

Mike Schmitt erweckt eine alte Tradition des Dorfes wieder zum Leben

# Der junge Braumeister von Pretzfeld

VON IRINI PAUL (TEXT)  
UND HARALD SIPPPEL (FOTOS)

PRETZFELD – Am Anfang, da hat er „ganz schön gebibbert“, wie er sagt. Ob sie wohl kommen würden, ob sie sein Bier mögen würden, ob er mit seiner Schnapsidee, am Ende nicht doch auf den Bauch landet. Mit seinem Traum vom eigenen Sudkessel, von der Wirtschaft und einem großen Biergarten gleich hinterm Haus. „Ich wollte einfach immer meine eigenes Bier brauen“, sagt Mike Schmitt. Das sei alles.

Eine schöne Idee – auch wenn sich Mike Schmitt für seinen Lebensraum eine Gegend ausgesucht hat, die berühmt ist für ihre lebendige Brautradition. Rund 200 Brauereien gibt es in der Fränkischen Schweiz – die allesamt köstlichsten Gerstensaft herstellen. Eine harte Konkurrenz, wenn man bedenkt, dass nur ein paar Kilometer weiter gleich zwei Brauereien in Hetzelsdorf und in Unterzaunsbach (Kreis Forchheim) weit über die Grenzen der Fränkischen Schweiz hinweg für ihr gutes Bier bekannt sind.

## Schuld war der „Bierkrieg“

Dennoch hat der 30-Jährige eine Nische entdeckt. Denn mit ihm erweist erstmals seit Jahrhunderten in Pretzfeld selbst die Tradition wieder auf, Bier zu brauen. Schuld an der braufreien Zone war der über 400 Jahre währende so genannte „Bierkrieg“, mit dem die Ebermannstädter gegen die Pretzfelder vorgingen. Und das alles nur wegen des Dekrets von 1510 durch Kaiser Maximilian, nach dem gegen alle vorzugehen sei, die im Umkreis unbefugt Bier ausschänkten.

Etwa vier Jahre mussten Mike Schmitt und seine Frau Alexandra suchen, bis sie ihr Objekt gefunden hatten. Das Angebot, eine kleine Brauerei in Hirschaid zu übernehmen, zerschlug sich kurz vor Vertragsabschluss. Eine andere Brauerei wäre in Baden-Württemberg gewesen. „Das Objekt wäre wie ein Sechser im Lotto gewesen. Aber wir hätten weg gemusst“, sagt Mike Schmitt. Und das kam nicht in Frage.

Denn die Schmitts sind alteingesessenen in der Region und leben schon seit Generationen dort, wo die Trubach in die Wiesent mündet. Alexandra Schmitts Urgroßvater war als „Nikl Korl“ ein bekannter Mundartdichter in der Region, die Schmitts gehören zum Verinsleben des Dorfes, Familie und Freunde leben hier. Da kam der alte Kuhstall an der Egloffsteiner Straße gerade recht, den Schmitts Schwiegermutter schließlich anbot.

Seitdem hat die Familie ein Jahr lang Wände verputzt, Böden verlegt, Holzbalken abgeschliffen und ein kleines Gasthaus geschaffen, dessen Herzstück man gleich sieht, sobald man



Der Traum vom eigenen Bier. Mike Schmitt hat dafür alle Hände voll zu tun. Etwa beim Abschöpfen der Kräusen – des Schaums, der bei der offenen Gärung entsteht.

den hellen Gasträum betritt. Hinter Glas erstrahlen im „Sudhaus“ die mächtigen Kessel aus Edelstahl, damit auch der Letzte merkt, dass der Gerstensaft hier gleich nebenan gebraut wird. In nagelneuen Kesseln, für die der junge Braumeister mit 80000 Euro in Vorkasse treten musste. Ohne zu wissen, wie sein Produkt ankommen würde.

Zwei verschiedene Sorten stellt er her: helles Lagerbier und dunkles Kellerbier. Zu besonderen Anlässen gibt es auch Festbier aus der „Nikl-Bräu“, wie die Schmitts ihre Brauerei in Erinnerung an den Urgroßvater genannt haben. Immer unfiltriert. So, wie es auch die Bauern einst machten. Eine schwierige Aufgabe. „Man muss schon ständig aufpassen, dass nichts in den Bottich kommt“, betont Mike Schmitt. Aber er hätte einfach ein klassisches Bier brauen wollen. 2000 Liter schafft er davon pro Woche –

und füllt es selbst ab. Nur die Halbliter-Flaschen lässt er abfüllen.

Gelernt hat er das Brauen in den vergangenen 13 Jahren. Nach seiner Lehrzeit sah er einige Brauereien heute steht er wieder bei Georgen-Bräu in Buttenheim (Kreis Bamberg) am Sudkessel. Dort, wo er seine Lehre absolvierte, verdient er zur Zeit noch seine Brötchen für seine Frau und die drei Buben. „Wir wissen ja nicht, ob mit der eigenen Brauerei alles so klappt, wie wir es uns vorstellen.“

Also geht er weiterhin arbeiten. Das erklärt auch die ungewöhnlichen Öffnungszeiten des Gasthauses, dass nur an drei Tagen auch tagsüber geöffnet hat. „Anders würden wir es ja gar nicht schaffen.“ Denn bei den Schmitts geht nichts ohne die Familie. Während Mike Schmitt braut oder am Ausschank steht, bereitet Ehefrau Alexandra gemeinsam mit Mutter und Schwiegermutter gute fränkische Kost: Brotzeiten, Schnitzel und Bratwürste sowie immer ein Tagesgericht zu. Am Sonntag kommt zudem auch Braten auf den Tisch. Das selbstgebackene Brot gehört bei den Schmitts stets dazu.

„Bislang werden wir gut angenommen“, sagt Mike Schmitt und untertreibt damit sympathisch bescheiden. Am Eröffnungswochenende Anfang Oktober war das ganze Dorf auf den Beinen. Am „Tag der offenen Brenneien“ vor drei Wochen mussten die Schmitts sogar Gäste aus Platzmangel wegschicken, was den frischgebackenen Wirt noch immer unangenehm ist. Denn eigentlich freute er sich ja, wie sagt „Nur kamen wir da einfach nicht mehr hinterher.“

Ausruhen will er sich auf den ersten Erfolgen natürlich nicht. Im Gegenteil. Im ersten Stock des ehemaligen Kuhstalls herrscht noch immer Stall-Stim-

mung. Irgendwann soll hier ein Festsaal für Gesellschaften entstehen. Im nächsten Jahr steht aber erst einmal der neue Biergarten an. 2000 Quadratmeter Grund müssen die Schmitts dafür „beackern“, damit auch dieser Traum wahr werden kann. Gleich hinter dem Haus, gleich hinter dem strahlenden Sudkessel.

**NIKL-Bräu:** Egloffsteiner Str. 19, 91362 Pretzfeld, ☎09194/725025, www.brauerei-nikl.de. Öffnungszeiten: Mo. und Do. ab 17 Uhr, Fr., Sa., So. ab 9.30 Uhr. Di. und Mi. geschlossen. Um vorherige Reservierung wird gebeten.



Eine Frage der richtigen Temperatur. Im Läuterbottich trennen sich die flüssigen Bestandteile der Maltsche von den festen.



Hopfen-Pellets anstelle von Hopfendolden. Für Mike Schmitt eine gute Alternative, die Pflanzen nicht säubern und lagern zu müssen.



2000 Liter braut Mike Schmitt pro Woche. Das würzig-süßige Ergebnis kann sich sehen lassen und kann mit der Konkurrenz in der Region gut mithalten.



Der ganze Stolz und das Herzstück des kleinen Familienunternehmens. Ein nagelneues Sudhaus, in das man von dem Gasträum aus blickt.

