

Bericht

der Gruppe

Bier- und Weinkultur in Freiburg im Breisgau

Kulturtage 10.04.2010 – 12.04.2010

Einleitung

Unser Kurs, durchgeführt während den Kulturtagen 2010 in Freiburg, präsentierte sich mit dem Titel: „Bier- und Weinkultur in Freiburg“. Entgegen dem, was unser Kurstitel annehmen lässt, war es nicht Ziel unseres Kurses das menschliche Fassungsvermögen für deutsche Bier- und Weinsorten zu forcieren. Vielmehr war die Idee die These zu untersuchen, ob auf Grund der geographischen Lage von Freiburg im Breisgau, ein Einfluss der Weinkultur des nahe gelegenen Frankreichs in die deutsche Bierkultur festzustellen ist.

Tagebuch

Montag, der 10.4.2010

Nach einer gemütlichen Carfahrt mit DVD-Unterhaltung, kamen wir um die Mittagszeit in Freiburg im Breisgau bei unserer Jugendherberge an. Da unser Gruppenprogramm erst um 14.00 Uhr startete, beschlossen einige von uns bereits in die Stadt zu gehen. Wir genossen ein feines Wienerschnitzel, zu einem günstigen Preis. Bereits hier gab es auch schon die erste Erfahrung mit unserem Gruppenthema, da alle sich ein Bierchen gönnten. Die erste Station unseres offiziellen Programms sind die 34. St. Georger Weintage im Ortsteil Wendlingen in Freiburg. Das grösste Weinfest der Region findet jedes Jahr für drei Tage im Mai statt und bietet neben der Verkostung hiesiger Weine auch kulinarische badische Spezialitäten und diverse Unterhaltungsprogramme an. Organisiert wird das Fest von ortsansässigen Vereinen und den Weingütern des „Schönbergs“.



Flyer St. Georger Weintage

Am späteren Nachmittag versammelt sich die Gruppe im Festzelt des Weinguts Faber. Hier probieren wir verschiedene Sorten Weiss- und Roséweine der Rebsorten Gutedel, Müller-Thurgau, Riesling und Silvaner aus. Im Durchschnitt kostet eine Flasche Wein 7 Euro. Die Weissweine schmecken uns, von den Roséweinen sollte man jedoch lieber die Finger lassen...



Im Degustationszelt der Winzerei „Faber“

Mit einem kleinen Weinglas ausgerüstet, welches extra für die Weintage hergestellt wurde, erkunden wir auch Weine anderer Weingüter. Als uns der Hunger packt, kosten wir badische und ziemlich deftige Köstlichkeiten wie „Brägele“ (Bratkartoffeln) mit „Biblikäs“, „Spätzle“, „Schäufele“ etc. Zur Unterhaltung spielen die Dorfkapelle und verschiedene Big Bands auf. Ob der grossen Anzahl an Besuchern, darunter viele Familien, sind wir ziemlich erstaunt, immerhin ist es Montagabend...

Zur späteren Stunden treffen dann auch Studenten anderer Gruppen auf der Festivität ein. Nach Abschluss unseres Tagesprogrammes wurde bis spät in die Nacht fröhlich gefeiert.

Dienstag, der 11.04.2010

Der zweite Tag beginnt um 10 Uhr mit einer speziellen Stadtführung zum Thema Wein und Weinkeller. Der Rundgang führt uns in mittelalterliche Tiefkeller, wo wir auch einiges über die Stadtgeschichte erfahren. Dabei geht es nicht ganz „trocken“ zu.

Erste Station ist das **Museum für Stadtgeschichte** visavis vom Münster. Es befindet sich im spätbarocken Haus des Malers, Bildhauers und Architekten Johann Christian Wentzinger



Die Gruppe bei der Begrüssung zur Stadttour durch unseren Tourenführer

(1710 - 1797). Im ehemaligen Weinkeller, einem Gewölbekeller, zeigt uns der Stadtführer eine mittelalterliche Sickergrube und Stadtmodelle, die Freiburg um 1600 und um 1700 darstellen. Während der Besichtigung werden uns so manche Anekdote zu Freiburg und

Wein erzählt. Am erstaunlichsten finden wir, dass die Bevölkerung (auch Kinder) in Freiburg im Mittelalter kein Wasser, sondern nur schwachprozentigen Wein und Bier getrunken hat. Einer der Gründe dafür war, dass das Grundwasser in der Stadt durch den zentral gelegenen Friedhof verunreinigt wurde. Den Mönchen standen täglich vier, dem Abt sogar bis zu vierzehn Liter Wein zu. Wein und Bier wurden damals sogar als Zahlungsmittel eingesetzt.

