

Die Ausstellung ist während der Geschäftszeiten der Gaststätte geöffnet.

Näheres erfahren Sie unter

Bräustüberl „Zur Kanne“

Bachgasse 15

91781 Weißenburg/Bay.

Tel. 0 91 41 / 38 44

Die „Kanne“ bietet 80 Personen Platz (Gaststube 50 Plätze, Nebenzimmer 30 Plätze). Bei schönem Wetter ist zusätzlich unser Biergarten geöffnet.

Bei besonderen Anlässen (z. B. Schweppermannfest) zapfen wir das Bier direkt vom Brunnen vor der Brauerei.

Zu unseren frisch zubereiteten Speisen der Region finden Sie sicher das richtige Bier. Ob Helles, Schneider-Märzen, naturtrübes oder Leichtes Weizen und Pils: Für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Zum Wohl!

Zeichnungen von Josef Lidl

Herausgegeben von Diplom-Braumeister
Thomas Schneider, Brauerei Schneider,
Bachgasse 15, 91781 Weißenburg,
Telefon 0 91 41 / 24 07.

Druck: Braun & Elbel, Weißenburg

Alte Brauereigeräte
der Brauerei Schneider
im Bräustüberl „Zur Kanne“



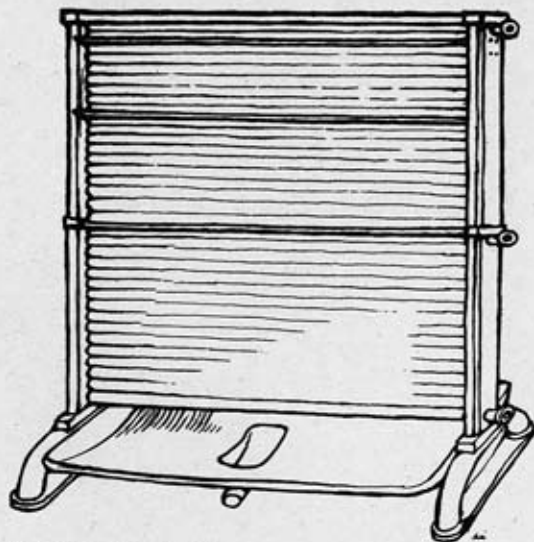
Weissenburg
in Bayern

Weißenburg,

ehemals Freie Reichsstadt und weit über die Grenzen Bayerns hinaus bekannt wegen ihres Römerschatzes, der Römerthermen, des mittelalterlichen Stadtbildes und ihrer Gastfreundschaft, verfügt nunmehr über eine weitere Attraktion:

Die Brauerei Schneider hat in den Kellerräumen ihres Bräustüberls „Zur Kanne“ ein Brauereimuseum eingerichtet, in dem manch seltenes, guterhaltenes Brauereigerät zu sehen ist.

Wenn man die Treppe zum Keller hinabsteigt, fällt einem zunächst eine schwere, eichene Kerkertüre ins Auge. Die mit schmiedeeisernen Beschlägen und einem Guckfenster versehene Tür stammt aus dem ehemaligen Armenhaus (heute Seeweihermauer 8), einem Bau des späten 17. Jahrhunderts, in welchem auch die Soldaten aus der nahegelegenen „Kaserne“ die über sie verhängten Arreststrafen verbüßt haben sollen. Die „Kaserne“ (heute Seeweihermauer 19/21) war 1704 zur Entlastung der Bürgerschaft von der Quartierleitung gebaut worden.

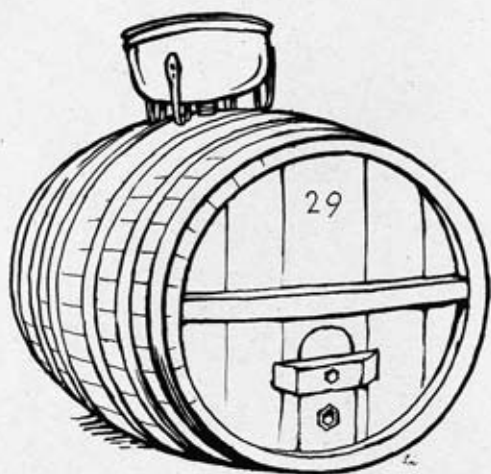


Berieselungskühler

Um die einzelnen Brauereigerätschaften zu erläutern, erscheint es sinnvoll, sich mit der Kunst des Bierbrauens in Weißenburg genauer auseinanderzusetzen.