## Zu Gast in der Toskana Bayerns

So mancher Einheimischer bezeichnet Oberfranken gerne als die bayerische Toskana. Dabei muss man die Region im Norden Bayerns gar nicht mit solch landschaftlichen Superlativen adeln. Schließlich ist Oberfranken selbst einer. Nirgendwo auf der Welt ist die Brauereidichte höher als hier – denn hier residieren rund 200 Braustätten, die mehr als 1000 verschiedene Biere brauen. Oberfranken hat mehr Brauereien als jedes Land Europas und wird weltweit nur von den USA, China und Russland übertroffen. Allein in Bamberg gibt es neun verschiedene Brauereigaststätten, in Forchheim sind es noch vier. Oberfranken ist zudem eines der größten Anbaugelände für Braugerste, die in den Mälzereien der Region zur Braumalz veredelt werden. NZ



Bier ist nun mal ein reines Naturprodukt unter strenger Auflage: Nur Hopfen, Malz und Wasser gehören darin. Doch gibt es viele verschiedene Maltsorten.

# Lende für die Feiertage

Drei-Gänge-Menü empfohlen von Alexandra Schmitt

VON MARIA DÄUMLER (Text) UND IRENE LENK (Fotos)

Alle Jahre wieder stellt sich die Frage: Was kommt an Weihnachten auf den Tisch? Alexandra und Mike Schmitt, die seit gut einem Jahr das Nikl-Bräu in Pretzfeld bewirtschaften, schlagen folgendes Drei-Gänge-Menü vor: Festtagssuppe, Lende im Blätterteig und zum Dessert Apfelkräpfle. Hungrig bleibt da sicher niemand.

**PRETZFELD** – Echt fränkisch und wie einst bei Müttern wird hier gekocht: In der Küche, die im ehemaligen Schweinestall eingerichtet ist, regieren Alexandra Schmitt und ihre Mutter Adelheid Bayerl. Oft hilft auch Schwiegermutter Heidi Schmitt mit, doch heute nicht. Die 31-jährige Wirtin hat die Liebe zum Kochen und Backen von der Mutter geerbt, denn Adelheid Bayerl bekocht seit vielen Jahren Festgesellschaften bei Pfarrfesten und Geburtstagen. Ihre Torten und Kuchen sind begehrt.

Vor gut einem Jahr wagte Tochter Alexandra mit Ehemann Mike, Braumeister, den Sprung in die Selbstständigkeit und sie eröffneten mitten im Ort im ehemaligen Kuhstall das Wirts-

tenmark drei bis vier Stunden ausgekocht werden. Die Einlage klingt ein bisschen kompliziert, ist sie aber nicht, versichert Adelheid Bayerl.

Für die **gefüllten Pfannkuchen** zunächst aus Pfannkuchenteig (125 g Mehl, 2 Eier (getrennt), zirka 1/4 l Milch, Prise Salz) dünne Pfannkuchen backen und auskühlen lassen. Pfannkuchen dann mit 100 g (feinem) Bratwurstbrät (vom Metzger) dünn bestreichen, aufrollen und in eine gefettete Auflaufform schichten und im Ofen etwa 30 Minuten backen. Erkalten in dünne (3 mm) Scheiben schneiden.

Für die **Klößchen** brauchen Sie: 60 g Margarine, 1 Ei, etwa 50 g Semmelbrösel, Prise Salz. Margarine zergehen und dann abkühlen lassen, Eier darunter mischen, Salz und Semmelbrösel dazugeben, rühren bis ein fester Teig entsteht. Kleine Klößchen formen und in der Fritteuse goldgelb ausbacken. Gefüllte Pfannkuchen und Klößchen können gut am Tag zuvor vorbereitet werden.

Die Klößchen müssen dann in der Rinderbrühe etwa 15 bis 20 Minuten erst kurz kochen, dann einfach ziehen lassen. Die Pfannkuchenschnitten werden vorm Anrichten nur kurz zum Warmmachen in die Suppe gelegt, frische Petersilie drauf streuen und fertig ist die Suppe.

## 2. Gang

Für die **Lende im Blätterteig** benötigt man: 2 Schweinelendchen (je 500 g), mit Salz und Pfeffer würzen, in Palmin rundum kräftig anbraten, auskühlen lassen. Die Füllung besteht aus: 500 g Champignons, 1 Paprika, 1 Essigurke, alles klein schneiden (Moulinette) und mit 200 g Bratwurstbrät gut vermischen.

Zwei Rollen Blätterteig (20 mal 40 Zentimeter) ausrollen und etwa fünf Zentimeter breit die Füllung jeweils in der Mitte aufbringen, die gebratenen Lendchen aufsetzen und einrollen. Die Teigränder mit Eigelb bestreichen und zusammendrücken, die Enden mit einem Teigrädchen festrollen.

Bis hierher kann die Lende schon am Vortag vorbereitet werden. Dann mit spitzem Messer drei Lüftungslöcher oben in den Blätterteig stechen, den Ofen auf 175 Grad (Umluft) vorheizen und etwa 35 Minuten backen. Als Beilage bietet sich frisches Gemüse (Brokkoli, Rosenkohl) an, dazu Kartoffelaler oder Kartoffeln reichen.



Hübsch weihnachtlich dekoriert ist die Lende im Blätterteig mit Champignon-Rahmsoße, die Alexandra Schmitt (re.) und Adelheid Bayerl (li.) vom Gasthaus „Nikl-Bräu“ für die Festtage empfehlen.

Dazu gibt es **Champignon-Rahmsoße**: 1 Kilo frische Champignons oder Egerlinge, 100 g Butter, 100 g Schalotten, 1/2 l Sahne, 1/4 l Gemüse-

brühe, Salz; Pfeffer, Thymian, Petersilie, Wasser und Mehl. So geht es: Schalotten in Würfel schneiden und in Butter bei mittlerer Hitze anschwitzen.

Dann die Pilze in Scheiben dazu und mitdünsten, die Gemüsebrühe und die Sahne dazu und 15 Minuten köcheln lassen. Mit Gewürzen und Kräutern abschmecken. Zum Binden etwas Wasser mit Mehl verquirlen und bis zur gewünschten Konsistenz dazu geben.

## 3. Gang

Als Dessert schlägt Alexandra Schmitt **Apfelkräpfle mit Vanilleeis** vor. Die Zutaten sind: 250 g Mehl, 4 Eier (getrennt), 3/4 Liter Milch, 1/4 Teelöffel Salz und 60 g Butterschmalz zum Backen. Mehl und Eigelb, Milch und Salz zu einem glatten Teig rühren, 30 Minuten quellen lassen, danach Eischnee unterheben.

In der Zwischenzeit 750 g große, säuerliche Äpfel schälen, Kernhaus austechen und in 2-3 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Butterschmalz erhitzen, Apfelscheiben einzeln mit der Gabel in den Teig tauchen, im heißen Fett schwimmend auf beiden Seiten goldgelb backen. In Zucker- und Zimt Mischung wenden. Apfelkräpfle auf Teller anrichten, dazu zwei Kugeln Vanilleeis und mit Schokoladensoße verzieren. Guten Appetit!



Mit einem Schuss Schokoladensoße verziert schmecken die fränkischen Apfelkräpfle mit Vanilleeis gleich noch viel besser.

Informationen über das Gasthaus „Nikl-Bräu“ gibt es im Internet unter [www.brauerei-nikl.de](http://www.brauerei-nikl.de)



Zweierlei Einlage hat die feine Festtagssuppe: gefüllte Pfannkuchen und gebackene Klößchen.

haus „Nikl-Bräu“, benannt nach dem Uropa. Die Gaststätte läuft inzwischen prima, das liegt nicht nur am selbst gebräutem Bier, sondern sicher auch am Essen, wobei wir wieder beim Thema sind. Alexandra Schmitt und Adelheid Bayerl rühren in der Küche schon in den Töpfen.

## 1. Gang

Die **Festtagssuppe** für das Weihnachtsmenü (für sechs Personen) ist vorbereitet. Grundlage ist etwa 1,5 Liter Rinderbrühe, für die am Tag zuvor schon Rinderknochen mit Karotten, Lauch, Zwiebeln und etwas Toma-

## IN WENIGEN ZEILEN

### Bahnhof wird Info-Zentrum

**WIESENTAL** – Der Marktrat behandelt in seiner Sitzung am Dienstag, 15. Dezember, ab 18.30 Uhr u. a. die Nutzungsänderung des einstigen Bahnhofes zum Infozentrum Naturpark Fränkische Schweiz-Veldensteiner Forst. Dabei soll auch eine öffentliche Toilettenanlage entstehen.

