



Sektion Nordwestschweiz

Erster labmed-Junioren-Event NWCH



Die Brauerei «Unser Bier» in Basel lieferte den perfekten Rahmen für den ersten Juniorenevent der Sektion NWCH am 4. September 2014.

Bei spätsommerlichem Wetter versammelten wir uns nach dem Feierabend vor der Brauerei in Basel. Der Einstieg in den Abend wurde, dem Thema entsprechend, mit einem kühlen Bier begangen, bevor es Zeit wurde, mit einer kurzen Führung durch den Brauereibetrieb einen Blick hinter die Kulissen zu erhaschen und das Ganze beschnuppern zu können.

Uns wurde in einfachen Worten der komplexe Ablauf des Brauvorganges erklärt. Es war erstaunlich zu erfahren, dass die Herstellung aus den Zutaten Malz, Hopfen, Hefe und Wasser uns doch allen irgendwie vertraut vorkam. Zuerst wird der Malz geschrotet und geröstet, wodurch der Zweifachzucker karamellisiert wird, was den Bieren den unterschiedlichen Geschmack verleiht. Alles

wird mit Hopfen, Hefe und Wasser vermischt, und dann beginnt die tagelange Fermentation unter kontrollierten Bedingungen. Die Proteine werden ausgefällt, und alles wird abgeseiht. Nach vier Wochen ist das Bier trinkfertig und kommt in die Abfüllanlage. Dort wird ihm der Sauerstoff entzogen, und es wird mit CO₂ versetzt. Uns wurde erklärt, dass der schlimmste Feind des Bieres nun der Sauerstoff sei. Dies scheint logisch, denn wenn noch Sauerstoff in den Flaschen bleibt, ist das Bier nicht mehr lange haltbar und wird durch die Bakterien sauer, was einen Qualitätsmangel darstellt. Flaschen mit einem Kronkorken werden maschinell verschlossen, die Bügelflaschen müssen jedoch in Fleissarbeit von Hand geschlossen werden. Ein routinierter Arbeiter schafft es, im Tag rund 5000–7000 Flaschen zu verschliessen, was allerdings antrainiert werden muss und zu Beginn Blasen an den Fingern verursacht.

Die Brauerei «Unser Bier» gilt als Lebensmittelbetrieb und ist biozertifiziert. Parallelen zu unserer streng überwachten und kontrollierten Laborwelt sind uns hier aufgefallen, da auch die Brauerei strengen Qualitätskontrollen unterliegt.

Nach der interessanten Führung durften wir unseren grossen Hunger mit Bratwurst oder Klöpfer vom Grill und einem reichhaltigen Salatbuffet stillen. Es folgte die Verlosung einer Gratis-Jahresmitgliedschaft bei labmed und als Dessert wurden alle noch mit einer Gasparini-Glace belohnt. Mit einer der vielen Bierspezialitäten konnten wir den gelungenen, gemütlichen und auch diskussionsreichen Abend ausklingen lassen.

*Text: Mona Hunziker
Bilder: Patricia Suter*