



# Frisch gepicht – ein Gedicht

*Wenn das Holzfass „schweißte“, kochte der Pechtopf*

In Bayern sind noch viele Bier- und Brautraditionen lebendig – und darauf sind die bayrischen Brauer mit Recht stolz. Während der eigentliche Prozess der Zubereitung derselbe geblieben ist, erleichtern moderne Maschinen und Materialien die einzelnen Arbeitsschritte. Bier zu brauen ist auch heute noch Handwerkskunst und Wissenschaft, aber kein körperlicher Kraftakt mehr. Noch vor wenigen Jahrzehnten dagegen galten nicht nur Know-how und Fingerspitzengefühl, sondern auch pure Muskelkraft – ganz besonders, wenn der Braumeister grimmig feststellte: „Die Fässer schweißen!“

Noch vor 30 Jahren wurde Bier ausschließlich in Holzfässer abgefüllt. Heute liefern Brauer ihr Bier in Hüllen aus Edelstahl oder Aluminium an Handel und Gastronomie.

Diese modernen Behältnisse sind leicht zu reinigen und wiegen erheblich weniger als ihre Vorläufer. Die Pflege der früheren Holzfässer dagegen war harte Arbeit. Denn diese mussten regelmäßig „gepicht“, also innen mit Pech versiegelt werden.

Der Lohn der Mühe: Eine besonders gute Maß. „Ein Bier aus einem frisch gepichtem Fass ist ein Gedicht!“ – schwärmt Alfred Schneelee noch heute: „Das neue Pech, ein bisschen kommt der Holzge-



schmack durch, da hatte das Bier einen unglaublich frischen Geschmack!“ Von 1952 bis 1999 arbeitete der Brauer und Mälzer in einem schwäbischen Brauhaus.

## „Schwanken“ und „Drehen“, bis das Fass dicht war

Wurde die Pechsicht im Inneren rissig, rau oder undicht, konnten sich Bakterien festsetzen und den edlen Gerstensaft verderben. Deshalb kontrollierte der Braumeister vor dem Abfüllen des frisch gebrauten Bieres alle Fässer. Entdeckte er schadhafte Stellen in der Pechverkleidung, setzte er einen Pichtag an. An diesem Tag war vom Lehrling bis zum Meister jeder Mann gefordert.

Am Pichtag wurde der Koksöfen geschürt, der Pechkessel aufgesetzt und das Feuer geheizt. Die heiße Luft, die durch die Hörner des Ofens ausströmte, leiteten die Gesellen

durch das Spundloch ins Fass, bis sich das alte Pech verflüssigte und auslief. Inzwischen kochte das frische Pech, auf dessen Temperatur beim Erhitzen genau geachtet werden musste – 120 bis 140 Grad waren ideal – im Kessel. „War das Pech zu heiß, wurde es dunkel“, erinnert sich Alfred Schneelee. „Am besten war eine helle, braune Farbe. Das sah schöner aus und gab dem Bier auch einen besseren Geschmack.“ Die Gesellen füllten einige Liter Pech ins Fass, verschlossen es mit einem Holzkorken. Dann drehten, wendeten und schüttelten die Männer das Fass, damit sich das flüssige Pech im Inneren gleichmäßig verteilte.

Schließlich legten die Lehrlinge zwei Stangen auf Böcke, stemmten das Fass darauf und drehten es mehrere Minuten lang ganz langsam, während das Pech trocknete. Die Schicht musste sehr dünn sein, sonst stimmte die



## Brauertradition

Füllmenge bei der nächsten Eichung nicht mehr. Nach zwei bis drei Stunden war das Pichen beendet und die Holzbehältnisse kamen in die „Fasswuchs“, den Reinigungsraum.

### Fließbandarbeit im Brauereihof

An den Pichtagen leistete die Brauereimannschaft regelrecht Fließbandarbeit. In einer Stunde pichten Alfred Schneele und seine Kollegen im Hof der Brauerei bis zu 50 kleinere Transportfässer mit 30 bis 100 Litern Fassungsvermögen oder zehn große Lagerfässer mit 4.000 bis 5.000 Litern – insgesamt rund 200 Fässer pro Tag!

Heute pflegen nur noch wenige Brauereien diese alte Tradition. Seit den 70er Jahren verwenden die Unternehmen überwiegend Fässer aus Edelstahl oder Aluminium. Diese modernen Behältnisse sind einfacher zu reinigen und damit auch kostengünstiger. Und obwohl Bayerns Betriebe tief mit ihrem Handwerk verwurzelt sind, trauert keiner den Pichtagen, der je mit dem glühend heißen Pech hantieren musste, nach.

Nur den anschließenden Umtrunk würde jeder gerne noch einmal genießen. Dieser einzigartige Geschmack von Bier aus einem frisch gepichteten Fass blieb übrigens allein den Mitarbeitern vorbehalten. Bis das Bier zum Wirt kam, war das besondere Aroma bereits verflogen. Und die Gäste ließen sich schmecken, was ihnen auch heute immer wieder aufs Neue mundet: hervorragendes bayerisches Bier mit seinem ureigenen, unverfälschten Geschmack! **Eugen Kurz**



# Kennen Sie Bayern?

## Das Bayernrätsel

### Sicherlich!

Dann machen Sie mit beim Fotorätsel von Bayern erleben. Schreiben Sie die richtige Antwort auf eine Postkarte.

Absender und Briefmarke nicht vergessen und an die Redaktion schicken:

Bayern erleben, Sedanstraße 14,  
Gartenhaus, 81667 München



### Frage:

Welcher Künstler malte dieses Bild?

- A) Pablo Picasso
- B) Otto Dix
- C) Mathis Gothart-Nithart, genannt Grünewald

Unter den richtigen Einsendungen werden unter Aufsicht eines Juristen drei Preise ausgelost.

**Je zwei Eintrittskarten für die Pinakothek der Moderne in München.**

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Einsendeschluss ist der 15.02.2003. Es gilt das Datum des Poststempels.

### Die Gewinner des letzten Rätsels:

- Alexander Beer, Pfälzer Straße 90  
83109 Großkarolinenfeld
- Sepp Hottner, Brückelsdorfer Str. 1  
92442 Walkersdorf
- Mariane Swetana, Tobelweg 2  
87757 Kirchheim

**Herzlichen Glückwunsch!**