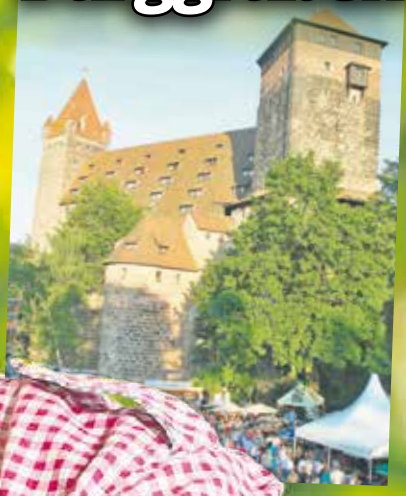
BILD ANZEIGEN

Hopfen & Malz

Das offizielle Magazin zum Fränkischen Bierfest vom 25. bis 29. Mai 2016

500 JAHRE REINHEITSGEBOT

Fünf Tage feiern im Nürnberger Burggraben



www.bierfest-franken.de

Fränkisches Bierfest

ANZEIGE

Grußworte zum 19. Fränkischen Bierfest

Sehr geehrte Damen und Herren,
2016 ist für Bayern und den Rest der Welt ein ganz besonderes Jahr. Vor genau 500 Jahren, am 23. April 1516, drehten die Wittelsbacher Herzöge Wilhelm IV. und Herzog Ludwig X. den Bierpanschern den Hahn zu. Sie erließen für das Herzogtum Bayern eine neue Landesordnung – das älteste Lebensmittelgesetz der Welt. Darin wurden als alleinige Zutaten für die Herstellung von Bier Gerste, Hopfen und Wasser festgelegt. Die Rezeptur ist heute allseits bekannt als „Bayerisches Reinheitsgebot“.
Franken mit seiner jahrhundertealten Brautradition und der weltweit höchsten Brauereidichte trägt maßgeblich zur Erfolgsgeschichte des Reinheitsgebots bei. 2014 gab es in Deutschland 1352 Braustätten, davon 616 in Bayern und davon wiederum 292 in Franken. In den vielen kleinen Privatbrauereien werden einzigartige Bierspezialitäten hergestellt, die sich über die Grenzen Frankens hinaus großer Anerkennung und Beliebtheit erfreuen.
Das diesjährige 19. Fränkische Bierfest im Nürnberger Burggraben steht im Zeichen des 500-jährigen Jubiläums des Bayerischen Reinheitsgebots. Eine wunderbare Gelegenheit, unverwechselbare fränkische Bierspezialitäten in einzigartigem Ambiente zu genießen.
„Hopfen und Malz – Gott erhalt's“ – ein alter Trinkspruch, aber aktueller denn je!

Dr. Markus Söder, *MdL, Bayerischer Finanz- und Heimatminister*

Liebe Freundinnen und Freunde fränkischer Biere,
in diesem Jahr steht das „Fränkische Bierfest“ im Burggraben in Nürnberg unter einem besonderen Stern: 2016 ist das 500. Jubiläumsjahr des Bayerischen Reinheitsgebotes, der ältesten Lebensmittelverordnung der Welt. Gerade in Zeiten wie diesen, in denen immer wieder über Zusatzstoffe bei Lebensmitteln, über Probleme in der Landwirtschaft und über Regionalität diskutiert wird, ist der Stellenwert dieses Reinheitsgebotes sehr hoch. Unsere Grundlagen zur Bierzubereitung – Wasser, Hopfen und Malz – (die Hefe kam In der Form erst später dazu) werden gerade von den mittelständischen Brauereien in den fränkischen Regierungsbezirken zum allergrößten Teil aus den Regionen bezogen. Darauf sind wir Brauer stolz! Achten Sie einmal auf das Zutatenverzeichnis dieser Brauereien, trotz vielfältiger Bierspezialitäten von Hell bis Dunkel, von filtriert bis unfiltriert: Die Grundlage von allem ist immer das Bayerische Reinheitsgebot.
Genießen Sie während der Festtage im Nürnberger Burggraben die Biere in ihrer Besonderheit und Vielfalt, die es so eigentlich nur in Franken gibt. Dazu wünsche ich Ihnen viel Vergnügen!

Gerhard Ilgenfritz *Präsident Private Brauereien Bayern e.V.*

Fränkisches Bierfest: **Eröffnung mit Fest-Umzug, Heimatminister und Bürgermeister**

Das 19. Fränkische Bierfest vom 25. bis 29. Mai steht heuer im Zeichen eines ganz besonderen Jubiläums: Wenige Tage vor der Eröffnung jährt sich das weltberühmte Bayerische Reinheitsgebot zum 500. Mal – am 23. April 1516 wurde das erste verbindliche Lebensmittelgesetz überhaupt erlassen und gilt bis heute fort! Und wo ließe sich ein solch bedeutender, historischer Anlass besser und zünftiger feiern als im wunderschönen Nürnberger Burggraben, in dem auch dieses Mal kleine und mittelständische Betriebe aus ganz Franken ihre einzigartige Handwerkskunst und ihre enorme Sortenvielfalt unter Beweis stellen. Natürlich haben wir uns für Sie einige Neuerungen einfallen lassen: Ein großer, farbenprächtiger Umzug vom Hauptmarkt aus wird am Eröffnungsabend den Festbetrieb einläuten. Bayerns Heimatminister Markus Söder und Nürnbergs Bürgermeister Christian Vogel (Foto) zapfen dann die ersten Fässer an, bevor sich das Areal unterhalb der Kaiserburg für fünf Tage in den längsten und schönsten Biergarten der Welt verwandelt. Und es wird erstmals ein eigens für das Fränkische Bierfest eingebrautes Ur-Bier geben – nach einem Jahrhunderte alten, über Generationen überlieferten Rezept. Lassen Sie sich überraschen.

Das vielfältige Rahmenprogramm auf den diversen Bühnen sowie die 40 teilnehmenden Brauereien mit ihren über 100 verschiedenen Bierspezialitäten erfahren Sie rechtzeitig zum Fest auf diesen Seiten. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen auf dem Fränkischen Bierfest im Nürnberger Burggraben!

Fränkisches Bierfest 2016
Live-Musik-programm auf fünf Bühnen

Bühne 1	Bühne 2	Bühne 3	Bühne 4	Bühne 5
25.05.2016, Mittwoch				
18.00 - 22.00 Uhr	Choco Latte	Wulli & Sonja	Big Wide Blue	Sebbo & Washboardbellies	JAM
26.05.2016, Donnerstag				
12.00 - 16.00 Uhr	Hillman´s Blues Band	Löwe	Blue Sunday	Suzan Baker & Dennis Lüddicke	Fancy Flame
18.00 - 22.00 Uhr	Retale	Wulli & Sonja	Attic Unleashed	Cräcker light	Holm Duo
27.05.2016, Freitag				
18.00 - 22.00 Uhr	Holm Duo	Tim Brown Duo	Continantal Breakfast	Hillman´s Blues Band	The Superflys
28.05.2016, Samstag				
12.00 - 16.00 Uhr	Heroldsberger Blaskapelle	Wulli & der Frankensima	Kapelle Es As	Wiesenttaler Musikanten	Knoblauchsländer Musikanten
18.00 - 22.00 Uhr	Jump	Jürgen Hoffmann & Band	Frozen Tunes	Buskin' Bastards	Overcrowded Elevator
29.05.2016, Sonntag				
11.00 - 15.00 Uhr	Wilder Pilger & Jürgen Hoffman	2nd Line & Helen's Horns	Felicia Peters feat. IHN Jugendgospelchor	Heroldsberger Swing Group	Saischta-Bloser
17.00 - 21.00 Uhr	Rain-In-The-Face	The Usual Suspects	Cräcker light	The Superflys	Crash

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten.

