



FOTO: GETTY IMAGES

VOM MUT, KLEIN ZU BLEIBEN

Seit über 130 Jahren wird beim Dachsbräu mitten in Weilheim Bier gebraut. Das „Dachs“ ist Kult bei den Jungen und Tradition bei den Alten. Neun verschiedene Biere siedet das Brauhaus zu Weilheim mit großer Handwerkskunst im Familienbetrieb

TEXT & FOTOS HEIKE HOFFMANN

Man muss diesen Beruf schon leben“, meint Günter Klose, der Braumeister vom Dachsbräu. Man könne nicht tagsüber Bier brauen und abends Wein trinken, ergänzt er mit Entschiedenheit. In sechster Generation führt er gemeinsam mit Vater Ulrich und Schwester Ulrike den Traditionsbetrieb, der 1879 von Georg Dachs gegründet wurde. Das „Dachs“ ist das Kultbier der Region; die rund achteinhalbtausend Hektoliter im Jahr werden am Rande der Altstadt gebraut und vor allem im Ort sowie rund um den Ammersee genossen.

Der Münchner Dachs erwarb das landwirtschaftliche Anwesen und begann mit dem Brauen von Weißbier, sein Sohn übernahm und erweiterte die Brauerei, investierte in den 1920er- und 1930er-Jahren in moderne Maschinen und konnte so den Bierausstoß erheblich steigern. Die Enkel sollten den bis dahin florierenden Betrieb übernehmen, doch der Zweite Weltkrieg hätte beinahe das Ende der Dachsbrauerei bedeutet, denn beide Nachkommen fielen im Krieg. Man könnte heute nicht auf eine über 130-jährige Geschichte zurückblicken, hätte nicht nach dem Krieg die Dachs-Witwe Berta Beck gemeinsam mit ihrem zweiten Mann August die Ärmel hochgekrempelt. Gustl Beck scheint ein gutes kaufmännisches Talent gehabt zu haben und einen sicheren Blick für Investitionen, denn schon wenige Jahre nach dem Krieg ging's mit dem „Dachs“ in Weilheim wieder bergauf.

Die beiden Braukessel, Herzstück der Brauerei, stammen aus dem Jahr 1956, in Betrieb bis zum heutigen Tag. Günter Klose lächelt, als er uns das dazugehörige Steuerpult zeigt: alles mechanisch und schon viele Male repariert, solide Handwerksarbeit, wie das Bier. Der einzige Computer in der Produktion steht heute in der Abfüllhalle. Dort wird jede einzelne Flasche auf Schäden oder Verunreinigungen peinlich genau überprüft. Ansonsten ist alles Handarbeit – langsam, mit Bedacht und viel Erfahrung ausgeführt.

REINHEITSGEBOT - AUCH BEIM DACHS HEILIG!

„Ja, selbstverständlich ja.“ Klarer und eindeutiger könnte die Antwort gar nicht ausfallen. Gefragt haben wir nach



Jede Flasche Dachsbräu wird mitten in Weilheim produziert und abgefüllt. Firmenchef und Braumeister Günter Klose wacht darüber. Der Braukessel des Familienbetriebs stammt aus dem Jahr 1956

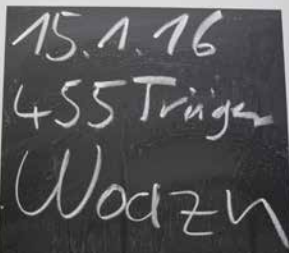


Über 130 Jahre gibt es den Familienbetrieb in Weilheim schon, heute in sechster Generation

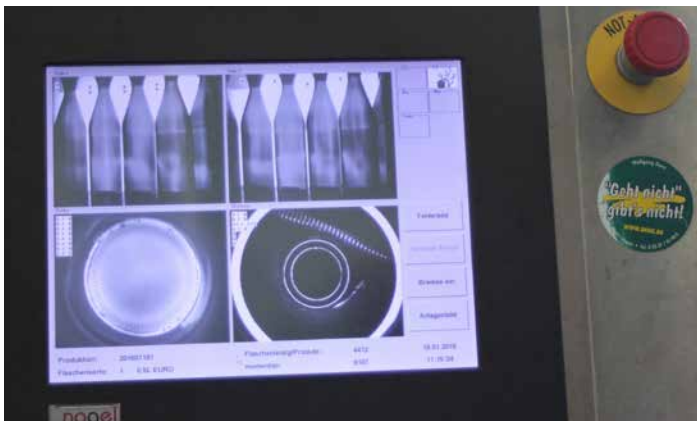




Weissbier 2



Beim Abfüllen wird streng auf Sauberkeit geachtet. Jede Flasche wird einzeln computergesteuert kontrolliert. Helles und Dunkles reifen in großen Stahl tanks, das Weißbier, das „Woazn“, hingegen gärt wie Champagner in der Flasche



