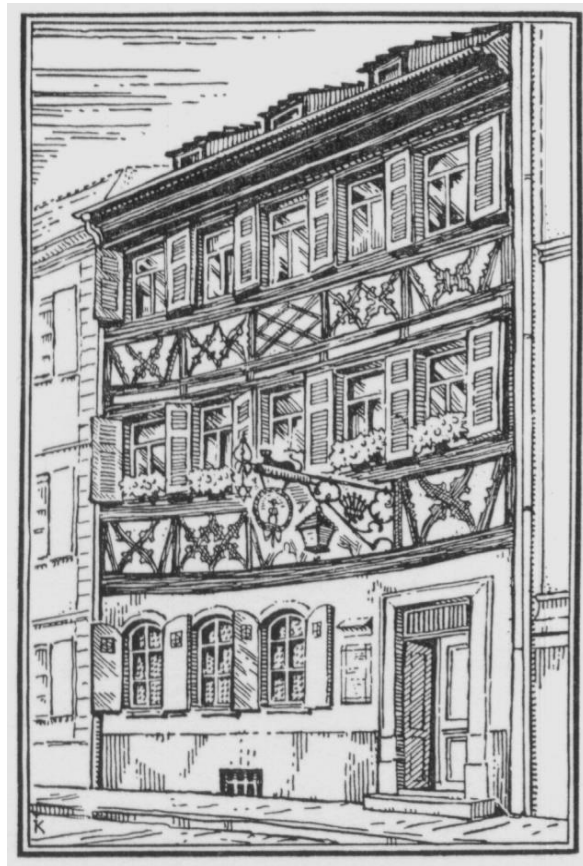


HISTORISCHE RAUCHBIERBRAUEREI

Schlenkerla



Aecht
Schlenkerla Rauchbier
<ges. gesch.>

BAMBERGS SPEZIALITÄT

Aecht Schlenkerla Rauchbier

Das Original unter den Bieren

Historische Rauchbierbrauerei Schlenkerla

Dominikanerstraße 6, 96049 Bamberg, Deutschland

Telefon: +49 (951) 56060, Fax: +49 (951) 54019

www.Rauchbier.de (weiterführende Informationen, z.B. detaillierte Hauschronik seit 1405)

Inhaltsverzeichnis

KURZBESCHREIBUNG	4
SCHLENKERLA SORTEN.....	5
<i>Aecht Schlenkerla Rauchbier - Märzen</i>	<i>5</i>
<i>Schlenkerla Rauchweizen</i>	<i>5</i>
<i>Helles Schlenkerla Lager.....</i>	<i>5</i>
<i>Saisonal (vor Ostern): Aecht Schlenkerla Fastenbier</i>	<i>6</i>
<i>Saisonal (Juni-August): Aecht Schlenkerla Kräusen.....</i>	<i>6</i>
<i>Saisonal (Okt.-Dez.): Aecht Schlenkerla Rauchbier - Urbock.....</i>	<i>7</i>
<i>Saisonal (Dezember): Aecht Schlenkerla Eiche - Doppelbock.....</i>	<i>7</i>
GESCHICHTE DES RAUCHBIERES.....	8
AUSZEICHNUNGEN FÜR AECHT SCHLENKERLA RAUCHBIER.....	9
AECHT SCHLENKERLA RAUCHBIER - MÄRZEN.....	9
AECHT SCHLENKERLA RAUCHBIER - URBOCK	9
SONSTIGE SCHLENKERLA SORTEN	10
BEWERTUNGEN UND RANGLISTEN:	10
BRAUPROZEß	12
MÄLZEREI.....	12
1. Schritt: "Weichen"	12
2. Schritt: "Keimen".....	12
3. Schritt: "Darren"	12
SUDHAUS	13
4. Schritt: "Schroten".....	13
5. Schritt: "Maischen"	13
6. Schritt: "Abläutern"	13
7. Schritt: Kochen.....	13
8. Schritt: Kühlen und "Anstellen"	14
GÄRKELLER	14
9. Schritt: "Hauptgärung"	14
LAGERKELLER	14
10. Schritt: "Nachgärung" und "Reifung"	14

11. Schritt: "Filtration"	15
ABFÜLLUNG	15
HERKUNFT DES NAMENS "SCHLENKERLA"	17
FRÄNKISCHE GERICHTE MIT AECHT SCHLENKERLA RAUCHBIER.....	18
BAMBERGER ZWIEBEL	18
SCHLENKERLA KÄSE.....	18

Kurzbeschreibung

Michael Jackson **** World Classic [Pocket Guide to Beer, pp. 64, 65]:

"Aecht Schlenkerla Rauchbier ist nicht nur unter den Bieren, sondern unter allen alkoholischen Getränken ein Klassiker ... Aecht Schlenkerla Rauchbier ist das weltberühmteste Rauchbier."

