, Seite abtrennen und mit Ihren Kontaktdaten bei der Tourist-Information Bräunlingen abgeben oder einsenden (Adresse siehe Flyerrückseite). Am Ende der Wandersaison verlosen wir unter allen richtigen Einsendungen drei „Bräunlinger Bierpakete“.

Ergänze:

Hopfen und Malz, Gott erhalt's.

Hofen und Malz, ab in den

Woher stammt das Wasser für das Bräunlinger Bier?

Aus 22 Bräunlinger

Mälzen bedeutet: Das Korn einweichen, dann beginnt es zu keimen.

Das anschließende

und rösten nennt man „Darren“.

Wie heißt die weltälteste Lebensmittelvorschrift?

Gedicht von Wilhelm Busch:

Das Trinkgeschirr, sobald es leer,

macht keine rechte mehr.

Drum wollen wir nicht lang bedenken - und gleich mit gutem

Bier

Wie nennt man die Keimung und anschließende Trocknung des Getreides?

Die Römer brauten ihr Bier auch in Trier. Die Alemannen brauten es auch in

Der Beweis der Funktion der Hefe gelang

Louis

Lösungswort:

Kontaktdaten:

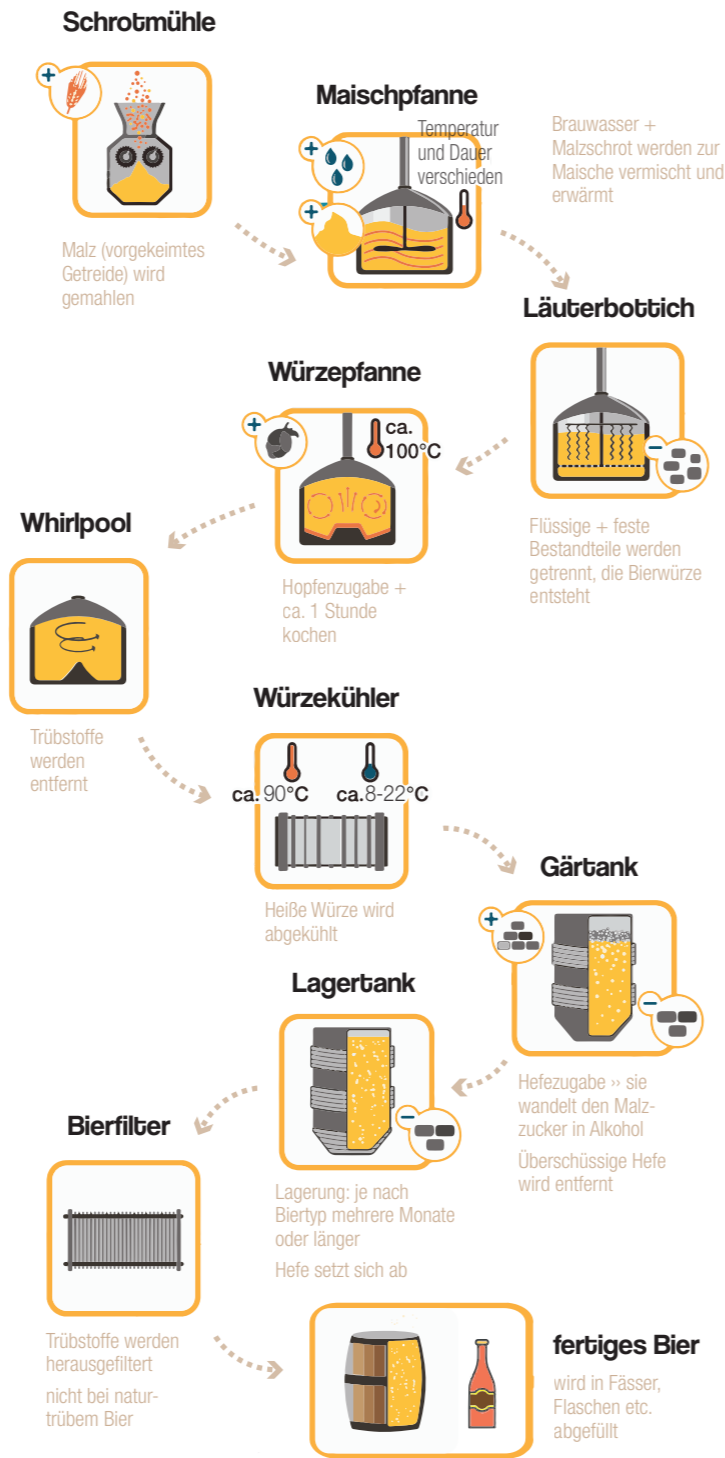
Vorname, Name: _____

Straße: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____

SO WIRD BIER GEBRAUT - AUCH HIER IN BRÄUNLINGEN



ANREISE



ERFAHREN SIE MEHR ÜBER UNS

Tourist-Information Bräunlingen
Kirchstraße 3, 78199 Bräunlingen
Tel. 0771-61900 • Fax 0771-603169
touristinfo@braeunlingen.de • www.braeunlingen-tourismus.de

