

# 274 Goepenicker Bier-Report

Dezember 2009

Deutschlands große  
Bierzeitung

## Fränkische Schweiz 91362 Pretzfeld



**W**er in der Fränkischen Schweiz, der Region mit 200 Brauereien und damit der weltweit größten Brauereidichte eine neue Braustätte gründet und dies noch dazu in wirtschaftlich wenig rosigen Zeiten, bei dem wohl man schlechte Karten vermutet: Wir berichten gerne über NIKL-Bräu in Pretzfeld (Kreis Forchheim). Der junge Braumeister Mike SCHMITT (siehe Foto S.2) hat sich sein gesundes Urteilsvermögen erhalten, die täglichen Schreckensmeldungen vermochten es nicht, seinen Gründer-Mut zu brechen.

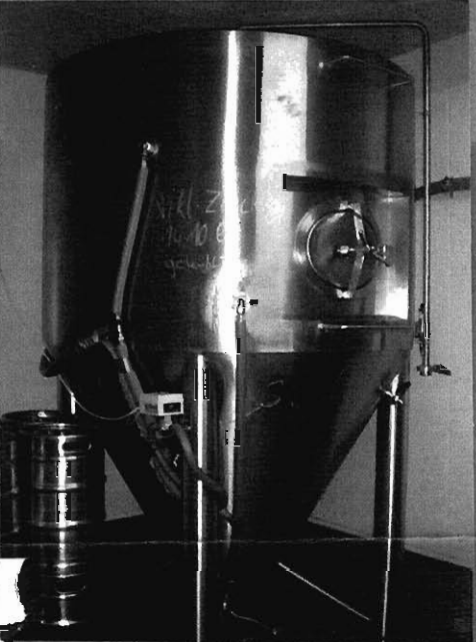


**S**eit Oktober 2008 kann man beim Nikl-Bräu einkelven, und es sich bei Hausgebräuem und Fränkischer Küche gut gehen lassen. Brauerei und Gaststube sind in um- und ausgebauten ehemaligen Stallungen untergebracht. Die Gaststätte (Foto) bietet Platz für 65 Leute. Bei unserem Besuch an einem November-Sonntag 09 zum Mittagstisch krachend voll!! Im Sudhaus gibt es noch-mals 20 Sitzplätze, dort können Interessierte das Geschehen am 5 Hl Sudwerk von der Österr. LABU-BUCHRUCKER GmbH verfolgen. Der geplante 2000m<sup>2</sup> Biergarten = 180 Plätze!



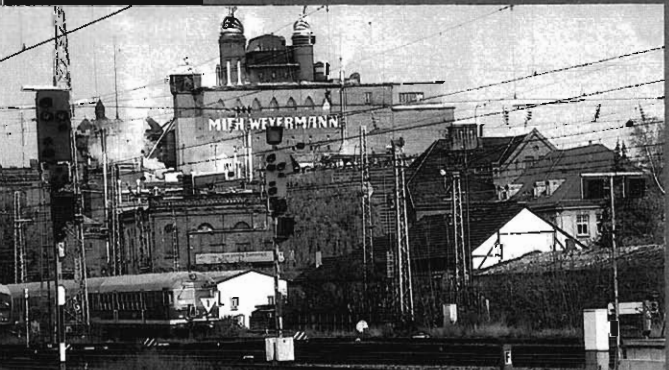
# Nikl-Bräu

**W**ir verkosteten 3 untergärige Biere von MIKE SCHMITT, die sich erkennbar vom gewöhnlichen fränkischen Biertyp abheben - dies gilt besonders für das dunkle „Michala“ (5,6 % alc.) Für uns als „Dielverkoster“ ist dieses unfiltrierte Bier eine interessante neue Erfahrung. Ein auffallend schlankes, gut gehopft, süßiges Bier. Keine dominierende Malznote. Auch das Helle (Nikl Zwickl) sowie der harmonische, „runde“ Bock - sehr gut. Die Halbe Hell oder Dunkel bekommt man für 1,70 € - Bockbier = 2,40 €. Die Nachfrage nach den Nikl-Flaschenbieren (0,5l Bügelverschluss) übertrifft die alljährlichen Erwartungen. Neben 70% des Absatzes geht als Flaschenware raus! Großes Lob verdienen die von Chefbrau Alexandra zubereiteten Rindstouffaden. Die gesamte Familie ist am Helfen.



SCHULZ

**U**m der starken Nachfrage gerecht zu werden, muß die 5 hl Anlage 6 bis 8 (!!!) Cude am Stück verbräuen. Braumeister Mike Schmitt bewältigt dies durch die Unterstützung seines Bruders Lei-Riese im Nikl-Gar- und Lagerkeller. (Foto) ist ein mäntelgekühlter 30hl ZKG, der sowohl klassisch als auch im Eintankverfahren seinen Dienst versieht. Er stammt ebenso wie seine 20hl fassenden „Kollegen“ von KASPAR SCHULZ Bamberg. Bei der Hausmesse dieser Traditionsfirma, den Bamberger INSBIERATIONEN am 13.+14.11.2009 konnte das BIER-REPORT-Team viel lernen, wertvolle Kontakte knüpfen und auch die Flaggenparade (Foto) aller 48 Städte abnehmen, in denen Kaspar Schulz Anlagen im Einsatz sind.



**N**icht unerwähnt darf das auf der Hausmesse ausgeschmückte Spitzenklassenmeisterhafte Weißbier von Dorn-Bräu Zwickberg bleiben.

Redaktion:  
Manfred Lügner  
Kärzerallee 13, 12555 Berlin  
Tel. 030 / 656 81 15