### Brütting legt Mandat nieder

**GÖSSWEINSTEIN** – Gabriele Brütting will ihr Mandat als Gemeinderätin niederlegen. Das ist ein Thema der Sitzung am Dienstag, 15. Dezember, ab 19 Uhr im Hotel Behringers in Behringersmühle. Außerdem geht es um die Bedarfsmittlung zur Städtebauförderung für 2010 sowie um eine Grundsatzentscheidung über ein Wanderleitsystem für Gößweinstein.

### St.-Thomas-Chor singt

**HOHENMIRSBERG** – Mit adventlicher Chormusik von Carl Briegel, Händel, Mozart und Max Eham wird der Trockauer St.-Thomas-Chor am Sonntag, 13. Dezember, um 9.30 Uhr die Messe in der St. Martinskirche musikalisch bereichern. Die Chormitglieder treffen sich bereits um 8.45 Uhr in der Kirche zum Einsingen.

### Konzerterlös für Orgel

**OBERAILSFELD (tw)** – Die Dorfgemeinschaft „900 Jahre Oberailsfeld“ lädt für Sonntag, 13. Dezember, um 16 Uhr zu einem Adventskonzert in die Pfarrkirche St. Burkard ein. Es wirken mit die Blaskapellen Poppendorf und Oberailsfeld, der Gospelchor „Good News“, der MGV Körzendorf und die Chorgemeinschaft vom Chor St. Burkard und dem Gesangsverein Waischenfeld. Der Eintritt ist frei, Spenden für die Orgel willkommen.

Redaktion: Maria Däumler, Jana Schneeberg Tel.: (09191) 7220-26/-17

# Prinzessin Pauline macht kleinen Brillenträgern Mut

Frieda Neubauer schrieb über die Geschichte ihrer Tochter ein einfühlsames Buch – Von Dorit Gofferjé illustriert

VON PHILIPP DEMLING

Wenn ein Kind im Grundschulalter eine Brille braucht, ist das zunächst kein Grund zur Freude. Doch die Kleinen, die unter Hänseleien, Problemen beim Sport und beschlagene Gläsern leiden, können nun Trost finden: Frieda Neubauer aus Gasselndorf und Dorit Gofferjé aus Ebermannstadt haben mit „Pauline blickt durch!“ ein Mutmach-Buch für Kinder und Eltern herausgebracht.

**EBERMANNSTADT** – Vor über 15 Jahren lebte in der Fränkischen Schweiz eine kleine Prinzessin. Als sie das Schulalter erreicht hatte (ja, die Schulpflicht gilt inzwischen auch für Prinzessinnen!), stellte die Hof-Augenärztin fest, dass die Prinzessin Sehprobleme hatte und eine Brille brauchte. „Eine Prinzessin mit Brille, das gibt's doch gar nicht!“ protestierte die Prinzessin. Doch aller Widerspruch half nichts.

Frieda Neubauer, die Mutter der inzwischen erwachsenen Prinzessin, wollte die Geschichte ihrer jüngsten Tochter Maria und der Brille schon lange aufschreiben. Und mit ihrer Freundin Dorit Gofferjé hatte sie eine talentierte Zeichnerin an ihrer Seite. Auch der bekannte Kinderbuchautor Paul Maar, dem sie das Manuskript schickte, war von der Idee sehr angetan.

### Hilfe aus dem Internet

Nachdem von den Verlagen zunächst nur Absagen kamen, machte eine Bekannte Frieda Neubauer auf die Internetplattform „Fiftiesnet“ aufmerksam, die ihr bei der Veröffentlichung des Buches half. Seit September 2009 ist „Pauline blickt durch!“ auf dem Markt.

Bei öffentlichen Lesungen kommen oft Eltern mit ähnlichen Problemen auf die Autorinnen zu: „Viele Kinder werden in der Schule gehän-

selt“, erzählt Frieda Neubauer. „Bei unseren Lesungen sind auch immer viele Jungs“, berichtet Dorit Gofferjé. „Manchmal fragen uns die Leute: Warum habt ihr nicht auch ein Buch für die Jungen geschrieben?“ Denn Jungs sahen wegen ihrer meist „wilderer“ Hobbys die Brille oft noch mehr als Hindernis als die

Mädchen. Aber „Pauline blickt durch!“ soll unabhängig vom Geschlecht Mut machen. „Unsere ganze Familie hat Maria gestützt“, erinnert sich Frieda Neubauer. „Und die Augenärztin hat zu ihr gesagt: Du musst die Brille nicht immer tragen, sondern nur, wenn du das Gefühl hast, du brauchst sie.“

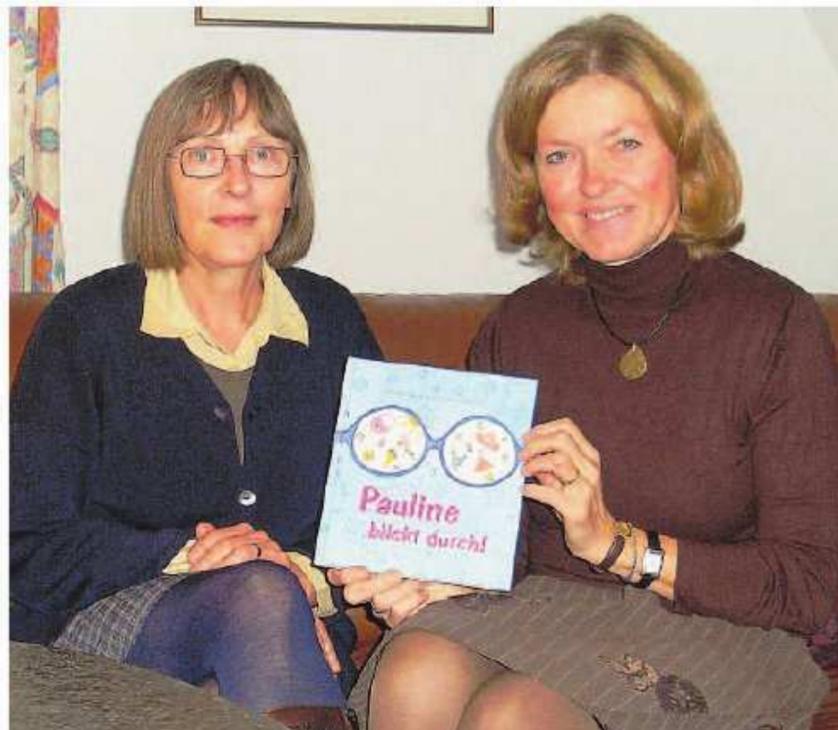
Und irgendwann freundete sich die kleine Prinzessin mit der Brille sogar an. „Es waren zwei Momente“, erzählt Frieda Neubauer. „Erstens hat Maria gemerkt, dass sie dank der Brille die Welt wieder sehen kann. Und zweitens hat sie genau die Brille gefunden, die sie sich vorgestellt hat.“

„Das Ausprobieren ist das Wichtigste“, ergänzt Dorit Gofferjé, die die Aquarelle für das Buch mit Hilfe von Kinderfotos von Maria Neubauer gezeichnet hat. „Man lässt sich oft viel zu schnell fallen.“ Das Buch richtet sich nicht nur an Kinder, sondern an alle, denen es gerade an Mut fehlt.

### Erbsen tragen?

Am Ende des Buches macht Pauline sich Hoffnungen, die Brille eines Tages nicht mehr zu brauchen: „Wenn ich groß bin, kann ich stattdessen Erbsen tragen.“ Erbsen? Nein, Linsen. Heute ist Maria Neubauer nicht mal mehr auf diese angewiesen: Ihre Sehschwäche ist geheilt.

„Pauline blickt durch!“ kann man per E-Mail an [pauline@fiftiesnet.de](mailto:pauline@fiftiesnet.de) bestellen. Auch in vielen Buchhandlungen im Landkreis ist es erhältlich (Preis: 11,80 Euro, ggf. plus Versandkosten).



