

Das ist Malz.

Es kommt aus einer Mälzerei, wo Gerste oder anderes Getreide zu Malz verarbeitet wird. Den meisten Menschen ist es als ein Ausgangsstoff für die Herstellung von Bier bekannt. Doch nicht nur Brauereien benötigen Malz. Brennereien machen daraus guten Whisky, und Bäckereien verleihen mit Malz ihren Backwaren Lockerheit, Farbe und ein besonderes Aroma. Und nicht zu vergessen – ohne Malz gäbe es weder Malzkaffee noch Malzbonbons.

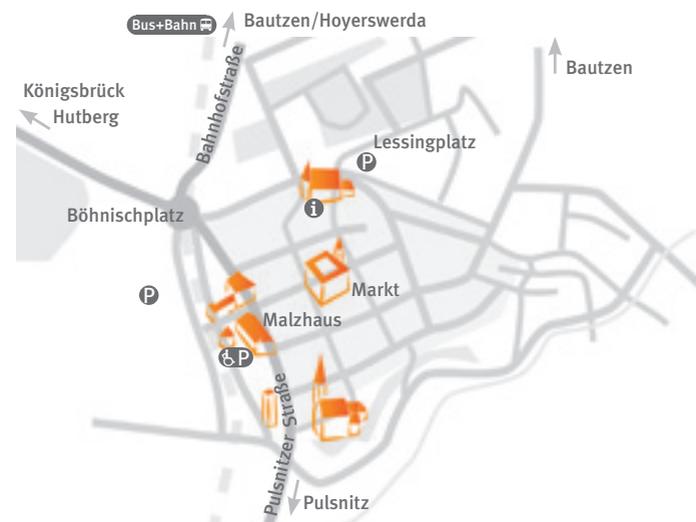
Für ein gutes Malz wird das zu vermälzende Getreide zuerst gereinigt, sortiert und zum Keimen gebracht. Das so entstandene Grünmalz muss anschließend in einer Darre trocknen. Durch die gezielte Steuerung der Keim- und Darrprozesse kann der Mälzer die Beschaffenheit des Malzes auf die spätere Verwendung hin abstimmen.

Brauereien sind der größte Abnehmer von Malz. Im Gegensatz zum unverarbeiteten Getreide verfügt das Braumalz über eine völlig andere stoffliche Beschaffenheit und über eine größere Menge wichtiger Enzyme. Dadurch wird es z. B. möglich, im Sudhaus der Brauerei die unlösliche Stärke in löslichen Malzzucker umzuwandeln.

Kamenzer Wappen



Im Malzhaus und in den meisten Bereichen des Museums der Westlausitz herrscht Barrierefreiheit (Aufzug, Sonder-WC, Behindertenparkplatz am Basteiturm neben dem Malzhaus).



Hausadresse:

Stadtgeschichte im Malzhaus
(Zugang über das Museum der Westlausitz)
Pulsnitzer Str. 16
01917 Kamenz

Postadresse:

Städtische Sammlungen Kamenz
Stadtgeschichte im Malzhaus
PF 1206
01912 Kamenz
Tel: 0 35 78 - 78 44 31 oder - 7 88 30
www.stadtgeschichte.lessingmuseum.de
Kontakt: stadtgeschichte@lessingmuseum.de

Öffnungszeiten:

Di–So, 10–18 Uhr
ebenso an Feiertagen (am 1. 1. und am 24. 12. geschlossen)

Eintritt:

Erwachsene 3,50 €
Ermäßigungsberechtigte 2,00 €
Familienkarte 7,00 €
Kinder bis einschließlich 6 Jahre frei
Ausstellungsführungen:
durch die Dauerausstellung / Sonderausstellung
im Malzhaus für Gruppen (ab 5 Personen),
Voranmeldungen erforderlich unter Tel. 0 35 78 - 78 44 31

Da die Stadtgeschichte im Malzhaus und das Museum der Westlausitz miteinander durch eine gläserne Brücke verbunden sind, können mit der erworbenen Eintrittskarte beide Häuser und ihre aktuellen Sonderausstellungen besucht werden.

Die Stadtgeschichte im Malzhaus gehört neben dem Lessing-Museum, dem Sakralmuseum St. Annen und dem Stadtarchiv Kamenz zu den Städtischen Sammlungen Kamenz.

