

# Brauerreibesichtigung

Detailliert und bis in den letzten Winkel war es uns möglich bei der Brauerei Mülhaupt (Lörrach-Brombach) hinter die Kulissen zu sehen.



## HANDWERKLICH GEBRAUTES BIER

### Vom Hobby zum Beruf

Seit 1992 braut Herr Mülhaupt Bier. Diese Begeisterung ließ er uns bei einer Führung durch seinen Betrieb spüren.



## Der Brauprozess

Nach dem Deutschen  
Reinheitsgebot

Wasser, Malz, Hopfen und Bierhefe. 5 Sorten Bier werden bei Mülhaupt gebraut. Im Gegensatz zu großen Brauereien konnten wir die Anlage bis in das kleinste Detail erkunden. Beginnend bei der Schrotmühle für das Malz über den Maischebottisch, Maischpfanne, Gärbottich in dem die offene Gärung in ca. 1 Woche abläuft. Von da geht es in die Lagertanks mit der Kühlung. Nach ca. 6 – 8 Wochen geht das Bier in die Abfüllung. Handabfüllung.

Diesen edlen Trunk durften wir im Anschluss probieren. Es war eine informative, kurzweilige und sehr empfehlenswerte Führung.