Ein „Mutmach-Buch“ hat Frieda Neubauer (re.) aus Ebermannstadt geschrieben, Dorit Gofferjé (li.) hat es kindgerecht illustriert. Foto: Philipp Demling

# Thema des Tages

TAG DES DEUTSCHEN BIERES | BRAUEN HAT IN FRANKEN TRADITION UND ZUKUNFT.

## Feines Malz vom Main

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED  
MATTHIAS SCHÖNHOFER

**Haßfurt/Bamberg** – Der Bamberger Malzhersteller Weyermann blickt bereits auf eine über 125-jährige Geschichte zurück. Rund 75 000 Tonnen Malz liefert das Unternehmen jährlich an Brauereien in 115 Ländern aus. In der Öffentlichkeit ist das Unternehmen mit dem malerischen Betriebsgelände in Backsteinoptik vor allem für das Oldtimertreffen bekannt, das alljährlich im Innenhof der Mälzerei abgehalten wird. Seit acht Jahren gehört auch die Firma Mainmalz in Haßfurt zur Betriebsfamilie.

### 15 Arbeitsplätze gesichert

„Wie ein Uhrwerk!“ antwortet Jürgen Buhrmann, technischer Betriebsleiter der Firma Weyermann, stolz auf die Frage, wie die Produktion am Standort Haßfurt denn laufe. Das verkehrsgünstig am Main gelegene Traditionsunternehmen ist seit Jahren ein wichtiger Stützpfiler des Bamberger Malzproduzenten. Im Jahr 2001 hatte sich die Firma zum Kauf des Haßfurter Unternehmens Meisner entschlossen, 15 Arbeitsplätze konnten damit erhalten werden. Seitdem wird ein Viertel der jährlichen Malzproduktion in Haßfurt erbracht, sogar Brauereien in den USA, Indien und Südkorea beziehen ihre Braugrundstoffe seitdem unter anderem von hier.

### Qualitäts- und Premiummalze

Insbesondere helle Malzsorten, so genannte Premiummalze, steuert Mainmalz zur Weyermann-Produktpalette hinzu, erklärt Buhrmann. Daneben werden aber auch besonders enzymreiche Malzsorten produziert, die vor allem bei Schnapsbrennern zum Einsatz kommen. Weitere Abnehmer findet das Unternehmen auch in der Backmittelindustrie. „Ab und an kommen aber auch mal Privatleute, die sich für ihr Bierbrauhobby direkt einfach einen Sack Malz mitnehmen“, fügt Buhrmann hinzu. Die Gerste für die Produktion an beiden Standorten kommt aus einem Umkreis von 200 Kilometern um Bamberg. Besonders für Klein- und mittelständische Agrarproduzenten aus der Region ist Weyermann damit ein wichtiger Abnehmer.

### Bisher nur ein einziger Ausfalltag

Besonders stolz sind die Haßfurter aber vor allem auf ihren reibungslosen Produktionsablauf. Seit 2001 gab es bei jährlich 365 Produktionstagen nur einen, von Montagearbeiten verursachten Ausfalltag. „Wie ein Uhrwerk eben“, unterstreicht Buhrmann nochmals zufrieden.



Die Firma Weyermann aus Bamberg betreibt in Haßfurt am Main die Mainmalz-Mälzerei. Hier läuft der Betrieb seit der Übernahme 2001 rund. Foto: job-Archiv

## Vom Briefträger zum Bierbrauer

**UNTERNEHMUNGSLUST** Trotz des Absatzrückganges, den der bayerische Brauerbund verzeichnet, hat es der 30-jährige Mike Schmitt aus Pretzfeld gewagt eine eigene Brauerei zu gründen – und gewonnen.

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED  
ANDREAS OSWALD

**Landkreis Forchheim** – Auf den Durst der Franken ist Verlass: Während landesweit der Pro-Kopf-Verbrauch von Bier seit Jahren sinkt, kann Mike Schmitt ein halbes Jahr nach der Gründung seiner Nikl-Bräu in Pretzfeld (Landkreis Forchheim) eine überschäumende Erfolgsbilanz ziehen: „Meine Erwartungen sind weit übertroffen worden“, freut sich der 30-jährige Braumeister – der zuvor Briefträger war!

Der Traum vom eigenen Sudhaus ist seit vergangenen Oktober für ihn wahr geworden. Wenn auch auf Umwegen. Zwar wollte Mike Schmitt schon immer sein eigenes Bier brauen und ging bei der Georgenbräu in Buttenheim zwischen 1995 und 1998 in die Lehre. Doch wagte er zunächst noch nicht, den Weg in die Selbstständigkeit weiter zu beschreiten: „Ich wollte mehr Zeit für die Familie haben und bin vier Jahre zur Post gegangen – als Briefträger“, erklärt der sympathische junge Mann freimütig. Erst 2004 fand er wieder auf den Brauereipfad zurück, besuchte bis zum Jahre 2006 die Berufsfachschule in Kulmbach und legte die Braumeisterprüfung ab. Sein Lehrer, so erzählt Mike Schmitt, habe schon damals gesagt: „Der Braueruf genießt hohes Ansehen“. Und damit hat er recht behalten: Mike Schmitt ist Gesprächsstoff in Pretzfeld und weit darüber hinaus, seit er sein Nikl-Bräu eröffnet hat.

### Der Heimat ihr Bier gegeben

Bier braucht eine Heimat – und die Heimat ihr Bier! Mike Schmitt hat damit erfolgreich eine Nische besetzt – denn: Mit Nikl-Bräu hat er erstmals seit Jahrhunderten in Pretzfeld wieder die Tradition des Bierbrauens aufleben lassen. Über 400 Jahre herrschte in dem Örtchen unweit des Walberlas eine brauereifreie Zone, seit die Ebermannstädter im 16. Jahrhundert während des so genannten „Bierkrieges“ gegen die Pretzfelder vorgingen – wegen „unbefugten Bierauschanks“. Das hat sich seit einem halben Jahr geändert mit dem Nikl-Bräu – benannt



Von der Gaststube aus kann man Braumeister Mike Schmitt im Sudhaus der „Sichtbrauerei“ beobachten. Foto: Andreas Oswald

nach dem Urgroßvater der Familie, dem Pretzfelder Bauern und Heimatdichter Hans Kraus, bekannt als „Nikl-Hans“.

### „Sichtbrauerei“ bietet Einblicke

Mike Schmitt baute den alten Kuhstall der Schwiegermutter um und richtete liebevoll eine kleine Wirtsstube ein, von der aus sich dem Gast der Blick in die offene „Herzkammer“ der „Sicht-Brauerei“ bietet: Hinter den Scheiben erstrahlen die beiden mächtigen Edelstahl-Braukessel, in denen wöchentlich 2000 Liter des süffigen Gerstensaftes gebraut werden. Heraus kommt ein helles Lagerbier und ein dunkles Kellerbier. Und zu besonderen Anlässen auch ein Festbier. Alles unfiltriert – mit der typischen Trübung, vollmundig im Geschmack mit feiner, frischer Blume. Qualität geht für den jungen Braumeister vor Quantität. „Ich lege Wert auf eine kalte Gärung“, betont Schmitt und erklärt: „Das Bier ist damit bekömmlicher, denn die un-

erwünschten Gärnebenprodukte, die zu Kopfschmerzen führen können, werden vermieden“.