Rauchbier vom "Schlenkerla" ist ein sehr dunkles, herbwürziges, untergäriges Märzenbier mit 13,5 Prozent Stammwürze, das entspricht einem Alkoholgehalt von ca. 5,1 Prozent. Keine Frage: Es gibt stärkere Biere, doch sollte man das Aecht Schlenkerla Rauchbier deswegen nicht unterschätzen. Es kann einen ganz schön schlenkern. Sein - wie die Kenner sagen - nach frischem Geräucherten schmeckendes Aroma wird dadurch erzielt, daß der Rauch brennender Buchenholzscheite - ein würziger, duftender Rauch - bereits auf der Schlenkerla-Darre dem Malz vermählt wird, bevor es sich mit edlem Hopfen im Sud vermischt und im 700jährigen Felsenkeller unterm Stephansberg zu einem Bier reift, das großartig süffig schmeckt.



Daten:

Alc./Vol.: 5,1%

Stammwürze: 13,5%

Bittereinheiten: 32

Farbe (EBC): 55

Schlenkerla Sorten

Aecht Schlenkerla Rauchbier - Märzen

Das Original und Bamberg's Spezialität seit Jahrhunderten. Ein dunkles, untergäriges Märzenbier, hergestellt mit ausschließlich Aecht Schlenkerla Rauchmalz aus der hauseigenen Mälzerei und nach alter Tradition im Schlenkerla direkt vom Eichenholzfass gezapft.

Gebinde: 0,5l Euroflasche, 30l und 50l Keg, 5l Partyfass

Stammwürze: 13,5% Alkohol: 5,1 % Vol.



Schlenkerla Rauchweizen

Schlenkerla Rauchweizen ist ein Weizenbier mit zartem Rauchgeschmack. Wie alle klassischen Weißbiere wird es aus einer Mischung von Gersten- und Weizenmalz gebraut. Der Gerstenmalzanteil ist dabei ein Rauchmalz aus der hauseigenen Mälzerei. Das Schlenkerla Rauchweizen kommt naturtrüb mit feiner obergäriger Hefe als Original Flaschengärung zum Ausschank.

Gebinde: 0,5l Euroflasche

Stammwürze: 13,2% Alkohol: 5,2 % Vol.



Helles Schlenkerla Lager

„Schlenkerla Lager“ wird mit feinstem Aromahopfen aus Spalt bei Nürnberg gebraut und reift in den Jahrhunderte alten Stollen unter der Schlenkerla Mälzerei & Brauerei in Bamberg. Es wird in den gleichen alten Kupferkesseln gesotten und mit derselben untergärigen Hefe vergoren, wie das historische „Aecht Schlenkerla Rauchbier“. Der daraus resultierende subtile Rauchgeschmack, ohne die direkte Verwendung von Rauchmalz, macht das „Schlenkerla Lager“ zu einem ungewöhnlichen und einzigartigen Vertreter des klassischen Biertyps „Helles Lager“.

Gebinde: 0,5l Euroflasche

Stammwürze: 11,5% Alkohol: 4,3 % Vol.



Saisonal (vor Ostern): Aecht Schlenkerla Fastenbier

Das Aecht Schlenkerla Fastenbier ist ein unfiltriertes Rauchbier, das gemäß dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516 gebraut wird. Die untergärige Hefe verleiht dem rötlich hellbraunen Fastenbier eine leichte natürliche Trübung. Sein Raucharoma ist schon im Geruch erkennbar und wird begleitet von einer edlen Hopfennote. Im Antrunk entfaltet das vollmundige, süffige Fastenbier ein starkes Malzaroma, das durch den Rauchgeschmack und die dezente Bittere im Nachtrunk abgerundet wird. Durch die nahrhafte Hefe ist im Aecht Schlenkerla Fastenbier die "Brotzeit schon mit drin".