Öffnungszeiten:
1. April - 31. Oktober:
 Mo - Do 9:00 - 12:00 Uhr Mo, Mi 14:00 - 17:00 Uhr
 Fr 9:00 - 13:00 Uhr
1. November - 31. März:
 Mo, Di, Do 9:00 - 12:00 Uhr Mo, Mi 14:00 - 17:00 Uhr
 Fr 9:00 - 13:00 Uhr

Wer je den südlichen Schwarzwald erlebt hat, weiß, wie vielfältig seine einzigartige Landschaft ist. Dass seine Schönheit erhalten bleibt, dafür trägt der Naturpark Südschwarzwald Sorge. Er ist Garant für den Schutz und die nachhaltige Entwicklung der Region und dafür, dass alle diese besondere Natur- und Kulturlandschaft erleben und genießen können.

Dieses Projekt wurde gefördert durch den Naturpark Südschwarzwald mit Mitteln des Landes Baden-Württemberg, der Lotterie Glücksspirale und der Europäischen Union (ELER). Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.



Impressum: © Stadt Bräunlingen, Amt für Tourismus, Kultur und Sport
Fotos: Roland Sigwart, A. L. Martins Pinto, DBB; Grafik: Sascha Holz, agenturbergwerk.com, Druck: Druckerei Fleig



BRÄUNLINGER BIERPFAD



BRUGGEN DÖGGINGEN MISTELBRUNN UNTERBRÄND WALDHAUSEN



DER BRÄUNLINGER BIERPFAD



Länge: ◀▶ 6,5 km

Höhenmeter: ▲▼ 80 Hm

Dauer: ⌚ ca. 2 h

Wie entsteht Bier? Welche Zutaten benötigt ein Braumeister, was muss er wissen und können? Um genau diese Fragen geht es auf unserem 6,5 km langen „Bräunlinger Bierpfad“.

Zunächst benötigt es die Grundstoffe: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen und Hefe. Wir erklären die für das Bierbrauen wichtigen Eigenschaften.

Es wird auch um die Geschichte des Bieres gehen. Wo und wann wurde es zum ersten Mal nachgewiesen, in welchen Ländern hat es Tradition, was wurde dort anders gemacht.

Wie wählt der Braumeister aus der Vielzahl von Malzen, dutzenden Hopfensorten und hunderten Arten von Hefe die für „sein“ Bier richtigen aus?

Mit welchen Geräten und Verfahren wird in einer Brauerei gearbeitet? Wie lange dauert das alles?

Ein Qualitätsbier ist also keine Entdeckung oder einfach ein Teil der Natur, sondern ein Kunstwerk: ein Produkt der Absicht und Phantasie.

Viel Spaß auf unserer Wanderung vom Getreide bis zum fertigen Bier.



4 DIE GERSTE

Das Gerstenkorn muss „gemälzt“ werden. D.h. es wird in warmem Wasser zum Keimen gebracht und dann wieder getrocknet („Darren“). Erst dann kann es zum Brauen genutzt werden.



5 BIER-GLÄSER

Fast jede Biersorte wird in einem eigenen Glastyp serviert – und das aus gutem Grund. Das Glas beeinflusst, wo das Bier auf die Geschmacksnerven der Zunge trifft. Versuchen Sie selbst einmal ein Bier aus verschiedenen Gläsern.



6 DER HOPFEN

Diese an hohen Stangen rankende Kletterpflanze gehört zu den Blumen. Die Hopfen-Blüten enthalten Bitterstoffe und viele weitere Aromen. Der bzw. die verwendeten Hopfentypen haben viel Einfluss auf den Geschmack.



1 DAS REINHEITSGEBOT

Lange Zeit wurden allerlei Zutaten in die Biere gemischt und das mit manchmal schlimmen Folgen. Im Jahr 1516 war damit Schluss. Der bayrische Herzog Wilhelm IV beauftragte Leonard von Eck, das Reinheitsgebot aufzuschreiben, das zukünftig die Zutaten auf Gerste, Hopfen und Wasser beschränkte. Hefe wurde noch nicht erwähnt.



2 DAS BRAUWASSER

Das Brauwasser hat mit den darin enthaltenen Mineralien viel Einfluss auf Geschmack und Farbe des Bieres. Das Bräunlinger Brauwasser stammt aus 22 eigenen Quellen und ist mit ca. 16 °dH recht „hart“.



3 BIER-GESCHICHTE

Wer hat's erfunden? Chinesen oder Sumerer? Vor 9.000 oder 6.000 Jahren? Die Experten sind sich nicht ganz einig. Sicher jedoch wurde schon um 580 n. Chr. Bier im benachbarten Trossingen gebraut. Seit 1783 gibt es die Löwenbrauerei.



7 DIE HEFE

Im Reinheitsgebot ist sie nicht erwähnt – erst Louis Pasteur hat 1857 die Funktion der Hefe bewiesen. Heute pflegt der Braumeister „seine Hefe“ sehr sorgfältig, hat sie doch viel Bedeutung für den Geschmack des Bieres.