

Durst auf mehr

Große Pläne für das Jubiläum des Reinheitsgebotes

VON HORST M. AUER

Ein Prosit auf die reine Qualität: Die Verkündung des bayerischen Reinheitsgebots im Jahr 1516 wird im Freistaat groß gefeiert. Auch im Bier-Mekka Fränkische Schweiz hat man sich einiges vorgenommen.

FORCHHEIM – Bier kommt ganz ohne Konservierungsmittel, Farbstoffe und Geschmacksverstärker aus und ist damit ein reines Naturprodukt. Das war nicht immer so: Im Mittelalter färbten Bierpanscher unter den Brauern ihren Sud mit Pech und Ruß oder steigerten die berausende Wirkung ihres Gebräus, indem sie Hexenkraut wie Tollkirsche oder Stechapfel beimischten.

Den abenteuerlichen Zutaten schob der bayerische Herzog Wilhelm IV. einen Riegel vor. Am Georgitag im Jahre 1516 verhalf er seinen Untertanen zu ungetrübtem Biergenuss, indem er verordnete, dass „zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen“. Das am 23. April in Ingolstadt erlassene Reinheitsgebot setzt bis heute Maßstäbe im Lebensmittelrecht.

2016 kommt die dann 500 Jahre alte Verordnung, die als Grundpfeiler der Brau- und Wirtshauskultur im Freistaat gilt, groß heraus. Sehr viel Arbeit steckt beispielsweise in der Landesausstellung „Bier in Bayern“ vom 29. April bis 30. Oktober 2016. Inszeniert wird die Schau im ehemaligen Zisterzienserkloster Aldersbach im Passauer Land.

Aber auch in anderen Landesteilen wird der 23. April als Geburtsstunde des Bieres, wie wir es heute kennen, ausgiebig gefeiert. Franken muss sich dabei nicht verstecken: Mit seiner einzigartigen Dichte an Brauereien und seiner unvergleichlichen Sortenvielfalt nimmt die Region weltweit eine Sonderstellung ein. Legendar sind die Tradition der Bierkeller und Feste wie

die Bamberger Sandkerwa oder das Annafest in Forchheim, wo ein frisch gezapftes Seidla dazugehört.

In der Fränkischen Schweiz stehen seit Jahren Brauereiwanderungen, Bierseminare und Brauereimuseen hoch im Kurs. Aufseß findet sich seit dem Jahr 2000 im „Guinness-Buch der Rekorde“ wieder: Mit vier Sudstätten hat die Gemeinde, gemessen an den knapp 1500 Einwohnern, die größte Brauereidichte weltweit.

Kommt ein „Biergipfel“?

Das Jubiläum „500 Jahre Reinheitsgebot“ soll 2016 noch mehr Urlauber und Ausflügler in die Fränkische Schweiz locken. „Das ist ein schöner Anlass, das Thema Bier nach vorne zu bringen“, sagt Sandra Schneider, Geschäftsführerin des Gebietsausschusses und Leiterin der Tourismuszentrale Fränkische Schweiz in Ebermannstadt.

Eine der zusätzlichen Attraktionen sollen „Bierwochen“ sein. Analog zu den Scharfen Wochen, wo Küchenchefs ihre mit Meerrettich verfeinerten Speisen kredenzen, stehen in zahlreichen Gasthäusern allerlei mit Bier zubereitete Gerichte auf der Speisekarte. Dazu werden Biere aus Brauereien der Region serviert.

Die Bierwochen sind eine Premiere und sollen vom Starkbieranstich Anfang Februar bis zum „Tag des Bieres“ am 23. April über die Bühne gehen. In Aufseß (Kreis Bayreuth) ist zudem ein „Biergipfel“ geplant, der mit dem alljährlichen Bratwurstgipfel in Pegnitz zu vergleichen ist. „Wir sind aber noch in der Planungsphase“, sagt Schneider. Insgesamt bietet 2016 aber eine hervorragende Möglichkeit, Bewusstsein für regionale Biere zu wecken und die Vielfalt der Sorten darzustellen.

Da ist beispielsweise die Nikl-Bräu. Seit Oktober 2008 bereichert das Sudhaus die Bierlandschaft mit unfiltrierten und naturbelassenen Bieren. Von Fall zu Fall und je nach Saison wer-



Die Fränkische Schweiz ist für seine Brauereien und sein Bier (hier: Nikl-Bräu in Pretzfeld) bekannt.

F.: Huber-Altjohann

den in Pretzfeld auch Spezialbiere gebraut, etwa ein heller unfiltrierter Rauchbierbock. Für das Jubiläumsjahr hat sich Brauereichef Mike

Schmitt etwas Besonderes einfallen lassen. Am „Tag des Bieres“ 2014 hat der Pretzfelder den Sud eines dunklen Doppelbocks angesetzt, der 500 Tage

im Holzfass lagert. Zur Feier von 500 Jahren Reinheitsgebot 2016 werden die 500 Liter ausgetrunken.

