

## LÄUTERBECKEN, 19./erste Hälfte 20. Jahrhundert, Brauereimuseum

Fritz Carry, Besitzer des Schwanen-Bräu und Museumsinhaber des privaten Brauereimuseums in der Schmiedgasse in Wertingen, suchte sich das Läuterbecken in seinem Museum als Lieblingsobjekt aus.

Seit April 2001 gibt es bei der Schwanen-Brauerei Carry, Schmiedgasse 2, in Wertingen die "Museums-Stuben", in denen eine Auswahl historischer Gerätschaften des Brauerstandes und umfangreiches Bildmaterial sowie Exponate der eigenen Firmengeschichte gezeigt werden. In dem kleinen, aber feinen Privatmuseum erwartet den Besucher viel Wissenswertes zur Geschichte des Bieres, zu Brauverfahren und zur Entwicklung der Braukunst. Nähere Informationen zum Museum und zur Brauerei finden sich auf [www.schwanenbraeu.com](http://www.schwanenbraeu.com). Führungen sind samstags von 9:00 bis 12:00 Uhr möglich, eine Voranmeldung ist empfehlenswert (Tel. 08272 2323). Termine außerhalb dieser Zeiten können nach Vereinbarung gebucht werden. 2016 feiert die Brauerei ihr 600-jähriges Jubiläum.



Braumeister Fritz Carry vor dem Läuterbecken mit prüfendem Blick ins Schauglas

**Fritz Carry**, am 5. November 1958 geboren, macht nach der Realschule Heilig Kreuz Donauwörth eine Lehre als Brauer bei Riegele in Augsburg. 1981 lässt sich Carry in München in der Braumeisterschule Doemens zum Braumeister ausbilden.

Danach arbeitet er wieder in Wertingen im väterlichen Betrieb der Schwanenbrauerei, für die er 1989 nach dem Tod seines Vaters die Verantwortung ganz übernimmt. Das Läuterbecken suchte er sich als Lieblingsobjekt aus, da mit ihm Kindheitserinnerungen verbunden sind: Wenn die Vorderwürze gelaufen ist, durften die Kinder im Sudhaus ein Gläschen von der süßen Würze aus einem der Hähne des Läuterbeckens kosten.

Das im Museum gezeigte Läuterbecken stammt vom alten Sudhaus der Schwanenbrauerei Carry, das 1973 verschrottet wurde. In den Fachbegriffen Läuterbottich und Läuterbecken steckt das Verb "läutern" im Sinne von 'klären, säubern'. Im **Läuterbottich** werden die in der Maische (Wasser und geschrotetes Malz) gelösten Stoffe extrahiert. Der Läuterbottich hat einen mit Siebsegmenten ausgestatteten Einlegeboden, der die Grobteile der Maische wie z. B. die Schalen auffängt. Unter dem Sieb sammeln sich die flüssigen Bestandteile (Bierwürze = Malzzuckerlösung), die festen Bestandteile (Treber) bleiben auf dem Sieb. Die erste, ablaufende Bierwürze heißt Vorderwürze. Die Würze wird über das **Läuterbecken** mit den vier Hähnen in die **Würzepfanne** gepumpt. Mit den vier besagten Hähnen kann die Geschwindigkeit der durchfließenden Würze geregelt werden. Läuft sie zu schnell ab, kann es zur Verdichtung des Treberkuchens kommen und damit zur Verstopfung des Abflusses im Läuterbottich. Läuft sie zu langsam ab, dauert der Prozess zu lange. Aus den Hähnen kann man in ein Schauglas (= kleines durchsichtiges Trinkgefäß) etwas Würze „zapfen“. Dabei wird kontrolliert, ob die Würze trüb ist, also zu schnell durchläuft und somit die Geschwindigkeit mittels Hahn reduziert werden muss. Nach dem Abfließen der Vorderwürze werden die in den Trebern aufgeschlossenen Extrakte durch mehrmaliges Übergießen mit heißem Wasser ausgewaschen. Dieses Übergießen bzw. Übersprühen wird in der Fachsprache als Überschwänzen bezeichnet. Auch die so gewonnene Würze läuft über das Läuterbecken in die Würzepfanne. Der Vorgang des Läuterns ist bis heute im Prinzip gleich geblieben, allerdings hat sich die Technik etwas verändert. So wird heute die Geschwindigkeit, mit der die Würze vom Läuterbottich in die Würzepfanne läuft, mittels eines durchsichtigen etwa 20 cm langen Glasrohres kontrolliert.

Text und Foto: Cornelius Brandelik