Gebinde: 0,5l Euroflasche, 30l und 50l Keg

Stammwürze: 14,5% Alkohol: 5,5 % Vol.



Saisonal (Juni-August): Aecht Schlenkerla Kräusen

Als „Kräusen“ beschreibt der Bierbrauer die vielen Schaumblasen, die sich während der Gärung des Jungbieres bilden. Die Zugabe von einer kleinen Menge solchen Jungbieres zu einem bereits ausgereiften Bier wird als „Aufkräusen“ bezeichnet. Durch das Aufkräusen wird die volle Geschmacksreife des gelagerten Bieres um die Spritzigkeit des Jungbieres ergänzt. *Aecht Schlenkerla Kräusen* ist ein bernsteinfarbenes, unfiltriertes Lagerbier mit leichtem Rauchgeschmack. Es reift in den tiefen Stollen unter dem Bamberger Stephansberg und wird kurz vor dem Ausschank mit klassischem *Aecht Schlenkerla Rauchbier* aufgekräust. Süffig und mit nicht zu viel Alkohol ist es die ideale Erfrischung für die warme Jahreszeit.

Gebinde: 30l und 50l Keg

Stammwürze: 11,7% Alkohol: 4,5 % Vol.



Saisonal (Okt.-Dez.):

Aecht Schlenkerla Rauchbier - Urbock

Ein Rauchbock für die Bamberger Starkbierzeit im Herbst ab Oktober. Gebraut mit 100% Schlenkerla Rauchmalz und monatelang in den alten Felsenkellern unter dem Stephansberg gereift, ist der Urbock vollmundiger und malzaromatischer als das klassische Schlenkerla Rauchbier. Der „große Bruder“ des Märzen.

Gebinde: 0,5l Euroflasche, 30l und 50l Keg, 5l Partyfass

Stammwürze: 17,5% Alkohol: 6,5 % Vol.



Saisonal (Dezember):

Aecht Schlenkerla Eiche - Doppelbock

Das in der Schlenkerla Brauerei hergestellte Malz wird nach althistorischem Rezept über einem offenen Holzfeuer getrocknet. Während beim klassischen „Aecht Schlenkerla Rauchbier“ dabei traditionell Buchenholz verwendet wurde und wird, darft das Malz für „Aecht Schlenkerla Eiche“ mittels Eichenholz. Das resultierende Eichenrauchmalz hat ein weicheres und vielschichtigeres Raucharoma als das würzige und intensive Buchenrauchmalz. Die so entstehende komplexe Rauchnote in „Aecht Schlenkerla Eiche“ wird ergänzt durch die vielfältige Bittere feinsten Aromahopfens aus der Hallertau. Bernsteinfarben und mit 8% Alkohol reift es in den tiefen Brauerei-Kellern unter dem Stephansberg zu einem ganz besonderen Genuß für Rauchbierliebhaber zur Weihnachtszeit.

Gebinde: 0,5l Euroflasche, 30l und 50l Keg

Stammwürze: 19,5% Alkohol: 8,0 % Vol.



Geschichte des Rauchbieres

Viele Geschichten ranken sich um die Entstehung des Rauchbieres. Teilweise sehr phantasievoll, teilweise eher skurril. Zum größten Teil sind sie der Gattung Fabeln und Märchen zuzuordnen.

Die alten Sumerer und Babylonier wußten bereits um die Kunst des Bierbrauens. Der grundlegende Brauprozess damals unterschied sich nur wenig von der heutigen Verfahrensweise - abgesehen von der eingesetzten Technik und anderen Hilfsmitteln. Das Grünmalz mußte schon immer getrocknet (gedarrt) werden. Außer durch die Wärmestrahlung der Sonne (was in unseren Breitengraden recht schwierig war) gab es in der Vergangenheit dafür nur ein Mittel: Das Trocknen über dem offenen Feuer. Dabei war es unvermeidlich, daß der dabei entstehende Rauch das Malz durchströmte und ihm ein entsprechendes Aroma verlieh. Der technische Fortschritt ermöglichte es, mit Hilfe neuer Verfahren das Malz ohne offenes Feuer und damit ohne Rauchgeschmack herzustellen. Beim Rauchbier wird die alte Tradition bewußt bewahrt. Sie genießen quasi mit jedem Schluck Aecht Schlenkerla Rauchbier ein Stück Vergangenheit!