www.bierfest-franken.de

ANZEIGE

INHALT

Grußworte, Inhaltsverzeichnis, Öffnungszeiten, Programm ..... Seite 2
Minneseidla: Das Bierfest hat sein eigenes Bier ..... Seite 3
Craft-Trend: Bier-Experimente auf Fränkisch ..... Seite 4
Braumeisterei: An diesem Wagen können Sie Brauen schauen ..... Seite 5
Altstadthof: Das Bier aus dem Herzen der Stadt ..... Seite 6
Zeltner Bierhaus: Fränkische Gastlichkeit in Johannis ..... Seite 7
Gerd Bauer: Bauernseufzer auf dem Bierfest ..... Seite 7
500 Jahre Reinheitsgebot: Was es uns heute noch bringt ..... Seite 8
Wohlfühloase für Bierliebhaber: Zirndorf feiert Neueröffnung ..... Seite 9
Der große Lageplan: So finden Sie sich zurecht ..... Seiten 10/11
Klaus Schamberger: Der Spezi unterwegs ..... Seite 12
„Ein Bier, ein Buch“: 200 Seiten witziges Bierwissen ..... Seite 13
Gastbrauereien: Tschechien sagt „Ahoj“ ..... Seite 14
Bayerns Bierkönigin 2016: Sie können mitwählen ..... Seite 14
Erfolgsstory Trolli: Fruchtgummi-Kult aus Fürth ..... Seite 15
Glyphosat im Bier: Experten geben Entwarnung ..... Seite 15
Almdudler: Österreichs Nationalgetränk erobert Franken ..... Seite 16
Hopfen Bier Gut: Das Bier-Museum in Spalt ..... Seite 16
Nürnberger Alm: Die Genuss-Kultur-Wirtschaft ..... Seite 17
Bier-Boom: Immer mehr Brauereien in Deutschland ..... Seite 17
Unser Bier in Grafiken: Gucken Sie sich Wissen doch mal an ..... Seite 18
LieblingsKren: Die scharfe Wurzel auf dem Bierfest ..... Seite 19
Mit dem VGN auf Tour: Die aktuellen Ausflugs-Tipps ..... Seite 20

IMPRESSUM
Verleger: Axel Springer (1985 †)
Verlag: Axel Springer SE, Axel-Springer-Straße 65, 10888 Berlin, Telefon 030/25910
Verlagsgeschäftsführer: Donata Hopfen
General Manager: Petra Polley
Redaktion: Andreas Hock
Produktion: ContentXPress, Uwe Krumbholz
Gesamtanzeigenleitung: Stefan Mölling (überregional, ViSdP regional und überregional), Peter Ludwig Müller (regional), Peter M. Müller (Nationaler Handel)
Anzeigenleitung BILD NÜRNBERG: Sabrina Breitling, Schlotfegergasse 26, 90402 Nürnberg, Tel. 0911/ 242 690
Gesamtvertriebsleitung: Ludger Seggewies
Druck: Axel Springer SE, Essen-Kettwig
Fotos: Bayernpress, Peter Borowitz, Fotolia/Composing Graphiscope Concept & Design, Sven Grundmann, privat, PR, Ute Wünsch/VGN.

Das Team hinter dem Minne-Seidla: Klaus Wasmuth (Beirat Schlossbrauerei Ellingen), Markus Raupach (Deutsche Bierakademie), Marlene Speck (Bayerische Bierkönigin), Stefan Mützel (Braumeister Schlossbrauerei Ellingen), Fürstin Katalin von Wrede (Geschäftsführerin Schlossbrauerei Ellingen), Thomas Landherr (Fränkisches Bierfest).

Minne-Seidla: **Das Bierfest hat sein eigenes Bier**

Neun Monate hat es gedauert, bis aus einer Idee Realität wurde: ein eigenes Ur-Bier für das Fränkische Bierfest! Eingebraut wurde es bei der Schlossbrauerei Ellingen, mit im Boot waren die Bayerische Bierkönigin und Hobbybrauerin Marlene Speck sowie Biersommelier Markus Raupach von der Deutschen Bierakademie aus Bamberg.

Das „Minne-Seidla“ soll dem fränkischen Bier aus der Zeit um 1516 entsprechen. Dank acht verschiedener Getreidesorten, historischer Hefe und ur-fränkischer Hopfensorten können sich die Besucher des Bierfestes auf einen ganz besonderen Genuss freuen.

„Natürlich können wir das Bier nicht genau rekonstruieren“, weiß Markus Raupach aus Bamberg. Er hatte im letzten Sommer die Idee zum „Fränkischen Ur-Bier“, wie der erste Arbeitstitel hieß. Gemeinsam mit Thomas Landherr und Gerhard Pickel, den Veranstaltern des Nürnberger Bierfestes, hatte er nach einem besonderen Gag zum Jubiläum des Reinheitsgebotes gesucht. „Nachdem das bayerische Reinheitsgebot 1516 in Franken noch keine Geltung hatte, dachte ich mir, es wäre doch interessant, einmal zu sehen, wie die Rezepturen zur damaligen Zeit bei uns ausgesehen haben.“

In verschiedenen Brauordnungen und anderen Quellen fand er Hinweise, aus denen die Grundzüge des Rezeptes entstanden: „Die üblichen Biere hatten damals einen großen Anteil Hafer – der war immer billig zu haben. Je nach Vorratslage kamen neben Gerste noch andere Getreide dazu. Außerdem trockneten die Menschen das Malz über offenem Feuer, weswegen eine Rauchnote ins Bier gehört. Methoden und Effizienz von Mälzung und Gärung waren damals ebenfalls anders. Deswegen ist das Bier braun und hat viel Rest- und Karamellsüße sowie einen geringeren Alkoholgehalt. Filtriert wurde natürlich auch nicht. Dem heutigen Reinheitsgebot entspricht das Minne-Seidla übrigens trotzdem. Auf jeden Fall ist es süffig und ein echter Genuss!“

Diese und noch einige weitere Vorgaben in ein machbares Rezept umzusetzen, war die Aufgabe von Braumeister Stefan Mützel von der Schlossbrauerei Ellingen. Er hatte mit seinem „Fürst Carl Dunkel“ bereits einen „European Beer Star“ in einem historischen Bierstil gewonnen. „Einfach war es nicht. Schließlich schaut ein Sudhaus heute ganz anders aus als vor 500 Jahren“, so Mützel. „Andererseits haben wir in Ellingen mit unserer noch sehr handwerklichen Anlage die Möglichkeit, die damaligen Verfahren ziemlich gut nachzuahmen.“ Neben Malzen aus Hafer und Gerste verwendeten die Brauer aus der Barockstadt auch solche aus Weizen, Dinkel, Roggen, Emmer, Einkorn und Sorghum und zusätzlich noch verschiedene Rauch- und Karamellmalze. Mit seinen Kollegen aus Ellingen begab sich der 36-Jährige außerdem noch auf die Suche nach möglichst alten Hopfensorten.

Stefan Mützel und sein Brauer-Team

„Der Name Minne-Seidla passt hervorragend zu der Zeit zwischen dem Mittelalter von Wolfram von Eschenbach, dessen Heimatort nur 30 Kilometer von Ellingen entfernt liegt, und dem Franken der Neuzeit, wo sich das Seidla ab dem 16. Jahrhundert zum Kult-Biergefäß entwickelte“, erklärt Fürstin Katalin von Wrede, die Geschäftsführerin der kleinen Spezialitätenbrauerei aus dem Fränkischen Seenland. Für sie war es selbstverständlich, die Idee zu unterstützen, auch wenn die Geschichte der Brauerei selbst nicht so weit zurückdatiert: „Immerhin haben wir auch schon eine über 300-jährige Brautradition und haben uns schon immer den aromastarken, traditionellen Biersorten verpflichtet.“

Das Minne-Seidla mit leichten 3,8 Prozent Alkoholgehalt wird am Craft Bier Stand im eigens dafür gestalteten Seidla ausgeschenkt und ist ein exklusives Bier für das Bierfest im Burggraben.

ANZEIGE

Craft-Trend: **Bier-Experimente auf Fränkisch**

Sie tragen Namen wie „Whisky Bock“, „Johanniter-Pale Ale“ oder „HolladieBierfee“ – und sie sind geschmacklich meilenweit von einem klassischen Kellerbier entfernt. Gemeint sind experimentelle und innovative Biersorten, die insgesamt unter dem Label „Craft Bier“ firmieren. Verantwortlich sind oft gestandene Braumeister, die seit Jahrzehnten am Sudkessel stehen und ihre gewohnten Sorten nach wie vor in gewohnter Qualität abliefern – aber auch echte „Newcomer“.

