

# Arnschwanger Weissbier-Post



Herausgegeben  
für alle Freunde eines  
echten, nach altbayerischer  
Tradition eingebrauten Bieres

Nr. 1 - 10/84

## Weißbierprobe bringt hervorragendes Ergebnis für Bären-Weisse



Liebe Leser  
und Freunde der  
Brauerei Mühlbauer,

zum ersten Mal liegt die  
„Arnschwanger Weissbier-  
Post“ vor Ihnen.

Diese kleine Bierzeitung  
soll Sie nicht nur über Dinge  
aus Ihrer Brauerei Mühl-  
bauer informieren, sondern  
auch Interessantes rund ums  
Bier berichten.

Das „Arnschwanger Weiß-  
bier-Fest“ und die damit ver-  
bundene Bierprobe war ein  
ganz besonderes Schman-  
kerl. Mehr über diese ge-  
lungene Veranstaltung auf  
Seite 3.

Lassen Sie mich nicht ver-  
gessen, einen Hinweis auf  
unser großes Preisaus-  
schreiben auf Seite 4 dieser  
Zeitung zu geben. Ich halte  
Ihnen jedenfalls die Dau-  
men, daß Sie unter den Ge-  
winnern einer der süffigen  
Hauptpreise sind und bleibe

Ihr  
Peter Mühlbauer

Arnschwang. – Am Freitag, den  
26. Oktober 1984 stellte die Brau-  
erei Mühlbauer, Arnschwang, ein-  
em Kreis von rund 200 geladenen  
Gästen ihr neues, nach alter Tradi-  
tion eingebrautes Weizenbier un-  
ter dem neuen Namen „Bären-  
Weisse“ vor.

Nach den Begrüßungsworten von  
Peter Mühlbauer überbrachte die  
Holledauer Hopfenkönigin, Fräulein  
Marianne Huber, Grüße aus  
dem größten Hopfenanbaugebiet  
der Welt und überreichte an-  
schließend Brauereibesitzer Mühl-  
bauer einen Hopfenkranz.

Bei der darauffolgenden Taufzer-  
emonie fungierten Peter Mühlbauer  
und Gattin als die Eltern, Bürger-  
meister Christl als Taufpate und  
Dipl.-Braumeister Kringer vom  
Bayerischen Brauerbund als Tauf-  
zeuge. In heiterer Stimmung ge-  
lobte man, sich streng an das Baye-  
rische Reinheitsgebot für Bier aus  
dem Jahre 1516 zu halten und der  
„Bären-Weissen“ immer eine be-  
sondere Zuneigung entgegenzu-  
bringen.

Bürgermeister Christl sprach  
schließlich den Taufspruch mit  
den Worten: „Ich taufe Dich, Du  
edler Weizensaft, kraft meines  
Amtes und hier vor allen Zeugen  
und Bierkennern eingedenk Deines  
Gehaltes, Deiner Stärke, Deiner  
Kraft, auf den Namen  
„Arnschwanger Bären-Weisse“.



Die Holledauer Hopfenkönigin erhebt ihr Glas zum Wohl auf das  
„frischgetaufte Kind“: die köstliche „Arnschwanger Bären-Weisse“.

Im Anschluß an die Taufzeremonie  
wurde mit der gesamten „Taufge-  
meinde“ (alle Anwesenden) eine  
Bierprobe durchgeführt, bei der  
per Stimmzettel jeder Anwesende  
sein Urteil über die Bären-Weisse  
abgeben konnte. Das Ergebnis,  
das noch im Laufe des Abends be-  
kanntgegeben wurde, war  
schließlich überwältigend: An 1.  
Stelle wurde die herrlich bern-  
steinartige Farbe der Bären-Weis-

sen mit 91,2% aller Stimmen für das  
Urteil „hervorragend“ bewertet.  
Gleich dahinter folgte die Beurtei-  
lung des Geschmacks – hier  
stimmten 82,7% aller Anwesenden  
ebenfalls für hervorragend.  
Peter Mühlbauer kann mit Recht  
stolz auf dieses einmalige Ergeb-  
nis sein, das die hohe Qualität der  
Bären-Weisse mit feiner Hefe,  
auch bei den Bierkennern und  
Biertrinkern unter Beweis stellt ■

# Gläserpflege und Einschenk- technik



Insbesondere beim obergärigen Hefeweißbier ist es wichtig, daß jedes Glas vor dem Einschenken gut gereinigt ist. Gerade beim Hefeweißbier, wie der Bären-Weissen, wo die feine Kulturhefe mit in die Flasche und damit auch ins Glas kommt, ist es wichtig, die Hefesterne aus dem Glas zu entfernen. Ein kurzes Ausspülen des Glases und ein nochmaliges vorheriges Reinigen mit der Bürste, hierfür gibt es insbesondere für die Gastronomie Spezialbürsten, sorgt dafür, daß Sie die Bären-Weisse auch mühelos mit einer herrlichen Schaumkrone ins Glas bringen. Halten Sie beim Einschenken das Weissbiertglas und die Flasche fast parallel zueinander und gießen Sie erst vorsichtig am Rand des Glases entlang die kostbare Flüssigkeit ein. Dabei sollten Sie

## Sind Sie ein Bierkenner?

Dann wissen Sie ...