Schlenkerla Mälzerei mit Buchenholz Feuerung

Auszeichnungen für Aecht Schlenkerla Rauchbier

Aecht Schlenkerla Rauchbier - Märzen

- Großer DLG Preis in Gold in den Jahren 1984, 1988, 1990, 1992, 1994, 2000, 2002, 2004, 2006, 2008, 2010 und 2012
- Seit 1983 bis heute durchgehend das CMA Gütesiegel.
- Goldpreis beim "World Beer Cup" (USA) in 1996
- Goldpreis beim "Stockholm Beer Festival" im Jahre 1999
- CMA Ehrenurkunde für 20 Jahre Spitzenqualität im Jahre 2003
- Sieger im Qualitätswettbewerb in Helsinki / Finnland im Jahre 2000
- September 2005: Schlenkerla Rauchbier ist eine der 30 besten kulinarischen Spezialitäten in Deutschland in der 30-Jahre-Jubiläumsausgabe des Magazins "Der Feinschmecker"
- 2006: Schlenkerla Rauchbier wird als einzigartige Bierspezialität in der Oktober Ausgabe des Playboy Magazin (USA) erwähnt
- 2007 und 2008: Goldmedaille beim Stockholm Bier Festival
- 2009: 1. Platz beim Internationalen Bier Festival in Australien (Silbermedaille, da Goldmedaille nicht vergeben wurde)
- Schlenkerla Rauchbier als "Bestes Importbier" beim CAMRA London Drinker Beer Festival 2009 bewertet
- Silbermedaille bei den 2009 BrewNZ Beer Awards
- Silbermedaille bei den 2010 Australian Beer Awards (Gold wurde nicht vergeben)
- Gewinner beim Spezialitätenwettbewerb 2011 der Metropolregion Nürnberg
- Goldmedaille beim 2012 Stockholm Bierfestival
- Goldmedaille beim 2013 Stockholm Bierfestival
- Silbermedaille bei den 2014 Australian Beer Awards (Gold ging ans Schlenkerla Rauchweizen)
- Goldmedaille bei den 2015 Australien Beer Awards (Silber für Weizen, Bronze für Urbock)

Aecht Schlenkerla Rauchbier - Urbock

- "Importbeer of the year" im Magazin "The malt advocate" in den USA im Jahre 1999
- Winterbier des Jahres in der "Ilta Sanomat" in Finnland im Jahre 2002, 2003 und 2004
- Preis beim Turku Bier-Fest 2004 "Bestes Saisonbier" (Finnland)
- Gesamtsieger beim Cambridge Bierfestival (England) in 2005 (CAMRA)
- Gewinner beim Helsinki Bier Festival 2007 als bestes untergäriges Starkbier
- Herbst 2007: Bester Rauchbock beim Bockbierfestival in Amsterdam
- 2007: Eines der TOP 3 Weihnachtstbiere im Wettbewerb der Iltalehti Zeitung in Finnland

- 2007: Rang 2 im Winterbier Wettbewerb bei der Helsingin Sanomat (punktgleich mit Rang 1)
- 2008: Silbermedaille beim Bockbierfestival in Amsterdam (Holland)
- 2008: Sieger beim Weihnachtsbier Wettbewerb der Helsingin Sanomat (Finnland)
- Bestes Rauchbier im Draft Magazin (Februar 2009, USA)
- 2010: Erster Platz (Gold) beim Amsterdam Bockbier Festival
- 2011: Bestes Winterbier in der Helsingin Sanomat (Finnland)
- 2011 bis 2013: Goldmedaille, Schlenkerla Urbock eines der 50 besten Biere der Welt (www.thefiftybest.com)
- 2014: Unter den TOP 15 „Bieren für den Herbst“ weltweit bei www.thrillist.com
- 2015: Bronzemedaille bei den Australien Beer Awards (Gold für Märzen, Silber für Weizen)
- 2015: Bestes Winterbier in Finnland (Ilta Sanomat)

