



BräuRup

Seit 1681

Herzlich willkommen!

Machen Sie es sich bequem beim Bräurup. Egal, was Sie darunter verstehen.

Für den Einen ist es Verwöhntwerden mit kulinarischen Schätzen, gemütliche Stunden in einem traditionsreichen Haus und in komfortablen Zimmern oder Suiten.

Für den Anderen eine zauberhafte Unterkunft in einer Umgebung, die hinsichtlich Erholung und Sport mehr als genug zu bieten hat.

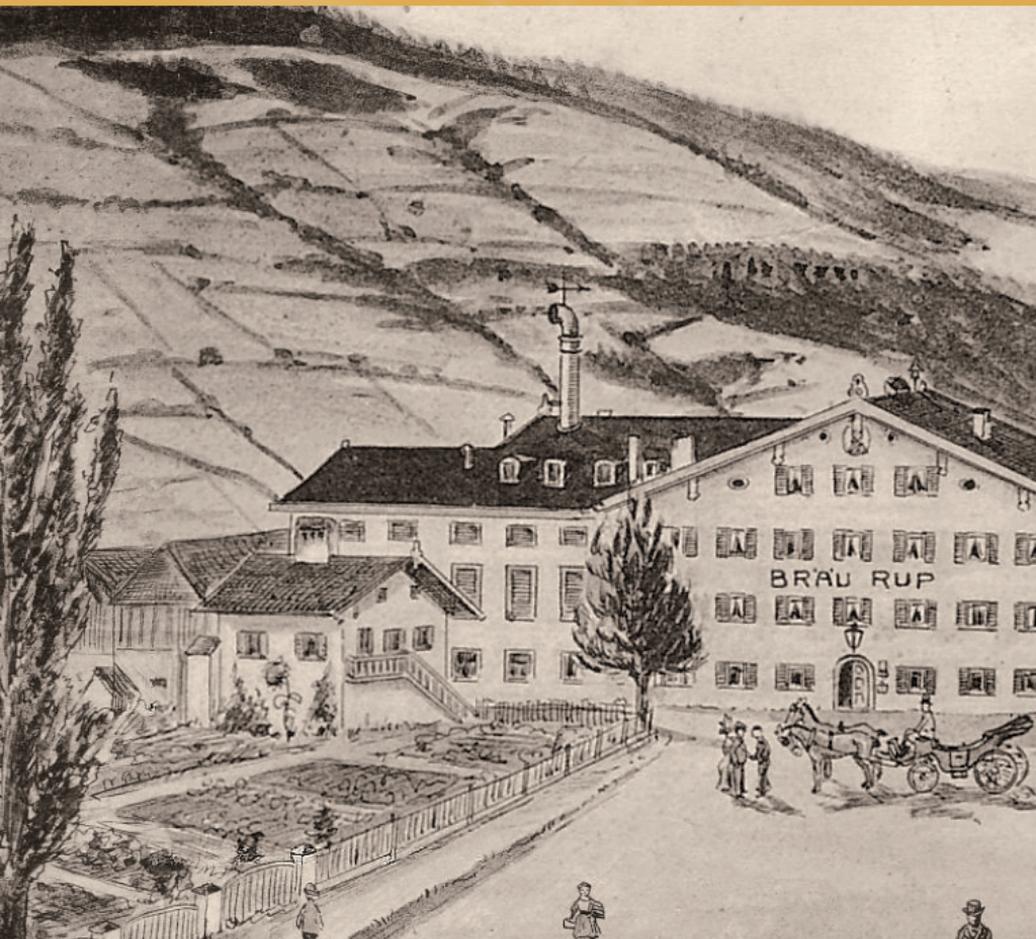
Für die Meisten: am besten alles zusammen.

Der Flair und die Tradition des Pinzgauer Stils sind in unseren Gemäuern deutlich spürbar: Gewölbe und Holzstuben aus dem 18. Jahrhundert; Gastfreundschaft, die Gäste als Freunde willkommen heißt.

Freuen Sie sich auf einen Aufenthalt im 4-Sterne Hotel der anderen Art.

Wo immer Sie bei uns hinsehen, Sie laufen Gefahr, verführt zu werden: Von liebevollen Details traditioneller Einrichtungen und historischer Relikte, von Naturgrößen und stillen Schönheiten, vielleicht auch von einem Lachen.







Geschichte des Bieres

Die frühesten Nachweise für Bier gibt es aus dem mesopotamischen Raum. Bei den Römern hieß das Bier *Cervisia*, nach der Göttin der Feldfrüchte, *Ceres*. Klosterbrauereien führten im Mittelalter zu einem geregelten Braubetrieb. Im Mittelalter galt Bier auch als geeignetes Getränk für Kinder, da es damals einen geringeren Alkoholgehalt als heute hatte. Es war ebenfalls wegen seines hohen Kaloriengehalts eine wichtige Ergänzung der oft knappen Nahrung. Bereits im Spätmittelalter wurden fast überall im Reich Produktions- und Verkaufssteuern auf Bier erhoben.

