

# Blick hinter die Kulissen

„Pfrontner Liste“ informiert sich übers Bierbrauen

Was liegt für eine Wählervereinigung wie die „Pfrontner Liste“ in der Starkbierzeit näher als eine Brauereiführung? Deswegen lud die Vorstandschaft ihre Vereinsmitglieder im Rahmen ihrer regelmäßigen Treffen diesmal in den Brauereigasthof Falkenstein ein.

**Pfronten** – Start der rund zweistündigen Führung durch den Brauereigasthof war an der Würzpfanne und dem Läuterbottich in Mitten des Gastraumes. Mit ihrer kupferfarbenen Optik sind diese jedoch nicht nur Blickfang für die Gäste, sondern auch Beginn des Brauprozesses wie Braumeister Stephan Rottenburger erklärte. Zwei bis vier Mal wöchentlich setzt er hier im Ortszentrum von Pfronten einen Sud an, maischt und läutert. Die damit produzierte Flüssigkeit, die sogenannte Anstellwürze, wird im Anschluss im Keller in einem der zahlreichen Edelstahlbehälter auf optimale Gärtemperatur abgekühlt. Dort setzt der Braumeister je nach Biersorte auch die passende Hefekultur zu und setzt damit die rund einwöchige Hauptgärung in Gang.

Dieses Jungbier muss anschließend noch vier Wochen nachgären und lagern. Letzter Schritt des aufwendigen und soliden Handwerks ist schließlich das gereifte Bier in Flaschen und Fässer mit dem für Pfronten symbolträchtigen „Schloss Falkenstein“ abzufüllen oder direkt im heimischen Gasträum auszuschenken.



**Blick hinter die Kulissen:** Mitglieder der „Pfrontner Liste“ besichtigen Würzpfanne und Läuterbottich. Bild Christian März

Bei allen Biersorten achtet Stephan Rottenburger auf die Einhaltung des deutschen Reinheitsgebotes von 1516, welches ausschließlich die Verwendung von Hopfen, Gersten- oder Weizenmalz, Hefe und Wasser regelt. Diese Zutaten werden ausschließlich aus der Region bezogen. Hierauf legt die seit über 140 Jahren bestehende Familienbrauerei, die ihren Ursprung in Kaufbeuren hat und inzwischen seit über 20 Jahren in Pfronten braut, höchsten Wert. Ebenso auf die regionale Vermarktung und den Ausschank in zahlreichen heimischen Gaststätten und Biergärten.

## Wichtig für Pfronten

Bei der anschließenden Verkostung der Biere kam dann auch die Wichtigkeit der Brau-

erei und des Gasthofes für Pfronten zur Sprache. Aber auch die für die gesamte Gastronomie und den Einzelhandel äußerst schwierige Coronazeit, Fachkräftemangel, Preissteigerungen und Lieferengpässe diskutierten die Teilnehmer. Zu weiteren kommunalpolitischen Themen standen Bürgermeister Alfons Haf sowie die Gemeinderäte Martin Haff, Ludwig Schneider und Christian März Rede und Antwort. Damit trugen Sie neben Braumeister Stephan Rottenburger zu einem gelungenen und interessanten Abend bei.

Mehr Infos aus der Region  
finden Sie unter

[www.Kreisbote.de](http://www.Kreisbote.de)