



## LMT Fachtagung 2019 bei der Brauerei Eichhof & Sbrinkeller Luzern

Bei der diesjährigen Fachtagung wurden wir von zwei aufgestellten Damen durch die Brauerei Eichhof in Luzern geführt. Diese gehört seit einigen Jahren zur Heineken Gruppe. Zuerst präsentierten sie uns einige spannende Zahlen zum Thema Bier und den Brauereien. Wer hätte gewusst, dass Malta 2 Brauereien hat? Oder dass die Schweiz im Vergleich eine hohe Dichte von 1021 Brauereien aufweist? Hingegen nur 50 davon brauen sage und schreibe 99.2% des getrunkenen Bieres!



Selbstverständlich wurde uns auch der Brauprozess gezeigt und erklärt. Als Wiederholung spannend war, dass untergärige Biere wie Pils früher vornehmlich im Winter gebraut wurden. Da diese für den Gärprozess kühle Temperaturen benötigen. Hingegen obergärige Biere, wie Weizenbiere bei Zimmertemperatur vergären.

Abgerundet wurde die Führung mit einer Bierverskostung. Wo wir 6 verschiedene Biere degustierten, und der ein oder andere ein neues Lieblingsbier entdeckte.

Nach dem Mittag machten wir uns auf den Weg zur andern Reussuferseite zum Sbrinz-Käselager. Vom Kellermeister empfangen, erklärte uns dieser die Herstellung vom lokalen Käse.

Für einen 45 kg schweren Laib Sbrinz AOP werden etwas mehr als 600 Liter frische Rohmilch benötigt. Diese kommt von 330 Produzenten und wird in 26 verschiedenen Käsereien verarbeitet. Nach rund 4 Monaten werden die Laibe ins Reifelager gebracht. Dort lagern diese in rund 60 Räumen zwei bis drei Jahre lang. Mit einem Jute Tuch wird diesen dann regelmässig der «Schweiss» abgerieben. Imposant: zeitweise können bis zu 60'000 Laibe gleichzeitig eingelagert werden! Standesgemäss haben wir zum Abschluss der Fachtagung zwei Sbrinz-Käse von unterschiedlichen Käsereien probiert und gelernt, dass Sbrinz mit dem Stecher gebrochen und nicht geschnitten wird.