David Hertl gründete eine eigene Braumanufaktur.

Und der Trend ist endgültig auch bei uns in der Region angekommen: Zum inzwischen dritten Mal gibt's auf dem Fränkischen Bierfest den Craft Bier Stand mit experimentellen Bieren aus Franken!

Craft Bier an sich ist eine Bewegung, die aus den Vereinigten Staaten stammt. Dort nämlich war das Brauen zuhause bis 1979 als Spätfolge der Prohibition verboten. Als Präsident Jimmy Carter das Verbot schließlich aufhob, entwickelte sich innerhalb von zehn Jahren eine große Szene von Hobbybrauern, die sich auf die amerikanischen Bier-Wurzeln zurück besannen: die deutsche und englische Bierkultur. Ihre Biere sollten vor allem eines sein: möglichst weit weg vom damaligen Einheitsbier der damals nur rund 30 Groß-Brauereien des Landes. Viele der Hobbybrauer wandelten sich erst zu kleineren und dann größeren Betrieben. Heute gibt es in den USA rund 4.000 Brauereien!

Diese Entwicklung färbte auch auf Europa ab, und so verzeichneten alle europäischen Länder in den letzten zehn Jahren einen massiven Aufwärtstrend bei kleinen und kleinsten Brauereien. In Ländern wie Großbritannien (heute ca. 1.500 Brauereien), Italien (1.000) oder Tschechien (500) verdoppelten sich die Braustätten in kürzester Zeit. Lediglich in Deutschland vollzog sich der Boom der Craft Biere wesentlich langsamer. Den Grund kennt Greg Koch, Gründer der „Stone Brewery“ aus Kalifornien: „Ihr Deutschen hattet schon immer eine so hohe Bierqualität, dass es viel länger gedauert hat, bis sich auch hier die Idee der Craft Biere durchsetzen konnte. Deutsche Bierstile, deutsche Braumeister und deutsche Brauereitechnologie, das ist immer noch die Top-Liga für jeden Brauer auf der Welt.“

Katalin Fürstin von Wrede mit einem Craft-Bier aus dem Hause Fürst Carl

Gerade deswegen ist es spannend, dass sich auch hierzulande nun die Idee aromatisch außergewöhnlicher Biere durchsetzen kann und der Markt für Craft Bier immerhin inzwischen fünf Prozent des deutschen Bierhandels ausmacht – in den USA jedoch ist es das Vierfache! Klar: Für uns Franken ist ein besonderes Bier nicht wirklich etwas Neues. Schließlich müssen wir nur eine Ortschaft weiter fahren, um ein geschmacklich völlig anderes Bier zu bekommen. Andererseits ist es auch hierzulande ungewohnt, Biere mit speziellen Aromahopfen oder wiederentdeckte historische Bierstile im Glas zu haben. Vielleicht sind die Franken wegen ihrer schon immer großen Vielfalt dem „neuen Bier“ gegenüber grundsätzlich wesentlich aufgeschlossener als zum Beispiel die Altbayern.

Die drei Meinel-Schwestern aus Hof mischen mit „HolladieBierfee“ die Brau-Szene auf

Am Craft Bier Stand auf dem Bierfest können auch Sie sich einmal einlassen auf die Reise in diese neue Bierwelt: Dort wird täglich eine unterschiedliche Palette an besonderen Bieren aus Franken angeboten! Dabei sind nicht nur die auf dem Bierfest vertretenen Brauereien, sondern auch Hobbybrauer und Newcomer der Szene. Viele Brauer wie Biermanufaktur-Gründer David Hertl werden persönlich zu bestimmten Zeiten selbst an Stand sein und mit Ihnen die Biere verkosten, außerdem treffen Sie immer unseren „Bierfest-Sommelier“ Markus Raupach an, der Fachkundiges zu den jeweiligen Sorten zu erklären weiß. Hier eine kleine Auswahl der beteiligten Brauereien: Altstadthof, Brauerei Rittmayer, Brauerei Prechtel, Brauerei Wiethaler, Brauerei Zwanzger, Brauhaus am Kreuzberg, Cadolzburger Biermanufaktur, Elch-Bräu, Eppelein & Friends, HolladieBierfee, Klosterbrauerei Weißenohe, Mainseidla (Brauhaus Binkert), Nikl Bräu, Pyraser, Red Castle Brew, Schanzenbräu und Schlossbrauerei Ellingen. ■

ANZEIGE

Mönchshof-Braumeistern auf die Finger schauen

Wie Bier tatsächlich entsteht

Wer immer schon mal wissen wollte, wie ein Bier tatsächlich entsteht – in diesem Jahr können interessierte Besucher auf dem Fränkischen Bierfest in Nürnberg an allen fünf Veranstaltungstagen den Mönchshof-Braumeistern live beim Brauen auf die Finger schauen.

Die Mönchshof BrauMeisterei, die kleine und einzigartige Schaubrauerei auf Rädern, bietet den Biergenießern nicht nur einen interessanten Einblick in das traditionelle Brauhandwerk und die verwendeten Zutaten, sondern gibt auch die Möglichkeit, die geschmackliche Vielfalt aller Mönchshof BrauSpezialitäten in der BrauSchänke vor Ort selbst zu erschmecken.

Es ist wie eine Genussreise in die Welt des Bieres: In dem nostalgischen Wagen verbirgt sich eine handwerklich ausgefeilte Mikro-Brauerei mit allem, was das Brauerherz begehrt. Handgeschmiedete Kupferkessel, handbetriebene Schrotmühle mit Lederriemen, hölzerne Schaukästen mit unterschiedlichen Malzsorten, Schaugläser mit Hopfendolden sind nur Beispiele für die Liebe zum Detail. Besucher können aus nächster Nähe zusehen, wie mit Liebe und handwerklicher Sorgfalt die Mönchshof BrauSpezialitäten entstehen.

Das Besondere an der Mönchshof BrauMeisterei ist jedoch nicht allein das Erleben des Brauvorgangs. Es gibt außerdem die Möglichkeit, aktiv am Brauvorgang teilnehmen zu können. Von der Auswahl der natürlichen Zutaten, über ihre Verarbeitung zu einer Mönchshof BrauSpezialität, bis hin zum Abfüllen in nostalgische Siphonflaschen – der Besucher erlebt Bierbrauen hautnah und authentisch.

Die BrauMeisterei reist natürlich nicht ohne ihre Brau-Schänke, in der das gesamte Spezialitäten-Sortiment von Mönchshof präsentiert und frisch vom Fass zum Verkosten angeboten wird. Mit dabei sind natürlich „Mönchshof Kellerbier“, Deutschlands meistgetrunkenes Kellerbier, der Senkrechtstarter „Mönchshof Natur Radler“, garantiert ohne künstliche Süß- und Konservierungsstoffe und ohne künstliche Aromen, das besonders milde „Mönchshof Bayerisch Hell“ und das Mönchshof „Naturtrüb's Alkoholfrei“.

Das Sortiment wurde zudem kürzlich durch die neue Produktlinie „Mönchshof Manufaktur“ erweitert. Das erste Spezialbier der Manufaktur ist das „Historische Märzen“. Mit den Manufaktur-Bieren widmet sich Mönchshof ganz bewusst oft in Vergessenheit geratenen, historischen Rezepturen und baut ihren Spezialitätencharakter mit der Liebe zum Besonderen noch weiter aus. **Übrigens:** Um den Spezialitätencharakter einmal mehr zu betonen, wurde eigens für Mönchshof „Historisches Märzen“ ein Sommelier-Glas eingeführt, in dem sich die feinen Geschmacksnoten und der feinporige Schaum besonders gut entfalten. ■

ANZEIGE

Altstadthof: **Das Bier aus dem Herzen der Stadt**

Als die Hausbrauerei Altstadthof 1984 ihre Tore im historischen Gebäude-Ensemble aus dem 14. Jahrhundert zwischen Berg- und Albrecht-Dürer-Straße aufsperrte, war die Eröffnung nicht weniger als eine Sensation. Damals, vor 32 Jahren, beherrschte noch die Kunstmarke Patrizier den lokalen Biermarkt.