Weiter geht es zu Deutschlands ältestem **Gasthof dem „Roten Bären“**. Er gehört zu den ältesten Gebäuden in Freiburg. Der Weinkeller des Bären stammt sogar aus der Zeit vor der Stadtgründung 1120. Im dreistöckigen Keller mit seinen gewachsenen Böden, den Pfeilern und den Arkadenbögen degustieren wir einen Riesling des Hauses und lauschen weiter den Erzählungen des Stadtführers.



Der Weinkeller des Gasthofes zum roten Bären

Danach führt uns der Rundgang zur **„Nonnengruft“** der alt-katholischen Kirche St. Ursula in der Rathausgasse.



Die „Nonnengruft“ in der St. Ursula Kirche

Wir besichtigen den ehemaligen Weinkeller des „Schwarzen Klosters“ der Ursulinen-Nonnen, deren schwarze Tracht zu Namensgebung des Klosters beitrug. Im badischen Kulturkampf wurde das Kloster 1877 aufgelöst. Im alten Weinkeller werden heute Originale von berühmten Grabsteinen des Alten Friedhofs in der Walzstrasse und Grabsteine der Nonnen aufbewahrt.

Nach fast zwei Stunden gelangen wir zum letzten Besichtigungsort der Führung. Unsere Beine sind müde und die Kehle trocken. In der **„Alten Wache“** am Münsterplatz, einem

Weinladen und Restaurant, degustieren wir drei wunderbare Qualitäts-Weine und stöbern dann noch im Weinladen herum.



Die Alte Wache von aussen und von innen

Nach dem Mittagessen besuchen wir die **Bierbrauerei Feierling** am Augustinerplatz. Hier wurde das erste helle Bier Freiburgs gebraut. Braumeister Peter Egelseer führt uns dabei durch die Anlagen der 1877 gegründeten Kleinbrauerei. Die Brauerei produziert heute nur noch für den Hausgebrauch, das heisst für die eigene Gaststätte und den Biergarten. Täglich werden im Durchschnitt 600 Liter untergäriges, helles Vollbier mit einer Stammwürze von ca. 13% gebraut und naturtrüb ausgeschenkt. Ausserdem werden saisonale Spezialbiere wie dunkles Weizen und Doppelbock hergestellt.

Zuerst zeigt uns der Braumeister die kupfernen Sudpfannen, welche sich direkt bei der Theke der Gaststube befinden. Anhand eines selbstgemalten Schaubildes erklärt er uns dann das ganze Brauverfahren:

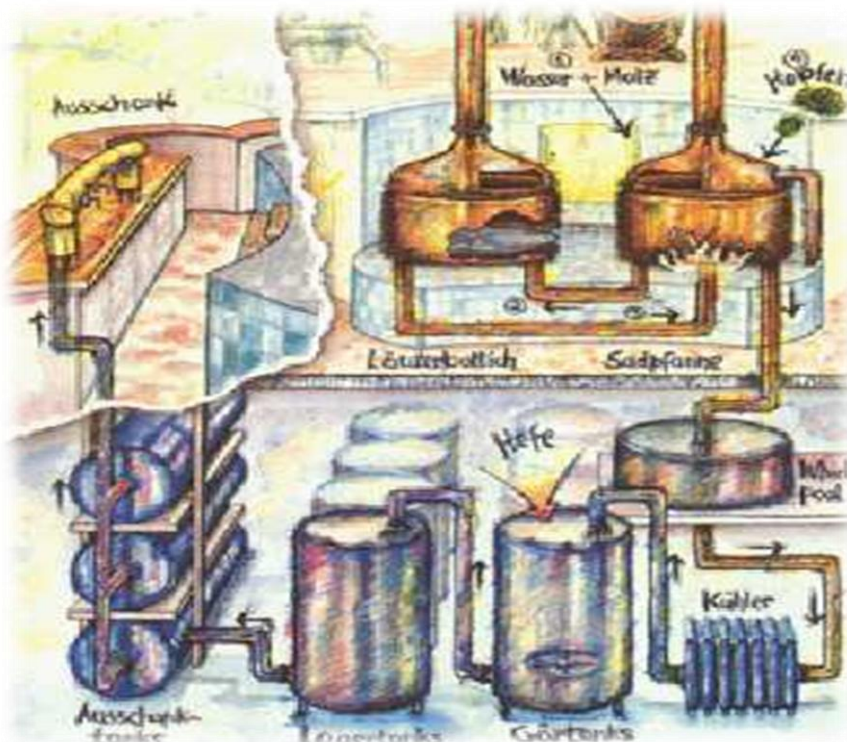


Schaubild „Brauverfahren Feierling“

- In den Sudpfannen werden geschrotetes Malz und Wasser zur Maische vermischt. Durch stufenweises Aufheizen löst sich das Malzzucker aus dem Malz.
- Danach kommt die Maische in den Läuterbottich, in dem die Würze (flüssiger Bestandteil) von den Trebern (fester Bestandteil) getrennt wird.
- Die Würze wird zurück in die Sudpfanne gepumpt und mit Hopfen ca. 2 Stunden gekocht.
- Ist die gewünschte Stammwürze erreicht, wird ausgeschlagen, d.h. das Kochen beendet und die Würze in den Whirlpool gepumpt. Hopfenreste und Würze werden so getrennt.
- Im Kühler wird die heisse Würze auf Kellertemperatur gekühlt.
- Mit Hilfe von Hefe und Luft wird im Gärtank der Gärprozess eingeleitet.
- Bei der alkoholischen Gärung werden die Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt.
- Zur Nachgärung wird das Jungbier im Lagertank bei 0°C 4-6 Wochen gelagert und gereift. --
- Unfiltriert und ohne Zusatzstoffe gelangt es in den Ausschanktank.



Nachdem wir auch die Kühllager im Keller besichtigt haben lädt uns Herr Egelseer zu einem frisch gezapften „Inselhopf“ ein. Das Bier ist sehr süffig, da es durch die Verwendung einer spezielle und teure Hopfenart kaum Bitterstoffe enthält. Ein Grossteil der Gruppe verweilt noch bis zum Abendessen in der Brauerei.



Der Ausschankbereich mit Kupferkesseln

Das Abendessen findet in der Gruppe im mexikanischen Restaurant „El Paso“ statt. Das Essen ist superlecker und das Preis-Leistungs-Verhältnis sehr gut, wie übrigens vieles in Freiburg. Nach dem Essen lassen wir den Tag auf einer Studentenparty ausklingen.

Mittwoch, der 12.04.2010

Nach diesen sehr intensiven und lehrreichen zwei Tagen, liessen wir jedem der gesamten Gruppe die Möglichkeit, in Freiburg dies nachzuholen, was er oder sie als verpasst glaubte. So verweilte jeder nach seinem Geschmack den letzten Tag in Freiburg, bis um fünf Uhr Abends die Cars zur Heimfahrt nach Zürich und Basel bereitstanden.

Auswertung

Nichts gegen deutsche Weine, aber die Gruppe war sich vor allem am Weinfest einig, dass die Stärken der Deutschen Bierbrauer diejenigen der Winzer eindeutig überwiegen. Freiburg ist zwar bekannt als „die Weinstadt Deutschlands“, jedoch fanden sich neben den diversen Weinguten ausserhalb der Stadt drei bis vier zentral gelegene Bierbrauereien. Auffällig fand die Gruppe das Alter der jeweiligen Besucher zu beobachten: während wir am Weinfest zum jüngsten Viertel gehörten, abgesehen von einigen Zwölfjährigen, die jedoch ebenfalls mit der offenen Bierflasche in der Hand unterwegs waren, gehörten wir in den Brauereien zum Durchschnittsbesucher. Es scheint fast, als ob der gemeine Freiburger im Laufe seiner Zeit vom Biertrinker zum Geniesser des Weines übergeht.

Zum Schluss noch ein paar Fazite der Kursbesucher zu den Kulturtagen in Freiburg:

„Persönlich habe ich einiges über Wein und Bier, insbesondere über die Herstellung der beiden Getränke gelernt. Beispielsweise wie der Wein und das Bier die verschiedenen Farben erhalten, wie hoch der Stellenwert des Weins rund um Freiburg ist, was es für Weinsorten gibt, wie verschiedene Weingebiete kategorisiert werden, worauf man bei der Bierherstellung besonders achten sollte und auch wie sich die Produktion von Hausbier von der industriellen Produktion von Bier für den Vertrieb unterscheidet. Ausserdem hat die Zusammenarbeit in der Gruppe sehr gut funktioniert und es waren spannende und lustige Kulturtage in Freiburg.“

„Es waren drei super Tage, da viele Gesichter denen ich an der Zhaw begegne, nun auch einen Namen erhalten haben. Das Programm, welches unserer Gruppe hatte, war abwechslungsreich, unterhaltsam und immer mit Spass verbunden. Das Thema hat mich als Lebensmittelstudentin sehr interessiert. Ich habe einiges dazugelernt und Einblicke in die Kunst von Wein und Bier erhalten.“

Mit herzlichem Dank an Karin Altermatt und alle Mitwirkenden für die Organisation dieser gelungenen Kulturtage,

das Team „Bier- und Weinkultur in Freiburg“