

Jubiläumsbier steht kurz vor der Fertigstellung

„Ostheimer Meistertrunk“ jetzt im Sudhaus



Der Ostheimer Meistertrunk, der eigens für die 1200-Jahrfeier gebraut wird, ist fast fertig: Im Sudhaus der Streck-Bräu in Ostheim überzeugten sich (von links nach rechts) Axel Kochinki, Adolf Büttner, Brauer Dieter Dittrich, Thomas Lang und Werner Ortloff von der hohen Qualität des Bieres. (Foto: privat)

Ostheim. Der „Ostheimer Meistertrunk“, der pünktlich am 1. Januar 2004 zum Beginn der 1200-Jahr-Feier des Luftkurorts ausgeschenkt werden soll, hat im Sudkessel der Streck-Bräu seine letzte Station im Herstellungsprozess erreicht.

Eigens für den Ostheimer Meistertrunk wurde vom landwirtschaftlichen Betrieb von Werner Ortloff in Ostheim eine spezielle Gerste „Ursa“ angebaut. Die Vermälzung wurde in der Firma Rhön-Malz in Mellrichstadt vorgenommen.

Gemeinsam kontrollierten nun im Sudhaus der Streck-Bräu in Ostheim/Rhön Bürger-

meister Adolf Büttner, Landwirtschaftsmeister Werner Ortloff, Malzmeister Thomas Lang und Diplom-Braumeister Axel Kochinki den Verlauf des Sudes. Hier wurden die wichtigsten Eigenschaften des „Ostheimer Meistertrunks“ festgelegt: die Stammwürze, die Bittere, die Farbe und der Vergärungsgrad. Dies ist die Würze, gewissermaßen ein gehopftes Zuckerwasser.

Die versammelten vier „Meister“ konnten sich von einem gelungenen Sud überzeugen, der nun als Würze in den Gärkeller gepumpt wird. Nach der Zugabe der Hefe beginnt dort die Hauptgärung. Diese wird in einem kalten Gärverfahren bei 7 bis 10 ° Celsius durch-

geführt. Nach ca. acht Tagen ist die Hauptgärung abgeschlossen und aus einem „gehopften Zuckerwasser“ ist das Jungbier entstanden. Dieses wird zur Ausreifung im Lagerkeller bei Temperaturen um 0° Celsius ca. zehn Wochen gelagert. Dabei werden die Fuselöle abgebaut und das Bier mit Kohlensäure angereichert. Nach dieser Ausreifung ist der „Ostheimer Meistertrunk“ zum Abfüllen bereit. Bierkenner können sich freuen. Pünktlich zum Start ins Jubiläumsjahr 2004 wird der Ostheimer Meistertrunk erhältlich sein.