... daß das Reinheitsgebot, nach dem in der Brauerei Mühlbauer in Amschwang immer noch Bier gebraut wird, das älteste Lebensmittelgesetz der Welt darstellt. Es stammt aus dem Jahre 1516.

... daß die Bären-Weisse in ihrer obergärigen Art ein Spezialbier ist, das den altbayerischen Bierrezepten vergangener Jahrhunderte entspricht.

... daß zur Zeit in Brüssel bei der Europäischen Gemeinschaft ein Streit tobt zwischen den deutschen Brauern und den ausländischen Brauereien, denn man will im Rahmen der Harmonisierung das Reinheitsgebot zu Fall bringen. Die deutschen und insbesondere die bayerischen Brauer kämpfen hier in einmaliger Weise als Hersteller Seite an Seite mit dem Verbraucher um die Reinerhaltung unserer Biere als Lebensmittel.

... daß die beste Trinktemperatur für Bier bei 8°C liegt.

... daß die Amschwanger Bären-Weisse ihren Namen nicht nur aus der früheren Bären-Brauerei in Amschwang herleitet, sondern auch von den gefährlichen Abenteuern, die der Großonkel des jetzigen Brauereieinhabers, Anton Mühlbauer, als Trapper und Fallensteller mit Grizzly-Bären in den Rocky Mountains hatte.

... daß in jeder Flasche Bären-Weisse ein Rest jener feiner Kulturhefe verbleibt, so daß eine leichte Trübung des Bieres im Glas der Beweis dafür ist, daß jede Flasche Bären-Weisse einzeln vergoren wurde.

wissen, daß die Bären-Weisse als obergäriges Weissbier etwas mehr Kohlensäure beinhaltet als ein normales untergäriges Bier. Das vorher mit Wasser ausgespülte Weissbiertglas, in welchem noch die Wassertropfen zurückgeblieben sind, hilft so, die Kohlensäure zu binden.

Eine herrliche Schaumkrone wird

es Ihnen danken.

Wichtig ist auch die Lagerung Ihrer Bären-Weisse. Lagern Sie die Bären-Weisse bei möglichst gleichbleibender kühler Kellertemperatur und wenn möglich in einem dunklen Raum. So haben Sie wochenlang Freude am herrlich erfrischenden Geschmack Ihrer Bären-Weissen.

Bringen Sie Abwechslung in Ihre Küche:

## KOCHEN MIT BIER

Unser Vorschlag:

### BIERSUPPE

Schon vor vielen hundert Jahren wurde gern mit Bier gekocht. Seine Königliche Majestät Friedrich der Große soll höchstselbst in seiner Jugend mit Biersuppe aufgezogen worden sein. Hier das alte Originalrezept aus dem „Ökonomischen Handbuch für Frauenzimmer“ von F. L. Löfflerin aus dem Jahre 1795:

„In einer Pfanne wird ein Stücklein Butter über das Feuer gesetzt, ein kleiner Kochlöffel Mehl gelb geröstet, eine Maß Weißbier (selbstverständlich Amschwanger Bären-Weisse: A.d.R.) darein gegossen, und Zucker, Zitronenschalen, ganzer Zimmet darangetan.

Zur Maß Bier wird das Gelbe von 6 Eiern verrührt, das gekochte Bier durch ein Haarsieb gegossen, dann langsam an das Eigelbe gerührt, unter beständigem Rühren läßt man es noch ein wenig anziehen, röstet von einem Weißbrot oder Kreuzerweck die Schnitten oder backt sie im Schmalz gelb und richtet die Suppe darüber an.

Anmerkung: Es kann zu dem Eigelbe auch ein Glas guter süßer Rahm genommen werden, nur darf man es nicht mehr daran kochen lassen.“

Guten Appetit!

# Das große Amschwanger Brauer-ABC

Unter der Überschrift: das große Amschwanger Brauer-ABC können Sie in jeder Ausgabe der Amschwanger Weissbier-Post Interessantes aus dem Brauer-Alphabet erfahren. Viele Biertrinker nämlich können mit den Fachausdrücken der Brauer nicht viel anfangen. Das soll sich ändern. In alphabetischer Reihenfolge veröffentlichen wir deshalb einige interessante Begriffe rund ums Bier.

### A - Alkohol-Gehalt

Der Alkoholgehalt im Bier hängt mit dem Stammwürzegehalt zusammen.  $\frac{1}{3}$  -  $\frac{1}{4}$  der Stammwürze (s. unter St) wird durch Gärung in Alkohol umgewandelt. Pils hat beispielsweise einen Stamm-

würzegehalt von ca. 12%, was einem Alkoholgehalt von 3,5-4% entspricht. Ähnlich verhält es sich bei der Bären-Weissen, sie hat einen Stammwürzegehalt von ebenfalls 12 - 13% und daher einen Alkoholgehalt etwa um die 4%. Bier ist damit eines der alkoholischen Getränke mit dem geringsten Alkoholgehalt.