Apropos Bekömmlichkeit: Zum Landbier passt nichts besser als die bodenständige Kost nach „Mutter Art“: Schmitts Mutter und Schwiegermutter haben die Küchenhoheit und bringen von der deftigen Brotzeit über knusprige Riffala bis zu Braten (am Wochenende) alles auf den Tisch, was gut und fränkisch ist. Lieferant und Metzgermeister Peter Hübschmann aus Ebermannstadt, der für Adidas sogar schon in Paris gekocht hat, ist selbst gerne Gast im Nikl-Bräu: „Mir macht es Spaß zu sehen, wie sich so ein kleiner Laden entwickelt – Respekt vor dem Unternehmer-Mut!“

### Ein Bier zur Feier des Tages

**Anstich** Zum Tag des Bieres gibt es heute, ab 9.30 Uhr, Schlachtschüssel. Dazu wird ein Fest-Pils angestoichen.

### Nikl-Bräu in Pretzfeld



FT-GRAFIK: TANJA KRAPP

## Der Hopfen regt den Appetit an

**GESUNDHEIT** Das Doldengewächs gewinnt in der Medizin immer größere Bedeutung.

**Berlin** – Bierkonsum macht hungrig – und wer viel Hunger hat, isst meist mehr. Verantwortlich dafür ist der im Bier enthaltene Hopfen, neben Malz und Wasser die einzige nach dem Deutschen Reinheitsgebot von 1516 erlaubte Zutat. „Hopfen wird eine appetitanregende Wirkung zugeschrieben“, sagt Prof. Frank-Jürgen Methner vom Fachbereich Brauwesen der Technischen Universität Berlin. Das Doldengewächs rege die Magensäureproduktion an, erläutert der Wissenschaftler in einem Gespräch anlässlich des Tages des deutschen Bieres am heutigen Donnerstag.

Der Hopfen verführt Biertrinker also oft dazu, kräftig zuzulangen. Ob das – neben dem enthaltenen Alkohol – so gut für die Gesundheit ist, muss laut Methner jeder selbst entscheiden.

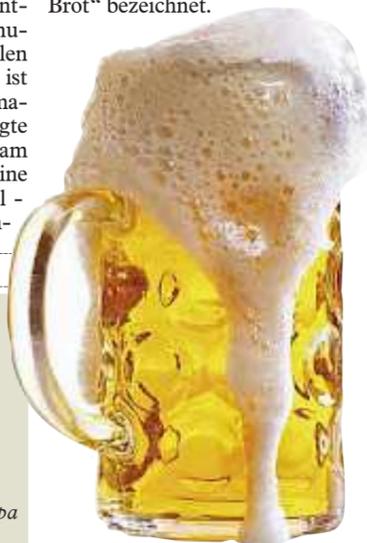
### Tag des Deutschen Bieres

**Aktionen** Am Tag des Deutschen Bieres öffnen zahlreiche Brauereien ihre Tore für Besucher. Bei Freibier, Bierverkostungen und Bierseminaren informieren Brauer über die Herstellung und Zusammensetzung des Gerstensaftes.

**Reinheitsgebot** Mit dem Tag des Deutschen Bieres erinnern die Brauer an die

Fest stehe aber, dass der Hopfen ansonsten eine immer größere gesundheitliche Bedeutung gewinnt. „Aus unseren eigenen Forschungsarbeiten wissen wir, dass er zum antioxidativen Potenzial beiträgt.“ Das heißt: Die Wirkstoffe im Hopfen schützen vor Zellschäden, indem sie im Körper freie Sauerstoffradikale abfangen. Diese können sehr aggressiv sein und in den Zellen schädigende oxidative Reaktionen auslösen. Darüber hinaus enthält Hopfen den Wirkstoff Xanthohumol, der womöglich Krebs heilen kann. „Die Konzentration im Bier ist aber leider zu gering, um eine pharmakologische Wirkung zu zeigen“, sagte Methner. Nur wer 30 bis 50 Liter am Tag trinke, käme eventuell auf eine ausreichende Menge Xanthohumol – ein allerdings nicht ernst zu gemein-

ter Ratschlag. Im Gegensatz zu manch begleitender Speise gilt Bier selbst als gut bekömmlich. Enthalten sind bestimmte Kohlenhydrate, die vom Körper langsam aufgenommen werden. „Das belastet den Blutzuckerspiegel nicht so stark wie andere Kohlenhydratquellen“, erklärt der Wissenschaftler. Dadurch sei Bier ähnlich nahrhaft wie Brot – nicht umsonst werde es auch als „flüssiges Brot“ bezeichnet.



Bundesagrarinisterin Ilse Aigner (CSU) Foto: Rainer Jensen/dpa

## Botschafterin des Bieres

**Berlin** – Bundesagrarinisterin Ilse Aigner (CSU) wird „Botschafterin des Bieres“ 2009. Der Deutsche Brauer-Bund und das Institut für Reines Bier wollen die Auszeichnung am heutigen Tag des Deutschen Bieres in der Bayerischen Vertretung in Berlin verleihen. Mit dem Titel werden außergewöhnlich engagierte Menschen gewürdigt, teilten die Veranstalter am Mittwoch mit. Bier-Botschafter der vergangenen Jahre waren unter anderem Bundesaußenminister Frank-Walter Steinmeier (SPD), CSU-Chef Horst Seehofer, Ex-Sozialminister Norbert Blüm (CDU) und die Moderatorin Barbara Schöneberger. dpa

# Mittendrin



## Rosa und Helmut Klaus aus Gosberg feierten Gold-Jubiläum

**Gosberg** – Das goldene Ehejubiläum feierten im Kreis ihrer Verwandten und Freunde Rosa und Helmut Klaus in Gosberg. Am Arbeitsplatz bei der örtlichen Firma Stark, bei der Helmut Klaus 43 Jahre beschäftigt war, hatte es einst gefunkt und so gab man sich am 4. Juni 1960 in der Basilika von Gößweinstein das Jawort. Helmut Klaus verlegte dann seinen Wohnsitz von Forchheim/Reuth nach Gosberg zu seiner Gattin Rosa, geb. Neuner. Mit 20 Jahre aktiver Fußball, Basteln, oder auch vielen interessante Reisen gestaltete sich das Jubelpaar ein abwechslungsreiches Leben. Und fest eingewurzelt in die Dorfgemeinschaft, gehört man natürlich auch zu so ziemlich allen Vereinen. Drei Söhne und viele Freunde gratulierten zu diesem stolzen Goldenen Ehejubiläum. Seitens der Gemeinde Pinzberg überbrachten Bürgermeister Reinhard Seeber und sein Stellvertreter Peter Andexinger die besten Glück- und Segenswünsche.

gal



Das Jubelpaar Rosa und Helmut Klaus aus Gosberg. Foto: Galster



**Langensendelbach** – Konrad Trautner, Wiesenstr. 4, 72. Geburtstag.  
**Obertrubach** – Ernst Will, Geschwand 142, 61. Geburtstag.  
**Kirchrehnbach** – Friedrich Zwanzger, Ringstr. 48, 63. Geburtstag; Konrad Pieger, Pfarrstr. 4, 80. Geburtstag.  
**Egloffstein** – Kunigunda Wolf, Egloffsteinerhüll 12 A, 78. Geburtstag.

## Gut aussehen ohne Haare

**Forchheim/Bayreuth** – Eine Anleitung zum Tücherbinden gibt die Psychosoziale Krebsberatungsstelle Bayreuth. „Aussehen trotz Haarverlust“ heißt das Thema der Veranstaltung am Donnerstag, 10. Juni, um 16 Uhr. Der Haarverlust stellt für die meisten Frauen eine schwere Belastung dar. Die Beraterinnen geben Tipps, wie Frauen mit einem geschickt gebundenen Tuch Ihre Attraktivität wiederfinden. Es besteht an diesem Nachmittag auch die Möglichkeit, Mützen und Hüte in einem separaten Raum anzuprobieren. Das Angebot ist kostenlos. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Ort und weitere Infos: Psychosoziale Krebsberatungsstelle Bayreuth der Bayerischen Krebsgesellschaft, Opernstraße 24 – 26. Der Eingang ist direkt beim Café Ponte. Tel.: 0921/1503044

## „DIE SIND AUF UNSER BIER VOLL ABGEFAHREN“

GEORG STÜCKEL, BRAUMEISTER



Ziehen für die fränkische Biervielfalt an einem Strang: die Braumeister Georg Stöckel, Mike Schmitt, Norbert Fischer, Jochen Engelhardt und Veranstalter Gerd Pickel. Foto: Nikolas Pelke

# Biere aus Franken erobern Nürnberg

**BIERKULTUR** Zahlreiche Brauereien aus der Region haben beim Fränkischen Bierfest im Nürnberger Burggraben mit ihren flüssigen Spezialitäten beim Publikum gepunktet. Rund 130 000 Besucher waren von der fränkischen Biervielfalt begeistert.

