

PROBIER



ZEITUNG

www.bierclub.de

Nationalpark Pilsener

Bier des Monats März 2004

I. Dampfbierbrauerei Zwiesel W. Pfeffer · Die Brauerei mit dem Fahnenchwinger



Brautradition seit 1889

Wolfgang Pfeffer gründete im Jahre 1889 die "Erste Dampfbierbrauerei" in Zwiesel. Damals wurden vorrangig dunkle Biere gebraut, mit ehrwürdigen Rezepten, malzig, samtig, füllig - für einen unverfälschten, altbayerischen Biergenuss.

Seit der industriellen Nutzung von Computern haben auch die Dampfbierbrauer die Bedeutung anhaltender technologischer Entwicklung erkannt. Zur Verbesserung von Präzision und Qualität, zur Senkung von Produktionskosten, zur Optimierung des Know-how, zur Schaffung von neuen Bearbeitungstechniken und rationelleren Arbeitsvorgängen. Trotzdem regiert in Zwiesel nicht der Computer, sondern er steht ganz im Dienste der bewährten traditionell handwerklichen Braukunst. Die Biere sind echte Spezialitäten und dürfen von jeher aus Tradition in aller Ruhe reifen. Aroma, Vollmundigkeit, Reinheit, Geschmacksfrische, Haltbarkeit, Schaum und vieles mehr sprechen für den feinen Unterschied.

Woher der Name „Dampfbier“ kommt

Um die Jahrhundertwende waren im bayerischen Wald

Weizen und Hopfen ein rarer Rohstoff.

Wolfgang Pfeffer braute trotzdem ein hervorragendes obergängiges Bier, das "Dampfbier". Er verwendete kein Weizenmalz sondern nur Gerstenmalz von leicht bräunlicher Farbe. Mit dem teuren Hopfen musste natürlich gespart werden. Die Gärung mit obergängiger Hefe verlief rasch in hölzernen,

kam es zu einer heftigen, schnellen Kohlen-säureentwicklung, die an der "Decke" (Schaum über der Flüssigkeit) große Gasblasen entstehen ließ. Diese zerplatzten von Zeit zu Zeit, so dass der Eindruck entstand, "das Bier dampft". Der Name "Dampfbier" war geboren! Nach der Gärung wurde es in große hölzerne Lagerfässer gefüllt. Diese standen in den weit in den Berg gehauenen Felskellern, die auch heute noch in Betrieb sind. Die Entlüftungsschächte sind über 10 Meter durch Erdreich und Felsen gehauen und mit einer Trockenmauer gesichert worden. Sie sind heute noch vor dem Eingang zur historischen Erlebnisbraustätte zu besichtigen. Zum 100-jährigen Jubiläum der Brauerei 1989 wurde das Dampfbier nach den überlieferten Rezepturen des Wolfgang Pfeffer

original wieder eingebraut. Es reift seit dem nach wie vor in den alten, tiefen Felskellern.

Bayrisches Reinheitsgebot

Getreu dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516 werden alle Biere in der 1. Dampfbierbrauerei Zwiesel sorgfältig und traditionell handwerklich gebraut. Als willkommener Gast erlebt man in dieser einzigartigen Brauhausatmosphäre die Herstellung der süffigen bayerischen Biere hautnah. Machen Sie einen Rundgang durch die Dampfbierbrauerei! Termine finden Sie auf Seite 4. Alte Brautradition geht hier eine gelungene Verbindung mit modernster Brautechnik ein. Der Höhepunkt des Rundganges ist ein Umtrunk im "Schalander" (der Brauerstube). Nigendwo lernen Sie, bei einem Dampfbier, Gemütlichkeit, Geselligkeit und niederbayerisches Gemüt besser kennen, als in diesen Räumen.

Bier des Monats Nationalpark Pilsener

Das Nationalpark Pilsener der 1. Dampfbierbrauerei wurde erstmals am 27.07.2000 abgefüllt. Es wird aus reinstem Bergquellwasser aus dem Nationalpark Bayerischer Wald, aus bestem Malz

Niederbayerns und feinstem Aromahopfen der Hallertau nach dem bayerischen Reinheitsgebot gebraut und ohne künstliche Hilfsmittel filtriert. Dies alles sorgt für die einzigartige Qualität dieses Bieres.

Weitere Spezialitäten

Die Biervielfalt verdanken wir bekanntlich den vielen mittelständischen Brauereien. So leistet auch die 1. Dampfbierbrauerei Zwiesel mit ihren weiteren köstlichen Bierspezialitäten Dampfbier, Hell, St. Wolfgang Weisse, Dampfbrau Pils, Fahnenchwinger Export, Albairische Hefe-Weisse, Altbairische Dunkle Hefe-Weisse einen wichtigen Beitrag zum Erhalt und zur Pflege deutscher Bierkultur.

Die Adresse

1. Dampfbierbrauerei
Zwiesel W. Pfeffer KG
Regener Straße 9-11
94227 Zwiesel

Tel.: 09922 - 84 66-0
Fax: 09922 - 84 66-55

www.dampfbier.de
dampfbier@t-online.de



offenen Bottichen bei Temperaturen von 18- 20° C. Dadurch