Und die winzige Braustätte im Schatten der Kaiserburg bildete in der Stadt die erste unabhängige Enklave für alle Freunde des individuellen Geschmacks. Schnell sprach sich herum, dass man im dazugehörigen „Bräustüberl" oder in der nebenan liegenden Kellerbar „Schmelztiegel" hervorragende Biere trinken konnte – wenn auch erst mal nur ein naturtrübes Helles sowie ein Dunkles. An der Gassenschänke kauften jeden Sommer tausende junge Menschen die charakteristischen Ein-Liter-Flaschen und setzten sich damit auf den nahegelegenen Tiergärtnertorplatz.

Doch erst mit der Übernahme durch Braumeister Reinhard Engel 1997 wurde die Hausbrauerei Altstadthof das, was sie heute ist. Engel arbeitete zuvor als technischer Leiter bei der Neumarkter Lammsbräu, die 13 Jahre zuvor die Kleinstbrauerei gründete, um Biergeschichte fortzuschreiben und eine handwerkliche Alternative zu den industriellen Bieren zu liefern. „Ich musste nicht lange überlegen, ob ich das hier machen soll", erinnert sich der heute 55-Jährige an seine Anfänge. „Ich wusste einfach, dass man an diesem tollen Standort etwas Einzigartiges aufbauen kann." Engel – der bereits in Neumarkt den Bio-Gedanken seines alten Arbeitgebers voll und ganz verinnerlichte – erkannte nicht nur, dass in der Produktion von biologisch zertifizierten Bieren die Zukunft lag. Sondern auch, dass eben dieser Standort eine weitere Besonderheit barg: „Hier befand sich eine der 35 Rotbier-Brauereien, die es einst in der Stadt gab."

Altstadthof-Chef Reinhard Engel in seiner Braustube

Altstadthof-Mitarbeiter Martin Kemmer bei der Hopfenzugabe

Und so experimentierte er monatelang in seinen neuen Räumen, bis er als erster Brauer wieder ein Rotbier produzierte – eine historische, aber seinerzeit vollkommen in Vergessenheit geratene Ur-Nürnberger Spezialität, die Engel dann ab 1998 wieder im Altstadthof ausschenkte, zu dem mittlerweile noch ein Sommergarten im Innenhof sowie eine Bühne gehören.

Heute stellt er – zusammen mit seinem Sohn Maximilian (28), der ebenfalls Braumeister ist – zusätzlich saisonale Bierbesonderheiten wie süffigen Maibock, ein leichtes Sommerbier oder eine Rote Weiße her – insgesamt zehn Sorten und 1500 Hektoliter jährlich, die vor allem in der hauseigenen Gastronomie ausgeschenkt werden. Dazu bietet er weitere ausgefallene Produkte wie Bier-Essige oder Bier-Senf an. Und dank der angeschlossenen Destille, die seit 1999 das Brennrecht besitzt, gibt es auch herausragende Bier-Brände sowie Whisky-Spezialitäten auf Gourmet-Niveau.

Dass inzwischen auch andere Brauer auf den Rotbier-Trend aufgesprungen sind, nehmen die Engels sportlich. Immerhin sind sie mit ihrem Vorreiter und auch ihrem Whisky auf der exklusiven „Handmade World Tour" dabei; einer Ausstellung, die an wechselnden Orten weltweit rund 180 ausgesuchte deutsche Handwerks-Produkte und ihre Tradition vorstellt, demnächst zum Beispiel im chinesischen Macau. „Hier dabei zu sein, ist doch ein schönes Kompliment für unsere Arbeit", meint Engel Senior bescheiden. Recht hat er. Bis nach Macau freilich muss zum Glück niemand, um das Rotbier oder die anderen feinen Biere zu probieren: Die Engels sind heuer wieder auf dem dem Fränkischen Bierfest mit dabei – und wollen mit ihrem bernsteinroten Klassiker sowie einem neuen Spezialsud zum Jubiläum des Reinheitsgebotes mit fünf Hopfensorten aus der Region Hersbruck überzeugen. ■

Der Altstadthof liegt idyllisch unterhalb des Tiergärtnertorplatzes

ANZEIGE

Das „Zeltner": **Fränkische Gastlichkeit in Johannis**

Was früher an nahezu jeder Nürnberger Häuserecke zwischen Altstadt und Ziegelstein oder zwischen Worzeldorf und Muggenhof vollkommen selbstverständlich war, geriet später aus unerfindlichen Gründen für sehr lange Zeit aus der Mode: fränkische Gastlichkeit mit einfacher, aber stets frischer und guter Küche, schnörkelloser Gemütlichkeit und frisch gezapften (Land-)Bieren.

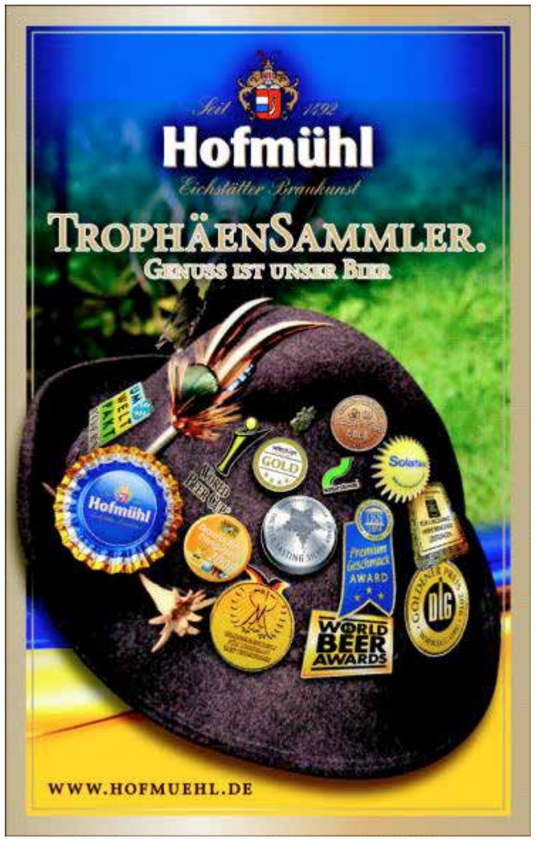
Zum Glück gibt es seit einigen Jahren eine echte Renaissance dieser gastronomischen Ursprünglichkeit. Eine Musterbeispiel hierfür ist das „Zeltner Bierhaus" im traditionsreichen Stadtteil St. Johannis, das seit rund zwei Jahren ganz auf traditionelle fränkische Gerichte mit Zutaten fast ausschließlich aus der Region und wechselnde Brauspezialitäten setzt – und das zu überaus zivilen Preisen!

Auf der Hauptspeisekarte im „Zeltner" stehen deshalb unter anderem lokale Küchenklassiker wie Krautwickel, Fleischküchle, Schupfnudeln, Bratwürste und Rouladen, während auf der umfangreichen Tageskarte saisonale Speisen wie Spargel-, Wild- oder Bärlauchgerichte, aber auch vegetarische Angebote sowie frischer Fisch ihren Platz finden. Der Sonntag ist der klassische Bratentag, und der Dienstag steht seit Neuestem im Zeichen des pikanten, hausgemachten Schaschlik! Neben dem süffigen Zeltner Vollbier sowie zeitlich limitierten Besonderheiten wie dem „Zeltner Schwarz" sprudeln auch stetig wechselnde, fränkische Landbiere aus dem Zapfhahn, dazu gibt es eine große Auswahl an Flaschenbieren, Säften, Schnäpsen und Weinen.

„Fränkisch, ehrlich, gut", soll das Zeltner sein, erklären die Betreiber Gerhard Pickel und Thomas Landherr. Nicht mehr, aber auch und vor allem nicht weniger! Jetzt, in der warmen Jahreszeit, steht den Gästen zusätzlich zur einladenden Gaststube mit ihren massiven Holztischen, -bänken und -vertäfelungen ein gemütlicher und ruhiger Biergarten zur Verfügung; für Firmen- oder Familienfeiern wie Jubiläen, Geburtstage, Hochzeiten oder Taufen gibt es einen Nebenraum für bis zu 40 Personen. Auf Wunsch erhält man hier natürlich auch speziell auf die individuellen Wünsche abgestimmte Gerichte oder Menüs.