Die Brautradition der Brauerei Schneider reicht bis in das 15. Jahrhundert zurück. Im Jahr 1516 erließ Herzog Wilhelm von Bayern das bis heute gültige Bayer. Reinheitsgebot. Für die Freie Reichsstadt Weißenburg stellte der Rat im Jahr 1596 eine eigene Bierbrauordnung auf, in der es u. a. heißt: „Die Bierbrauer sollen dafür sorgen, daß keine gefährlichen Kräuter oder Samen in das Bier kommen.“

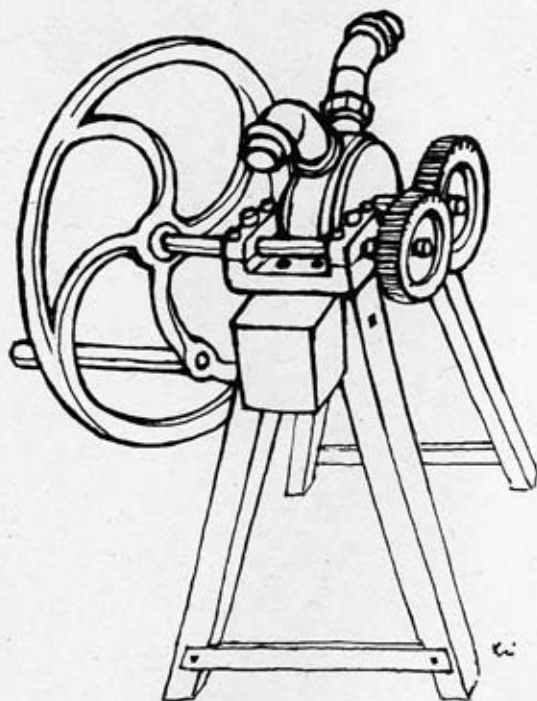
Um 1900 gab es in Weißenburg noch 14 Brauereien, welche die zum Bierbrauen benötigten Rohstoffe nahezu alle selbst anbauten. Hopfen z. B. wurde im Starennest (in der Nähe des heutigen Wasertretplatzes) angepflanzt. „Weißenburger Hopfen“ besaß ein eigenes Siegel für Güte und Qualität!



Lagerfaß

Weißenburger Brauer waren seinerzeit mit die größten Landwirte im Stadtgebiet und betrieben sowohl Ackerbau als auch Viehzucht. Die Braugerste erntete jeder Bräu auf eigenem Grund. Und fast zu jeder Brauerei gehörte auch eine eigene

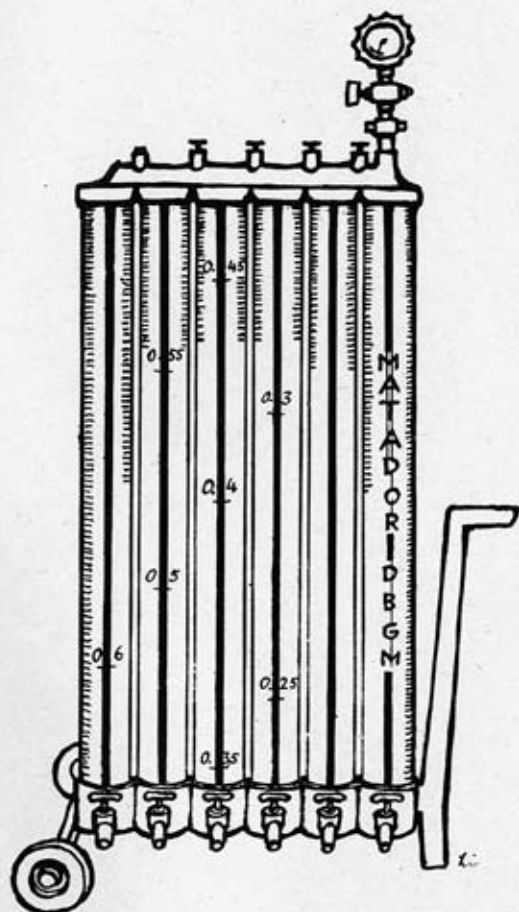
Mälzerei. Auf dem alten Bodenbelag (Solnhofener Platten) der ehem. Tennenmälzerei haben wir unser Brauereimuseum eingerichtet.



