



PRIVATE ANZEIGEN AUFGEBEN



BLÄTTCHEN AUS IHRER REGION



MEDIADATEN

Bad Ems VG "aktuell", Donnerstag, 21. September 2006, **Ausgabe:** KW 38/06, **Jahrgang:** 33**Ort: Dausenau**[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)[◀ BLÄTTERN ▶](#)

1 Artikel gefunden

HINWEIS

Diese Seite ist barrierefrei. Bitte wählen Sie Ihre Wunschoptionen im Browser aus.

Schaubrauen war voller Erfolg**Bierbrüderschaft Duzenowe plant weitere Aktionen**

Eine Ausbeute von 114 Litern Kellerbier mit 12,2 % Stammwürze und einem Alkoholgehalt von rd. 5,0 %. So hätten die "Bierbrüder Duzenowe" ihren inzwischen 18. Sud vom 10. September 2006 kurz und knapp bilanziert wenn er das Ergebnis eines normalen Brautages gewesen wäre. War er aber nicht, denn die Dausenauer Hobbybrauer führten an diesem Tag im Rahmen der Quetschekirmes ihr erstes Schaubrauen durch und landeten damit bei phantastischem Spätsommerwetter einen vollen Erfolg. Nicht nur die Kirmesbesucher erschienen zahlreich und bestaunten den fast 11stündigen Brauvorgang in alten Kupferkesseln. Auch viele Fahrrad- und Kanutouristen nutzten die Chance einer Bier- und Treberbrotverkostung. Und sogar Hobbybraukollegen ließen sich sehen und wurden teilweise in den Brauvorgang eingebunden.

An einem solchen Tag durfte natürlich auch ein Vertreter der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V. nicht fehlen. Dirk Wagner, Chef der Regionalgruppe "Nassauer Land", hatte jede Menge Informationen zur Biergeschichte und -herstellung parat und erläuterte beispielsweise die Vorzüge des extrem weichen Wassers aus dem Nassauer Kaltbachtal, das im Dausenauer Bier verwendet wird.

Besonderen Anklang fand das erstmals in größerem Umfang und mit Unterstützung von Café Hallgarten gebackene Treberbrot. Treber sind das feste Abfallprodukt des Brauprozesses, in dessen Verlauf Würze und Malz beim so genannten Läutern getrennt werden. Das ausgelaugte und entwässerte Malz wird Treber genannt und gibt als Backzutat Brot eine unverkennbar "grobe" Note.

Sehr positiv aufgenommen wurde das einheitliche Outfit der Crew und die tolle Dekoration des zum Brauraum umfunktionierten Rondells an der Lahnbrücke sowie des angrenzenden Pavillons. Echter Dausenauer Hopfen diente im Wechsel mit Wimpeln der Bierbrüderschaft als Blickfang. Schautafeln informierten über den Brauprozess, die Inhaltsstoffe des Brauwassers, die Treberbrotherstellung und die Fahrradtouren der Gemeinschaft. Diverse Flyer und Handzettel beschäftigten sich u.a. mit den gesundheitsfördernden Eigenschaften des Gerstensaftes, räumten mit Bier-Vorurteilen auf, beschrieben die Geschichte des Volksgetränkes oder zeigten die Unterschiede zwischen den verschiedenen Biersorten auf.

Unterstützung erhielt die Aktion von der Ortsgemeinde Dausenau, dem Café Hallgarten, der Firma Ridder aus Singhofen und der Königsbacher Brauerei in Koblenz. Im



Diese Seite weiterempfehlen ▶▶▶

Einsatz waren:

Aufgrund des großen Interesses und der überaus positiven Resonanz der Besucher wird es absehbar weitere Schaubrau-Aktivitäten der Bierbrüderschaft Duzenowe geben. Bei Rückfragen stehen Peter Hütter (Telefon 02603/6366), Michael Braun (02603/6474) und Jürgen Nickel (02603/13571) gerne zur Verfügung. Weitere Informationen sind darüber hinaus auf der Homepage www.bbd-online.de.tc, erhältlich.

