

	<p>Objekt: Teil eines Bierfilters</p> <p>Museum: LWL-Freilichtmuseum Hagen Mäckingerbach 58091 Hagen 02331 7807-0 freilichtmuseum-hagen@lwl.org</p> <p>Sammlung: Brauereiobjekte aus der Sammlung des LWL- Freilichtmuseums Hagen</p> <p>Inventarnummer: 0001-4579</p>
--	--

## Beschreibung

Bei diesem Objekt handelt es sich um das Teil eines Bierfilters, der in der Hagener Andreas-Brauerei zum Einsatz kam. Solch ein Massefilter wird beim Brauen zur Klärung von Bieren mit geringer Trübung verwendet. Das eigentliche Filterelement besteht hauptsächlich aus Baumwollfasern. Durch diese wird die Flüssigkeit beim Filtriervorgang gedrückt. In der Regel wird Bier vor der Abfüllung filtriert, um trübende Eiweißkörper, ausgeschiedene Bitterstoffe oder restliche Hefezellen zu entfernen. Das Endprodukt soll so klar und rein wie möglich werden. Heute kommen dafür Hilfsmittel wie Kieselgur oder Polymere Kunststoffe (PVPP) zum Einsatz. Diese Verfahren sind nicht so arbeitsintensiv und erzeugen weniger Abwasser.

Viele Brauereien haben heute auch naturbelassene, also unfiltrierte, Biere in ihrem Sortiment. Naturtrübe Biere werden zwar auch geklärt – aber eben nicht immer filtriert. Zum Beispiel handelt es sich beim bekannten Kellerbier, auch Zwickelbier genannt, um ein ungefiltertes, naturtrübes Lagerbier. Es wird als Kellerbier bezeichnet, da das Bier direkt „aus dem Lagerkeller“ kommt, also ohne Filtration abgefüllt wird.

## Grunddaten

Material/Technik: Gusseisen, Eisen, Holz, Messing, Glas  
Maße: H: 50 cm x B: 108 cm x T: 65 cm

## Ereignisse

Wurde genutzt wann  
wer Andreas-Brauerei (Hagen)  
wo

## Schlagworte

- Bier
- Brauerei
- Maschine

## Literatur

- Günnemann, Ulrich; Eicken, Klaus (2004): Andreas Brauerei. Erinnerungen. Hagen