„Zeltner Bierhaus", Hallerstraße 32, 90419 Nürnberg. Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 12 bis 23 Uhr, Samstag 17 bis 23 Uhr, Sonntag 11 bis 21 Uhr. Reservierung: 0911/37784611, Internet: www.zeltner-bierhaus.de ■

Cartoonist Gerd Bauer zeichnet für „Hopfen & Malz"



ANZEIGE

500 Jahre Reinheitsgebot:
Was es heute noch bringt

Das Reinheitsgebot vom 23. April 1516 feiert heuer seinen 500. Geburtstag – auch auf dem Fränkischen Bierfest. Es ist damit eines der ältesten noch geltenden Lebensmittelgesetze der Welt. Doch es gibt nicht nur Jubel – rund um die Vorschrift wird auch viel Kritik laut. Ist das Reinheitsgebot nun ein Gängelgesetz oder ein Vorbild in Sachen Verbraucherschutz? Wir sprechen mit Frankens Bierpapst Markus Raupach über das Thema.

Dem Reinheitsgebot auf der Spur: Frankens Bier-Papst Markus Raupach im Hopfenfeld

***Hopfen & Malz:* Ist das Reinheitsgebot nurmehr ein sinnloses Relikt aus alten Tagen?**

Markus Raupach: Fakt ist: Das Reinheitsgebot verhindert bis heute, dass eine ganze Palette an Zusatz- und Hilfsstoffen, wie sie sonst in der EU erlaubt sind, verwendet werden dürfen. Dadurch ist unser Bier weiterhin frei von E-Nummern, und das ist mir besonders wichtig. Schauen Sie mal ins Ausland, da stehen dutzende Säcke mit Chemikalien in den Brauereien. Manche machen den Schaum weg, damit die Tanks komplett befüllt werden können, andere sorgen dafür, dass beim Ausschenken Schaum entsteht. All das haben wir in Deutschland glücklicherweise nicht.

Die Urkunde des Bayerischen Reinheitsgebotes von 1516

Aber was bringt es uns konkret noch?

Raupach: Das Reinheitsgebot ist vor allem als Marke und Kennzeichnung wichtig. Es steht für deutsche Qualität, und sehr viele Brauereien weltweit brauen Biere nach dieser Vorgabe – selbst ein echter „Craft-Beer Rebell" wie „Stone Brewing" aus Kalifornien. Zudem gilt es als Königsdisziplin für internationale Brauereien, ein klassisches Helles, Pils oder Festbier herzustellen. Für die Biertrinker hat das Reinheitsgebot den Vorteil, dass sie sich sicher sein können, was in ihrem Bier drin ist. Und für die bayerische Brauwirtschaft hat das Reinheitsgebot vor allem in der Vergangenheit große Bedeutung gehabt und den rasanten Aufstieg der bayerischen Brauereien ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts enorm gefördert. Heute gilt in Bayern – im Gegensatz zum restlichen Bundesgebiet – eine besonders strenge Auslegung des Reinheitsgebotes, weswegen Sie zum Beispiel in Düsseldorf oder Berlin ein Wacholderbier brauen dürfen, aber eben nicht in Berchtesgaden oder Ingolstadt.

Ist das bayerische Reinheitsgebot für einen Franken überhaupt ein Thema? Hatten wir nicht schon viel früher ein fränkisches Reinheitsgebot?

Raupach: Solche Verordnungen gab es in der Tat schon vor 1516 – sowohl in Augsburg 1156, Nürnberg 1303 und auch in München 1447. In Bamberg haben wir kürzlich ebenfalls „unser" Reinheitsgebot entdeckt. Es datiert auf das Jahr 1489. Insofern ist das Gebot von 1516 nicht das älteste, aber es war eben das erste, das für eine richtig große Gebietskörperschaft, eben das damalige Herzogtum Bayern gegolten hat. Die Idee des Verbraucherschutzes ist übrigens noch gar nicht so alt. Erst 1918 hat ein Abgeordneter den Begriff „Reinheitsgebot" gebraucht, bei einer Rede im Parlament – und damit eben die Besinnung auf ein reines und von zweifelhaften Zutaten freies Bier gemeint. Zuvor ging es bei den Gesetzen rund ums Bier vor allem um steuerliche Hintergründe.

Gerade heuer, anlässlich des Jubiläums, kommt wieder die Diskussion auf, wie zeitgemäß das alles noch ist. Welche Gefahr droht dem Reinheitsgebot von Seiten der Politik?

Raupach: Die großen Entwicklungen der Branche bahnen sich auf der europäischen Ebene an. Da steht nicht nur das Reinheitsgebot in der Kritik, sondern vor allem die vermeintliche Präventionspolitik mit all ihren Verboten und Bevormundungen im Vordergrund. So kann es gut sein, dass Werbung für alkoholische Getränke in naher Zukunft verboten wird, dass auf den Bieretiketten Säuferlebern abgebildet sein müssen und jeweils ein Warnhinweis zum Thema Alkoholmissbrauch draufstehen muss – genauso wie bei jeder Zigarettenschachtel. Das ist die Hauptaufgabe des Brauerbundes, hier möglichst gegenzusteuern und auch die nationale Gesetzgebung so zu begleiten, dass es nicht bald unmöglich wird, ohne großen Hintergrundapparat eine Brauerei zu betreiben. Denken Sie nur daran, dass einige fränkische Brauereien schließen mussten, weil ihr Brunnenwasser, mit dem sie seit Jahrhunderten brauten, nicht mehr der EU-Norm entsprach. Es gab auch schon Vorstöße des Brauerbundes, das heutige Reinheitsgebot, das eigentlich ja „Vorläufiges Biergesetz" heißt, in ein ordentliches Gesetz zu überführen. Jeder Ernährungsminister hat sich seitdem damit befasst, aber dann lieber die Finger davon gelassen. Denn das neue Biergesetz müsste von der EU-Kommission und anderen Gremien geprüft und genehmigt werden, und dabei könnte dann im schlimmsten Fall das Reinheitsgebot komplett gekippt werden. Außerdem gibt es neben dem Brauerbund mit den Privaten Brauereien noch einen zweiten Interessensverband, der zumindest in Bayern ebenfalls eine große Rolle spielt. Hier finden gerade kleinere Brauereien konkrete Hilfestellungen bei rechtlichen oder Kommunikationsproblemen – und natürlich eine weitere Möglichkeit, sich Gehör zu verschaffen.

Wie sehen Sie die Zukunft des Reinheitsgebotes? Kann es sein, dass es bald nur noch Geschichte ist?

Raupach: Das hoffe ich nicht. Genauso wie übrigens die überwiegende Mehrheit der Brauer in Deutschland, sowohl im traditionellen, als auch im Craft-Bereich. Sie alle stehen grundsätzlich hinter der Idee eines Reinheitsgebotes. Sicherlich wird es eine Reform der Umsetzung und Herangehensweise gerade in Bayern geben, weil es eben einen Unterschied innerhalb Deutschlands gibt, der schwer zu rechtfertigen ist. Insgesamt scheint sich ein Konsens rund um die Initiative von Jeff Maisel aus Bayreuth herauszukristallisieren. Er wünscht sich ein „Natürlichkeitsgebot", das alle natürlichen Rohstoffe im Bier zulässt, so lange sie klar deklariert sind. Das Problem dabei ist allerdings, das der Begriff „natürlich" nicht wirklich definiert ist. Doch hier werden sich sicherlich Lösungen finden. ■

ANZEIGE

Wohlfühloase für Bierliebhaber:

Die beliebte Brauerei Zirndorf feiert Neueröffnung

Darauf freuen sich schon viele: Die Brauerei Zirndorf erwacht zu neuem Leben. Gäste dürfen sich nach der Neueröffnung im Mai auf ein noch schöneres Ambiente und regionale Kochkunst vom Allerfeinsten freuen.

