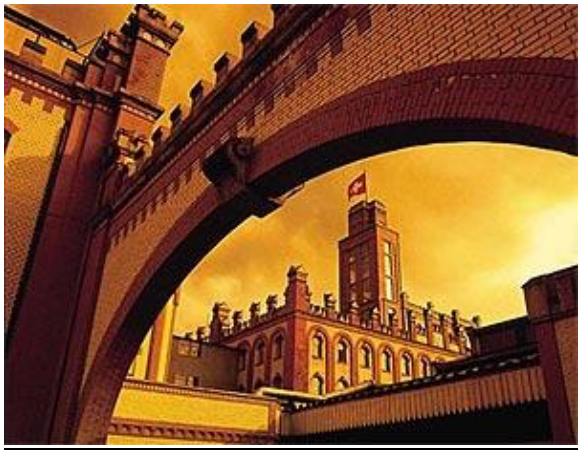
Besichtigung der Brauerei Feldschlösschen

Am Montag gegen 13.30 Uhr trafen sich das erste Lehrjahr der Chemie und Pharmatechnologen und der Chemielaboranten der DSM zu einer gemeinsamen Besichtigung des Feldschlösschens. Als Aufsichtspersonen gingen Herr Merkofer, Herr Nesa und Herr Käser mit. Gegen 14 Uhr verliessen wir das DSM Areal und machten uns mit dem Bus Auf den Weg. Nach ca. 10 Minuten Fahrt kamen wir endlich an und wurden gleich herzlich empfangen. Es wurde uns von einer charmanten Dame der Besichtigungsablauf vorgestellt.

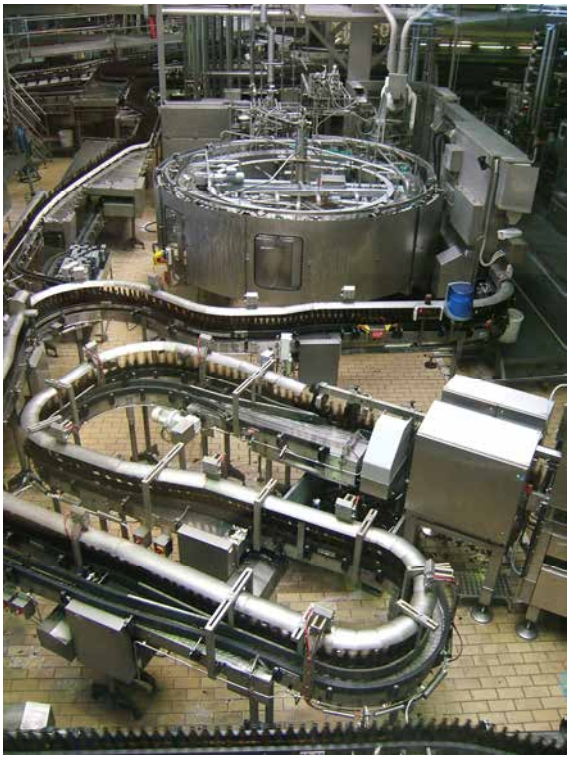


Die schönste Bierbrauerei der Welt

Anschliessend wurde uns ein Video von der Brauerei gezeigt, das uns die Geschichte der Feldschlösschen AG näher bringen sollte. Als das Video vorüber war wurden wir alle mit Kopfhörern ausgerüstet, damit wir die Referentin später in dem Betrieb verstehen konnten.

Das schönste Sudhaus des Universums

Der erste Punkt der Besichtigung galt dem Sudhaus, in dem der eigentliche Brauprozess stattfindet. Die Rohstoffe zur Herstellung von Bier sind Malz, Hefe, Hopfen und Brauwasser. Das Malz wird in der Schrotmühle klein gemahlen und mit warmem Brauwasser gemischt. Bei 76°C tritt die Verzuckerung der Stärke ein, das Eiweiss des Malzkornes und die Stärke werden in Extraktstoffe umgewandelt. Dieser ganze Brauprozess dauert ca. 10 Stunden.
Anschliessend verfolgten wir die daraus entstandene Maische die dann im Gärkeller weiter verarbeitet wird. Die gefilterte Maische, wird in der Würzpfanne mit Hopfen gemischt und dann 80 Minuten lang gekocht. Über Klär- und Kühlapparate kommt nun die gehopfte Würze mit ca. 6°C in den Gärbehälter, in den anschliessend Hefe zugeführt wird. Der Gärprozess wird bei 7 - 10°C und während 7 Tagen durchgeführt. Das so entstandene Jungbier wird weitergeleitet in grosse Lagertanks um dort auf 1 - 5°C abgekühlt zu werden.
Dort fällt dann die Hefe aus. Das Bier klärt sich und hat nach einigen Wochen (Abhängig von der Biersorte) die gewünschte Gärreife erreicht. Doch bevor es schlussendlich zur Abfüllung weiter geleitet wird, muss es eine sorgfältige Filtration unter Kohlensäureatmosphäre durchlaufen.
Das Leergut wird nach einer gründlichen Reinigung wieder benutzt. Das Bier wird in Fässer, Flaschen und Dosen abgefüllt. In einer Stunde werden ca. 90'000 Flaschen gereinigt, kontrolliert und mit Bier abgefüllt. Darauf folgend werden sie mit Etiketten versehen. Für die Grossabnehmer gibt es spezielle LKWs mit einem gekühlten Tank, die das Bier transportieren.



Flaschenabfüllung des edlen Saftes

Nach dieser sehr informativen Führung durch die Brauerei, sehnten sich alle nach einem kühlen Bier (alkoholfrei), das wir an der anschliessenden Degustation in Kombination mit einer Portion Fleischkäse dann auch bekamen. Es wurde dabei viel gelacht und besprochen, die Besichtigung des Feldschlösschens würden wir jedem empfehlen.

Provenzano Daniel & Krüger Jürgen
Lernende CP-Technologen der DSM Sisseln