dem bayrischen Reinheitsgebot, wonach Bier nur aus Hopfen, Malz, Wasser und Hefe gebraut werden darf. Und ob es weiterhin, wie seit 500 Jahren unverändert, beibehalten oder vielleicht doch ein wenig gelockert werden solle. „Auf gar keinen Fall“, meint Klose. Es besteht zu Recht seit 500 Jahren. „Früher hat man Tollkirschen dazugegeben, da gab’s sogar Todesfälle. Heute experimentiert man mit Litschis herum – das ist doch kein Bier“, meint der Brauer, der seine Handwerkskunst bei Doemens in Gräfelfing gelernt hat. Neben Weihenstephan die Ausbildungsstätte für Braumeister in Bayern. Die Lehre hat Klose zwar zu Hause im Weilheimer Betrieb verbracht, doch die Gesellenjahre bei Augustiner in München – beste Grundlage also für bayrische Biertradition. Dem Reinheitsgebot widmet das Dachsbräu ein Hoffest am 28. Mai, mit Musik und selbstverständlich frisch gezapftem Bier.

NEUNMAL TRADITION

Obwohl das Dachsbräu eine doch recht kleine Brauerei ist, werden hier neun verschiedene Biere gebraut – alle ausnahmslos in der Braustätte im Zentrum der Oberlandmetropole – von insgesamt neun Mitarbeitern. Der Hopfen stammt aus der Hallertau oder aus Tettngang und das Braumalz aus der Oberpfalz. Unter dem Dach werden die Malzvorräte in Holzkisten gelagert – dunkles, also kräftig geröstetes, helleres und ganz blondes Malz aus Gerste oder Weizen. Dort oben steht auch die Malzmühle, denn das Getreide wird hier immer frisch vermahlen. Das Malz ist dafür verantwortlich, ob helles oder dunkles Bier entsteht, und die ganz besondere Mischung beruht auf der Erfahrung und dem Können des Brauers. Jedes Jahr sind das Wetter, die Ernte und damit das Malz anders, meint Günter Klose, aber das Bier soll immer die gleiche Qualität haben. Also mischt der Brauer die Zutaten jeweils so, wie er es für richtig findet. Bier brauen, weiß der Braumeis-





OCCASIONE

Mode & Lifestyle

MODE
GESCHENKE & SCHMUCK
HOME & INTERIOR
VINTAGE

ADALBERT STIFTER STRASSE 39 - 82538 GERETSRIED
TEL 08171/348675

FOLLOW US ON FACEBOOK: OCCASIONE MODE & LIFESTYLE
GEÖFFNET: MO - FR 10.00 - 18.00 UHR & SA 10.00 - 13.00 UHR

©Design

ter, braucht viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Einige der Dachsbiersorten gibt es das ganze Jahr. Das Weißbier, ein leichtes Weißbier und der Weizenbock sind die obergärigen Hefeweizen, die allesamt in der Flasche vergoren werden. „Sozusagen unser Champagner“, betont Klose stolz. Von Vergärungsverfahren im Tank hält er nicht viel. Die Flaschengärung ist Garant für ideale Rezens und schönen Schaum. In eigenen, perfekt temperierten Kühlräumen reift das Weißbier so dem Genuss entgegeng.

Am meisten verkauft die Brauerei vom Hellen, dem Export und dem Weilheimer Urhell, einem naturtrüben, also unfiltrierten Kellerbier. Auch das Helle reift in Eiskellern – bei Temperaturen unter null Grad – langsam und wie es sich gehört. Erst nach acht und beim Starkbier Ulimator gar nach zwölf Wochen wird abgefüllt. Wenn dann eine Sorte mal nicht verfügbar ist? Dann ist das eben so, künstlich beschleunigt wie in der Großindustrie wird beim Dachs gar nichts.

Mit dem Ulimator wären wir auch bei einer Biersorte angelangt, die es nicht das ganze Jahr über gibt – dem Starkbier des Dachsbräus, das zur Fastenzeit vom Braumeister selbst angestoichen wird. Doch Liebhaber kräftigerer Biere müssen auch den Rest des Jahres nicht darben. Anlässlich der 1.000-Jahr-Feier von Weilheim und Polling ersannen die Brauer bei Dachs ein Jubiläumsbier: in alter Märzen-Tradition etwas stärker eingebraut mit 6,3 Volumenprozent und 13,5 % sogenannter Stammwürze.