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED NIKOLAS PELKE

**Nürnberg** – Die Biervielfalt ist Trumpf in Franken. Beim „Fränkischen Bierfest“ in Nürnberg haben zahlreiche kleinere Brauereien aus der Region die Frankenmetropole im Sturm erobert.

„Die Nürnberger sind voll auf unser Bier abgefahren“, freut sich Georg Stöckel von der gleichnamigen Brauerei aus Hintergereuth im Ahorntal. „Der Trend geht bei den Städtern eindeutig wieder zum fränkischen Bier“, hat der 23-jährige Braumeister bei den Biertagen im idyllischen Burggraben festgestellt. „Auch die Jugendlichen stehen wieder auf fränkische Bierspezialitäten mit Tradition“, erzählt Georg Stöckel weiter. Vielleicht habe der Trend auch mit der Ökologie und dem Bedürfnis nach regionalen Produkten zu tun. Hauptgrund sei freilich – das ist sich der junge Braumeister aus dem Ahorntal sicher – der Geschmack. „Unser fränkisches Bier schmecken im Vergleich zu den Großbrauereien einfach besser“, sagt Stöckel selbstbewusst.

Auch Mike Schmitt von der Pretzfelder Brauerei Nikl-Bräu ist von der Resonanz auf dem Bierfest begeistert. „Ich bin

heuer schon zum zweiten Mal beim Bierfest dabei“, erzählt der Braumeister, der sich seit zwei Jahren mit seinem Nikl-Bier einen Namen gemacht hat.

„Die Leute wollen eben ein einzigartiges Bier trinken“, betont Schmitt. „Wir in der Fränkischen machen ein Bier, das uns auch selber schmeckt“, sagt er zum Erfolgsgeheimnis. Die Teilnahme beim Nürnberger Bierfest sei eine perfekte Bühne für

die kleinen Brauereien. Neben dem Bekanntheitsgrad wächst damit auch generell das Interesse beim Großstadtpublikum. Freilich dürfe auch die Gaudi nicht zu kurz kommen, gesteht der 31-Jährige.

„Die Leute sind von den Bieren begeistert, die es nicht überall zu kaufen gibt“, sagt auch Bierfest-Veranstalter Gerd Pickel. Der Nürnberger Gastronom setzt sich schon seit Jahren

für die fränkische Bierkultur ein. Heuer seien insgesamt rund 130 000 Besucher in den Burggraben unterhalb der Kaiserburg gepilgert.

Hauptsache günstig sei bei den Verbrauchern nicht mehr angesagt. „Die Leute wollen wissen, wo die Produkte herkommen. Dann bezahlen sie auch gern etwas mehr“, ist sich Pickel sicher. Toll findet der Veranstalter auch, dass sich das junge Publikum aus der Großstadt wieder für Bierspezialitäten aus Franken interessiert.

Ein riesige Chance sieht auch Johannes Haas von der Edelbrennerei Haas aus Pretzfeld in den benachbarten Großstädten der Region. „Obwohl wir in Nürnberg, Erlangen und Fürth schon gut vertreten sind, ist da noch ein riesiges Potenzial vorhanden“, betont Haas weiter. Auch die Atmosphäre im Schatten der Burg habe eine perfekte Bühne für die Trinkkultur aus Franken geboten. „Für diese Menschenmassen ist das Bierfest sehr gemütlich und familiär.“ Alles sei gelassen und ohne Ausschreitungen über die Bühne gegangen. Beim Nürnberger Publikum seien die fassgelagerten Obstbrände besonders gut angekommen. Die Frucht kombiniert mit einer leichten Holznote

ergeben einfach einen runden Geschmack. „Die Fasswilliamsbirne und die alte fassgelagerte Zwetschge waren unsere Renner“, berichtet Haas. Dazu sei freilich der „Dauerläufer“ Hasebnussgeist gerne getrunken worden.

Auch Norbert Fischer von der gleichnamigen Brauerei in Greuth bei Höchststadt ist vom Bierfest begeistert. Besonders das Rauchbier hätten viele Gäste gelobt. Im Programmheft wird das flüssige Gold wie folgt angepriesen: Geschmack nach Kastanie, eleganter Rauch, herb und nachhaltig im Abgang!

Mit dabei waren in Nürnberg freilich auch zahlreiche andere Brauereien aus der Region: Nelder aus Forchheim, Lindenbräu aus Gräfenberg, Meister aus Unterzaunsbach, Aufseßer aus Aufseß, Rittmayer aus Hallerndorf, Brauhaus am Kreuzberg und als Premierengast Elchbräu aus Thuisbrunn.

„Hier kennt jeder jeden“, erzählt Mike Schmitt. Die Brauer verstehen sich „super“ untereinander und trommeln gemeinsam für den Erhalt der fränkischen Bier- und Obstbrandkultur. Da kann es nicht schaden, auch die Massen in der Großstadt einmal im Jahr persönlich zu begeistern.



Den Schwestern schmeckt das Bier: Daniela und Alexandra Dumser.

## Wohin heute?

■ **Pfalmuseum Forchheim**  
10 – 17 Uhr, Kapellenstr. 16  
Tel. 09191/714-327, 714-384  
Fax: 09191/714-375  
E-Mail: kaiserpfalz@forchheim.de  
Internet: www.forchheim.de

■ **Ammoniten-Museum Streitberg**  
13 bis 17 Uhr

■ **Hallenbäder**  
Kirchrehnbach: 18 – 21 Uhr  
Heiligenstadt: 8 – 20 Uhr  
Pottenstein: 10 – 21 Uhr

■ **Fossilienklopfplatz Hohenmirsberger Platte**  
Dienstag Ruhetag

■ **Fossilienklopfplatz Schlehenmühle**  
täglich außer Donnerstag von 9.30 – 21 Uhr, Tel. 09197/291

■ **Sophienhöhle**  
Führungen Dienstag bis Sonntag 10.30 bis 17 Uhr;

■ **Teufelhöhle**  
von 9 Uhr bis 17 Uhr geöffnet. Führungen sind durchgehend, letzter Einlass ist um 16.30 Uhr. Weitere aktuelle Infos unter www.teufelshoehle.de.

■ **Binghöhle ab 27.3.**  
täglich von 9 bis 17 Uhr. Tel. 09196/340 o. 09196/19433. Spe-

zielle Kinderführungen auf Anfrage.

■ **Burg Pottenstein**  
jeden Tag außer montags zwischen 10 und (16.30) 17 Uhr zur Besichtigung geöffnet.

■ **Fränkische-Schweiz-Museum**  
Di – So 10 – 17 Uhr

■ **Wallfahrtsmuseum Gößweinstein**  
10 bis 18 Uhr geöffnet. Tel. 09242/740425.

■ **Erlebnissfreibad Ebermannstadt**  
geöffnet von 9–20 Uhr; bei

schlechtem Wetter: von 9–10 Uhr von 17.30 bis 19 Uhr Tel. 09194/7391-44.

■ **Königsbad Forchheim**  
Öffnungszeiten:  
Montag: 9 – 21 Uhr  
Dienstag: 9 – 21 Uhr  
Mittwoch: 9 – 21 Uhr  
Donnerstag: 9 – 21 Uhr  
Freitag: 9 – 22 Uhr  
Samstag: 9 – 22 Uhr  
Sonntag: 9 – 21 Uhr

■ **Freibad Egloffstein**  
täglich von 10 bis 20 Uhr, bei Regenwetter oder bei einer Lufttemperatur unter 20 Grad von 17 bis 19 Uhr.

## Kramme in Forchheim

**Forchheim** – Zur Jahreshauptversammlung lädt die SPD Forchheim am Samstag, 12. Juni, 16 Uhr, ins Gasthaus Marktplatz ein.

Die Tagesordnung bietet unter anderem: Begrüßung, Grußworte, Ehrungen langjähriger Mitglieder, Rückblick und Ausblicke für den Ortsverein Forchheim; Anträge und Wünsche.

Die Forchheimer SPD freut sich, dass auch die Bundestagsabgeordnete Anette Kramme kommen wird, um Mitglieder zu ehren.

