

Bier-Whisky aus der Fränkischen

KULINARISCHES Ein Trio aus Pretzfeld und Ebermannstadt hat sich zusammengetan, um den Weltmarkt für Hochprozentiges aufzumischen. Beim Namen sollen alle späteren Genießer helfen.

VON UNSERER MITARBEITERIN CARMEN SCHWIND

Pretzfeld – Seit Jahren denkt Johannes Haas darüber nach, wie man einen für die Region speziellen Brand entwickeln und weltweit bekannt machen könnte. „In Italien gibt es den Tresterbrennbrand Grappa. Aus dem Département Calvados in Frankreich stammt der Apfelbrand Calvados. Da müsste doch auch in der Fränkischen Schweiz etwas machbar sein“, sinniert der Besitzer der Edelbrennerei Haas in Pretzfeld.

Da Oberfranken eher für Bier bekannt ist, hat er sich mit seinem Nachbarn Mike Schmitt, Besitzer der „Nikl-Bräu“, und dem Besitzer des Angushofs bei Ebermannstadt, Thomas Dittrich, zusammengetan. Die Drei wollen einen ganz regionalen Bier-Whisky entwickeln und unter einem einprägsamen Namen international vermarkten. „Das soll ein Produkt der Fränkischen Schweiz sein, deshalb sollen die Menschen der Region einen Namen für ‚ihr‘ Produkt vorschlagen“, sagt Haas.

Und Schmitt erklärt, dass Interessierte Namensvorschläge schicken können (siehe Infokasten). Eine Jury unter dem Vorsitz des Pretzfelder Pfarrers Florian Stark wählt im September den Namen aus. Dieser wird urheberrechtlich überprüft, Anfang Dezember werden Name und Gewinner bekanntgegeben. Für den Sieger wird im Frühjahr ein kleines Fass des neuen Produkts abgefüllt.

Namensfindung

Wer sich an der Namensfindung des regionalen Whiskys beteiligen möchte, kann seinen Vorschlag bis spätestens 1. August an info@brauerei-nikl.de senden. Anfang Dezember wird der Gewinner bekanntgegeben. Er erhält ein Fünf-Liter-Fass des frisch abgefüllten „Newmake“.



Gemeinsam wollen Mike Schmitt (v. li.), Thomas Dittrich und Johannes Haas eine Bier-Whisky produzieren.

Foto: Carmen Schwind

„Wir haben aber erst mal die Gerste ausgesät“, wirft Dittrich ein. Auf der „Langen Meile“ am Feuerstein hat er die Gerstensorte „Solist“ ausgebracht. „Die ist gut für die Böden der Fränkischen Schweiz geeignet. Der Ertrag ist nicht so hoch, aber wir wollen ja nicht die höchsten Erträge, sondern die beste Qualität“, erklärt er. Schmitt ergänzt, dass für das Bierbrauen meistens die günstige Gerste aus Argentinien verwendet wird. „Wir können Thomas einen guten Preis für seine Gerste zahlen, weil wir schon ausgestattet sind und nichts zukaufen müssen. So kann ein wirklich regionales Produkt entstehen, an dem alle

Beteiligten Freude haben und das nachhaltig ist“, fährt Haas fort.

Whisky war eine Schnapsidee

Er erinnert sich, dass sie vor einiger Zeit zusammengessen waren und „geblödel“ hatten. So war die Idee entstanden. „Bei Whisky-Verkostungen kann Thomas gleich einen Ochsen am Spieß braten. Dann haben alle was davon“, fasst Haas schmunzelnd zusammen. Nach der Ernte kommt die Gerste in eine Mälzerei. „Whisky- und Braumalz sind gleich. Danach braue ich ein Bockbier, aber ohne Hopfen, und lasse es gären und reifen“, erklärt Schmitt. Normalerweise

lässt er sein Bockbier zwölf Wochen gären, das Whisky-Bockbier benötigt nur 14 Tage. Er schätzt, dass er im Dezember brauen wird, und dass das Ergebnis Anfang 2021 an Haas weitergereicht wird. „Die Whisky-Maische wird dann ohne Getreiderückstände auf saubere Weise beim Mittellauf destilliert. Der Alkoholgehalt wird bei 63 bis 65 Volumenprozent liegen“, erläutert Johannes Haas und verrät, dass bei schottischen Whiskys auch Rückstände verarbeitet werden.

Er verwendet aber nur das „Herzstück“. Danach wird der sogenannte „Newmake“ in Eichen-, aber auch Sherryfässer

abgefüllt und gelagert. Erst nach drei Jahren und einem Tag darf das Produkt Whisky genannt werden. Die Drei wollen aber auch schon eine limitierte Zahl ihres „Newmake“ abfüllen und anbieten. „Da der Frost vielen Obstbäumen zu schaffen gemacht hat, habe ich jetzt Zeit für so ein Projekt.“

Außerdem achten die Kunden im Augenblick mehr auf Regionalität“, sagt Haas und verrät, dass ein Fass in der Kirche gelagert werden soll. Dazu braucht er aber noch das Okay von Pfarrer Stark. Und dann kann der Bier-Whisky aus der Fränkischen Schweiz in der ganzen Welt für Furore sorgen.