Im Dachsbräustüberl kann man in der schönen, alten Gaststube oder im Garten unter schattigen Bäumen Weißwürst oder Schweinsbraten zum Bier genießen. Neu ist der Wirt im Bräustüberl, neu auch der zünftige Weißbierbrunch jeden Sonntag. Neue Biersorten sind allerdings nicht vorgesehen, auch keine Vergrößerung der Produktion. „Man muss auch den Mut haben, klein zu bleiben!“, betont der Braumeister. ♦



Das Bräustüberl befindet sich gleich neben der Brauerei. Im Sommer sitzt man im schattigen Garten, im Winter im gemütlichen Stüberl und genießt zum Bier Weißwürst, Brotzeit oder Braten. Jeden Sonntag ist Weißbierbrunch

Familienbad ISARWELLE



Großes Hallen-Schwimmbecken
 Wildwasser-Strudel im Außenbereich
 Erlebnisbecken mit Luftperl-Liegen · Kleinkinderbecken
 Liegewiese mit Panorama-Aussicht · Kiosk

**Täglich kostenloser Eintritt
 mit der Gästekarte PLUS!**
 Mit der Lenggrieser Gästekarte 30% Ermäßigung
 auf alle Eintritte (außer Mehrbadekarten).

500 JAHRE
REINHEITSGEBOT

FOTO: GETTY IMAGES

Malz ist einer der Hauptbestandteile von Bier. Man lässt das Korn – meistens Gerste oder Weizen – keimen, anschließend wird es gedarrt und geröstet. Je länger, desto dunkler wird es. Die Röstung – und damit die Farbe des Malzes – entscheidet, ob ein Bier hell oder dunkel wird. Vor 500 Jahren durfte nur Gerste zum Bierbrauen verwendet werden; andere Getreide, allen voran Weizen, dienten zum Brotbacken

GEBOT ZUM FEIERN

Freibier, Festivals, Musik und „bierige“ Speisen – die Brauereien im Oberland feiern 500 Jahre Reinheitsgebot

TEXT HEIKE HOFFMANN

Stolze 500 Liter Freibier aus dem Holzfass schenkt die Ayinger Privatbrauerei anlässlich des Jubiläums im Schalander der Brauerei und im Bräustüberl aus. Gefei-ert wird mit Blasmusik, „bierigen“ Speisen, kostenlosen Brauereirundgängen. Beim Dachsbräu in Weilheim gibt's ein Hoffest, das Tölzer Binderbräu eröffnet offiziell Museum und Brauerei mit einer Festwoche, und die Reutberger wirken am bayrischen Kloster-Festbier mit, das mit dem Wasser aus zwölf Klosterbrauereien gebraut wird. Dazu kommen jede Menge Festivals wie jenes des Bayrischen Brauerbundes am Münchner Odeonsplatz im Juli.

Landauf, landab wird der Verordnung des bayrischen Herzogs Wilhelm IV. aus dem Jahr 1516 gedacht, die besagt, dass Bier nur aus Wasser, Hopfen und Malz und aus nichts anderem entstehen dürfe. Was damals absolute Notwendigkeit war, um vor giftigen Zutaten zu schützen, ist heute ein Markenzeichen des deutschen, aber vor allem des bayrischen Biers. Auch wenn manche unken, dass man dann eigentlich auch kein Radler aus-schenken oder gar in Flaschen verkaufen dürfe, wo Bier doch

mit Limonade gestreckt wird – es gibt wenige Lebensmittel, die so rein sind, da sonst häufig mit künstlichen Geschmacks- und Konservierungsstoffen hantiert wird. Deshalb ist es gut, in den hiesigen Brauereien viele „Wächter des Reinheitsgebots“ zu finden, aus deren Braukesseln Traditionsbiere wie Helles, Dunkles, Weißbier und Fastenbock kommen. Für sie gehört das Reinheitsgebot zur „bayrischen Bieridentität“.

In der Craftbeer-Szene ist das Reinheitsgebot hingegen um-stritten. Man trifft sich im internationalen Rahmen, wie etwa auf der „Beercraft“ in Bozen, und probiert spannende Biere von Brauern, die nicht an das Gebot gebunden sind.

Wie bunt die Bierwelt auch innerhalb des Reinheitsgebots sein kann, zeigt Hoppebräu in Waakirchen. Markus Hoppe brachte gerade eben sein neues Bier mit dem verheißungs-vollen Namen „Fuchsteufelswuid“ heraus, ein Bier mit 8,2 Prozent Alkohol und jeder Menge Charakter – durch die Ver-wendung verschiedener Malze, besonderer Hefen und Hop-fensorten. „Alles innerhalb des Reinheitsgebots!“, betont der junge Braumeister. ♦

i

FESTE UND FEIERN RUND UMS BIER

11. – 20. März: Joseffest Kloster Reutberg

8. – 9. April: Beercraft Bozen

16. April: Eröffnung Binderbräu Bad Tölz

23. April: Festtag der Privatbrauerei Aying

4. – 6. Mai: Craftbeer-Festival Regensburg

28. Mai: Hoffest beim Dachsbräu in Weilheim

22. – 24. Juli: Jubiläumsfestival am Münchner Odeonsplatz