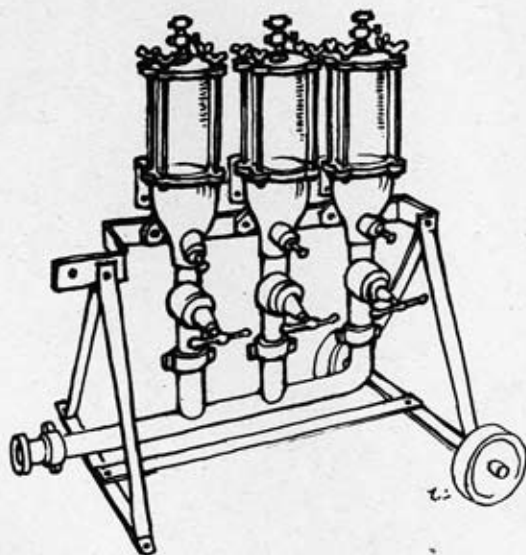
Bierwerkel

Beim Bierbrauen ist neben Wärme auch Kälte notwendig. Die von Linde 1876 erfundene Ammoniakkühlmaschine war zur damaligen Zeit für Weißenburgs Brauer unerschwinglich teuer, so daß man bei der Bierkühlung auf die natürliche Kälte des Winterhalbjahres ange-

wiesen war. Es wurde gebraut von Oktober bis März (daher stammt der Name Märzenbier). Wir sind stolz darauf, als eine der wenigen Brauereien auch heute noch ein Märzenbier nach alter Rezeptur zu brauen.



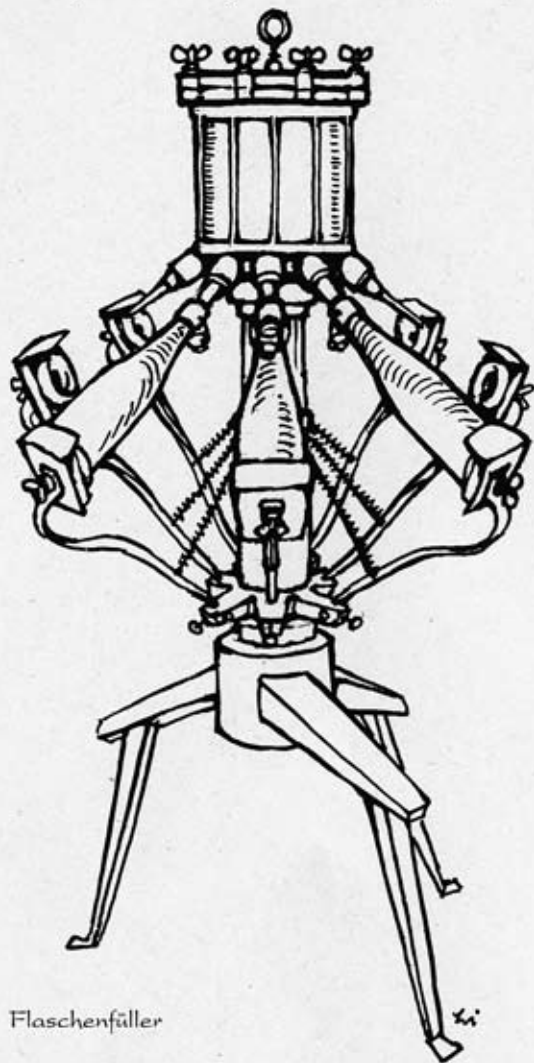
Spundapparat



Verschneidbock

Der Sudkessel, eichene Gärbottiche und der Winterkeller waren im Brauhaus in der Stadt untergebracht, die Lagerfässer für den Sommerbierkonsum dagegen im Sommerkeller (Felsenkeller) am Waldrand bei Weißenburg aufgestellt. Im ältesten und größten Sommerkeller Weißenburgs, der heutigen Gaststätte „Araunerskeller“, können Sie auch heute noch bei einer kühlen Maß Schneider-Bier und einer guten Brotzeit manch unbeschwerte Stunden verbringen.

