

Eine Reise durch Brauen und Zeit

Berlin, 22. Feb: Wie schmeckte ein fränkisches Lager vor dem Zweiten Weltkrieg? Am 09.März findet in Berlin ein Bier Release der besonderen Art statt.

Die Berliner Craft Bier Brauerei Bräugier braut in Kooperation mit dem Bamberger Spezialmalzhersteller [Weyermann®](#), [der Hopfenverwertungsgenossenschaft \(HVG\)](#) und dem [Hefezentrum des Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität der Technischen Universität München \(TUM\)](#), das “Damals”.

Das “Damals” ist ein historisches Lager, bei dem diese drei renommierten Bier- Institutionen, Bräugier das Rüstzeug - Malz, Hopfen, Hefe - in die Hand gegeben haben, ein Bier, wie aus einer Zeitkapsel zu brauen. Diese historischen Zutaten waren zu Beginn des 20. Jahrhunderts die am häufigsten verwendeten, wurden aber aus Kosten- und Effizienzgründen schließlich durch neuere Produkte ersetzt.

ALTHERGEBRACHTE ZUTATEN, WIE SIE BEIM HISTORISCHEN BRAUEN VERWENDET WERDEN, FÜR EINEN TRADITIONELLEN GESCHMACK

Das Malz Weyermann® Isaria 1924® aus der zweizeiligen Sommergerste, Isaria, wurde, entgegen dem Trend der Getreiderationalisierungen, vom Spezialmalzhersteller Weyermann®, wieder zurück auf den Markt gebracht und verleiht Bieren einen malzig-süßen Geschmack und ein weiches Biskuit-artiges Aroma. 1924 wurde die zweizeilige Sommerbraugerste für den kommerziellen Gebrauch zugelassen.

“Mit Hallertauer Mittelfrüh, Tettnanger, deutschem Saazer, Hersbrucker und Diamant steuerte die HVG klassische, feine Hopfensorten aus der Hallertau in ihrer natürlichen, unverarbeiteten Doldenform bei und nicht in Pellet- oder Extraktform, so wie die meisten Brauereien heute Hopfen verwenden, ” ergänzt der technische Leiter der HVG, Dr. Florian Schüll.

Der Hefestamm S. pastorianus Franconia TUM-35 ist eine gering schwefelproduzierende Lagerhefe, die ein ausbalanciertes und mildes Aroma besitzt und die Hopfenaromen in den Vordergrund stellt. Der Stamm galt jahrzehntelang als verschollen und wurde nun von dem Brauwissenschaftler und Hefeforscher Dr. Mathias Hutzler und seinem Team wiederentdeckt und wiederbelebt.

“Es war großartig, sich auf den wiederentdeckten kältetoleranten Lagerbierstamm Franconia TUM 35 zu konzentrieren, und ihn mit historischem Hopfen, Malz und modernen Brautechniken zu kombinieren,” kommentiert Dr. Steve Wagner, ehemaliger Gastprofessor an der TUM, der den Kontakt zwischen den Partnern herstellte und maßgeblich für die Entstehung des “Damals” verantwortlich ist.

“Auf keines unserer 100 + Biere waren mein Brauteam und ich so gespannt, wie dieses! Dass wir dabei mit drei renommierten Bierinstitutionen zusammenarbeiten konnten, um ein echtes Stück

Geschichte wieder auferstehen zu lassen, erfüllt uns mit Stolz," sagt der aus den USA stammende Gründer von [Bräugier](#), Brian Trauth, dessen einjährige Studienzeit in Bamberg einen tiefgreifenden Eindruck hinterlassen hat.

"Die letzten 10+ Jahre verwende ich nun schon die Zutaten von Weyermann® und der HVG - sowohl in den USA als auch hier in Deutschland. Ich lese aufmerksam die Forschungsergebnisse der TUM Weihenstephan. Mit diesen renommierten Partnern an einem Bier, wie aus einer Zeitkapsel, zu arbeiten, erfüllt mich mit großer Vorfreude," ergänzt Bräugier Chefbrauer Ryan Sandersfeld.

DETAILS ZUM BIER RELEASE EVENT

2017 gegründet, ist Bräugier heute nicht mehr vom Berliner Craft Bier Markt wegzudenken. Das "Damals" wird in beiden Bräugier Lokalitäten, dem [Taproom Ostkreuz](#) und dem [Brewpub Prenzlauer Berg](#), am 09. März veröffentlicht. Der traditionelle Fassanstich wird dabei in Anwesenheit aller vier beteiligten Partner, die für Fragen und Diskussion bereitstehen, im Taproom Ostkreuz stattfinden. Passend dazu wird die Küche des Bräugier Taproom Ostkreuz an diesem Abend eine fränkische Brotzeit zubereiten.

Pressekontakt: press@braeugier.de