

Theorie und Praxis zum Thema Bier

Altstadtbummel zur Stärkung des Immunsystems

Um unter sachkundiger Führung des Heimatfreundes Arnulf Pfennig, Baas von „De Hechte“, in der Altstadt mehr über die Ursprünge und Entwicklung des geliebten Gerstensaftes zu erfahren, trafen sich kürzlich fünf Jongs der Tischgemeinschaft Jan Wellem und lernten: Nicht die Germanen erfanden das Getränk. Nein! Alte Tontafeln belegen, dass schon vor über 3000 Jahren das Gebräu wohl eher zufällig erfunden wurde.

Es war vermutlich ein Bäcker, dem dies durch eine Unachtsamkeit gelang. Versehentlich ist ihm gesäuertes Brot in ein mit Wasser gefülltes Gefäß gefallen. Später begann der Inhalt zu gären.

Die Verkostung der Flüssigkeit muss den Bäckermeister wohl umgehauen haben, hatte



Weisheit zwischen Mostert und Gerstensaft. Foto: Armin Meurer

er doch ein herrlich berauschendes Getränk entdeckt.

Nun ja, nach unserem heutigen Genussverständnis würde uns weniger der Alkohol als der absonderliche Geschmack umwerfen. Arnulf Pfennig konnte

dank seiner umfangreichen Recherchen und seinen persönlichen Kontakten mit Braufachleuten über die Entwicklung der Biere – und besonders über heimische Biere und Braustätten – äußerst Interessantes erzählen.

Wichtig zu wissen, dass Bier schon in alten Zeiten als Medizin galt und auch heute wieder von wissenschaftlicher Seite als besonders gesundes Getränk anerkannt wird, welches unter anderem das Immunsystem stärkt. Pfennig hätte noch für Stunden Vortragsstoff gehabt, wäre nicht bei ihm und bei den neugierig fragenden Jongs so langsam die Zunge „trocken gefallen“. Und Petrus schickte reichlich „himmlisches“ Wasser, obwohl eigentlich nur Befeuchtung „von innen“ geplant war.

Nach verkürztem Rundgang testeten die Teilnehmer den Stand der heutigen Braukunst durch eine Verkostung des „leckeren Dröppke“, lobten jeden Schluck – und kamen zu der im Foto zitierten Erkenntnis.

Armin Meurer

TG Reserve zu Besuch bei Ford und dem Schokoladen-Museum

In Köln viel über Autos und Schokolade gelernt

Die Produktion sowohl von Autos wie Pralinen war Ziel einer Köln-Tour der Tischgemeinschaft Reserve in Damenbegleitung am 2. April. In Köln-Niehl werden der Ford Fiesta und Ford Fusion hergestellt, besichtigt wurde die komplette Produktion eines Fahrzeuges. In den Ford-Werken Köln arbeiten etwa 21.000 Mitarbeiter, die eine Hälfte in der Fertigung, die andere in der Verwaltung.

1.600 Hochzeiten pro Tag

Aus Blechrollen werden Karosserieteile geformt. Diese werden in der nächsten Halle von Robotern, der Automationsgrad liegt bei 98 Prozent, mit insgesamt 2.800 Schweißpunkten zur kompletten Karosserie verschweißt. Türen, Kotflügel, Motorhaube und als letztes die Heckklappe werden mit der Karosserie verschraubt. Dann geht es zur

Tauchlackierung und weiter in die Ausstattungshalle. Hier werden Lampen, Auspuff, Achse, Kabelbaum montiert und die Scheiben eingesetzt. Nun folgt die Zusammenführung von Karosserie und Motor, die sogenannte Hochzeit.

Die Motoren für Fiesta und Fusion werden aus Valencia angeliefert, in Köln selbst werden nur Motoren für die größeren Fordmodelle gefertigt, die dann in andere Ford-Werke transportiert werden. In der Endmontage werden Sitze und Räder montiert, abschließend Motor, Getriebe und Elektrik getestet. So verlassen das Niehler Werk zur Zeit täglich 1.610 Fahrzeuge, die maximale Kapazität liegt bei 1.800 Fahrzeugen. 80 bis 90 Prozent werden per Schiff aus dem eigenen Hafen abtransportiert.

Ein Fiesta wird in 16 Stunden gebaut. Von der Bestellung beim Händler bis zur Auslieferung sollen nicht mehr als 15 Werktage vergehen. Etwa 65 Prozent der

hier produzierten Fahrzeuge sind für den Export bestimmt.

Weiter ging's ins Schokoladenmuseum. Der Rohstoff, die Kakaobohne, wächst als Frucht am Baum. Heute kommt der größte Teil von der Elfenbeinküste.

Nachtisch im Schokoladenmuseum

Entdeckt wurde der Kakao vom Volk der Maya in Südamerika. Es gibt drei Sorten: Criollo (für Edelschokolade), Forastero (Normalqualität) und eine Kreuzung aus beiden, die Trinitario. Die Kakaobohnen waren früher so wertvoll, dass sie von den Maya als Zahlungsmittel genutzt wurden, außerdem als Medizin und natürlich auch als Genussmittel. Die Kakaobohnen werden nach der Ernte fermentiert (gegoren) und getrocknet. Die Gärung mildert den natürlich, herben Geschmack. Außerdem entwickelt sich durch die Gärung und

eine milde Röstung das typische Kakaoaroma und die schokoladenbraune Farbe.

Die Bohnen werden gebrochen und gemahlen, dabei wird das reichlich vorhandene Fett, die Kakaobutter, flüssig. Durch Pressung entstehen Kakaobutter und Kakaokuchen, dies sind die Rohstoffe für die Herstellung von Kakao und Schokolade. Um Schokolade herzustellen, werden nun Kakaomasse, Milch, Zucker, eventuell weitere Kakaobutter und Sahne vermischt. Je nach Mischung entsteht Zartbitter-, Vollmilch- oder auch Weiße Schokolade, der Zuckeranteil beträgt bis zu 50 Prozent vom Endprodukt. Zum Abschluss wird die Masse beim Conchieren durch tagelanges Rühren, Reiben und Lüften zu einer glatten und feinen Schokoladenmasse, die zu verschiedenen Endprodukten (Schokolade, Pralinen, Trüffel ...) weiter verarbeitet wird. Die Gäste haben gern geschaut.

Pascal Tilly