In Deutschland darf Bier bis heute grundsätzlich nur nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut werden, nach dem es nur aus Wasser, Hopfen und Malz bestehen darf.



Die bayerische Brauordnung aus dem Jahre 1539 legt fest, dass nur zwischen dem Tag des St. Michael (29. September) und dem Tag des St. Georg (23. April) gebraut werden durfte.

Die Herstellung des untergärigen Biers erforderte Temperaturen von unter zehn Grad, weshalb bis zur Erfindung der Kältemaschine die Produktion dieses Biers während der Sommermonate nicht in angemessener Qualität möglich war.

Um nun bis zum Beginn der nächsten Brausaison nicht ohne das geliebte Bier sein zu müssen, war eine längere Haltbarkeit des Bieres nötig. Dies erreichte man durch Erhöhung des Gehaltes an Stammwürze und Alkohol oder auch durch stärkere Hopfung. Zusätzlich musste man für eine kalte Lagerung sorgen. Da die technische Kühlung noch nicht erfunden war, kamen hierfür ausschließlich tiefe Felsenkeller in Frage (vgl. Bierkeller). Wenn möglich, wurden diese noch mit Natureis in großen Blöcken bestückt; diese Eisblöcke wurden im Idealfall dem brauer-eigenen Teich entnommen. Das während des Winters eingebrachte Eis schmolz im Felsenkeller nur langsam; so konnte im Felsenkeller für gewöhnlich bis März frisches Eis eingebracht werden, woher sich auch der Name Märzen ableitet.



Märzenbier



Weizenbier



Weizenbier ist ein obergäriges Bier, das mindestens zur Hälfte aus Weizenmalz hergestellt sein muss.

Die Herstellung von Bier mit Weizen erfolgte bereits vor Jahrtausenden in Babylon und Ägypten. In Europa gelangte die Technik der Weizenbierherstellung im 16. Jahrhundert von Böhmen nach Bayern.

Bei Weizenbieren unterscheidet man vornehmlich zwischen zwei Sorten:

- Das nach der Gärung durch Filtration von der Hefe und den Schwebstoffen befreite, glanzklare Kristallweizen.
- Hefeweizen, das durch in der Flasche befindliche natürliche Schwebstoffe und/oder Hefe trüb ist und wesentlich vollmundiger und „brotiger“ schmeckt als das eher schlanke, spritzige Kristallweizen.

Weizenbier wird traditionell in besonders geformten hohen, schlanken Gläsern ausgeschenkt. Die Form der Weizenbieregläser wurde so gewählt, weil die Kohlensäureperlen lange durch das Getränk nach oben steigen können und es lange frisch und spritzig bleibt.



Helene & Matthias Gassner



Lauschiger Biergarten

Brauprozess

Beim Bierbrauen werden die Bierzutaten Wasser, Malz und Hopfen miteinander vermischt. Nachdem aus Getreide Malz hergestellt wurde, wird dieses geschrotet.

Der eigentliche Brauprozess beginnt mit dem Maischen. Dabei wird Wasser auf etwa 60 °C erwärmt, dann das geschrotete Malz hinzugefügt und die so entstandene Maische unter ständigem Rühren je nach Verfahren bis etwa 75 °C erhitzt oder Teile der Maische gekocht. Bei verschiedenen sogenannten Rast-Temperaturen setzen Enzyme Stärke aus dem Malz in Malzzucker um. Mit einem Jodtest wird anschließend festgestellt, ob die gelöste Stärke vollständig verzuckert ist. Daraufhin wird die Maische im Läuterbottich geläutert: Der Malztreber und die Würze (so heißt der flüssige, vergärbare Teil der Maische) werden voneinander getrennt. Durch Nachgüsse mit heißem Wasser wird die Würze aus dem Treber gespült und anschließend im Sudkessel mit Hopfen gekocht.

Den folgenden Vorgang nennt der Brauer „Ausschlagen“. Dabei wird der Sud aus der Würzpfanne in einen Whirlpool oder durch einen Filter gepumpt, um das geronnene Eiweiß und andere Schwebstoffe von der Ausschlagwürze zu trennen. Zuletzt wird die nun Anstellwürze genannte Flüssigkeit in einem Kühler auf die optimale Gärtemperatur abgekühlt und je nach Biersorte die passende Hefe-Kultur zugesetzt. Obergärige Hefe-Sorten vergären bei Temperaturen zwischen 18 °C und 24 °C, untergärige bei 8 °C - 14 °C. Bei der alkoholischen Gärung setzt die Hefe den in der Würze gelösten Zucker zu Ethanol und Kohlendioxid um, das zum Teil im fertigen Bier unter Druck als Kohlensäure gebunden bleibt. Nach der Gärung, die etwa eine Woche dauert, muss das sogenannte Jungbier noch etwa 4 bis 6 Wochen lagern.



Hotel-Restaurant-Brauerei Bräurup

Familie Gassner

Bräurup Gesmbh & Co KG

5730 Mittersill | Austria | Kirchgasse 9

T: +43(0)6562-6216

F: +43(0)6562-6216-502

hotel@braurup.at • www.braurup.at