Hopfen und Malz im Volksmund

„Hopfen und Malz, Gott erhalt's!“

„Da ist Hopfen und Malz verloren!“

„Was man aus Malz und Hopfen bräut,
das hat noch keinen Menschen gereut!“

„Wenn das Bier im Keller sauert,
der Hopfen und das Malz vertrauert.“

„Auch Wasser wird zum edlen Tropfen,
mischt man es mit Malz und Hopfen.“

DAS KAMENZER MALZHAUS



DEN ABLAUF DER MALZBEREITUNG KANN MAN GROB IN FOLGENDE ABSCHNITTE GLIEDERN



1. DIE ANNAHME DES GETREIDES, DAS VORREINIGEN, TROCKNEN UND EINLAGERN

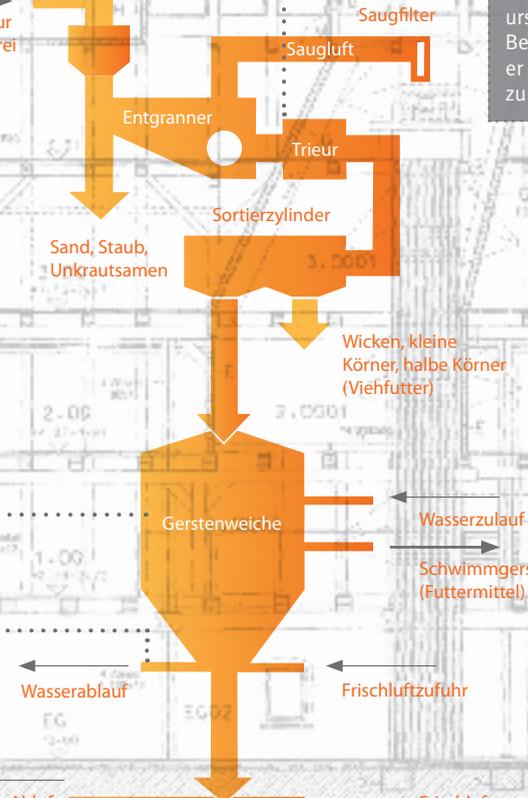


2. DAS PUTZEN UND SORTIEREN DES ZU VERMÄLZENDEN GETREIDES

Aus diesem Abschnitt der Malzbereitung hat sich im Kamenzer Malzhaus noch ein **Trieur** erhalten. Er diente der Reinigung des Getreides und entfernte gebrochene Körner, Wildkrautsamen und Samen anderer Getreidearten. Er steht noch heute an seinem ursprünglichen Standort und damit im Bereich des Museumsdepots. Leider ist er nur im Rahmen von Sonderführungen zu besichtigen.

3. DAS WEICHEN
Durch das Wässern des Getreides in einer so genannten Weiche steigt der Wassergehalt im Korn auf ca. 40 Prozent. Dies setzt den Keimprozess in Gang.

Besucher finden die **Weiche** im Erdgeschoss des Malzhauses. Man kann eine kleine Treppe hinaufsteigen und in den Bottich hineinsehen. Auf dem Boden ist eine Öffnung zum Entleeren der Weiche. Durch sie wurde das gewässerte Getreide direkt in den Keller abgelassen.



4. DAS KEIMEN
Im Keller, auf der so genannten Malztenne, ließ der Mälzer das Getreide einige Tage unter kontrollierten Bedingungen keimen.

Der Ablass zum Entleeren der Weiche befindet sich im Keller des Malzhauses und ist nur im Rahmen einer Sonderführung zu besichtigen.

5. DAS DARREN DES GRÜNMALZES
Die Darre ist das Herzstück einer Mälzerei. In ihr wird das gekeimte Getreide getrocknet und geröstet. Es bilden sich die spezifischen Aromen.

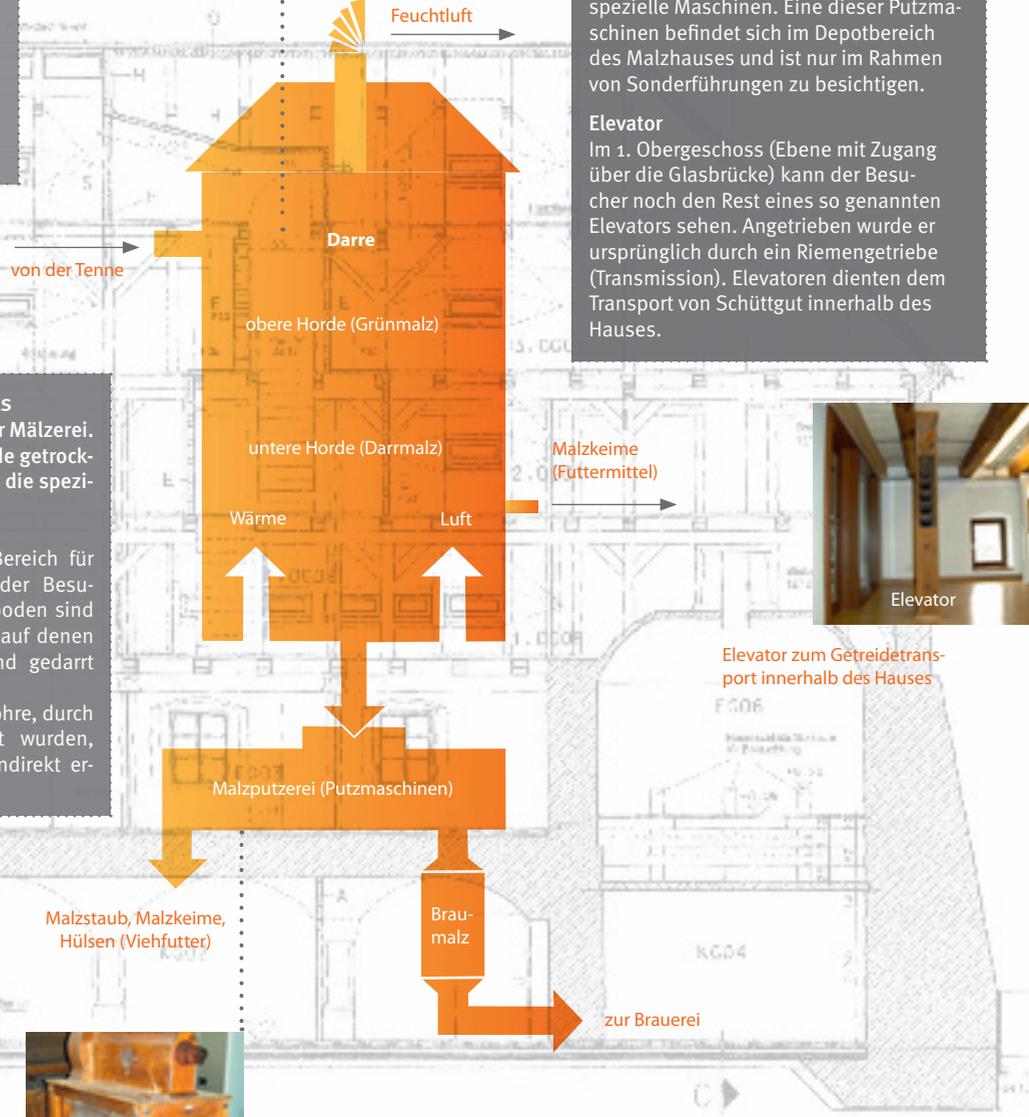
Die Darre im Malzhaus (EG, Bereich für Sonderausstellungen) kann jeder Besucher betreten. Unter dem Glasboden sind noch die Gitterroste zu sehen, auf denen das Grünmalz ausgebreitet und gedarrt wurde. Unterhalb der Roste verliefen Röhre, durch die heiße Rauchgase geführt wurden, welche die Luft in der Darre indirekt erwärmten.



