

	<p>Objekt: Gerstenschaufel</p> <p>Museum: Museum des Heimatvereins Hörde Hörder Burgstraße 18 44263 Dortmund 0157 389 633 12 <a href="mailto:johan.bruecher@t-online.de">johan.bruecher@t-online.de</a></p> <p>Sammlung: Bier</p> <p>Inventarnummer: 2023.4051</p>
--	--

## Beschreibung

Mit dieser Schaufel wurde die Gerste in die "Weiche" gegeben. Die Gerste ist – neben Wasser, Hopfen und Hefe – eine der vier Grundbestandteile von Bier. Um sie jedoch für den Brauvorgang nutzbar zu machen, wird sie nach der Reinigung in Wasser eingeweicht. In diesem Zustand wird sie solange belassen, bis sie keimt. Danach wird sie gedarrt (getrocknet) und dann gemahlen, in der Fachsprache: »geschrotet«. Diesen Vorgang nennt man Mälzen. Aus der Gerste wird (Gersten)Malz.

Quelle: <https://www.bier.de>

## Grunddaten

Material/Technik:

Holz

Maße:

H 7 cm; B 22 cm; T 63 cm

## Schlagworte

- Brauereiwesen
- Mälzerei
- Schaufel