Bei Nikl-Bräu kann man den Gersensaft nicht nur aus dem Krug trinken, sondern auch essen. Bier wird nicht allein in Saucen verarbeitet: Auf der Karte finden sich auch Gerichte wie Biersuppe und Bierhaxe – und mit Bieramis sogar ein Dessert.

Tourismus schwächelt

Solche Ideen und überhaupt einen Schub nach vorne kann der Tourismus in der Fränkischen Schweiz gut gebrauchen. Nach mageren Vorjahren gingen die Übernachtungszahlen in den ersten vier Monaten 2015 mit minus 3,3 Prozent weiter zurück. „Wir haben nicht den Städtetourismus, der überall boomt“, sagt die Tourismuschefin. Die vielen Tagesausflügler und private Beherbergungsbetriebe mit weniger als zehn Betten würden von der Statistik gar nicht erfasst.

Eigentlich eine fränkische Erfindung

„Wer hat's erfunden?“, fragen nicht nur Schweizer Kräuterbonbon-Fabrikanten, sondern auch die Franken in Sachen Reinheitsgebot. 1516 wurde dieses eingeführt, ist die allgemeine Lehrmeinung.

Von wegen. In Franken war schon früher Schluss mit der Bierpanschelei. Schon am 12. Oktober 1489 verfügte Fürstbischof Heinrich III. Groß von Trockau: „In sollichem bier im brewen und im syeden nichts mehre denn malczs, hopffen und wasser nemen und brauchen.“ Kurzum: Nur Hopfen, Malz und Wasser

durften künftig als Zutaten für Bier herhalten.

In Schublade 449 des Bamberger Staatsarchivs schlummerte bis vor kurzem unentdeckt dieses historische Dokument, das die Franken zu einem Vorreiter in Sachen Reinheitsgebot macht. Allerdings nicht zum einzigen: Auch in München gab es bereits vor 1516 ein Reinheitsgebot. Und in Nürnberg wurde sogar schon 1303 während einer Hungersnot angeordnet, dass zum Bierbrauen kein anderes Getreide als Gerste verwendet werden darf. *msm*

VON KATJA JÄKEL

Wo gibt es das beste Bier oder welche Brauereigaststätte hat auch noch einen großen Biergarten? Und was bitte hat Franken mit „Craft Beer“ zu tun: Diese und noch viel mehr Fragen beantwortet die aktualisierte Neuauflage des Führers „Brauereien und Brauereigasthöfe in Franken“ aus dem Verlag Nürnberger Presse.

Bierkultur – die haben wir in Franken. Nirgendwo anders gibt es eine so hohe Dichte an Brauereien. Mehr als 600 Brauereien, aber auch Brauereigasthöfe haben die beiden Bamberger Autoren Bastian Böttner und Markus Raupach zusammengetragen. Und bis ins Detail überprüft. „Bier ist mehr als nur Helles, Dunkles oder Weizen“, sagte Markus Raupach bei der Vorstellung des Führers im

Wegweiser durchs Bierland Franken

Neuauflage des beliebten Führers – Über 600 Brauereien und Gasthöfe getestet



Munde und so widmen auch Raupach und Böttner dem Thema ein paar Seiten. „Die Definition ist schwierig“, sagt Raupach. In den USA, wo der Trend herkommt, gilt alles als „Craft Beer“, das weit weg vom Altbekanntesten ist. „In Deutschland geht es mehr darum, dass das Bier in einer kleinen Brauerei hergestellt wird.“

Echte Leidenschaft

Die kleinste Brauerei Frankens gehört David Hertl von der gleichnamigen Braumanufaktur. Zusammen mit seinem Vater, einem Winzer, entwickelte er jetzt „Fränkische Leidenschaft“, ein „Bier-Wein-Hybrid“, das Traubensaft und Bierwürze als

zahlreiche Tipps zu Festen, Touren und regionalen Besonderheiten.

Und damit man das schwere Buch nicht mitschleppen muss, liegt ein herausnehmbarer Biergarten-Atlas mit allen im Buch beschriebenen Biergärten und Bierkellern bei. 672 Seiten warten darauf, durchforstet zu werden. Einer, der das vollbracht hat, ist Jörg Fagner. Ihm wird im Kapitel „Unser größter Fan“ ein kleines Denkmal gesetzt, das Nachahmer ermutigen soll.

Ebenfalls im Verlag Nürnberger Presse sind die Führer „Bier aus Bayern“ und „Die schönsten Bierkeller und Biergärten in Franken“ des Autorenduos erschienen. Bei so viel Wissen und Engagement ist eine Auszeichnung die logische Folge: Kürzlich wurden die beiden mit der „Goldenen Bieridee 2015“ vom Bayerischen Brauerbund und dem Hotel- und Gaststättenverband geadelt.