

Tag der offenen Kessel

Zum vierten Mal im Jahr 2016 lädt die Hausbrauerei Duzenowe am Samstag, dem 20. August, zum „Tag der offenen Kessel“ nach Dausenau ein. Freunde des Gersensaftes können im Zeitraum von 9 – ca. 18 Uhr live miterleben, wie Maische erhitzt, geläutert oder mit Hopfen versetzte Würze gekocht wird.

Diese Fachbegriffe aus der Brauersprache haben viele schon gehört, eine Brauereibesichtigung hat fast jeder irgendwann einmal mitgemacht. Aber Hand aufs Herz: Was bleibt davon in Erinnerung? Meistens nur die regelmäßig am Ende solcher Führungen statt findende Verkostung.



Das Duzenower Brauerteam mit ZDF-Moderatorin Andrea Ballschuh.

Das vierköpfige Team der Brauerei Duzenowe, eine der kleinsten offiziell zugelassenen Brauereien Deutschlands, geht deshalb andere Wege. Beim Schaubrauen kann die Bierherstellung live miterlebt werden. Vom Einrühren des Malzschrotes bis zum Befüllen des Bottiches, in dem die Hefe den Zucker im Jungbier in Alkohol und Kohlensäure umwandelt.

Wer Lust hat, kann zeitweise selbst mitwirken und z. B. beim Rühren helfen oder die Hopfengabe vornehmen. Malzkörner naschen ist genauso möglich, wie ein Gläschen der zuckersüßen und noch nicht mit Alkohol versetzten Bierwürze zu probieren. Selbstverständlich darf man sich auch einfach auf das Wesentliche konzentrieren und das gute Dausenauer Bier trinken. Bei gutem Wetter im Biergarten mit Blick auf die Braukessel, bei Regen in der Brau- und Kulturscheune.

Die Hausbrauerei Duzenowe, über die kürzlich sogar das ZDF berichtete, ist im mittelalterlichen Ortskern der Lahngemeinde zu finden. In der Nähe des historischen Rathauses, unmittelbar an der Stadtmauer. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich, bei größeren Gruppen aber erwünscht. Bitte eine Mail an info@duzenowe.de schicken.