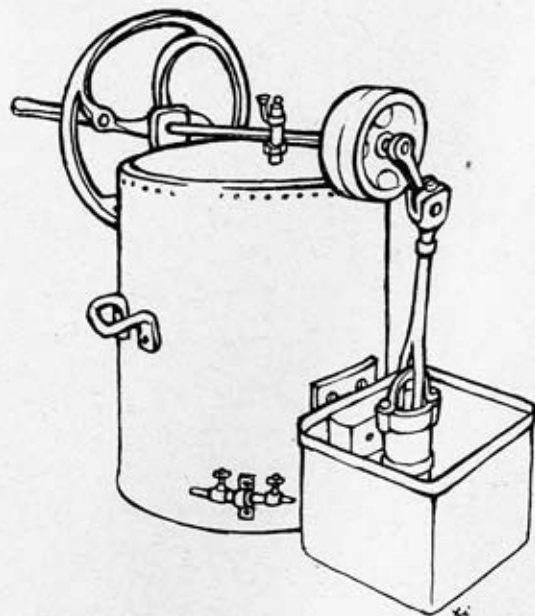
Und jetzt zum eigentlichen Brauprozess:



Flaschenfüller

Die gehopfte, heiße Bierwürze wurde von der Sudpfanne auf das „Kühlschiff“ gepumpt. Dort setzten sich Hopfen- und Eiweißrückstände im Verlauf einer ca. 5 Stunden dauernden Ruhepause ab und

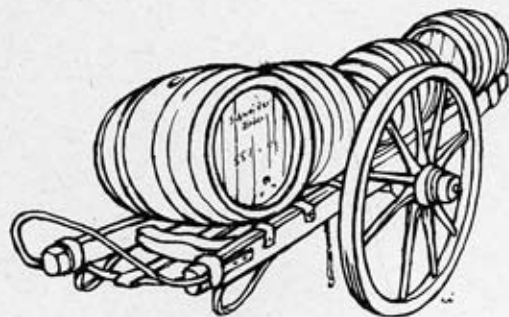
die Würze kühlte auf etwa 20 bis 30° C ab. Zur weiteren Abkühlung auf ca. 6° C wurde die Würze über den Berieselungskühler geleitet und anschließend in den Gärbottich gepumpt. Hier gab man der Würze die im Hefeaufziehapparat mit Sauerstoff angereicherte Hefe zu und mit der Bottichschapfe wurde alles noch einmal gut durchgemischt. Der auf dem Kühlschiffboden verbliebene Trub (Eiweiß- und Hopfenrückstände) kam in den Trubsack, mit dem man die restliche Würze filtrierte.



Luftpumpe

Im Gärbottich war nach ca. einer Woche die Würze zum sogenannten Jungbier vergoren, das je nach Jahreszeit in den mit Natureis gekühlten Winterkeller oder im Fuhrfaß vom Bierkutscher mit dem Pferdefuhrwerk in den Sommerkeller geschafft wurde. Das Umpumpen des Jungbieres vom Gärbottich zum Lagerfaß geschah per Hand mit Hilfe einer sogenannten Bierwerkel. Im Lagerfaß fand dann die Nachgärung statt, bei der sich Kohlensäure bildete. Überschüssige Kohlensäure konnte über den „Spundapparat“ entweichen.

Nachdem sich das Bier auf natürliche Weise durch Absetzen der Schwebstoffe (Hefe, Eiweiß- und Hopfenharze) geklärt hatte, kam es zur Abfüllung. Naturbelassen und ohne Filterhilfsmittel wurde es über den Verschneidbock in Holzfässer der Größe von 5 bis 50 Liter abgefüllt. Nur in ganz geringem Maße füllte man damals auch Bier in Flaschen ab und wenn, dann mit Hilfe eines handgetriebenen Flaschenfüllers von geringer Stundenleistung (ca. 800 Flaschen pro Stunde). Den zum Flaschenfüllen benötigten Luftdruck erzeugte man mit einer handangetriebenen Luftpumpe.



Stoßkarren

An die Weißenburger Wirte lieferten die Brauereien mit dem sogenannten Stoßkarren, auf dem oft bis zu 10 Transportfässer Platz fanden. Eine schweißtreibende Arbeit für den, der den Karren schieben mußte! Wenn auch dem Fortschritt und der Modernisierung manch altes Arbeitsgerät weichen mußte, so wird bei der Schneider Bräu Weißenburg damals wie heute größter Wert auf handwerkliche Braukunst gelegt. Zweizeilige Sommergerste aus kontrolliertem Anbau von den umliegenden Jurahochflächen und Hopfen aus kontrolliertem Anbau bieten die Grundlage für die Qualität der großen Biere aus der kleinen Brauerei.

Hopfen und Malz
Gott erhalt's!