

Die "Gose" - ein Göttergetränk

Die Gose wird beschrieben als ein goldig helles Getränk, säuerlich und doch vollmundig, verdauungsanregend, durstlöschend und wohlschmeckend - kurzum ein „Göttergetränk“. Es wird sogar behauptet, die „Gose sieht aus, als ob sie schon jemand getrunken hätte“.

Die Gosegläser sind ganz besonders. Sie sind doppelt so hoch und doppelt so schmal wie Bierseidel - entsprechen also der Potsdamer Stange.

Die Gosenflasche wird beim Einschenken waagrecht gehalten, ohne dass dabei geschwappert oder abgesetzt werden darf. Ein Glas fasst genau eine Flasche. Der Hefestöpsel, der sich durch Nachgärung gebildet hat und die offene Gose luftdicht abschließt, wird vor dem Einschenken abgeschwappt. Das Eingießen hat langsam vor sich zu gehen, damit der trübe Bodensatz nicht üppig wird.



Woher kommt der Name: G o s e ?

Den Namen hat die Gose vom Flüsschen, an dem Goslar liegt. Das Goslarsche Bier war in früheren Zeiten weit berühmt. In Glauzig im Anhaltischen wurde die Gose auch gebraut. Fürst Leopold von Dessau, im Volksmund der „Alte Dessauer“ genannt, war der Glauziger Gose, die auch in Leipzig verschänkt wurde, sehr zugetan. Durch eine Zollgesetzgebung kam es dazu, dass die Glauziger Gose aus Anhalt nicht mehr in Leipzig vertrieben werden durfte. Daraufhin wandten sich die Leipziger an die Familie Goedecke, die Eigentümer der Rittergutsbrauerei in Döllnitz waren, mit der Bitte, sie mit Gose zu beliefern.

Döllnitz wurde so als Gosendorf weit bekannt, denn mit Fuhrwerken, den planenüberspannten Gosewagen, wurde die Gose nach Halle und Leipzig geliefert.



(Nachbildung eines Planwagens)

Nach dem Kriege verließ kein Gosewagen mehr die Brauerei. Die Kupferkessel aus dem Brauhaus wurden in den Nachkriegsjahren in die Engelhardt-Brauerei nach Halle gebracht.

Seit 1999 wird durch die Familie Goedecke wieder Gose gebraut, aber der Brauprozess findet leider nicht in Döllnitz statt.

Wer Appetit auf Gose bekommen hat, der kann in der Gaststätte „Bad“ in Döllnitz die Gose kosten.

Die Gosenbrauerei

Herstellung des Malzes. Das Malz wird aus gut keimkräftiger Gerste mit möglichst geringem Eiweißgehalt hergestellt, Die Gerste wird eingeweicht und zum Keimen auf der Malztenne in flachen Haufen ausgebreitet. Da durch die Keimung eine starke Temperaturerhöhung erfolgt, wird nur in der kühleren Jahreszeit gemälzt. Durch die bei der Keimung entstehende Diastase wird die Stärke in Traubenzucker und andere Zuckerarten aufgespalten. Wenn sich genügend Diastase gebildet hat, werden die Eiweißstoffe durch Hitze zum Gerinnen gebracht und dadurch die Zellen des Malzes abgetötet. Durch Rösten, Darren genannt, wird es haltbar gemacht.

100 kg Gerste = 70 – 80 kg Malz.

Herstellung der Würze. Das Malz wird geschrotet und mit heißem Wasser angesetzt, um die löslichen Stoffe zu gewinnen (Maischbottich) Maische wird im Läuterbottich von den festen Bestandteilen befreit. Im Hopfenkessel wird die Würze mit Hopfen zusammen gekocht. Dadurch werden Eiweißstoffe ausgefällt und dem Bier Geschmack und Haltbarkeit verliehen. Im Kühlschiff wird die Würze gekühlt.

Gärung. Nach dem Filtrieren kommt die Würze in den Gärbottich, wo ihr die Hefe zugesetzt wird, und zwar so genannte Oberhefe, die aus Hefe- und Milchsäurebakterien besteht. Die Hauptgärung benötigt eine Temperatur von 15 – 20 Grad und ist in 2 – 3 Tagen beendet. Nach einer Nachgärung in Lagerfässern ist die Gose schankfertig. Der Verkauf geschieht in Fässern, offenen Originalflaschen oder Patentflaschen. Die offene Gose gärt noch weiter und stößt einen Hefestöpsel aus, der vor dem Einschenken abgeschleudert werden muss. Die Gose hat einen geringeren Alkoholgehalt als Lagerbier und zeichnet sich durch den Gehalt an Milchsäure aus, der fördernd auf die Darmtätigkeit einwirkt.

<u>Der Gehalt der</u>	<u>Gose</u>	<u>im Vergleich zum Lagerbier</u>
Alkohol :	2,62	3,79
Eiweiß :	0,316	0,591
Kohlenhydr.:	2,79	6,29
Milchsäure :	0,433	0,103
Nährwert :	31 cal.	54 cal.

In einer Enzyklopädie aus dem Jahre 1775 wird die Gose so beschrieben:

„Die Gose wird mehrenteils aus Weizen gebraut, ist anfänglich süß und gibt nachher einen Weingeschmack. Sie ist unter den Weizenbieren von mittelmäßiger Natur, nährt sehr, erwärmt, erzeugt ein gutes Blut und soll vornehmlich ein Mittel wider den Gallenstein sein. Es öffnet und laxiert zugleich. Auch wird es ein gutes Ehestandsbier seiner Wirkung wegen genennet. Man macht Brühen aus diesem Bier, die nicht minder angenehm schmecken.“

Wir danken für die freundliche Unterstützung:
Herrn Adolf Goedecke, Burgliebenau.

Gosen– Lied von Edwin Bormann



*Wennste probst der Gose Saft,
Wappne dich mit Heldenkraft,
denn du weest nich, wird dei
Magen, Ja und Amen dazu sagen?
Drum bevor de rechde Hand,
noch ums Stengelglas sich wand,
leg aus Vorsicht deine Linke
uf de Stuwendierenklinke.*

Goseanna !

Seit 2004 wird jedes Jahr im Sommer das "Gosefest" in Döllnitz gefeiert
Höhepunkt eines jeden Festes ist der Wettbewerb um den besten Fassroller aus Döllnitz - prämiert mit bester "Goedeckes Döllnitzer Rittergutsgose".
Und selbstverständlich darf die Gose als Ausschankgetränk auf keinem Gosefest fehlen.

- | | |
|--------------------|---------------------|
| 1. Gosefest | 28. 08. 2004 |
| 2. Gosefest | 28. 08. 2005 |
| 3. Gosefest | 02. 09. 2006 |
| 4. Gosefest | 09. 09. 2007 |
| 5. Gosefest | 20. 09. 2008 |
| 6. Gosefest | 22. 08. 2009 |
| 7. Gosefest | 04. 09. 2010 |

