



Ketterer

*Das Herzhopfen
der Region.*

Privatbrauerei W. Ketterer GmbH & Co. KG · Jahnstraße 10 · 75173 Pforzheim

An
unsere verehrte Kundschaft

Es schreibt Ihnen:
Michael Ketterer
0 72 31 92 11-20
m.ketterer@brauerei-ketterer.de

Pforzheim, 24.02.2017

Verbraucherinformation

Sehr geehrte Damen und Herren,
lieber Freundinnen und Freunde unseres Bieres,

heuer scheint es wieder einmal so weit zu sein. Eine Laune der Natur droht unserem Bier: „**Gushing**“.

Der englische Begriff bezeichnet das spontan-unkontrollierte und starke Übersäumen beim Öffnen einer Bierflasche trotz sachgerechter Lagerung und ohne geschüttelt worden zu sein. Auch der Schaum hält nicht lange und fällt schneller zusammen als gewöhnlich. Denn durch das Übersäumen hat sich bereits zu viel Kohlensäure entbunden, die für eine schöne Schaumbildung nötig ist.

Gushing ist bei Kennern vor allem deshalb so verpönt, weil es die Brauer zunächst dem Verdacht aussetzt, fehlerhaft produziert oder zu lange gelagert zu haben. Tatsächlich jedoch ist es ein jahgangsbedingtes Rohstoffphänomen, auf das Mälzereien und Brauereien im Rahmen der Bierproduktion nur wenig Einfluss haben. Zuletzt hatten wir das Problem massiv vor etwa 9 Jahren.

Was ist nach Ansicht der Wissenschaftler Ursache hierfür:
Anhaltend feuchte Witterung während der Bestockung, der Blüte oder der Ernte der Braugerste begünstigt die Bildung von Kondensationsteilchen. Eine solche Witterung hatten wir mit dem verregneten Frühjahr und Sommer 2016. Die Gerste saugte mit den Niederschlägen wie ein Schwamm Mineralstoffe aus dem Boden, die sich trotz des Trocknungsprozesses im Malz ablagerten. Ähnlich wie beim bekannten Reiskorneffekt im Kristallweizen, entlädt sich die Kohlensäure an den vielen rauen Oberflächen dieser zahlreichen, fürs Auge unsichtbaren Teilchen gleichzeitig - und schlagartig. Es kommt zum *Gushing* - und gegebenenfalls zum unangenehmen Verschütten des Bieres, das den Bierliebhaber ärgert.

Überhaupt entsteht dabei der Eindruck, dass das Bier zu viel Kohlensäure enthalten würde. Aber leider gibt es keine Möglichkeit, diese natürlich vorhandenen Substanzen analytisch festzustellen oder während der Malz- und Bierproduktion zu entfernen.

Letztes Jahr hatten wir in Deutschland „500 Jahre Reinheitsgebot“ gefeiert. Dieses Jahr schon werden wir daran erinnert, dass wir mit unserem Bier in der Tat ein sehr natürliches Lebensmittel herstellen und in hohem Maße von der Natur und der Schöpfung abhängig sind.

Doch was können Sie tun?

Auch *Gushing*-Bier ist rein und schmeckt wie sonst auch. Biergenießer sollten lediglich darauf achten, dass sie ihr Bier kühl und dunkel lagern - am besten bei 5 bis 7 Grad Celsius. Getrunken werden sollte ein *Gushing*-Bier bei maximal 8 Grad Celsius. Dadurch verringert sich der *Gushing*-Effekt deutlich.

Meine Brauer, alle Mitarbeiter und ich hoffen, Sie unterstützen uns dennoch in diesen Tagen. Wir werden alles unternehmen, um das Phänomen soweit als möglich einzudämmen. Gleichwohl wissen wir um die geringen Einflussmöglichkeiten. Schon heute wollen wir Ihnen aber für Ihr Verständnis und Ihre Treue danken.

Mit frischem Gruß

Michael Ketterer

Privatbrauerei Wilhelm Ketterer GmbH & Co. KG, Pforzheim, Amtsgericht Mannheim HRA 500142 · USt.-Id.Nr. DE 144 180 819
Persönlich haftende Gesellschafterin: Ketterer Verwaltungs-GmbH, Sitz Pforzheim, Amtsgericht Mannheim HRB 71 89 60 · Geschäftsführer: Michael Ketterer, Peter Ketterer

Kontakt	Bankverbindungen
072 31/92 11-0 Zentrale	Sparkasse Pforzheim Calw IBAN DE96 6665 0085 0000 8051 22 BIC PZHSDE66
072 31/92 11-11 Bestellannahme	Volksbank Pforzheim eG IBAN DE84 6669 0000 0000 0647 19 BIC VBPFDE66
072 31/92 11-22 Buchhaltung	Postbank Karlsruhe IBAN DE11 6601 0075 0009 7047 55 BIC PBNKDEFF