

Chemie vor der Schulhaustür

Im Rahmen der Unterrichtseinheit Alkohole besuchten wir, der Chemiekurs E2 Ch 19/Fürst, am Montag, den 21.05.12 die gegenüberliegende Martini-Brauerei, um einen kleinen Einblick in die Kunst des Bierbrauens zu erhalten und um die alkoholische Gärung genauer unter die Lupe zu nehmen.



(Foto: Klemann)

Ein ehemaliger Mitarbeiter der Brauerei (Herr Angersbach) lehrte uns erst etwas über die schon sehr alte Geschichte und die Ursprünge der alkoholischen Gärung und der Brauereiarbeit. Wir konnten uns selbst ein Bild von Produktionsstätte und Lagerung machen, stets mit informativen Anmerkungen des Braumeisters. Unser Rundgang begann im Sudhaus. Hier werden Malz, Hopfen, Wasser nacheinander in großen Kupferkesseln gemischt und erwärmt. Nach Abschluss dieses Prozesses wird die Würze in große Gärtanks überführt, gekühlt und mit Hefe versetzt, wo sie zu Bier nachgärt (untergäriges Bier). Jede Brauerei verwendet eine andere Hefe, diese ist für den individuellen Geschmack des Bieres verantwortlich. Erstaunt waren wir bei der abschließenden Besichtigung der Flaschenabfüllanlage. Einen Roboter, der das Leergut sortiert, und scheinbar unendlich viele Fließbänder gab es zu bewundern.

Alles in allem war es eine unterstützende Exkursion, die uns das momentane Thema an einem Alltagsbeispiel verdeutlicht und verständlicher gemacht hat.

(Text: Lena Hartmann und Ines Ayeb)