



Nach allen Regeln der Braukunst

Ipfmess' Braumeister Röthinger hat im Wallersteiner Brauhaus das Festbier angesetzt

Wallerstein/Bopfingen Am 5. Juli startet in Bopfingen wieder die Ipfmess'. Jetzt ist im Wallersteiner Brauhaus der erste Sud für das würzige Ipfmess'-Festbier angesetzt worden. Nach allen Regeln der hohen Braukunst und ausschließlich mit Zutaten aus der Region, wie Braumeister Volker Röthinger und Brauhaus-Geschäftsführer Georg Schwarz dem Bopfinger Bürgermeister Dr. Gunter Bühler versicherten.

„Vor Ort gebraut und vor Ort getrunken, so muss es sein“, betonte der Bopfinger Schultes und hob die jahrzehntelange gute Zusammenarbeit der Stadt mit dem fürstlichen Brauhaus und der Bopfinger Kronenbrauerei als Getränkelieferant hervor.

Braugerste auf dem Härtsfeld gewachsen

Braumeister Volker Röthinger informierte, dass ein Festbier bestimmte Kriterien erfüllen müsse, wie eine Stammwürze von mindes-



Geschäftsführer Schwarz, Bürgermeister Bühler und Braumeister Röthinger vor der Kupferpfanne, in dem das Festbier für die Ipfmess' angesetzt wurde.

Foto: Gabriele Neumeyer

tens 13,5 Prozent und einen Alkoholgehalt von 5,5 Prozent. Die Braugerste sei auf dem Härtsfeld gewachsen und in der Mönchsdegginer Mälzerei Finkler verarbeitet worden. In der Nacht auf Dienstag wurde laut Röthinger das Malz im Brauhaus geschrotet, mit Wasser

vermischt und die Maische in der großen Kupferpfanne angesetzt. Am Vormittag wurde sie dann erhitzt und gekocht. Verteilt über den 70-minütigen Kochvorgang setzte Röthinger ihr zu bestimmten Zeitpunkten drei verschiedene Sorten Hopfen zu, zuerst Bitterhopfen, dann Aromahopfen und zum Schluss feinsten Spalter Stadthopfen. „Diese dritte Hopfengabe macht die besondere Würze und Qualität dieses Bieres aus“, so der Braumeister. Nach dem Brauen werde das Festbier sechs Wochen gelagert. Das Sorge für feinporigen Schaum und mache das Bier besonders bekömmlich.

Die beiden Sude für das Ipfmessbier, die rund 400 Hektoliter Bier ergeben, seien die letzten Sude auf der alten Pfanne, informierte Brauhaus-Geschäftsführer Georg Schwarz. Nach dem Brauen des Ipfmessbiers werde das Fürst Wallerstein Brauhaus seine alte Ölheizung gegen eine moderne Erdgasheizung austauschen. (gne)