

## **Ausflug des Ayingner Freundeskreises zur Malzfabrik Müller in Inkofen bei Freising**

Fortsetzung:

... Sprachloses Erstaunen herrschte anfangs über die riesigen Dimensionen der Malzfabrik. Wie Wolkenkratzer ragen weit sichtbar die Türme der Malzfabrik in den weißblauen Himmel. Umso ehrfürchtig betreten dann die Teilnehmer das Betriebsgelände.

Ein besonderes Lob gebührt dem Eigentümer der Malzfabrik, Herrn Dipl. Ing. Christoph Müller und seinem Mitarbeiter, die sich extra einen Samstagvormittag Zeit nahmen, um den Ayingner Gästen die Malzfabrik zu zeigen. Während des Rundgangs wurde die Herstellung des Malzes in jeder Phase verfolgt. In der Steuerzentrale konnten auf den Anzeigeelementen die Temperaturen, die jeweilige Luftfeuchtigkeit und der jeweilige Stand des Mälzens genauestens abgelesen werden. Große Augen gab es bei den Trichterweichen, und der Umsetzkastenmälzerei. Als wohlig warm empfanden die Besucher dann die Temperaturen in der Hochleistungsdarre, der letzten Stufe des Mälzens vor der Abkühlung. Die „zweite Produktionsstraße“ mit Schneckenwender und Kochschem Ausräumsystem ließ erahnen, dass aus dieser Malzfabrik große Teile Südeuropas mit Braumalz versorgt werden. Wer dann zu Fuß oder mit dem Aufzug in die luftigen Höhen eines Getreidesilos wollte, wurde mit einer grandiosen Aussicht weit über das oberpfälzer und niederbayerische Hügelland belohnt.

Nicht ohne einen gewissen Stolz wurde am Ende von Herrn Müller berichtet, dass seine Malzfabrik eigens Braugerstenkontrakte der Landwirte, die in der Umgebung von Aying beheimatet sind, gesondert zu Malz verarbeitet und diese dann wieder an die Brauerei Aying liefert. Ein Ökokreislauf, der seinesgleichen sucht! Spätestens hier wussten alle, dass für ordentliche Biere verschiedene Malze Verwendung finden, wie z. B. Pilsner Malz, Münchner Malz, Caramalz ..... und Weizenmalz für ein spritziges Weißbier.

So perfekt hergestellte Malze dürften eigentlich nur in Spezialitätenbrauereien wie Aying gebraut werden. Und es ist zu hoffen, dass dies noch lange so bleibt.  
Hopfen und Malz – Gott erhalt´s.

Vor dem Besuch bei Müller-Malz stand am Vormittag eine Besichtigung der Weißbierbrauerei Kuchlbauer auf dem Programm. Im Laufe einer äußerst humorvollen Brauereiführung mit philosophischen Gedanken über das Leben allgemein und zu Leonardo da Vincis „Letztes Abendmahl“ wurden auch Details über den Brauvorgang, die Hopfensorten im Weißbier und über Besonderheiten der Flaschengärung durch den Brauereibesitzer, Herrn Salleck, fachmännisch erklärt. Bei einer großzügigen Bierprobe war dann auch die Gärtemperatur von 18 Grad zu riechen und zu schmecken.

Gut, dass für die Heimreise nach so viel Information noch flüssige Nahrung aus der Brauerei Aying im Bus gebunkert war. Alle Teilnehmer waren sich einig: Das war wieder eine rundum gelungene „Bildungsreise“ zum Thema Bier!

*Die Freundeskreisleitung bedankt sich herzlich  
beim „Kleinen Bräu von Großhelfendorf“, Herrn  
Helmut Rank, für diesen großartigen  
Reisebericht!*