

Hinter den Kulissen der Brauerei Graf Arco

Brauereibesichtigung des Festausschusses des Niederbayerischen Trachtentreffens in Adldorf



Die perfekte Mischung aus Information, Spaß und interessanten Einblicken in die Produktion des goldenen Gerstensaftes gewannen die niederbayerischen Trachtler bei der Führung durch die Graf-Arco-Brauerei in Adldorf.

Das 4. Niederbayerische Trachtentreffen wirft seine Schatten voraus und die Planungen laufen auf Hochtouren. Vor kurzem machte sich ein Großteil des Festausschusses der drei veranstaltenden Gaue Niederbayern, Bayerischer Waldgau und Dreiflüßetrachtengau Passau auf den Weg nach Eichendorf/Adldorf, denn das Festbier kommt heuer aus der Gräflichen Brauerei Arco-Valley. Bis zurück ins Jahr 1630 geht in der Familie der Grafen von Arco auf Valley die Tradition des Bierbrauens. Die Grafen sind ein Tiroler Uradel, 1614 war die Familie nach Bayern ausgewandert. Heute führt die Familie vom Unternehmenssitz in Adldorf aus das gräfliche Unternehmen.

Gebietsleiter Jürgen Rummel und Brauer Markus Beer bereiteten der Trachtlerdelegation um die beiden Gauvorsitzenden Harald Listl (Gau Niederbayern) und Andreas Tax (Bayerischer Waldgau) einen herzlichen Empfang. Beide Brauereivertreter drückten ihre Freude darüber aus, dass das Unternehmen das große Trachtenfest bedienen darf. Nach kurzer Einführung in die Bierherstellung wurden bei einem 90-

minütigen Rundgang durch die Brauerei alle Bereiche vorgestellt und somit ein Blick hinter die Kulissen der Bierherstellung geworfen.



Ganz frisches unfiltriertes Weißbier direkt aus den riesigen Gär- und Lagertanks im Keller fand das Gefallen der Trachtler.

Viele Schritte sind notwendig, bis die Brauer aus besten Rohstoffen ein Bier gemischt, vergoren und ausgereift haben. Bei der überaus interessant gestalteten Führung konnte man an der Seite der Experten die verschiedenen Stationen erkunden. Die mittelständische Brauerei, übrigens eine der größten Niederbayerns, ist privat geführt und zählt 120 Mitarbeiter. Der jährliche Bierausstoß beläuft sich auf rund 80 000 Hektoliter sowie alkoholfreie Getränke in gleicher Menge. Die Besichtigung begann im Sudhaus. Hier erfuhren die Trachtler zunächst mehr über die Rohstoffe und das Brauwasser, das aus mehreren Brunnen (der tiefste Mineralbrunnen ist 103 Meter tief) gewonnen wird. Von drei Suden am Tag kann bei Hochbetrieb auf 17 bis 18 Sude erhöht werden. Das Kesselhaus wurde 2011 von Öl auf Gasbetrieb umgestellt. Daher mutete das Maschinenhaus von 1910 eher nostalgisch an. Im Anschluss wurde die Würzebereitung erklärt. Im Gärkeller wurde aufgezeigt, wie mit feinsten Hefe die Würze zu Jungbier vergoren wird. Ein frisch gezapft, nicht zentrifugiertes Weißbier als kleine Kostprobe fand das Gefallen der Gruppe.

Im Lagerkeller kommt das Jungbier zur Nachgärung, hat Ruhe, um zu reifen und seinen vollen Geschmack zu entwickeln. In der Filtration wird das Bier schonend gefiltert, um seine wertvollen Geschmacks- und Inhaltstoffe zu erhalten, um dem Bier einen feinen Glanz zu verleihen und es haltbar zu machen. Ein Wunderwerk der Technik ist die Abfüllanlage und Faßfüllerei, bevor es dann ab geht ins Lager, von dem aus es mit elf

firmeneigenen Lkws in alle Richtungen verteilt wird. Als Gastgeschenk am Schluss durfte sich jeder Teilnehmer über eine Flasche Arcolator (dunkles Bockbier) freuen. Das gemütliche Ausklingen des Tages geschah auf Einladung von Jürgen Rummel im nahen Brauereigasthof „Zum alten Brauhaus“ Flexeder in Exing. Dort wurden auch noch so manche Abmachungen für den Festablauf besprochen.