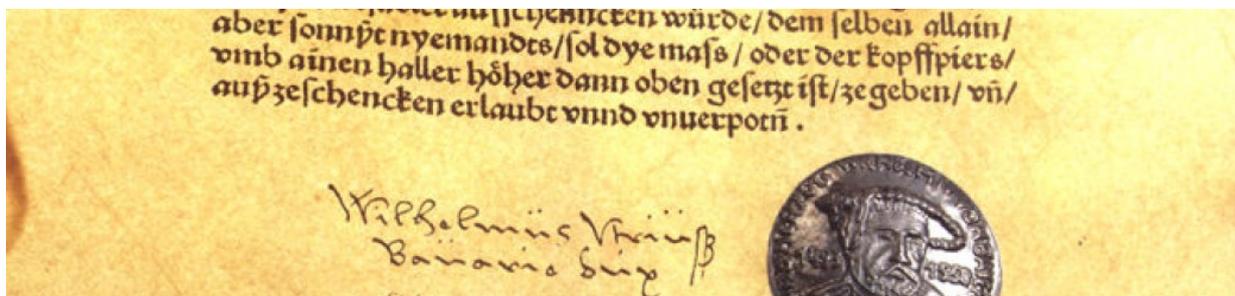


Start in die Dausenauer Brausaison

Mit einem Schaubrauen startet die Hausbrauerei Duzenowe am Samstag, 1. April, in die Brausaison 2017. Freunde hausgebrauten Bieres können im Zeitraum von 9 bis ca. 18 Uhr an offenen Kesseln verfolgen, wie Malz und Wasser zunächst gemeinsam erhitzt, beim so genannten Läutern wieder getrennt und die verbleibende Flüssigkeit anschließend mit Hopfen versetzt und gekocht wird.

„Der Tag des deutschen Bieres wird offiziell zwar erst am 23. April begangen. Dennoch ist das Schaubrauen Dausenaus vorgezogener Beitrag zur Feier des vielleicht bekanntesten Lebensmittelgesetzes der Welt“ erläutern die Brauer aus dem Lahntal. „Mit der am 23. April 1516 in Ingolstadt erlassenen Vorschrift bestimmten die bayerischen Herzöge Wilhelm IV. und Ludwig X., dass zum Brauen nur noch Gerste, Wasser und Hopfen verwendet werden dürfen. Hopfen wurde vorgeschrieben, um die im Mittelalter noch weit verbreitete Zugabe von teilweise giftigen Kräutern zu verhindern. Und mit der Gerstenvorgabe wollte man der Nahrungsmittelknappheit vorbeugen und Weizen nur noch zum Brotbacken erlauben. Entsprechend brauen wir am 1. April ein Kellerbier, bei dem die Maische ausschließlich Gerstenmalz enthält.“



Auszug aus dem Erlass von 1516

Wer Lust hat, kann mit den vier Dausenauer Brauern über Für und Wider des Reinheitsgebotes diskutieren, aber auch selbst beim Brauprozess mitwirken. Zum Beispiel 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 oder in der benachbarten Gaststätte.

Die Hausbrauerei Duzenowe 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.