1880 **140** 2020

Jahre Bäckerei

A. Nagel

Bäckerei – Konditorei – Confiserie
 91301 Forchheim · Hauptstraße 21
 Telefon 0 91 91/23 69
 Filiale: 91365 Weilersbach
 Hauptstraße 64 · Telefon 0 91 91/97 79 55

SCHMUCK
an der KETTENBRÜCKE

GOLDANKAUF & VERKAUF

- Altgold, Schmuck
- Zahngold
- Münzen
- Gold-Silber-Sammlungen
- Platin, Silber & Palladium
- Nobel-Markenuhren
- Tafelsilber, Silberbestecke

Ankaufsbeispiele **12.06.2020**
Krögerand, 1 Unze: 1.500,- €
Silberbarren, 1 kg: 480,- €

MO-FR 10 BIS 13 UND 14.30 BIS 18 UHR
 SA 10 BIS 13 UHR | KETTENBRÜCKSTRASSE 2
 96052 BAMBERG
TEL 0951 - 30 29 772
www.GOLDANKAUF-BAMBERG.DE

Messer- und Scheren schleifen lassen in Forchheim

Annahmestelle bei:

Ab sofort bietet Frau Kefferstein mit ihrem Geschäft **Lotto Kefferstein** in der Hornschuchallee 21

Zu den Spezialitäten der Ulmer Fachwerkstatt gehört der Wellenschliff am Tafel- und Brot-

die schmerzlich vermisste Dienstleistung des Messer- und Scherenschleifens wieder für Forchheim an. Dazu arbeitet sie nach langem Suchen mit der **Ulmer Fachwerkstatt für Messer und Scheren von Herrn Wietschorke** zusammen. „Ausschlaggebend war die hervorragende Beurteilung durch seine Kunden.“, sagt Frau Kefferstein.

öffnen, der Ballgenschliff an allen Fleisch- und Schinkenmessern und der Keilschliff an Damastklingen - für den Haushalt ebenso wie für Profis wie Jäger, Metzger und Köche. Scheren gibt der Schleifer genauso ihre Schärfe zurück wie den meisten Gartengeräten. Auch angelaufenes Silber poliert die Fachwerkstatt aus Ulm neu auf.

Öffnungszeiten
Lotto Kefferstein:
 Mo. - Sa. von 10.00 bis 18.00 Uhr

TICKETS ZEITUNGEN LOTTO
in der Hornschuchallee

www.messerundscherenschleifer.de

Coburger Münzenhandlung
 Herrngasse 15 · 96450 Coburg
 Tel. 09561/94095
 Seit 1977 Ankauf von Sammlungen, Goldmünzen und Schmuckgold

Unser Wochentipp

vom 15.06. - 20.06.2020*

Ciabattabrötchen
Für die Grillparty oder den Frühlingssalat. **3 Stück 1,85 €**

Bergsteiger Brot
Mit hauseigenem Natursauerteig. **750 g 2,65 €**
1 kg = 3,53 €

Erdbeercroissant
Fruchtig leckere Füllung feinblättrig umhüllt. **2 Stück 2,70 €**

Jetzt wieder im Sortiment (Di/Do/Sa)

Natursauerbrot

* solange Vorrat reicht

Harald Fuchs Bäckerei-Konditorei e.K.
 Inh. Hyazintha Fuchs
 Rodenzstr. 1, 96052 Bamberg
www.baecerei-fuchs.de
info@baecerei-fuchs.de

Familienanzeigen

Herzlichen Glückwunsch

Zur Diamantenen Hochzeit

Ja liebe Eltern schaut nur hin heute steht ihr in der Zeitung drin.
60 Jahre, Hand in Hand man sich treu zur Seite stand.

Alles Gute zu Euren **60. Hochzeitstag**.
 Viele schöne gemeinsame Jahre weiterhin alles Liebe wünschen

Doris mit Familie
 Thomas mit Familie

Verkäufe

Antiquitäten/Kunst

Kirchner Antiques, 91083 Baiersdorf, In der Hut 2, www.english-antiques.de,
 offen: Freitags 10-18 Uhr + Samstags 10-16 Uhr, Ganz anders als erwartet!

Fahrräder

E-Bike, Fa. Kalkhoff, gepflegt, 500,- €
 ☎0175/114 56 16

Verk. Damenrad Hercules 28", 8 Gang
 Shimano Nabenschaltung VB 135 €
 ☎0170/8 11 74 27

Verk. Damenrad Hercules 28",
 8 Gang, Shimano Nabenschaltung,
 VB 135,- € ☎0170/8 11 74 27

World Vision
Zukunft für Kinder!

WORLDVISION.DE

Möbel

Verkaufe Ohrenbackensessel Landhausstil, VB 700 Euro, roter Polstersessel mit Fußteil, Hirschoptik-Bezug, deutsche Handwerksarbeit, absolut neuwertig.
 ☎ tegernsee90@posteo.de

Sammler

Verk. Silbergedenkmünzensätze 10 €, 2 € und 2 DM sowie Kursmünzensätze versch. Länder ☎0176/ 95 65 22 93

Sonstige Verkäufe

2 geb. Garagentorantriebe m. Fernbedienung VB 60,- € ☎09573/ 59 87

HD-Holzpellets/Holzbricketts
www.heyde-energie.de
 ☎09191/169 97 90

Marken-Pellets Tel: 09193-8222, Hawel Holzbricketts, Pellets lose und gesackt

Wg. Modellbauaufgabe a. Altergrü. gü. zu verk., RC Auto, Flugzeuge, Boote ☎0171/490 11 44 od.095 33/ 81 63

Wir reinigen Ihre **Polstermöbel und Teppiche** gründlich, schnell + preiswert
FEES
 Neunkirchen a. Br., Tel. 09134/1526 (Keine Fahrtkosten)