Fränkische Spezialitäten, prominent serviert

# Guttenbergs kulinarische Heimatkunde

Minister und Oberfranke Karl-Theodor zu Guttenberg hat in Berlin den ersten Feriengipfel für die Fränkische Schweiz organisiert. Das kulinarische Angebot war bester Anreiz, den Politiker einmal in seiner Heimat zu besuchen.

Die Fränkische Schweiz im Sommer 2010

Die Fränkische Schweiz – Guttenbergs Recreation-Area zwischen Erlangen, Forchheim, Bamberg, Pegnitz, Bayreuth und Kulmbach – ist die sommerliche Trumpfkarte der Franken. Selbst so weltläufige Menschen wie Thomas Gottschalk oder Henry Kissinger kehren häufig heimlich in ihre Geburts- und Kindheits-Abenteuer-Region zurück.

Die Fränkische Schweiz ist das Herz im eher stillen Oberfranken – eine Region mit 400 000 Kirschbäumen, 300 Schnapsbrennereien, 173 Brauereien, 427 Biergärten und -kellern. Ein kleiner Wegweiser:

## Kostprobe in Pretzfeld

Das fränkische Schlaraffenland beginnt mit der 2500-Einwohner-Ortschaft Pretzfeld (die Franken sagen „Bredsfeld“), in der Braumeister Mike Schmitt mit seiner Frau Alexandra vor knapp zwei Jahren fast waghalsig ein Wirtshaus mit kleiner Brauerei eröffnete. Das „Nikl“ war auf Anhieb ein kulinarischer Volltreffer. Das hausgebräute Bier läuft hell-



Flüssiges Gold: Schnapsbrenner Haas (li.) und Braumeister Schmitt aus Pretzfeld.



Gebackenes Gold: Bei Wirt Rittmayer beginnt die Karpfenzeit.

FOTOS: SPÄTH (3), LAIF (1)

gelb und kühl aus dem Hahn, schmeckt wunderbar süffig, die Brotzeit gibt es zu sehr vernünftigen Preisen (drei Landbratwürste mit Sauerkraut und Holzofenbrot 4,70 Euro, die Halbe Bier sage und schreibe 1,80 Euro). Apropos Landbrot: Das kommt aus einem kommunalen Holzbackofen, der mitten im Ort steht.

## Vom Obst das Beste

Nach einer üppigen Brotzeit empfiehlt es sich, gleich ein paar Meter über die Straße den Vorzeige-Destillateur Johannes Haas besuchen. Der gehört zu den besten Herstellern hochprozentiger Flüssigkeiten aus Obst – seine Klaren werden inzwischen in den feinsten Restaurants Europas ausgeschenkt. Im Haas'schen Schnaps-Factory-Outlet kann der Obstlerfreund allein aus einem guten Dutzend Apfelbrände auswählen, ferner stehen 20 hochprozentige Kirschspezialitäten zur Auswahl, darunter ganz alte Sorten wie „Dolleseppler“ oder „Karsberger“. Am 16. Oktober ist ein Pretzfelder „Brauerei- und Brennerei-Rundgang“ angekündigt: Für 19,50 Euro werden sechs feine Brände und drei Biere verkostet, Schmitt und Haas führen durch ihre Betriebe, und manchmal auch in die Welt der Obstbäume. Wer weiß schon, ob Kirschen groß oder klein, hellrot oder dunkelfarben am besten schmecken?

## Das Tor ins Trubachtal

Gleich hinter Pretzfeld, fast schon im Zentrum der Fränkischen Schweiz, beginnt das Trubachtal. Auf einer Länge von rund 25 Kilometern befinden sich hier über zehn Burgruinen sowie zahlreiche Mühlen. Vor allem in den vom Fremdenverkehr kaum berührten Seitentälern findet man ideale Wandermöglichkeiten. Und weitere Brauereien, die neben ihren fränkischen Wurst- und Braten-Spezialitäten auch noch hausgebräutes Bier ausschenken: die Brauerei Penning-Zeißler aus Hetzelsdorf und die Brauerei Meister in Unterzaunsbach.

## A 380-Pilot mit Franken-Heimweh

Diese Brauerei- und Brotzeit-Szene zieht sich hinüber nach Pottenstein (Felsenbad, Klettern, Kanu, herrlicher Campingplatz) bis Bayreuth, wo man den berühmtesten Flugka-



Gutes entdecken mit Guttenberg: Der Minister präsentierte seine Heimat, die Fränkische Schweiz, in Berlin. Zu der Ferienregion gehören Geheimtipps wie das Gasthaus Schlenkerla (o.)

pitän Deutschlands, den A 380-Airbus-Flugzeugführer Jürgen Raps, bei oberfränkischen Bratwürsten mit Kraut treffen kann. Lufthansa-Chefpilot Raps ist gebürtiger Bayreuther und kehrt immer wieder zurück in seine Heimat, die manchmal einen Hauch Toskana ausstrahlt.

## Romantik in Bamberg

Die fränkische Genuss-Welt findet auf der Rückfahrt von der Fränkischen Schweiz westwärts in nur 60 Minuten weitere Höhepunkte im gemütlichen Bamberger Hotel Messerschmitt (im Besitz der früheren Flugzeug-Hersteller). Unbedingt besuchen: das Schlenkerla – ein Rauchbier-Paradies mitten in der Altstadt (Dominikanerstraße 6). Im 605 Jahre alten, komplett holzgetäfelten Wirtshaus locken deftige Speisen. Der 34-jährige Schlenkerla-Juniorwirt Matthias Trum plaudert gern mit seinen Gästen, erzählt von der letzten Auszeichnung, die

das US-Magazin „Draft“ vergab („The best Rauchbier of the world“). Und natürlich muss er immer wieder erklären, warum sein Wirtshaus Schlenkerla heißt: „Einer meiner Vorgänger hodd hald imma a bissla mit seinem Orm gschlenkerd...“

## Chefsache Karpfen

In einem Monat beginnt die (ober-)fränkische Karpfenzeit. Dann fährt man am besten von Bamberg in Richtung Süden, nach Willersdorf, einen stillen Ort, der irgendwie scheinbar verloren zwischen Nürnberg und Bamberg im Niemandsland am Rande der Fränkischen Schweiz zu finden ist. Mitten im 600-Seelen-Dorf Willersdorf fällt der gewaltige, 600 Jahre alte Fachwerk-Gasthof von Georg Rittmayer auf. Dort sind frische Karpfen aus den hauseigenen Weihern Chefsache. Ganz beiläufig erklärt der Wirt, dass in der Karpfenzeit zwischen September und April 20 000 Flossentiere in immer frischem

Butterschmalz herausgebacken werden. Dazu gibt es halbdunkles Bier aus der eigenen Brauerei und einen selbstgemachten, schmackhaften Kartoffelsalat.

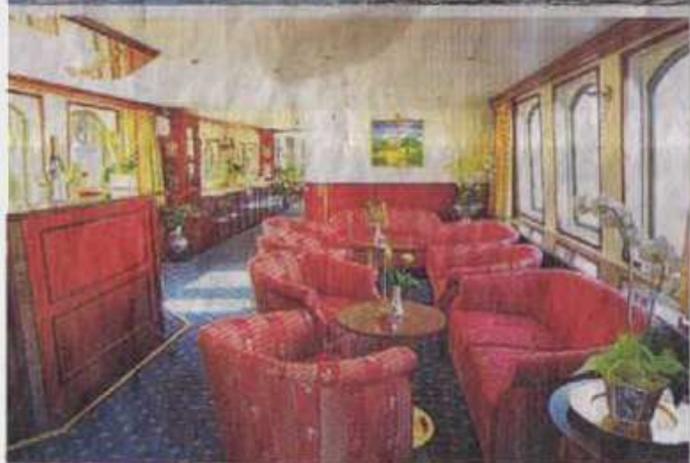
## Essen bei Waltraud & Mariechen

Bevor der Kurzurlauber nun vielleicht nach Unterfranken aufbrechen will, um in Volkach ein paar Schoppen zu schlürfen, sollte er noch einen Abstecher nach Fürth unternehmen. Man könnte dort durch die herrlichen stillen Gassen wandern oder eine Live-Vorstellung der berühmten bayerischen Kabarettisten Volker Heißmann und Martin Rassau („Waltraud & Mariechen“) in ihrem Jugendstil-Theater besuchen.

