



Das sind
unsere Biere:

„Pfeffer hell“

unser Helles, naturtrüb, obergärig, leicht&süffig, herb im Geschmack, aromatisch mit 13% Stammwürze und ca. 4,2 vol% Alkoholgehalt.

„Pfeffer schwarz“

unser Dunkles, naturtrüb, untergärig, vollmundig, malz-aromatisch im Geschmack, 13% Stammwürze und ca. 4,5 vol% Alkoholgehalt.

„Pfeffer weiß“

unser Weißbier: naturtrüb, obergärig, schwach gehopft, fruchtig sehr süffig mit 13% Stammwürze und ca. 4,2 vol% Alkoholgehalt.

Na dann: Prost!



Inhalt:

- ▶ Hausbier in einer Weingegend? Seite 1
- ▶ Das Lächeln einer Kellnerin Seite 2
- ▶ Stimmig mit Stimmung
- ▶ Ein starkes Quartett: Seite 3
Malz, Hopfen, Hefe und Wasser
- ▶ Bier ist gesund Seite 4
- ▶ Biergeschichte



Hausbier in einer Weingegend?

Warum eigentlich nicht, fragten wir uns schon seit geraumer Zeit. So eine kleine Hausbrauerei müsste doch eine wunderbare Bereicherung des Pfefferlechner Kellers werden. War doch alles da: genügend Platz, ein schattiger Biergarten, ein Abenteuerspielplatz, der den durstigen Vätern das „Kindsen“ (hochdeutsch: auf die Kinder aufpassen) wenn nicht abnahm, so doch sehr erleichterte und eine alte Garage, die auf die Umwidmung in ein „Brauhaus“ wartete.

Von allem Anfang an war die Grundidee klar: wir wollen unsere Gäste an der Entstehung unserer Biere teil-

haben lassen. Denn in den meisten Hausbrauereien sieht der Besucher bestenfalls die Sudkessel. Anders bei uns: von der Gerste vor der Schrotmühle bis zum Lagertank ist im Pfefferlechner Brauhaus alles einsehbar und der Bierliebhaber kann mittendrin zwischen Sudkessel, Gärbottich und Lagertank seine frisch gezapften „Pfeffer Biere“ genießen. Qualität ist oberstes Prinzip. Und für die Qualität bürgt, neben dem strengen Reinheitsgebot der Zutaten, unser erfahrener Braumeister, der mit Argusaugen den Produktionsprozess überwacht.



Das Lächeln einer Kellnerin ist soviel wert, wie der gute Schaum auf dem Bier (Ludwig Thoma)

Beides finden Sie im Pfefferlechner. Dazu die unverfälschte Atmosphäre eines echten Buschenschanks, heimelige Stuben, urige Keller, ein schattiger Innenhof mit lauschigen und gemütlichen Ecken zum Verweilen. Und natürlich zu fröhlichem Zechen und Schlemmen. Vieles kommt aus der eigenen Produktion: Wein, Bier aus der Hausbrauerei, selbstgebrannter Schnaps, Speck aus der eigenen Räucherammer, hausgeräucher-

te Forellen. Herzhaftes kommt aus der Küche: Schweinshaxen, Rip-pelen, „Marenden“ auf dem Brettl, Tiroler Gerichte. Und Nachspeisen, wie die pfannenfrischen Strauben. Ein außergewöhnlicher Genuss ist das „Gupffleisch“: während des Schnapsbrennens wird Schweinschopf im Schnapsdampf gegart, eine Köstlichkeit, die auf der Zunge zergeht. Kein Wunder, dass viele Stammgäste sich regelmäßig beim Pfefferlechner treffen.



Stimmig mit Stimmung

Zum Ersten: da ist viel Platz: ein großer, schattiger Biergarten, daneben ein weitläufiger Kinderspielplatz mit „Indianerland“, eine Naturkegelbahn, Haustiere im Freigehege. Last but not least: genügend Parkplatz. Zum Zweiten: die Stimmung passt: Einfach, herzlich

freundlich, familiär. Mit Stimmungsmusik einmal in der Woche. An gewissen Dienstagen wird Schnaps gebrannt und anschließend verkostet. Besondere Ereignisse folgen dem Jahreslauf: Flohmarkt, Freiluftmalerei, Jazz im Biergarten und natürlich das Törggelen.

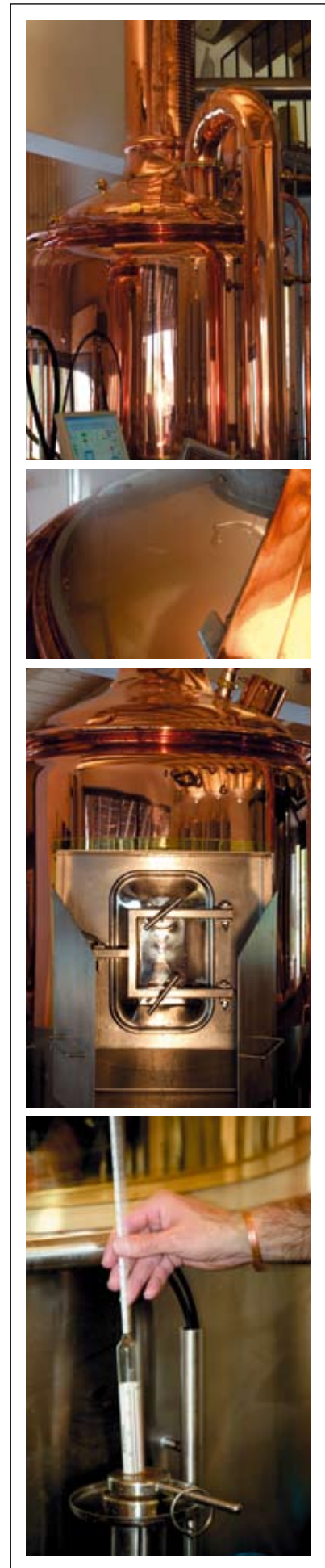
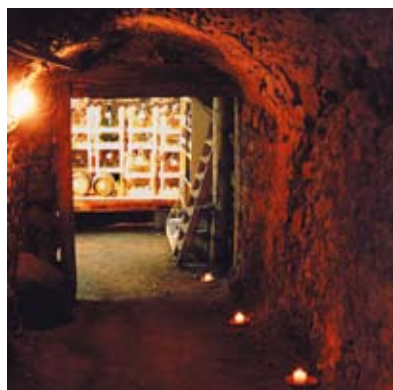


