

## II. Gräzer Bier.

Dieses seit vielen Jahrhunderten in Grätz gebraute Bier soll seinen Ursprung deutschen Kolonisten zu verdanken haben, welche im 15. Jahrhundert nach Polen eingewandert sind und die Kunst des Bierbrauens mitgebracht haben.

Durch regen Fleiß und hohe Intelligenz und unter dem Einflusse von angeblich hervorragendem Brunnenwasser, auf dessen Beschaffenheit man noch bis auf die letzte Zeit irrthümlicher Weise die vorzügliche Qualität des Gräzer Bieres zurückzuführen geneigt ist, haben sie es verstanden, ein weit und breit berühmtes Bier aus Weizenmalz zu brauen, das seinen Ruf durch die Jahrhunderte bewahrt hat und heutzutage als ein hochedles, erfrischendes und pikantes Getränk den besten der obergährigen Biere zuzuzählen ist.

Seiner Beliebtheit ist es auch zuzuschreiben, daß jetzt nicht allein in Grätz, sondern auch in einer Reihe anderer Städte der Provinz Posen und Westpreußen Gräzer Bier resp. ein nach Gräzer Art gebrautes von vorzüglicher Beschaffenheit hergestellt wird.

Das Gräzer Bier, von welchem in Grätz ungefähr 120 000 hl produziert werden, ist ein Bier aus reinem Weizenmalz mit intensivem Rauch- und Hopfengeschmack.

Der Rauchgeschmack ist auf die Verwendung von geräuchertem Malze zurückzuführen, welches in der Weise hergestellt wird, daß das Malz während der ganzen Darrzeit, vom Auftragen an bis zum Abräumen, einer intensiven Räucherung durch Eichenholz unterworfen wird, wobei theils die direkten Rauchgase der mit Holz geheizten Darrfeuerung zum Darren benutzt werden, theils aber auch besondere kleine Feuerungen neben der eigentlichen Darrfeuerung zur Erzeugung der Rauchgase angebaut sind. Geeignet zur Räucherung ist natürlich nur ein solches Heizmaterial, welches bei Erzeugung intensiv stechend scharfer Rauchgase frei von Rußbildung ist, damit eine Schwärzung des Malzes vermieden wird.

Das Malz wird hoch abgedarrt und zeigt, abgesehen vom Rauchgeruch, ein kräftiges, angenehmes Aroma.

Der Maischprozeß wird nach der Infusionsmethode geführt und die Würze mit viel Hopfen gekocht. Ueblich ist eine Hopfengabe von annähernd 3 Pfund auf 1 Centner Malz.

Die Gärung wird bei 12—15° R. geführt und ist nach Verlauf von drei Tagen beendet. Ausnahmslos ist Bottichgärung gebräuchlich. Da die Bottichbiere keinen Bruch bekommen, sondern in Folge abnorm großer Mengen von Eiweiß- und Harz-Ausscheidungen ziemlich trübes Aussehen haben und sich nur sehr schwer von selbst klären, werden sie mit künstlichen Klärmitteln (Hausenblase) versetzt und auf Stückfässer oder größere Tonnengebände geschlaucht, in welchen sie nach 2—3 Tagen fast vollständig klar werden und zum Abfüllen auf Versandgefäße reif sind.

Beim Abfüllen erhalten sie einen Zusatz von Kräusen in Höhe von 2 bis 5 pCt., je nachdem sie langsamer oder schneller auf der Flasche reif werden sollen.

Die unter Umständen schon nach 14 Tagen, oft aber auch erst nach mehreren Wochen konsumfähigen Biere zeichnen sich durch einen vorzüglichen Glanz und Schneid aus, haben einen pikanten und prickelnden, intensiv durch Rauch und Hopfen gewürzten Geschmack und einen mit der Länge der Zeit an Feinheit und Stärke zunehmenden aromatischen Geruch, welcher bei sehr alten Bieren ein obstähnliches Bouquet annimmt.

Obgleich nur mit 7 pCt. B. Stammwürze eingebraut und nur auf 3 bis 3,5 pCt. B. auf dem Bottich vergohren, ist das Gräzer Bier von ganz außergewöhnlicher Haltbarkeit und kann nach mehr denn einjähriger Lagerzeit auf der Flasche noch vollständig bakterienfrei sein. Denn Rauch und Hopfen sind die wirksamsten Konservierungsmittel, welche das Bier gegen Bakterien jeder Art schützen, wenn nicht durch allzu grobe Fahrlässigkeit im Betriebe außergewöhnlich starke Infektionen auftreten.

Doch können sich wilde Hefen eher entwickeln, weil sie in dem rauchigen und stark gehopften Biere keine Behinderung in ihrem Wachsthum erleiden.

Die Nachgärung auf der Flasche muß so stark sein, daß nach dem Einschänken des Bieres in ein Spitzglas die Kohlen Säureblasen in kontinuierlichem Strom gleichsam unter wälzender Bewegung entweichen.