Sonstige Schlenkerla Sorten

- Schlenkerla Rauchweizen: 2004, 2005, 2006, 2007 und 2008 das CMA Gütesiegel.
- Schlenkerla Rauchweizen: Silbermedaille beim Internationalen Bier Festival 2009 in Australien (Goldmedaille wurde nicht vergeben)
- Mai 2010: Schlenkerla Fastenbier ist das "Lekkerste Bier" beim Maibockfestival in Amsterdam, Holland
- Schlenkerla Lager 2010: Men's Journal (USA), unter den 25 besten Biere der Welt
- Schlenkerla Rauchweizen 2011: Bestes obergäriges Bier beim Helsinki Bier Festival
- 2013: Men's Journal (USA) listet Helles Schlenkerla Lager als eines der 25 besten Biere
- Schlenkerla Rauchweizen: Goldmedaille bei den 2014 Australian beer awards
- 2015: Schlenkerla Fastenbier als bestes Bier beim Amsterdam Maibock Festival
- 2015: Silbermedaille bei den Australien Beer Awards

Bewertungen und Ranglisten (Auszug):

- DER FEINSCHMECKER wertet das Schlenkerla als eine der 20 besten Brauereigasthöfe in Deutschland
- www.ratebeer.com: Unter den 100 besten Brauereien weltweit. Außerdem eines der TOP 10 Biere in Deutschland und unter den TOP 3 Brauereien in Deutschland. (10/2006)
- www.beeradvocate.com: Bestes Rauchbier weltweit, außerdem eines der TOP 25 Biere in Deutschland. (12/2006)
- www.beerhunter.com: 4**** Weltklassiker (08/2006)
- www.chef2chef.net: Eines der TOP 25 Bier weltweit. (02/2008)
- www.beerme.com: Eines der besten Biere weltweit. (02/2008)
- Tip im MARCO POLO Reiseführer Franken (07/2007)
- "Zeit - Magazin": Einer von 99 Gründen Deutschland zu genießen (11/2007)

- www.jp.dk: Jylland Posten ****Bier (5-Sterne Bier) (07/2008)
- Daily Telegraph (England): Eines der 10 besten Biere weltweit (02/2009)
- von Stephen Beaumont als eines der weltweit TOP 5 Biere für die sommerliche Grillsaison gewertet
- Bundessieger im Wettbewerb "Historische Wirtshäuser in Deutschland" 2009
- DER FEINSCHMECKER zeichnet das Schlenkerla als TopAdresse 2010 aus
- Bier des Monats in Schweden auf www.gottöl.se (Mai 2010)
- Beer Connoisseur Magazin Dez/Jan 2010/2011: Nummer 1 der Weltklassebiere
- Norwegen 02/2011: VG Nett, 6 (von 6 möglichen) Punkten
- USA Mai 2011: Das „YourBeerNetwork“ bewertet Schlenkerla als eines der TOP 20 Biere weltweit
- Februar 2012, www.ratebeer.com: Schlenkerla Fastenbier ist das beste Rauchbier der Welt
- 2013: Schlenkerla ist unter den TOP 3 Brauereien in Deutschland, und unter den TOP 100 Brauereien weltweit (www.ratebeer.com)
- Schlenkerla wird als "Champion Medium International Brewery“ bei den Australian Beer Awards 2014 ausgezeichnet.
- 2016: Weltbestes Rauchbier auf <https://worldbeeridol.com/idols>

Großer DLG Preis (in Gold)

Der Große DLG Preis wird alle zwei Jahre durch die "Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V." ermittelt. Dazu werden die Biersorten umfangreichen Analysen in den international renommierten Brauerei-Instituten Weihenstephan und Berlin unterzogen. Bei entsprechender Qualität wird das Bier mit dem DLG Preis in Gold, Silber oder Bronze prämiert. Dabei steht das Goldabzeichen für absolute Spitzenqualität.

Der Große DLG Preis genießt auch außerhalb Deutschlands, vor allem in den USA und Japan hohes Ansehen und dient als Gradmesser für die Bierqualität.

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V., Eschborner Landstr. 122, D-60489 Frankfurt a. M., <http://www.dlg.org>

CMA Gütesiegel

Das CMA Gütesiegel wurde bis 2008 jährlich von der "Centralen Marketing-Gesellschaft der Deutschen Agrarwirtschaft" vergeben. Wie bei dem Großen DLG Preis wurde dabei die Bierqualität anhand wissenschaftlicher meßbarer Kriterien festgestellt. Die CMA wurde in 2008 aufgelöst.

Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH, Koblenzer Str. 148, 53177 Bonn, <http://www.cma.de>

Brauprozeß

Die Kunst des Bierbrauens ist seit Jahrtausenden bekannt. Über die Zeit wurde der Brauprozeß kontinuierlich verbessert; diese Entwicklung hat bis heute noch kein Ende gefunden. Im folgenden soll der Weg von der Gerste zum Aecht Schlenkerla Rauchbier, gebraut nach dem Reinheitsgebot von 1516, näher gezeigt werden.

Mälzerei

Aus Gerste direkt kann man kein Bier brauen; sie muß erst zu Malz verarbeitet werden. Im Schlenkerla geschieht dies in der hauseigenen Mälzerei.

1. Schritt: "Weichen"

Das Korn muß zunächst mit Wasser angereichert werden, um die Keimung einzuleiten. Dazu wird die Gerste mit Wasser versetzt, sie wird geweicht, wie es in der Brauersprache heißt. Hierbei wechseln Wasser- und Luftweichen in bestimmten Abständen.



Abbildung 1: Gerste in der Weiche

2. Schritt: "Keimen"

Ab einem Wassergehalt von ca. 35% beginnt das Korn zu keimen. Durch das Wachstum werden Enzyme gebildet, die in der Lage sind, die Korninhaltsstoffe (hauptsächlich Eiweiß und Stärke) zu zerlegen. Diese Fähigkeit wird später bei der Bierherstellung benötigt. Während der 7-tägigen Keimzeit wird das Keimgut, das der Brauer Grünmalz nennt, ständig belüftet und regelmäßig gewendet.

3. Schritt: "Darren"

Um die Keimung abubrechen und die damit verbundenen biochemischen Vorgänge zu fixieren, muß das Grünmalz getrocknet (gedarrt) werden. Hier liegt das Geheimnis des Aecht Schlenkerla Rauchbieres. Ein Buchenholzfeuer unter der Darre erwärmt die Trocknungsluft; der dabei entstehende Rauch verleiht dem Malz das typische Raucharoma.



Abbildung 2: Buchenholzlagerung

Endprodukt: Rauchmalz

Brauereien ohne eigene Mälzerei, die weit überwiegende Zahl, können verschiedene Malzsorten bei Handelsmälzereien kaufen. In diesen Betrieben beginnt der Brauprozess bei Schritt 4.



Abbildung 3: Feuerung mit Buchenholz

Sudhaus

4. Schritt: "Schroten"

Um die in der Mälzerei begonnenen Abbauvorgänge weiterführen zu können, muß das Malz zunächst mittels einer Schrotmühle zerkleinert werden.

5. Schritt: "Maischen"

Das Malzschrot wird im Maischbottich mit Wasser vermischt. In der dadurch hergestellten Maische können die in der Mälzerei gebildeten Enzyme die Inhaltsstoffe des Malzes abbauen. Der wichtigste Vorgang hierbei ist die Umwandlung der Stärke in Malzzucker. Die Maischarbeit spielt sich im Temperaturbereich zwischen 45° C und 77° C ab.

6. Schritt: "Abläutern"

Wenn alle gewünschten Abbauvorgänge abgeschlossen sind, wird die malzzuckerhaltige Flüssigkeit, die Würze, von den festen Bestandteilen, den Trebern, getrennt. Während die Würze in der Würzepfanne gesammelt wird, werden die Treber aus der Brauerei entfernt, um zB als Viehfutter weiter verwendet zu werden.

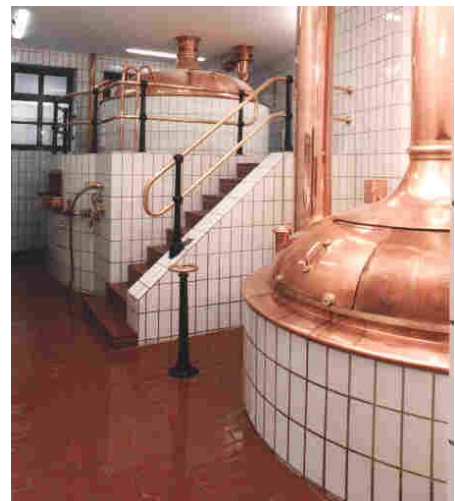


Abbildung 4: Sudhaus mit Kupferkessel

7. Schritt: Kochen

In der Pfanne wird die Würze gekocht, wobei ihr der Hopfen in mehreren Gaben zugesetzt wird. Durch Hitzeeinwirkung werden die Bitterstoffe des Hopfens gelöst. Sie verleihen dem Rauchbier seine typische Bittere. Beim Kochen wird Wasser verdampft, um in der Würze die

