

„Kleiner Pilz ganz groß!“

Biologie – Exkursion der 8. Klassen der CJD Realschule zur Trumer Brauerei

Die 8. Klassen der CJD Christophorus – Realschule Berchtesgaden besuchten kürzlich im Rahmen des Biologie – Unterrichts die Trumer Brauerei in Obertrum (Österreich), um mehr über die Arbeit der Hefepilze zu erfahren.

Die Schülerinnen und Schüler wurden sehr herzlich empfangen und in das alte Sudhaus, das seit ca. 25 Jahren nicht mehr benutzt wird, geführt.

Dort durften sie zunächst an einer Riechstation ihre Nase testen, denn es gibt verschiedene Aromen, die im Bier durch die Gärung entstehen können: Grapefruit, Kaffee oder Orange waren dabei!

Dann wurden die Exkursionsteilnehmer zur alten Sudpfanne geführt, die noch aus Kupfer gefertigt ist. Dort wurden die Rohstoffe, die man für das Bierbrauen braucht, erklärt. Das sind nach dem bayrisches Reinheitsgebot: Hopfen, Malz und Wasser. Die Brauereiführerin, Frau Johanna Panholzer, hatte verschiedene Malzsorten dabei, z.B. Karamellmalz, Röstmalz, Weizen- und Gerstenmalz, die alle probiert werden durften.

Anschließend ging es über das das neue – voll computergesteuerte – Sudhaus, wo man einen Blick in den Läuterbottich und den Sudkessel werfen konnte, weiter in den Gärkeller. Dort konnten die Schülerinnen und Schüler als erstes die Reinzuchthefer in ihrem Zuchtbehälter betrachten und dann die offene Gärung, die in Europa einzigartig ist. Vier offene Gärbottiche mit vier verschiedenen alten Würzen waren zu bestaunen. Es roch sehr stark nach Bier in diesem Raum und wenn man sich etwas über die Bottiche hielt, stieg einem die Kohlensäure in die Nase.

Am Ende gab es in der „Gärlounge“ noch Getränke und Brezen zur Stärkung, alle noch aufgekomenen Fragen wurden hier beantwortet. Voller interessanter Eindrücke trat man die Heimreise an – Biologieunterricht, einmal anders!

