



# Kreisheimatstube Stoffenried

Blättle im Februar 2022

Kontakt: Barbara Mettenleiter-Strobel · Tel: 08283/2131 · Email: kreisheimatstube@web.de

Liebe Freunde der Kreisheimatstube,

Januar und Februar sind die Monate, in denen in unserer Historischen Hausbrauerei Bier wie vor über 100 Jahren gebraut wird. Damals war es auf den großen Bauernhöfen üblich, dass die Bäuerin nicht nur Brot gebacken, sondern auch Bier selbst gebraut hat: Für die vielen Familienmitglieder, die Knechte, Tagelöhner und Erntehelfer. Das Bier war nicht so stark wie heutzutage und gut abgekocht – das war von Vorteil, denn die Wasserqualität der Brunnen war oft nicht sehr gut.

Noch im 19. Jh. gab es auf vielen Dörfern kleine Brauereien. Die nötige Braugerste lieferten die umliegenden Bauern. Sogar der Hopfen wurde regional angebaut, wovon noch viele Straßennamen in Dörfern zeugen (wie z. B. „Am Hopfengarten“ oder „Am Hopfenberg“). Zum Lagern des Bieres gab es unterirdische Brauereikeller, die mit natürlichem Eis heruntergekühlt wurden. Das Eis wurde aus den zugefrorenen Weihern gesägt und mit riesigen Eiszangen herausgezogen, auf Pferdefuhrwerke verladen und zu den Kellern gebracht.

„Backen und Brauen geraten nicht immer“ heißt das zugehörige Sprichwort, denn vieles konnte bei der Herstellung schiefgehen.

Dank unseres gelernten Braumeisters Siegbert Wieser, der sein Wissen an unsere Hausmeister weitergegeben hat, gab es mit dem Kreisheimatstubenbier aber diesbezüglich noch niemals Probleme – ganz im Gegenteil! Wer miterleben will, wie unser Heimatstubenbier gebraut wird, kann beim nächsten Bierbrauen gerne zuschauen und sich alles ganz genau erklären lassen. Und natürlich unser naturtrübes Helles oder Dunkles probieren.



Die Historische Hausbrauerei mit Eiszange (l.) und die Kreisheimatstube im Raureif (r.)

Fotos: Barbara Mettenleiter-Strobel