erforderliche Konzentration (die Stammwürze) einzustellen. Einige Inhaltstoffe der Würze werden durch die Hitzeeinwirkung unlöslich; es bildet sich der "Heißtrub", der aus der Würze entfernt werden muß. Der gesamte Sudprozeß vom Einmaischen bis zum Ende des Siedens dauert ca. 8 Stunden.

8. Schritt: Kühlen und "Anstellen"

Nach dem Kochende wird die Würze aus der Pfanne in den Whirlpool gepumpt, die Würze wird "ausgeschlagen". Hier wird der Heißtrub entfernt. Anschließend wird die Würze gekühlt, belüftet und mit Hefe versetzt. Sie wird "angestellt", wie es in der Brauersprache heißt.

Endprodukt: Würze

Gärkeller

9. Schritt: "Hauptgärung"

Die der Würze zugesetzte Hefe ist in der Lage, ihren Energiestoffwechsel nicht nur durch Atmung (wie der menschliche Organismus), sondern auch bei Abwesenheit von Sauerstoff durch die alkoholische Gärung zu bestreiten. Dabei wird der Malzucker in Alkohol, Kohlensäure und Wärme umgewandelt.

Am Ende der Hauptgärung, die ca.7 Tage dauert, setzt sich die Hefe weitgehend am Boden der Gärgefäße ab. Daher spricht man von einem untergärigen Bier. Beim obergärigen Bier, wie dem Schlenkerla Rauchweizen, steigt die Hefe in den Gärbottichen nach oben.

Das Jungbier - so heißt das Zwischenprodukt nun in der Sprache der Brauer - wird zur Nachgärung in den Lagerkeller geleitet.

Endprodukt: Jungbier

Lagerkeller

10. Schritt: "Nachgärung" und "Reifung"

Um das Rauchbier zu vollenden folgt nun die Reifephase im Lagerkeller. Hierbei werden die restlichen vergärbaren Stoffe von der im Jungbier verbliebenen Hefe umgesetzt, wobei auch weiteres Kohlendioxid entsteht. Die Lagertanks sind mit einem Spundapparat (ein federbelastetes Ventil) verschlossen, an dem ein bestimmter Gegendruck eingestellt ist. So

wird der Kohlensäuregehalt festgelegt. Die Ausreifung des Rauchbieres nimmt ca. 6 - 8 Wochen in Anspruch; danach ist das Rauchbier genußreif.

Das Schlenkerla Rauchweizen macht seine geschmackliche Ausreifung nicht im Lagerkeller sondern in der abgefüllten Flasche durch (Original Flaschengärung).



Abbildung 5: Historischer Lagerkeller

11. Schritt: "Filtration"

Am Ende der Nachgärung enthält das Rauchbier noch Hefe und weitere trübende Stoffe. Um es dem Verbraucher in der gewünschten Glanzfeinheit präsentieren zu können, muß es filtriert werden. Danach wird es je nach Bedarf in Fässer oder in Flaschen abgefüllt.

Endprodukt: Rauchbier

Abfüllung

Faßfüllung:

Die Fässer werden gereinigt und auf Sauberkeit kontrolliert. Zum Abfüllen werden die Fässer unter Gegendruck gesetzt und dann mit Rauchbier befüllt. Hierdurch wird ein schaumfreies Einlaufen des Rauchbieres in das Faß ermöglicht.

Eine Besonderheit: Nach alter Tradition wird das Rauchbier in unserem Brauereiausschank noch ausschließlich in Eichenholzfässern ausgeschänkt.



Abbildung 6: Befüllen der Eichenholzfässer

Flaschenfüllung:

Die Abfüllung erfolgt wie beim Faß unter Gegendruck. Danach werden die Flaschen etikettiert und verpackt.



