

Weltmeisterbier

AUS SCHLIERSEE

Da steckt mehr drin als nur Hopfen und Malz: Anlässlich der Fußball-WM 2014 entstand im Markus Wasmeier Freilichtmuseum Schliersee das Weltmeister-Bräu.

World Champion Beer from Schliersee

There's more to it than just hops and malt: the world champion brew was created in the Markus Wasmeier Open Air Museum in Schliersee on the occasion of the 2014 FIFA World Cup.

Inhaltsstoffe der weltmeisterlichen Bierflasche: mehrere Weltmeistertitel, ganz viel bayerische Biertradition und vor allem konzentriertes Weltmeisterglück für unsere Jungs der Fußball-Nationalmannschaft. Die Weltmeister Hans Schaller (Rennrodeln, 1957), Alexander Resch (Rennrodeln Doppelsitz u.a. 2007), Paul Breitner (Fußball, 1974) und Markus Wasmeier (Riesenslalom, 1985) fanden sich im April 2014 in dem „altbayerischen Dorf“ am Schliersee ein, um dieses einzigartige Märzen, das „Weltmeister Bräu“, in klassischer Bierbrauerhandarbeit in der Schöpfbrauerei des Museums wie vor 300 Jahren zu brauen. Ein Tag harte Arbeit für 850 Liter Weltmeister-Bräu! Dieses besondere Bier – das erste und einzige Bier auf der Welt, gebraut von Weltmeistern – sollte der Nationalelf im diesjährigen Wettkampf um den Titel Glück bringen.

Contents of the world cup beer bottle: several world championship titles, a whole lot of Bavarian beer tradition and above all concentrated world championship luck for the lads of the Germany national football team. The world champions Hans Schaller (luge, 1957), Alexander Resch (two-man luge and others, 2007), Paul Breitner (football, 1974) and Markus Wasmeier (giant slalom, 1985) got together in the "old Bavarian village" at the Schliersee Lake in April 2014 to brew this unique Märzen, the "World Champion Brew", in the classic beer brewer craftsmanship of 300 years ago in the museum's "Schöpfbrauerei". One day of hard toil and labor for 850 liters of World Champion Brew! This special beer – the first and only beer in the world to be brewed by world champions – was made to bring luck to Germany's team in this year's competition.

Wahre Weltmeister kamen zusammen, um ein weltmeisterliches Bier zur Motivation unserer Fußball-Nationalelf zu brauen (v.l.n.r.): Hans Schaller (Rennrodeln, 1957), Paul Breitner (Fußball, 1974), Alexander Resch (Rennrodeln Doppelsitz u.a. 2007) und Markus Wasmeier (Riesenslalom, 1985)

Genuine world champions got together to brew a world champion beer to motivate Germany's national football team (left to right): Hans Schaller (luge, 1957), Paul Breitner (football, 1974), Alexander Resch (two-man luge and others, 2007) and Markus Wasmeier (giant slalom, 1985)



IN 6 SCHRITTEN ZUM Weltmeisterbier

6 Steps to World Champion Beer



Maischen: Rund zwei Stunden lang rühren! Im warmen Wasser wandelt sich Getreidestärke in Malzzucker.

Mashing: Two hours of stirring! Cereal starch converts to malt sugar in the hot water.



Umschöpfen der Maische in den Läuterbottich, um die festen Bestandteile herauszufiltern.

Ladling the mash into the lauter tun to filter out solids.



Zum Umschöpfen dienen Rinne und Schöpfeimer. Aus dem Läuterbottich fließt unten klare Flüssigkeit heraus.

Trough and barrel scoop for ladling. Clear liquid flows out of the bottom of the lauter tun.



Biertyp / Beer type: Märzen

Gärung / Fermentation: untergärig in offenen Holzbottichen / bottom fermentation in open wooden vats

Reifung / Maturation: mind. 5 Wochen in gepechten Holzfässern / at least 5 weeks in pitched wooden barrels

Stammwürzegehalt / Original extract: mind. 13 % / at least 13%

Alkohol / Alcohol: ca. 5,2 – 5,4 vol. % / 5.2 – 5.4 vol. %

Hopfen / Hops: Hallertauer Mittelfrüher als Doldenhopfen, bezogen über die HVG / Hallertauer Mittelfrüher as hop cones procured from the HVG

Malz / Malt: Mischung aus Pilsener und Münchner Malz / mixture of Pilsner and Munich malt

*Das fertige Weltmeister-Bräu
The finished World Champion Brew*



Die geläuterte Würze kommt zurück in die **Sudpfanne** – erneut müssen 800 Liter umgeschöpft werden!

*The lautered wort returns to the **cooker** – another 800 liters has to be ladled!*

Die Würze wird zum **Kochen** gebracht und Hopfen dazugegeben ...

*The wort is brought to the **boil** and hops are added ...*



Zum Schluss wird die Flüssigkeit über eine Rinne ins **Kühlschiff** geleitet, wo sie abkühlt.

*Finally the liquid is run through a trough into the **coolship** for cooling.*