

LA BIRRA A DORTMUND

Una guida di Laura Gallina del Brauereimuseum di Dortmund

Steigerstr. 16, 44145 Dortmund | www.brauereimuseum.dortmund.de

IL MUSEO

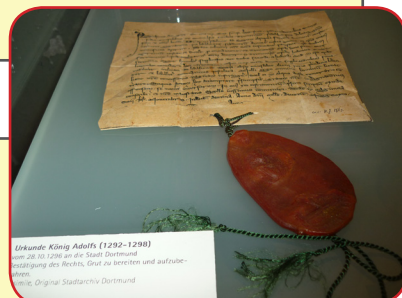
Il museo è nato nel 1981 come museo didattico annesso allo stabilimento produttivo Kronen Brauerei e venne poi chiuso nel 2000 per esigenze di produzione; viene trasferito nel 2006 in questa che un tempo era la Maschinenhaus del 1912 e la Maschinenhalle del 1968 dello stabilimento Hansa. Esso è dedicato alla tradizione della birra a Dortmund e nel bacino della Ruhr. Il museo è diviso in quattro sale: due a piano terra e due al seminterrato. Al piano terra si illustra la storia dei birrifici a Dortmund dal 1950 ad oggi (i locali, il consumo, la birra e lo sport, le feste, l'esportazione, la pubblicità e il trasporto). Il piano inferiore si concentra sulle fasi produttive, i macchinari, gli ingredienti delineando la storia della birra prima del 1950.

LA STORIA

La birra esiste fin dall'antichità; abbiamo sue tracce presso Sumeri, Babilonesi e Egiziani. La scoperta della fermentazione avvenne per caso lasciando accanto a del pane un panno bagnato. Intorno al IX secolo dall'Oriente la birra arrivò in Occidente e nei regni tedeschi, dove Carlo Magno ne incentivò la produzione. Grazie alle popolazioni celtiche e germaniche si diffuse in Occidente e nel nord della Germania, dove il suo consumo si sviluppò soprattutto fra XIII e XVI secolo.

Alcune date importanti: nel 1293 il re Adolf von Nassau concesse il diritto di produrre la birra nei regni tedeschi; nel 1516 il duca Wilhelm IV di Baviera promulgò la prima regolamentazione scritta sulla procedura per fare la birra (*Reinheitsgebot*) che è la più antica del Medioevo in materia di alimentazione.

La produzione di birra nell'alto Medioevo avvenne soprattutto ad opera di monaci; in circa 500 chiostrì essi si dedicavano alla "Braukunst" per sostentarsi e realizzare opere caritative con i guadagni della vendita. Alcuni di questi vennero chiusi con la Riforma protestante e altri distrutti durante la Guerra dei 30 anni (1616-46). L'attività venne poi ripresa da piccoli laboratori nel 1700. Negli ultimi 150 anni ci sono state tre fasi storiche fondamentali per la birra a Dortmund: durante la prima (1870-1900) la città è metropoli della birra con i suoi 30 stabilimenti. Nel 1872-73 nacquero le prime due società per azioni: la Dortmund Actien Brauerei. →



Testosritto sul diritto di fare la birra

Sala 2- piano inferiore

Nella seconda, intorno al 1950, dopo la crisi seguita alla II Guerra mondiale, cresce il commercio nazionale e internazionale, tanto che 4 dei 6 milioni di ettolitri di birra prodotti in Germania vengono da Dortmund. Gli occupati nel settore sono 6800 e negli anni '70 il consumo di birra annuale pro capite è di 150 litri. La gente torna a divertirsi e nascono dei locali in cui poter mangiare e bere birra in compagnia (*Gaststätte e Kneipen*).

INGREDIENTI

Gli ingredienti per fare la birra sono cereali (orzo, mais, grano), acqua, luppolo, lievito e aromi vari. Prima del XVI secolo a Dortmund si produceva la *Grutbier*, una birra fatta con malto e erbe; poi si fece strada la *Gerstenbier*, birra di malto d'orzo aromatizzata col luppolo già conosciuto e coltivato nel Medioevo. La birra tradizionale si fa con orzo, acqua, luppolo e lievito.

Gli ambienti principali in uno stabilimento sono la *Sudhaus*, cuore del birrificio, dove avviene la cottura del mosto e l'aggiunta del luppolo, e la *Maschinenhaus*, centrale energetica dello stabilimento.

FASI PRODUTTIVE

L'orzo riceve acqua e ossigeno necessari per la germinazione (3-4 giorni). Quando il germoglio ha raggiunto i due terzi della lunghezza del chicco il processo viene interrotto. L'orzo malto viene macinato e miscelato con acqua per due ore (ammostatura, in cui il malto si trasforma in mosto). L'acqua è un ingrediente fondamentale sia per qualità (presenza di determinati minerali, durezza) sia per quantità (la birra consta per circa il 90% di acqua). Durante l'ammostatura gli enzimi scindono i legami proteici e trasformano l'amido in zuccheri. A determinare il carattere della birra sono la cottura del mosto oltre alla quantità di luppolo che si aggiunge.



