

Zu Gast in der Weesensteiner Schlossbrauerei

Ein Hoch auf die Gemütlichkeit



Dass das Schloss Weesenstein ein Ort ist, an dem sehr viel für die Bewahrung der Geschichte getan wird, dürfte hinlänglich bekannt sein. Erinnert sei z.B. daran, dass hier einst stolze Adelsgeschlechter wohnten. Der Geschichte des Hauses und seiner einstigen Besitzer ist eine umfangreiche Ausstellung gewidmet.

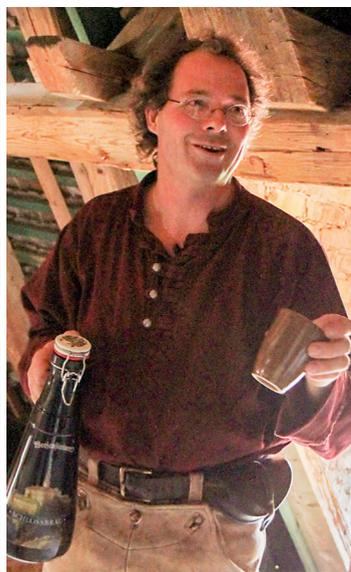
Nicht so geläufig ist den Schlossbesuchern vielleicht, dass auf Schloss Weesen-



stein ein ganzes Stück Bier-Brau-Geschichte geschrieben wurde. Diese Historie heute noch zu erzählen, zu bewahren und auch zu leben, dafür sorgt der Weesensteiner Braumeister Ulrich Betsch. Dabei erfährt man am meisten über die Bier-Vergangenheit auf dem Schloss, wenn man sich einer seiner monat-

lichen Brauerei-Führungen anschließt oder eines seiner Bierseminare besucht.

Die Geschichtsexkurse und Seminare schließen keinesfalls aus, dass man in der Schlossbrauerei, ein uriger Gewölbekeller, auch gemütlich zechen und schlemmen kann. Da gibt der Braumeister schon mal deftige Trinksprüche zum Besten oder lässt zu lustigen Liedern den Dudelsack ertönen. Doch schnell ist man wieder bei der Praxis, wenn der Braumeister, wie zu alten Zeiten, beim Anstechen eines Fasses Hilfe braucht. Plätze kann man übrigens auch für Feiern buchen.



Braugeschichte auf Schloss Weesenstein

Zurück zur Geschichte: Das Brauen auf dem Weesenstein lässt sich bis in das Jahr 1510 zurückverfolgen. Gebraut wurde bis in das Jahr 1863. Heute ist diese Tradition nach einer Pause von 136 Jahren wieder lebendig.

1622 findet man die Erwähnung eines „förmern Bierkellers“ und 1658 wird von einer „grünen Stube beim Brauhause“ gesprochen, die sich im hinteren Hofe des Schlosses befindet. Mehrere Bögen einer Bierabrechnung des Jahres 1686 stellen eine weitere Quelle dar. Ein Braupachtvertrag aus dem Jahre 1771 ist in den Gerichtsakten einzusehen. Das aus dem Jahre 1752 stammende Hauswirtschaftsbuch eines Julius Bernhard von Röhr berichtet davon, dass wöchentlich eine Bierlieferung per Schiff von Mügeln nach Dresden transportiert und dort in den hochherrschaftlichen Häusern getrunken wurde. Bis zum Umbau der Brauerei zur königlichen Küche wurden bis 1863 jährlich 2000 Hektoliter Bier gebraut.

Bei den Brauereiführungen, die Ulrich Betsch einmal monatlich anbietet, kann man natürlich noch viel tiefer in die Geschichte der Braukunst eindringen, als das in diesem Rahmen möglich ist. Man erfährt beispielsweise, dass im Braukeller alte Maischverfahren (Rezepte) Anwendung finden. Dabei wird Doldenhopfen aus dem eigenen Hopfengarten zum Würze kochen gegeben. Kalte Gär-Temperaturen und lange Lagerzeit schaffen ein Bier (so die Beurteilung eines Brauereilabors), wie es ein solches sonst nirgends gibt.

