



Fahrt zum Zwicklbier-Anstich in der Brauerei Ayinger am 05. März 2011

Zweimal im Jahr findet in der Brauerei Ayinger ein Zwicklbier-Verkostung statt.

Zu diesem besonderen Anlass machten sich 45 Mitglieder und Freunde der Eigenheimervereinigung mit der S-Bahn auf den Weg nach Aying. S-Bahn (kein Auto) und Zwicklbier ist eine gute Kombination.

Um 10.00 Uhr trafen wir in der Privatbrauerei Ayinger ein und wurden im „Schalander“ bei Livemusik empfangen. Wir konnten uns, bis zur Brauereibesichtigung, mit Weißwurst, Leberkäs, Kaffee und Kuchen und natürlich dem „Zwicklbier“ stärken. Bis zur Führung gab es Zeit zu einem Spaziergang durchs Dorf.

Die Besichtigung erfolgte in zwei Gruppen mit Frau Sylvia Janker und Herr Dr. Otto Eberle.

Dass das Ayinger Bier nach dem „Bayer. Reinheitsgebot“, das Herzog Wilhelm der IV, 1516 erließ (es dürfen nur Malz, aus Gerste und Weizen, Hopfen, Hefe und Wasser verwendet werden) gebraut wird, ist selbstverständlich. Das Stammsortiment umfasst 9 Bier-Spezialitäten. Das Wasser wird aus dem eigenen Brunnen im Hof, aus 176 m Tiefe gefördert. Dieses Wasser hat Mineralwasser-Qualität und wird jährlich auf seine Qualität überprüft. Der Brunnen darf aber nur 25 Jahre genutzt werden und so wurden inzwischen Probebohrungen für einen neuen Brunnen vorgenommen.

Alle hoffen, dass wieder „Prima Aqua“ gefunden wird.

Die neue Brauereianlage, die zu besichtigen ist, wurde vor 11 Jahren in Betrieb genommen und ist mit dem Stammhaus in der Dorfmitte durch eine unterirdische Pipeline verbunden.

Die Besichtigung führt durch den Gärkeller, der drei Etagen in einem Turm hoch ist. Also nur noch dem Namen nach ein Gärkeller, vielmehr müsste es heißen „Gärturm“. Hier lagern 1 Mio Liter Bier und warten auf die Reife.

Die Produktionsanlage ist ein Meisterwerk der Technik. Sie besteht aus einem Rohr- und Leitungsgewirr, sowie den Kesseln und Bottichen, wo am Ende der edle Gerstensaft in die Flaschen und Fässer, selbstverständlich alles vollautomatisch, gefüllt wird.

Natürlich musste das Zwicklbier, direkt in der Produktionsanlage, verkostet werden.

Nach der Führung konnten wir noch einige der köstlichen „Ayinger Biere“ und das brauereieigene „Treberbrot“ genießen. Gegen 17.00 Uhr trafen wir, ohne Ausfälle wieder in München ein.



Josef Wittwer