Abbildung 7: Ausschank vom Eichenholzfaß in der historischen Gaststätte

Herkunft des Namens "Schlenkerla"

"Schlenkerla" ist längst ein Bamberger Zauberwort geworden, doch wissen viele noch nicht, wie diese urige Vokabel zustande gekommen ist. Pate stand der Volksmund. Er nannte einen früheren Brauer des Hauses wegen seines schlenkernden Gangs, der die Folge eines Unfalles war, einfach "das Schlenkerla" und verlieh diesen Namen auch dem seit 1678 bestehenden Brauhaus. Obwohl mittlerweile die sechste Brauer-Generation am Faß steht, ist es dabei bis heute geblieben.

Die Ahnenreihe des Schlenkerla:

1405	Fritz Vernbach
1414	Hans Rosing
1458	Albrecht Kuglein, Schneider
1485	Peter und Peters Vogler, Büttner
1489	Hans Steft, Hefner
1538	Asmus Schneider, Büttner zum Blauen Löwen
1620	Hans Düring, Büttner zum Blauen Löwen
1649	Jakob Stengel, Schneider zum Blauen Löwen
1650	Johann Kautsch, Schreiber des St.-Katharinen-Spitals
1662	Hans Rehe, Brudermüller
1677	Martin Bachalt, Mundschenk
1678	Jakob Schneider, Büttner zum Blauen Löwen
1685	Pankraz Kratzer, Büttner
1706	Georg Zimmermann, Büttner
1714	Peter Hirsch, Unterschultheiß
-	Geschwister Fleischmann im Erbwege
1736	Johann Georg Brehm
1738	Johann Diller, sein Stiefsohn
1767	Johann Wolfgang Heller, Büttner zum Blauen Löwen
1770	Anna Elisabeth Heller, seine Witwe
1771	Johann Adam Heller, Büttner, ihr Sohn
1779	Margarete Heller, seine Witwe
1797	Josef Heller, Braumeister, ihr Sohn
1823	Anna Maria Heller, seine Witwe
1836	Georg Roth, Braumeister zum Heller
1861	Johann Gerner, Braumeister zum Heller
1866	Konrad Graser, Braumeister zum Heller
1877	Andreas Graser, Braumeister zum Heller (Namenspatron des Schlenkerla)
1907	Michael Graser, Braumeister zum Heller
1936	Jakob Trum, Braumeister zum Heller
1967	German Trum, Braumeister zum Heller
2003	Matthias Trum, Braumeister zum Heller

Fränkische Gerichte mit Aecht Schlenkerla Rauchbier

Bamberger Zwiebel

Zutaten für 4 Personen:

4 große Zwiebeln,
250 g Schweinefleisch,
100 g gek. Schweinebauch (geräuchert),
4 Scheiben Räucherbauch (roh),
¼ l Aecht Schlenkerla Rauchbier,
Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran,
3 Eier, 2 Brötchen, gehackte Petersilie,
2 EL Bratenfond.



Zubereitung:

Zwiebeln schälen, vom Wurzelende aus einen 1 cm dicken Deckel abschneiden. Zwiebel so aushöhlen, daß ringsherum eine Wand von etwa 1 cm bleibt. Schweinefleisch und gekochten Bauch mit dem Ausgehöhlten der Zwiebeln durch den Fleischwolf drehen. Die Masse mit Brötchen, Eiern, Gewürzen und Petersilie mischen. Zwiebeln damit füllen und diese mit etwas Wasser im offenen Topf in der Röhre ca. 45 Minuten bei 200°C garen. Die Räucherbauchscheiben scharf anbraten, auf die Zwiebeln legen und den Zwiebeldeckel darübergeben. Die Bratflüssigkeit mit dem Bratenfond verrühren, mit Mehl binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Rauchbier dazugießen. Bamberger Zwiebeln werden mit Kartoffelbrei oder Salzkartoffeln serviert.

Schlenkerla Käse

Zutaten für 4 Personen:

250 g Camembert,
60 g Butter,
1 Zwiebel,
4 EL Mayonnaise,
3 TL Paprikapulver.

Zubereitung:

Der Camembert muß gut reif sein. Den Käse mit einer Gabel zerdrücken, mit Butter und Mayonnaise verrühren. Die feingehackte Zwiebel und Paprikapulver zufügen. Die Masse soll schön rot sein. Der Käse wird mit Zwiebelringen, Tomaten, Gurken und Salzletten garniert. Er wird mit Grau- oder Schwarzbrot gegessen.