„Saisonal werden unterschiedliche Biersorten gebraut“, erklärt der Braumeister. „Vom üblichen Original (12,6 GG % Stw., 4,8 Vol. Alk.) bis zum Festbier im Sommer oder Mönchsbock im November. Abgefüllt wird das Bier in Eichenfässer, aber auch in 2 l Kannen. Pro Jahr werden ca. 300 Hektoliter Bier produziert.“

Bierseminare

Jeden ersten Sonnabend im Monat finden im Braukeller



der Schlossbrauerei Bierbraukurse für jedermann statt: Die Schlossbrauerei führt die Teilnehmer in insgesamt 5,5 Stunden durch die Geheimnisse der Braukunst. Gezeigt wird der Film: „Vom Halm zum Glas“ - ein geschichtlicher Abriss über die Entwicklung des Bieres. Inklusiv ist außerdem

Bier. Termine erfährt man unter www.weesenstein.de und die Anmeldung erfolgt an braumeister@weesenstein.de.

Königliche Schlossküche

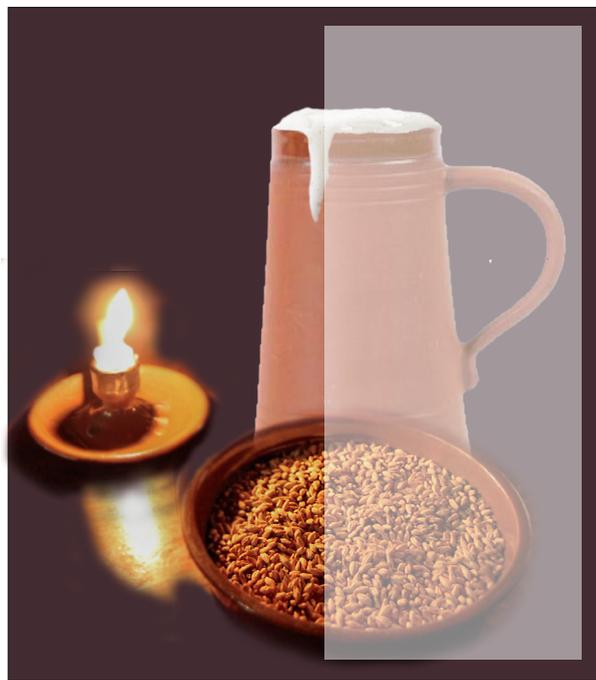
Erfreut konnte uns Ulrich Betsch zum Schluss berichten, dass jetzt endlich die Würfel für ein weiteres

Projekt auf dem Weesenstein gefallen sind. Der Braumeister wird künftig auch der Betreiber der Königlichen Schlossküche sein. Schon am 2. April 2016 wird der Gastronomiebetrieb nach umfangreichen Umbauarbeiten neu eröffnet.

Auch hier will Ulrich Betsch das gleiche Konzept leben, wie in der Schlossbrauerei, also Geschichte bewahren, erklären und gleichzeitig erlebbar machen. Wie haben unsere Vorfahren gelebt, gekocht, gespeist und gefeiert? Um darauf Antworten geben zu können, wird beispielsweise der Küchenherd aus Königs Zeiten wieder aufgebaut und auch genutzt. „Meinen Gästen

soll bewusst werden, dass sie in der Königlichen Schlossküche, an einem geschichtsträchtigen Ort speisen, ohne auf unsere heutige moderne Küche und Art zu kochen verzichten zu müssen“, schwärmt er von seinem Konzept. Wir sind gespannt und zählen bestimmt mit zu den ersten Gästen in der „Königlichen Schlossküche“.

Carina Hoese & Rolf Westphal



eine Besichtigung der Weesensteiner Schlossbrauerei. Im praktischen Teil wird die Technologie der Bierbereitung mit Hinweisen zur Umsetzung am heimischen Herd vermittelt. Eingeschlossen in das Seminar ist auch eine Brotzeit und ein Umtrunk. Nach Abschluss des Seminars wird jedem Teilnehmer ein Bierkennerdiplom verliehen und er erhält eine Erstausrüstung zum Brauen von 10 Liter



Schlossbrauerei Weesenstein
Am Schlossberg 1
01809 Müglitztal / Weesenstein
Telefon: 035027 42004

Öffnungszeiten:
Mai bis Oktober von 12 - 24 Uhr
November bis April von 18 - 24 Uhr
Samstag und Sonntag
von 11 - 24:00 Uhr
Montags: Ruhetag

<http://www.weesenstein.de>