6. ENTKEIMEN UND LAGERN DES DARRMALZES
Nach dem Darren wird das Malz von den noch anhaftenden vertrockneten Keimen befreit.

Das Reinigen des Darrmalzes erledigten spezielle Maschinen. Eine dieser Putzmaschinen befindet sich im Depotbereich des Malzhauses und ist nur im Rahmen von Sonderführungen zu besichtigen.

Elevator
Im 1. Obergeschoss (Ebene mit Zugang über die Glasbrücke) kann der Besucher noch den Rest eines so genannten Elevators sehen. Angetrieben wurde er ursprünglich durch ein Riemenge triebe (Transmission). Elevatoren dienten dem Transport von Schüttgut innerhalb des Hauses.



Das Malzhaus in Kamenz

Auch im Kamenzer Malzhaus wurde früher Braumalz hergestellt. Die Nachfrage war groß, denn seit dem Mittelalter war der Verkauf von selbstgebrautem Bier für viele Bürger der Stadt ein wichtiger Nebenerwerb.

*„Es soll niemand brauen, mälzen noch Malz machen, sofern er nicht einen eigenen Hof besitzt“
(Kamenzer Willkür, um 1420)*

Das Recht, Bier zu brauen, war in Kamenz ursprünglich an den Besitz eines Wohnhauses geknüpft, das mit der Braugerechtigkeit versehen war. In den 1680er Jahren z. B. lagen 232 Wohnhäuser innerhalb der Ringmauer. Davon verfügten 201 Häuser über ein eigenes Braurecht. Für das Bierbrauen konnten die brauberechtigten Bürger der Stadt eines der vielen Brauhäuser nutzen. Das Einlagern der Fässer und der Bierverkauf dagegen erfolgten zuhause. Einmal im Jahr wurde in einem komplizierten Verfahren ausgelost, wer wann Bier brauen und ausschenken durfte.

Chroniken vermelden, dass die Kamenzer 1529 stolze 2330 Fass Bier brauten. Dafür wurden 8514 Scheffel Gerste vermälzt.

Neben mehreren Brauhäusern gab es auch mehrere Malzdarren bzw. Malzhäuser in der Stadt. Nur ein einziges blieb erhalten. Heute ist das Malzhaus der älteste Profanbau der Stadt. Das Gebäude wurde vermutlich im 17. Jahrhundert auf der Grundfläche zweier Vorgängerbauten errichtet und ersetzte wohl mehrere kleine Malzdarren innerhalb der Stadt. Dies war nicht nur wirtschaftlicher, es verringerte vor allem die Brandgefahr. Nicht nur beim Brauen, auch beim Darren ist ein kräftiges Feuer vonnöten. Das Malzhaus war noch bis in die 1930er Jahre hinein in Betrieb.

Mitte des 17. Jahrhunderts gab es in Kamenz noch mindestens sieben Malz- und fünf Brauhäuser, welche dem Rat und einzelnen Bürgern gehörten. Ein Jahrhundert später waren es nur noch ein Malz- und zwei Brauhäuser.