Neben fränkischen Schmankerln bietet die reichhaltige Speisekarte des Brauhauses wieder jede Menge an leckeren Kreationen, eine gut sortierte „Sonntagskarte" und die „Wochen-Aktions-Angebote". Zu jeder Mahlzeit kann man natürlich auch ein frisch gezapftes Zirndorfer Land- und Kellerbier genießen. Da schmeckt man mit jedem Schluck die Liebe zur Region, ganz nach dem Motto: „Bier braucht Heimat". Der neue Chef des Hauses freut sich mit seinem Team riesig auf die neue Saison. Kai Müller: „Bei uns soll jeder Gast immer etwas finden, was ihm richtig schmeckt. Und ich bin sicher, alle werden hochzufrieden sein." Sitzplätze gibt es reichlich: Allein 75 in der urigen Braustube, 120 auf der sonnigen Terrasse, 250 im idyllischen Selbstbedienungs-Biergarten. Dazu kommen Biergrafensaal, Kailerkeller und mehr. Viel Spaß bei Ihrem nächsten Brauhaus-Besuch!

Alle Gäste sind willkommen, die Geheimnisse des Zirndorfer Land- und Kellerbieres bei den Führungen durch die Brauerei zu erkunden. Braumeister Rudolf Distler wird dabei selbst vor Ort sein und steht für alle Fragen zur Verfügung. Wer möchte kann sich das gute Zirndorfer in Flaschen oder auch im frisch gekühlten Fass mit nach Hause nehmen. Ideal für jede Veranstaltung!

Zirndorfer Brauhaus, Rote Straße 8, 90513 Zirndorf. Telefon: 0172/6015738.
E-Mail: zirndorfer-brauhaus@t-online.de; www.zirndorfer.de.
***Öffnungszeiten Brauhaus:* täglich (außer Dienstag): 11 bis 14 und 17 bis 22 Uhr. Am Wochenende: 11 bis 22 Uhr durchgehend.** ■

Süffig und richtig lecker – die vier Biere der Zirndorfer Brauerei

Seit über 340 Jahren Geschmack, der überzeugt: Mit Gründung der Zirndorfer Brauerei durch den Markgrafen Johann Friedrich von Ansbach wurde am 23. Juli 1674 „Das gute Zirndorfer" aus der Taufe gehoben. Diese vier Biere sollten Sie unbedingt einmal probieren:

Das Beste (nicht nur) für heiße Tage: Zirndorfer Keller-Radler

Auf dem beliebten Zirndorfer Stadt- und Braufest (nächster Termin ist der 24.-26. Juni 2016) wird es schon lange gern getrunken: das unfiltrierte Zirndorfer Kellerbier gemischt mit köstlicher Zitronenlimonade. Mit natürlichen Aromen – ohne künstliche Süßungsstoffe und ohne Konservierungsstoffe. Einfach herrlich erfrischend!
Alkoholgehalt: 2,5 % vol.

Ein Muss bei jedem Stammtisch: Das Zirndorfer Landbier

Nach alt-fränkischer Tradition gebraut ist das Zirndorfer Landbier – feinhopfig und mit bernsteinfarbenen Glanz – in den bayrischen Landgaststätten beheimatet. Als Gaumenfreude serviert, passt es ideal zu deftigen Speisen. Geschmacklich ein echter Genuss!
Stammwürze: 11,5 %, Alkoholgehalt: 4,9 % vol.

Naturtrüb, unverfälscht & vollmundig: Zirndorfer Kellerbier

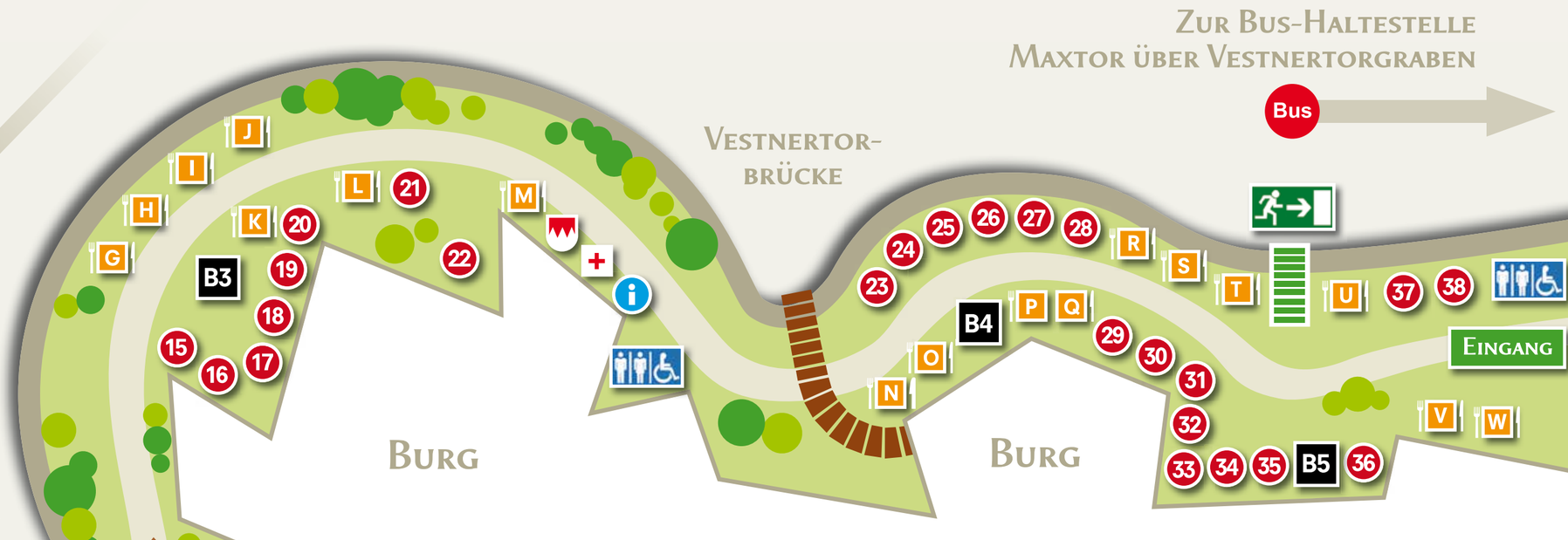
Eingebraut mit besten Rohstoffen wird dieses Bier unfiltriert abgefüllt und steht für unverfälschten, ursprünglich-ländlichen Biergenuss. Für Kenner ein Hochgenuss!
Stammwürze: 11,6 % Alkoholgehalt: 5,0 % vol.

Traditioneller Biergenuss aus besten Zutaten: Zirndorfer Landweizen

Ob als Feierabendtrunk nach getaner Arbeit oder als kleine Erfrischung zwischendurch – das hefetrübe Landweizen ist genau das Richtige für Liebhaber zünftiger Biere. Und genau das Richtige zum Relaxen!
Stammwürze: 11,7 %, Alkoholgehalt: 5,3 % vol.

ANZEIGE
ANZEIGE
www.bierfest-franken.de

Fränkisches Bierfest 25. bis 29.5.2016



Legende

- Brauereien
- Craftbiere/MinneSeidla
- Gastbrauerei
- Schaubrauerei
- Gastronomie
- Bühnen
- Kinderland
- Frankenland-Versand
- Erste Hilfe
- Information
- Haltestellen Bus
- WC/Toiletten
- Notausgang
- Eingänge

Brauereien*

S	Schaubrauerei
1	Mönchshof
G	Gastbrauerei Raven
2	Alt
3	Meister
4	Wiethaler
5	Altstadthof
C	Craftbiere/MinneSeidla
6	Hennemann
7	Pyraser
8	Hebendanz
9	Drummer
10	Red Castle Brew
11	Elch-Bräu
12	Lindenbräu
13	Zeltner
14	Neder
15	Stadtbrauerei Spalt
16	Schlossbrauerei Ellingen
17	Hofmühl
18	Krug
19	Zum Kuchelbauer
20	Rittmayer
21	Binkert
22	Schanzenbräu
23	Hofmann
24	Stöckel
25	Simon
26	Bürgerbräu Hersbruck
27	Mahr's Bräu
28	Mager
29	Landwehr-Bräu
30	Gutmann
31	Hembach
32	Held-Bräu
33	Fischer
34	Weißenhoher
35	St. GeorgenBräu
36	Nikl-Bräu
37	Prechtel
38	Brauhaus am Kreuzberg

* Alle Angaben ohne Gewähr

Gastronomie*

A	Steini's Steinofen Pizza
B	Fisch u. Grill Niedermann
C	Choco Kebab
D	Kessler's Grill
E	Förster's Pommes
F	Seefried Naturmetzger
G	Fruchtbowle
H	Haag Holzofenbrot
I	Nachtmann's Langos
J	Bratwurst Döslein
K	Grillteufel
L	Edelbrennerei Haas
M	Trolli Süßwaren
N	Distel's Crêpes
O	Dölle's Grillspezialitäten
P	Turba's Pulled Pork
Q	Fruchtbowle
R	Frankenwein
S	Lang's Imbiss
T	TexMex
U	Handbrot Manufaktur
V	Distel's Grillspezialitäten
W	Ochsengrill

* Alle Angaben ohne Gewähr

Bei Fragen rund um das Bierfest sowie zu Fundsachen und im Notfall wenden Sie sich bitte an unsere Ansprechpartner am **INFOPOINT**.

