

Bier & Gesundheit

Bier und Gesundheit

Dem Bier wird schon seit Jahrhunderten eine wohltuende und gesundheitsfördernde Wirkung nachgesagt. Es enthält sehr hohe Anteile an wichtigen Vitaminen, Mineralstoffen, Eiweiß und Kohlenhydraten. Das Bier ist sehr arm an Fett und senkt den LDL-Cholesterinspiegel. Mäßiger Biergenuss senkt das Herzinfarktrisiko, fördert die Durchblutung, unterstützt die Muskelregeneration und wirkt beruhigend.

Die Geheimnisse unseres Brauhaus-Bieres

Unser Martinsbräu wird aus ausgesuchten Naturzutaten und mit großer Sorgfalt zubereitet. Es wird ungefiltert und naturtrüb ausgeschenkt und enthält daher noch alle Vitamine und Mineralstoffe. Unser Hausgebrautes ist eines der letzten reinen Lebensmittel und diesen Unterschied schmeckt man!

Wussten Sie, dass ...

- ... Bier nicht dick macht?
- ... Bier in der Regel einen geringeren Alkoholgehalt aufweist als Wein und Limo?
- ... Bier als nahezu isotonisches Getränk der ideale Flüssigkeitsersatz ist?
- ... Bier die Konzentration und Leistungsfähigkeit steigert?
- ... Bier den Flirtfaktor erhöht?

Unser Tipp für Bierliebhaber

Holen Sie sich den puren Biergenuss zu sich nach Hause!

Unser Martinsbräu-Bierangebot*

4 x 0,5 l Martinsbräu
im „4er-Träger!“ € 12,50
inkl. € 0,50 Flaschenpfand

5 l Martinsbräu in der Dose € 25,-

Unsere Original-Martinsbräu-Biergläser

Martinsbräu Krügerl 0,5 l € 5,-
Bockbier-Glas 0,5 l € 5,-
Weizen-Glas 0,5 l € 5,-

* je nach Verfügbarkeit: Martinsbräu Märzen,
Martinsbräu Bockbier, Brauhaus-Weizen

Brauereiführung

Gerne bieten wir Ihnen eine spannende Führung durch unsere Brauerei an.
(inkl. Bierverkostung)

Termine: 2 x wöchentlich
Terminreservierungen sind unter
+39 (0) 473 641 226 möglich.

Brauhaus Genussstipp

Genießen Sie ofenfrische Pizzavariationen und ein kühles „Martinsbräu“ in unserer Pizzeria.



Brauhotel ★★★
Martinerhof



Unser Martinsbräu

Ein besonderer Genuss für
Bierliebhaber



Familien Fontana & Schweigl

39010 St. Martin in Passeier | Jaufenstrasse 15 | Südtirol
Tel. +39 (0) 473/641 226 | Fax +39 (0) 473/650 434 | info@martinerhof.it

www.martinerhof.it

Brauhotel*** | Martinsbräu | Pizzeria-Restaurant

www.martinerhof.it





Die Geschichte zum edlen Biergenuss

4.000 v. Chr.

Zufällige Entdeckung des Bieres durch einen Brotbäcker in Mesopotamien, der seinen Brotteig in der Sonne stehen ließ. Die Hefekulturen aus der Luft setzten einen Gärprozess in Gang und der Vorläufer des heutigen Bieres war geboren!

Sumerer, Ägypter, Germanen

Die Sumerer entwickelten das Bier weiter. Das Getränk fand sogleich großen Anklang. Die Ägypter bevorzugten ihr Bier gesüßt und mit Safran und Kräutern gewürzt. Die Germanen brachten das Getränk nach Europa und brauten es nicht mehr aus Brot, sondern aus Getreide.

Mittelalter

Im Mittelalter beschäftigten sich Mönche intensiv mit der Bierbrauerei, da in der Fastenzeit die Flüssigkeitszunahme in der Form von Bier erlaubt war. Die ersten Klosterschenken entstanden.

Deutsches Reinheitsgebot

Herzog Wilhelm IV. erließ im Jahre 1516 das Deutsche Reinheitsgebot, das zur Bierherstellung nur die Verwendung von Gersten- oder Weizenmalz, Hopfen, Wasser und Hefe erlaubt.

21. Jahrhundert

Das Wissen um die Brauereikunst wurde seit Jahrhunderten weitervererbt und im **Brauhotel Martinerhof** wird diese Tradition in ihrer natürlichen Form hochgehalten. Schmecken Sie den Unterschied. *Prost!*

Geschichte



Die Bierherstellung – ein kurzer Überblick

Malz

Das Malz bestimmt den Charakter und das Aroma unseres Bieres und wird daher auch die Seele des Bieres genannt.

Schrotmühle

Mit Hilfe einer Schrotmühle wird das Getreide für den Brauvorgang geschrotet.

Maischebottich

Das geschrotete Getreide wird mit Wasser versetzt und bei verschiedenen Temperaturen erhitzt. Die Stärke, die im zerkleinerten Malz enthalten ist, verwandelt sich dabei in Zucker.

Läuterbottich

Im Läuterbottich wird die flüssige Würze von den festen Bestandteilen (Trebern) getrennt. Die Trebern dienen als nährstoffreiches Futtermittel für Nutztiere.

Würzpfanne

Die Würze wird gekocht und dabei wird der Hopfen hinzugegeben. Die Menge des beigegebenen Hopfens bestimmt den Herbitsgrad des Biers.

Gärprozess

Um den Gärprozess in Gang zu setzen, wird die Würze abgekühlt und mit Hefe und Luft versetzt. Der Zucker wird in Alkohol, Kohlensäure und Wärme umgewandelt.

Lagerkeller

Das Bier wird nach dem Gärprozess im 1°C kalten Lagerkeller gelagert, wodurch sich die geschmackliche Reifung des Jungbieres nach 3-4 Wochen zum fertigen Bier vollzieht.

Überblick

Biere Unsere hausgebrauten Biere

Hausbier vom Holzfass

Untergäriges Vollbier, kann hell oder dunkel sein

Stammwürzegehalt: ca. 11,5-13 %
Alkoholgehalt: ca. 4,5-5,5 %

Märzen: ein stärkeres Vollbier mit betontem Malz- und Hopfenaroma
Pils: leichtes Vollbier mit starker Hopfung



Bockbier aus der Bügelflasche

Untergäriges Starkbier, kann hell oder dunkel sein

Stammwürzegehalt: ab 13 % Bockbier, ab 16 % Doppelbock
Alkoholgehalt: ca. 6-8 %
Geschmacksnote: kräftiges Malzaroma



Bockbiertradition im Jahreszyklus
Winter/Fasnacht: dunkle Bockbiere
Frühjahr: helle Bockbiere

Weißbier vom Fass

Obergäriges Bier, das sowohl als Vollbier als auch als Starkbier hergestellt wird, kann hell oder dunkel sein

Geschmacksnote: fruchtiger, spritziger Charakter