Botte per la fermentazione

sala 1- piano inferiore

Il luppolo serve per aromatizzare e rendere la birra conservabile più a lungo. Quello che si ottiene dall'unione di malto e luppolo viene raffreddato, depurato dai residui di luppolo e messo a riposare col lievito.

Ora inizia la fermentazione primaria (5-14 giorni), in cui il lievito trasforma gli zuccheri e gli aminoacidi in alcol, anidride carbonica e sostanze aromatiche; quella secondaria avviene lasciando la birra in grosse vasche di maturazione per farla saturare di anidride carbonica e far depositare i residui di lievito (2-6-settimane). L'ultima fase è la pastorizzazione a cui seguono l'imbottigliamento in vetro o lattina, il trasporto e la commercializzazione.

“BENVENUTI NELLA CITTÀ N. 1 PER LA BIRRA IN EUROPA”



Sala 1-piano terra

Quando pensiamo alla Germania, uno dei simboli che ci viene subito in mente è la birra, bevanda nazionale e parte integrante della cultura tedesca. L'uomo comune e il cittadino medio si identificano con questa bevanda della “convivialità” che non essendo costosa è diventata un punto fermo nelle abitudini quotidiane. Lo slogan “Benvenuti nella città n. 1 per la birra in Europa” di alcuni decenni fa ci riporta all'epoca d'oro della birra a Dortmund,

quando essa ha determinato lo sviluppo economico della città insieme all'industria dell'acciaio e alle miniere di carbone; la birra è il simbolo nazionale popolare di Dortmund insieme alla squadra di calcio Borussia. Mangiare, festeggiare una vittoria sportiva senza bere birra sarebbe inconcepibile, come mostrano le feste popolari, i mercati, le fiere locali, da sempre ottima occasione per promuovere la birra.

Bicchieri, boccali, manifesti e mezzi di trasporto che si possono ammirare nel museo sono modi diversi per reclamizzare il prodotto.

Prova del forte legame tra gli sport in generale e la birra è il fatto che una industria di birra, la Borussia-Brauerei, poi Hansa, ha dato il nome alla squadra di calcio ufficiale della città e numerose società private o per azioni produttrici di birra sostengono varie associazioni sportive.

Dal 1970 vari stabilimenti e birrifici privati sopravvissuti alle guerre si sono fusi; oggi l'unico stabilimento che produce tutte le marche di birra è la DAB (Dortmunder Actien Brauerei), appartenente al gruppo Radeberg.

I nuovi stili di vita hanno cambiato il modo di concepire la birra; infatti, oltre che nei locali la birra si consuma nella sfera privata, a casa davanti alla tv e solo un quarto della produzione viene venduta nelle botti, perché la maggior parte viene venduta in lattine. Attualmente il consumo annuale di birra pro capite è di circa 100 litri.

In Revier (Bacino della Ruhr) l'arte di fare la birra è rinomata ed essendo la birra un prodotto regionale, cambia da zona a zona andando a caratterizzare l'identità di ogni città. In Germania ci sono quasi 5000 marche di birra e 40 tipi di birra diversi.



Borussia-Dortmund

Sala 2-piano terra

Tipi e marche di birra: le birre si distinguono in birre a bassa e alta fermentazione. Quelle a bassa fermentazione prodotte con temperature più basse (4-12°) si chiamano così perché alla fine della fermentazione il lievito si deposita sul fondo della botte, viceversa nell'alta fermentazione, che avviene in natura a 13-24°, il lievito risale in superficie.

Tra le birre a bassa fermentazione ci sono *Pils*, *Export*, *Bock*, *Märzen*, *Lager*; tra quelle ad alta fermentazione ci sono *Altbier*, *Kölsch*, *Weizenbier*, *Malzbier* e *Weisse*.



Curiosità: la più antica fabbrica di birra al mondo ancora attiva dal 1040 si trova a Frisinga, in Baviera. Dal 1906 la *Reinheitsgebot* è valida in tutta la Germania e sancisce che la birra a bassa fermentazione deve essere prodotta solo con malto d'orzo.

Alcuni nomi famosi: Fritz Brinkhoff, importante Braumeister (mastro birraio), inventò per caso la famosa Export, birra chiara di Dortmund, usando una quantità eccessiva di malto chiaro; ad Heinrich Wenker si deve l'introduzione in Revier del *Biergarten*, locale con giardino, meta amatissima e parte integrante della cultura sociale e gastronomica di Dortmund.

Nel 1845 Heinrich Wenker e Wilhelm Overbeck importarono dalla Baviera il metodo della bassa fermentazione. Intorno al 1880 Carl von Linde inventò la macchina frigorifera, che permette ancora oggi di fare la birra indipendentemente dalla stagione.

Impressum:

Herausgeber: Italienverein Dortmund, www.italienverein.de | Idee, Text, Fotos: Laura Gallina | Layout: Jenny Eimer | Stand: April 2014