Veranstalter: Thomas Landherr, GASTRO-KONZEPT MIT PLAN,
Diebacher Str. 15 -17, 90449 Nürnberg, Telefon: 0911 - 80 192 120
E-Mail: info@gastrokonzeptmitplan.de, www.bierfest-franken.de
Alle Angaben ohne Gewähr, Änderungen vorbehalten.

ANZEIGE

Klaus Schamberger: **Der Spezi unterwegs zwischen Glyphosat und Gravitationswellen**

Hut ab vor dem Homo Sapiens! Also vor uns. Und zwar, weil wir im Verlauf von nur wenigen Millionen Jahren im Gegensatz zu unserem nächsten Verwandten, dem Affen, kraft unserer Sapientia lauter gute Sachen erfunden haben. Zum Beispiel den Faustkeil, die Panzerfaust, die Atombombe, den Krieg, essbare Gummiweggla, das bayerische Reinheitsgebot, das Wisch-Telefon etc. Während der Schimpanse, der Depp, im Tiergarten hockt und Bananen frisst und weisheitsmäßig stark zu Wünschen übrig lässt. *Ich erwähn' unseren niemals zu bremsenden Erfindungsgeist im Zusammenhang mit dem Affen deswegen, weil erst neulich wieder von zwei weiteren großartigen menschlichen Erfindungen die Rede gewesen ist, nämlich 1. von den Gravitationswellen und 2. von einer Sache namens Glyphosat. Bei beiden Erfindungen war der Ursprung ein derartiger Aff', dass man schon fast von einem Granatenrausch sprechen kann.*

Auf die Gravitationswellen komme ich später. Zunächst das Glyphosat. Eigentlich ist es bereits in den Fünfziger Jahren des gottseidank vergangenen Jahrhunderts erfunden worden. Warum, weiß man nicht. Und beim Homo Sapiens verhält es sich meistens folgendermaßen: Wenn man über was einmal Erfundenes nix weiß, dann produziert man es zunächst einmal in großen Mengen und verstreut es auf der ganzen Welt – im Fall vom Glyphosat als Unkrautvernichtungsmittel. Inzwischen weiß der Homo sapiens, dass es ein Unkraut eigentlich nicht gibt und dass dessen Vernichtung folglich ein grober Unfug ist. An diesem Punkt angelangt hat sich also neulich die Wissenschaft in zwei Gruppen aufgeteilt. Die eine Gruppe hat erforscht, dass das Glyphosat inzwischen ins Bier eingewandert ist und dort in Gestalt von 0,35 Mikrogramm einen Krebs erzeugt. Und die andere Gruppe hat nachgewiesen, dass es sich zwar möglicherweise im Bier befindet, dort aber vielleicht alles Mögliche, jedoch keinesfalls einen Krebs erzeugt. Es sei denn, man trinkt täglich 1000 (in Worten: Tausend) Seidlein.

Ich neige zu dem Forschungsergebnis der letzteren Gruppe, wollte es dann aber schon genau wissen. Also: Was passiert nach dem täglichen Genuss von 1000 Halben? Ein Proband in Gestalt eines allabendlich heimkriechenden Altstadt-Vierbeiners war schnell gefunden, 500 Liter Märzen ebenfalls. Der erste kritische Punkt war bereits nach dem Verzehr von 25 Seidlein erreicht. Auf meine Frage, ob er eventuell schon was pathologisch Relevantes spürt, hat er geantwortet: „Ächäch, chunni, urbf, bschombl Brmmmbf!" Es hat wahrscheinlich lauten sollen, dass nicht. Nach einer Einpressung weiterer fünf Seidlein hat er mit basedowhaft herausgewälzten Augen plötzlich gebrüllt: „Achchchd, edza! Vuhulle Deckeckeckengbeng!" Zeitzeugen des öffentlich nur mehr sehr selten durchgeführten Schweinauer Bierschießes werden schon ahnen, was sich bei Erreichen der Schwallgrenze von 30 Halben ereignet hat: Eine Detonation unvorstellbaren Ausmaßes, welche nicht nur die hintere Hosenpartie des Probanden zerrissen, sondern auch sämtliche Wohnzimmerfensterscheiben in starke Vibrationen versetzt hat. Von Glyphosat oder gar Krebserregung allerdings keine Spur.

Doch jetzt zurück zu jenen von Albert Einstein seinerzeit lediglich theoretisch vermuteten Gravitationswellen: Die Schallwellen dieses im Dienst der Wissenschaft erzeugten Bierschießes sind Sekunden später im Weltraum-Observatorium in Amerika zweifelsfrei gemessen und eindeutig zugeordnet worden – Einstein'sche Gravitationswellen, herrührend von einem Urknall in Schweinau! Der Erzeuger der Gravitationswellen hat sich nach knapp zweiwöchiger Rehabilitationszeit bereits wieder auf dem Weg der Besserung befunden und lässt ausrichten: Ob sich im Bier 0,35 Mikrogramm Glyphosat befinden oder nicht, geht ihm voll am Arsch vorbei. Er sei vielmehr überzeugt, ein manchmal von einem verärgerten Ober verstohlen ins Bierglas hineingespotztes Kuddala wiege wesentlich schwerer. Im übrigen wünsche er ein fröhliches Bierfest, und bitte obacht – die Kaiserburg steht unter Denkmalschutz. ■

ANZEIGE

„Ein Bier. Ein Buch"

Über 200 Seiten witziges Bierwissen

Wasser, Hefe, Hopfen, Malz – so simpel wie genial sind die vier Grundzutaten, aus denen seit Jahrtausenden das allerbeste Getränk der Welt gebraut wird.

Und ganz egal ob Pils, Altbier, Helles, Hefeweizen, Kölsch, Export, Lager, Craft Beer oder Doppelbock: Bier – so viel ist wissenschaftlich erwiesen – fördert die Lust bei Frauen, hat lediglich halb so viele Kalorien wie Orangensaft, ist gut für die Haut, schützt vor Diabetes und Nierensteinen, senkt Bluthochdruck und wirkt sich sogar positiv auf das Gehör aus. Nicht zu vergessen: Es schmeckt so verdammt gut! Kein Wunder, dass rein statistisch gesehen jeder Deutsche rund 107 Liter davon pro Jahr trinkt! Der Nürnberger Journalist und Bestseller-Autor Andreas Hock ist sogar der Meinung: „Da geht noch mehr". Aus diesem Grund hat er jetzt eine Liebeserklärung ans Bier geschrieben!