Ein starkes Quartett: Malz, Hopfen, Hefe und Wasser

“Wenn du einen Freund hast, dann gebe ihm ein Bier aus. Wenn du ihn wirklich liebst, dann lehre ihm das Brauen.” So lautet eine alte persische Weisheit. Wie unser Bier gebraut wird, wollen wir im Folgenden kurz erläutern. In der Brauerei muß das Braumalz zunächst durch die Schrotmühle, in der die Malzkörner (Gerste, Weizen) gemahlen werden. Das so vorbereitete Malz, in dem Kohlenhydrate, Proteine und Vitamine stecken, wird anschließend im Maischbottich mit Wasser zur so genannten Maische vermischt. In der Maischpfanne wird diese Maische danach auf verschiedenen Temperaturstufen erhitzt. Dabei wandeln die in den Malzkörnern enthaltenen natürlichen Enzyme die wasserunlösliche Stärke des Getreides in löslichen Malzzucker um. Außerdem gehen die für das Brauen wichtigen Stoffe des Malzes während dieser Phase in die Lösung über.

Der nächste Schritt auf dem Weg zum Bier ist der Läuterbottich. In ihm werden die festen Bestandteile der Maische von der Flüssigkeit getrennt. Die Brauer sprechen vom Malztreber - das sind vor allem die Hüllen der Getreidekörner und der Würze. Diese aus dem Läuterbottich abfließende Würze, in der alle löslichen und wertvollen Stoffe des Malzkornes enthalten sind, gelangt

nun in die Sudpfanne. Dort wird der Hopfen, die „Seele des Bieres“, dazugegeben und die Würze danach etwa eine Stunde gekocht. Je mehr Hopfen der Brauer zugibt (etwa 100-400 Gramm pro Hektoliter), desto herber schmeckt später das fertige Bier. Bevor nun die Hefe hinzukommt und die Gärung beginnen kann, muss die Würze im Würzekühler heruntergekühlt werden. Im Gärtank wandelt die Hefe den in der Würze gelösten Malzzucker in Kohlensäure und Alkohol um. Bei untergäriger Hefe geschieht das bei Temperaturen zwischen 4 bis 9 Grad, bei obergäriger Hefe sind 15 bis 20 Grad erforderlich. Nachdem die Hefe ihre Arbeit verrichtet hat, wird sie abgezogen und wir sprechen von “Jungbier”. Doch bevor das Bier abgefüllt oder ausgeschenkt wird, gönnt ihm der Brauer erst noch einmal eine Pause. Im Lagertank gärt es bis zu seiner vollen Reife.





Bier ist gesund!

Es regt die Herz-Kreislauf-Funktion an, es fördert die Verdauung, wirkt sich positiv auf die Durchblutung aus und schwemmt über die Nieren viele Schadstoffe aus dem Körper. Einfacher: Bier ist ein Genussmittel, das entspannt, erfrischt und obendrein Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente liefert.

Und dann enthält es natürlich auch Alkohol, darum unser Rat:

Die Maß halten –
aber in Maßen



Biergeschichte

Seit ungefähr 5000 – 3000 v. Christus wird Bier gebraut. Bei den Ägyptern war Bier ein Volksgetränk, selbst den Sklaven wurde es als „Grundnahrungsmittel“ aufgeschenkt. Die Römer hingegen bevorzugten den Wein. Ihre Feinde, die Gallier und Germanen waren als Biertrinker verpönt. Im frühen Mittelalter begannen die ersten Klöster Bier zu brauen. Bier wurde nicht nur für den Eigenbedarf, sondern anfangs kostenlos an Pilger, Wanderer und Bedürftige ausgeschenkt. Später wurde es zu einer lukrativen Einnahmequelle. Da Bier seinerzeit das einzige Getränk war, das während des Brauvorganges zumindest

einmal sterilisiert wurde, repräsentierte es das gesündeste Getränk des Mittelalters und der frühen Neuzeit. Bis ins 19. Jh. wurde Bier nur „obergärig“ gebraut. Es war aber nur beschränkt haltbar und lagerfähig. „Untergärige“ Biere wurden nur in den Wintermonaten gebraut, dazu verwendete man Natureis aus zugefrorenen Teichen. Um die Qualität des angebotenen Bieres zu erhöhen, erließ Herzog Wilhelm von Bayern 1516 ein Gesetz: das „deutsche Reinheitsgebot“, das die ausschließliche Verwendung der Rohstoffe Wasser, Malz, Hopfen und später Hefe zur Herstellung von Bier vorschreibt.



Fam. Laimer · I-39011 Lana / St. Martinsweg
Tel. 0473 / 56 25 21 · Fax 0473 / 94 59 96
info@pfefferlechner.com · www.pfefferlechner.com