Und nach der Vorstellung könnte man sich im Comödie-Restaurant „Heinrich Finest Grill“ ein zartes Stück Steakfleisch gönnen. Manchmal kommen auch die Protagonisten Heißmann und Rassau persönlich vorbei.

KATHARINA SPÄTH

## Feinschmecker-Kreuzfahrt durch Franken



Durchquert Franken: Die „Serenité“ (oben) – das kleinste Kreuzfahrtschiff der Welt mit eigenem Gourmet-Restaurant (unten).

**I**nternationale Köche locken Gourmets in Franken auf das kleinste Kreuzfahrtschiff der Welt: Im April, September und Oktober 2010 kreuzt die „Serenité“ mit maximal zwölf Gästen zwischen Aschaffen-

burg, Würzburg, Bamberg, Nürnberg, Allersberg und Berching auf Main und Europakanal. Der Knüller: Die Köche hören sich vor dem Mittagessen oder abendlichen Dinner bei den Gästen um, worauf diese Lust hät-

ten. Erst dann kauft der Küchenmeister regionale Produkte in den jeweiligen frankischen Hafenstädten ein. Frühbucher-Preis für eine achttägige Kreuzfahrt: ab 1390 Euro. Infos: ☎ 0172/ 6524378 und 0172/ 8125780.

**Das Ortchen Pretzfeld im Landkreis Forchheim hat sich in den letzten zehn Jahren zum Mekka für vielfältige regionale Spezialitäten entwickelt**

**PRETZFELD** Ursprünglich war der kleine Ort Pretzfeld in der Fränkischen Schweiz allenfalls durch den Kirschenanbau bekannt. Inzwischen ist die 2500-Einwohner-Gemeinde im Landkreis Forchheim aber zu einem bekannten Zentrum fränkischer Spezialitäten geworden. Heerscharen von Ausflüglern pilgern wochenlang für wochenlang dorthin, um an Schnapsverkostungen teilzunehmen oder in der urigen Brauerei-Gaststätte einzukehren.

Die Pretzfelder Erfolgsgeschichte begann vor zehn Jahren, als zwischen Walberla und Ebermannstadt ein junger Destillateur mit Diplomabschluss an der Fachhochschule Weihenstephan erstmals für Aufsehen sorgte: Johannes Haas machte sich zur Aufgabe, dem eher bodenständigen fränkischen Obstbrand zu höheren Weihen zu verhelfen. Die Kirsch-, Quitten- oder Schlehen-Destillate wandelten sich schnell vom Geheimtipp zum Verkaufsschlager: Haas' Produkte werden heute europaweit in den besten Restaurants angeboten.



Schmieden gemeinsame Pläne: Braumeister Mike Schmitt (r.) und Destillateur Johannes Haas aus Pretzfeld.

Foto: G. Loy

Später eröffnete dann der Brauer Mike Schmitt mit seiner Frau Alexandra – ganz in Haas' Nähe – eine kleine Brauerei mit eigener Gaststätte. Damit lockten sie Bierfans aus ganz Franken nach Pretzfeld. In ihrem „Nikl-Bräu“ bieten die Schmitts eines der besten fränkischen Biere an – und haben langsam, aber sicher Kult-Status erreicht. „Über 400 Jahre lang war unser Ort eine brauereifreie Zone“, erklärt Jung-Wirt Schmitt. „Weil nämlich die Ebermannstädter im 16. Jahrhundert während des so genannten Bierkrieges gegen die Pretzfelder Konkurrenz vorgingen – wegen unbefugten Bierausschanks.“ Benannt wurde das Bräu nach dem Urgroßvater der Familie, dem Pretzfelder Heimatdichter Hans Nikl.

Im kommenden Frühjahr werden Brenner Haas und Brauer Schmitt nun erstmals gemeinsam Wochenendseminare anbieten: „Wir wollen in der Praxis zeigen, wie man Obst zu qualitativ hervorragenden Destillaten verarbeitet, wie man Landbier herstellt – und wie hervorragend einfache, regionale Speisen aus der Fränkischen Schweiz schmecken können“, erklären beide stolz.

Mitglied der Runde ist auch der Feinkost-Spezialist Dipak Sapré: Der gebürtige Inder kam mit seinen Eltern einst nach Erlangen, zog später in die Fränkische Schweiz und



Ursprünglich war das Ortchen Pretzfeld nur als eines der größten Kirschen-Anbaugelände Deutschlands bekannt.

belieft seit einigen Jahren die renommiertesten deutschen Feinkosthändler. Unter dem Motto „Rohstoffe für die Spitzenküche“ handelt Sapré mit Leckereien von Morcheln bis Ahornsirup. Ab sofort pro-

duzieren Sapré und Haas feine Marmeladen mit außergewöhnlichen Aromen: Linden- und Schlehenblüten werden darin verarbeitet, portugiesische Zitronen, Blutorange und Aprikosen. Der Dreierpack kostet 9,50 Euro.

Seit einigen Tagen gibt es in Haas' Pretzfelder Laden auch grünen Walnuss-Likör oder fränkischen Balsamico aus Saal. Kirsch-Most (1 Liter:

15 Euro). Und eingelegte Walnüsse, zum Würzen von Wild, für Nachspeisen oder als Beilage zum Käse. Ein Tipp ist auch der Eisweinessig, den man pur schlürfen oder als Aperitif mit Champagner genießen kann. Eins ist sicher: All diese neuen Ideen dürften den Status des Dorfchens Pretzfeld als Mekka für Feinschmecker und -trinker noch weiter stärken. ... **Leo Loy**

■ **Edeldestillation Haas**, Schmiedgasse 2, ☎ 09194/ 12 56, [www.destillerie-haas.de](http://www.destillerie-haas.de)  
 ■ **Brauerei-Gaststätte Nikl-Bräu** (Öffnungszeiten: Di. und Mi. Ruhetag, Do. ab 17 Uhr, Fr., Sa., So. ab 9.30 Uhr), Egloffsteiner Str. 19, ☎ 09194/ 72 50 25, [www.brauerei-nikl.de](http://www.brauerei-nikl.de)  
 ■ **Feinkost Sapré**, ☎ 09194/ 79 79 07, [www.sapre.de](http://www.sapre.de)

# Bierbrauen und Brennen

*Mike Schmitt und Johannes Haas laden zu einer ganz besonderen Seminar-Serie ein*

**PRETZFELD** Wann schmeckt ein Bier besonders gut? Welche Früchte eignen sich am besten zum Brennen? Welche Schnäpse schmecken bei welcher Trinktemperatur am besten?

Das sind Themen einer neuen kulinarischen Seminar-Serie in Pretzfeld (Fränkische

Schweiz), die von mehrfach ausgezeichneten Experten organisiert wird. Unter dem Motto „Zwei Familienbetriebe, ein Seminar-Ziel“ laden Obstbrenner Johannes Haas sowie Nikl-Bräu-Chef Mike Schmitt und Ehefrau Alexandra zu genussvollen Tages-Seminaren am 11. September, 16. Oktober und 20. November ein.

An den drei Tagen gibt es unterschiedliche Programme (Kosten 12 bis 19,50 Euro pro Person). Kulinarisch richtig

rund geht es am 16. Oktober ab 14 Uhr mit einer Brennereiführung (inkl. Verkostung von sechs Haas-Bränden), anschließend folgt ab 16 Uhr eine Führung durch die benachbarte Nikl-Brauerei mit drei Bierproben (inklusive Kraut und Leberwurst).

Wer das alles überstanden hat und noch nicht genug hat, kann ab 19 Uhr beim Bockbieranstich im beheizten Festzelt mit dabei sein. Voranmeldung: ☎ 09194/1256 oder ☎ 09194/725025. **LL**



**Sie zeigen, wie man richtig gutes Bier braut: Mike und Alexandra Schmitt vom „Nikl-Bräu“ in Pretzfeld (Fränkische Schweiz).**

*Foto: Leo Loy*