### A - Anzapfen

Viele behaupten, die liebste Tätigkeit des Gastwirts ist das Anzapfen eines neuen Fasses. Bei den alten Holzfässern bestand die Kunst des Anzapfens darin, beim Einschlagen des Bierhahnes in das Faß möglichst wenig Bier zu verspritzen. Bierfeste werden vielfach heute noch

auf die alte bayerische Art durch Einschlagen eines Messing-Bierhahnes in das Holzfaß eröffnet. Zum Anzapfen unbedingt notwendig sind folgende Instrumente: Zapfhahn (meist aus Messing), Bierschlegel (aus Holz) und Ventil, das, nachdem die ersten Gläser angezapft sind, oben in das Faß eingedreht wird, so daß im Bierfaß selbst kein Vakuum entsteht und das Bier, wie der Fachmann sagt, „gut laufen kann“.

### A - Anstellen

Mit dem „Anstellen“ bezeichnet der Braumeister jene Tätigkeit, die er nach der Sudhausarbeit vornimmt, um die Bierwürze abzukühlen und mit Hefe zu ver-

gären. Wie bereits im oberen Teil dieser Seite erwähnt, kommt ein Rest der feinen Kulturhefe bei der Bären-Weisse noch mit in die Flasche und wird dort eine weitere Gärung verursachen.

### A - Altbier

Dunkles obergäriges Bier, nach „alter“ Art eingebraut. Es ist ein Vollbier aus Gerstenmalz mit dunkler Farbe und starker Betonung des Hopfencharakters. 1/41 Alt enthält 445 kJ (106 Kcal). Hochburgen sind Düsseldorf und das niederrheinische Gebiet.

### A - Ale

Englisches obergäriges Bier mit vielen Varianten. Ale gibt's hell, mild, dunkel, bitter und malzig etc. Fast jede Grafschaft hat ihr eigenes, typisches Ale.

# Aus unserem Arnschwanger Brauerjournal



Als Belohnung für die Biertester wurden von der Brauerei 5 Kästen Bären-Weisse verlost. Links eine der Gewinnerinnen mit Frau Dr. Sabine Mühlbauer.



Dipl.-Braumeister Kring vom Brauerbund (der als „Taufzeuge“ fungierte), überreicht Peter Mühlbauer in Anerkennung seines Einsatzes zur Reinerhaltung des deutschen Bieres eine Urkunde mit dem Originaltext des Deutschen Reinheitsgebotes aus dem Jahr 1516.



Ein neues Bier wurde geboren und nun auch getauft: die Bären-Weisse der Brauerei Mühlbauer. Beteiligt an der „Taufe“ waren u.a. (v.l.n.r.) Dipl.-Brmstr. Kring, Frau Dr. Mühlbauer, die Hopfenkönigin Marianne Huber, Peter Mühlbauer und selbstverständlich – rechts – die Bären-Weisse.



Bei der Bierprobe: gespannt auf das neue Bier. Rechts: Ein Hoch auf die Bären-Weisse! Von 91,2% aller Stimmen mit „hervorragend“ ausgezeichnet!

# Beim großen Arnschwanger Weißbier- Preisausschreiben

## 1. Preis:

100 l Bären-Weisse

## 2. Preis:

50 l Bären-Weisse

## 3. – 10. Preis:

Je 6 Weissbier-Gläser mit dem hübschen Bären-Schmuckdekor

## 11. – 99. Preis:

Je ein Kasten Arnschwanger Bären-Weisse

### Gewinncoupon

Unsere Preisfrage lautet:

Wie heißt das nach alter Tradition eingebraute Weizenbier aus der Brauerei Mühlbauer, Arnschwang?

- Weizen-Weisse  
 Bären-Weisse  
 Edel-Weisse

Vorname  Familienname

Straße  Haus-Nr.

Postleitzahl  Ort

Bitte ausschneiden und umgehend (bis spätestens 31.12.1984) ein-senden an:  
 Brauerei Mühlbauer, Postfach, 8491 Arnschwang

### Teilnahmebedingungen:

Jeder kann an diesem Preisaus-schreiben teilnehmen, ausge-schlossen sind lediglich die Mit-arbeiter der Brauerei Mühlbauer, Arnschwang.

Bitte kreuzen Sie auf dem unten-stehenden Coupon das Ihrer Mei-nung nach Richtige an, setzen Sie Ihre Adresse ein, schneiden Sie

den Coupon aus, kleben Sie ihn auf eine Postkarte und senden Sie diese an: Brauerei Mühlbauer, Postfach, 8491 Arnschwang.

Einsendeschluß ist der 31. Dezem-ber 1984.

Der Rechtsweg ist ausgeschlos-sen. Gehen mehr richtige Lösun-gen ein als Preise vorhanden sind, entscheidet das Los.

eine Spezialität aus der Brauerei Mühlbauer, Arnschwang.

## ...einfach bärig



Schon ein herrlicher Anblick, der einem das Wasser im Mund zusammenlaufen läßt. Die Arnschwanger Bären-Weisse, ein Genuß für Bierkenner und Stamm-tischfreunde.