Anlässlich des 500-jährigen Jubiläums des Bayerischen Reinheitsgebots versammelt der frühere AZ-Chef Hock in „Ein Bier. Ein Buch" die erstaunlichsten Fakten, die kuriosesten Anekdoten, die verrücktesten Rekorde und die berühmtesten Trinker. „Ich habe während meiner monatelangen Recherche wirklich erstaunliche Erzählungen rund ums Bier entdeckt", erklärt er. So spürte er beispielsweise ein japanisches Tomatenbier, ein südamerikanisches Bier aus Spucke oder den vollkommen verrückten Wettstreit um das stärkste Bier der Welt auf. Außerdem stellt er seinen Lesern vor, was Kaiser Friedrich I., Ernest Hemingway und Franz Josef Strauß miteinander verbindet – und er weiß, warum ein kleines Dorf in Franken die eigentliche Welthauptstadt des Bieres ist, wo es das billigste Bier der Erde gibt oder wie ein Mann sagenhafte 34 echte Bier in einer Stunde trinken konnte und doch nüchtern blieb.

„Zugegeben, es gibt schon sehr viele Werke rund ums Thema Bier", sagt Andreas Hock und zählt etwa spezielle Reiseführer, Geschmacksratgeber oder Kochbücher auf. „Aber in keinem gibt's so viele thematisch vollkommen unterschiedliche Geschichten, in denen das Bier jeweils die Hauptrolle spielt." Im Schlusskapitel erfährt man dann

noch, an welchen 33 total unterschiedlichen Bier-Pilgerstätten von Andechs über Helsinki bis Prag man als Bier-Liebhaber unbedingt einmal im Leben gewesen sein sollte. Klar, dass in dieser – wie der Verfasser zugibt sehr subjektiven – Aufstellung unser Fränkisches Bierfest im Nürnberger Burggraben nicht fehlen darf. Und deshalb kann das Buch, das vor wenigen Wochen im renommierten Fischer Verlag erschienen und überall im Buchhandel sowie bei Amazon erhältlich ist, selbstverständlich zum Preis von 9,99 Euro auch hier auf dem Fest am Info-Stand gekauft werden (so lange der Vorrat reicht).

Sichern Sie sich Ihre Ausgabe mit Lesegenuss pur – und jeder Menge süffigem Stoff für spannende Stammtischrunden, gesellige Grillabende, notorische Kneipentrinker, kreative Selberbrauer und fröhliche Vatertagsausflüge. Und natürlich können Sie damit auch gleich bei Ihrem Tischnachbarn am Bierfest glänzen.

Oder wussten Sie, dass es eine Immunerkrankung gibt, die einen ganz ohne Alkoholgenuss betrunken machen kann, wie das berühmte Guinness-Buch der Rekorde wirklich entstanden ist oder warum Martin Luther in einer schaurigen Gewitternacht vom spießigen Abstinenzler zum leidenschaftlichen Bier-Fan avancierte? ■

Andreas Hock: „Ein Bier. Ein Buch", 216 Seiten, Fischer Verlag Frankfurt, 9,99 Euro

ANZEIGE
ANZEIGE

Gastbrauereien:
Tschechien sagt „Ahoj“

Viele Jahrhunderte in der Geschichte waren Franken und Tschechien sehr eng miteinander verbunden. Herrscherhäuser verheirateten ihre Kinder miteinander, tauschten Besitzungen und ermöglichten ihren jeweiligen Untertanen Handel und Ausbildung.

Ein Zeichen für diese lange gemeinsame Geschichte ist die sehr ähnliche kulinarische Kultur rund um Kloß, Braten, Soße – und natürlich Bier. Das ist der Grund, warum das Bierfest-Team in diesem Jahr drei tschechische Brauereien aus dem Pilsener Raum eingeladen hat, als Gastbrauereien ihr Land zu vertreten und bierig „Hallo“ zu sagen – oder „Ahoj“, wie es auf tschechisch heißt…

Der Australier Filip Miller (Mitte) samt Mitstreitern in seiner kleinen „Raven“-Brauerei

Direkt aus Pilsen selbst kommt die Brauerei Raven des gebürtigen Australiers Filip Miller. Er kam vor vielen Jahren als Englischlehrer nach Pilsen und verliebte sich schnell in das ganze Land. Beim weltweit führenden Bierportal Ratebeer.com ist er für alle tschechischen Brauereien zuständig. Miller gründete im letzten Jahr seine eigene Brauerei, in der vor allem englische Bierstile entstehen. Als kleine Hommage an seine Heimat verwendet er gerne australische Hopfensorten.

Etwa zehn Kilometer südlich der großen Bierstadt liegt das Dörfchen Čižice, in dem Braumeister Luboš Svoboda schon 2011 eine kleine Gasthausbrauerei namens Pivovar Bizon einrichtete. Zuvor war er über 20 Jahre bei Pilsner Urquell tätig, träumte aber immer von seiner eigenen kleinen Brauerei. Heute hat Bizon eine zusätzliche Außenstelle in Pilsen selbst, gebraut wird aber nach wie vor in Čižice, vor allem klassische tschechische Bierstile und deren kreative Geschwister.

Unsere dritte Gastbrauerei liegt nochmals etwa zehn Kilometer weiter südlich in Zhůř. Dort fand der US-Amerikaner Chris Baerwaldt 2013 eine neue Wirkungsstätte in der neu gegründeten Pivovar Zhůřák. Als ehemaliger Mitarbeiter der Craft Brewery Hoppy Brewing im kalifornischen Sacramento baut er sich nun in Tschechien eine komplett neue Spielwiese auf, mit Bieren nach dem Vorbild der kalifornischen Brauereien, allerdings mit tschechischen Rohstoffen, darunter seltenen Hopfen und Rauchmalzen. ■

Für sie gilt es, eine Nachfolgerin zu finden: Bayerns Bierkönigin 2015/2016, Marlene Speck.

Bayerns Bierkönigin 2016:
Sie können mitwählen

Bayern sucht seine neue Bierkönigin! Und Sie können mitwählen: Aus insgesamt 116 süßen Bewerberinnen zur Wahl für die kommenden beiden Jahre hat die Jury beim Casting aus 24 Kandidatinnen sieben bierbegeisterte Damen für das Finale ausgewählt.

Nun gilt es diejenige herauszufinden, die unser bayerisches Nationalgetränk für ein Jahr im In- und Ausland würdig und gekonnt vertreten wird! Noch bis zum 9. Mai 2016 (12 Uhr), kann über eine Online-Wahl unter www.bayrisch-bier.de jeder mit entscheiden, wer Bayerns nächste Bierkönigin werden soll. Zudem haben Sie die Möglichkeit, selbst am Festabend anlässlich der Wahl der Bayerischen Bierkönigin am 12. Mai 2016 in der Alten Kongresshalle teilzunehmen und Ihre Publikumsstimme abzugeben. Wer letztendlich Bayerische Bierkönigin wird, entscheidet zu einem Drittel die Online-Abstimmung, zu einem Drittel die TED-Stimme der Gäste beim Festabend in München sowie die Stimme der Jury. Übrigens: Eintrittskarten für den Festabend am 12. Mai 2016 in der Alten Kongresshalle in München gibt's noch für 75 Euro unter Telefon 089/54818181! ■

Erfolgsstory Trolli:
Frucht-Gummi-Kult aus Fürth

Das Leben ist viel zu wichtig, um es ernst zu nehmen!“ Dieses Motto steckt in jeder Trolli-Tüte. Schon seit 1975 ist das Fürther Familienunternehmen Spezialist für total verrückte und originelle Fruchtgummi- und Schaumzuckerkreationen. Und weil zu einem rundum fröhlichen Fest für die ganze Familie, wie es das „Fränkische Bierfest“ nun einmal ist, auch eine anständige Portion Süßes dazugehört, ist „Trolli“ in seinem Jubiläumsjahr erstmals mit einem eigenen Stand im Nürnberger Burggraben vertreten!

Dabei hätte die beeindruckende Erfolgsgeschichte, die Trolli-Chef Herbert Mederer nunmehr seit 40 Jahren schreibt, auch durchaus anders aussehen können: Zwar hatte sein Vater Willi nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges eine Zuckerwarenfabrik aufgebaut. Die aber produzierte zunächst vorwiegend Nudeln – weil es in den kargen Nachkriegsjahren schlichtweg so gut wie keinen Zucker gab! Nach der Währungsreform und mit dem beginnenden Wirtschaftswunder jedoch stieg der Firmengründer in die Herstellung von Cremehütchen, Kokosflocken oder Eistörtchen ein. Doch richtig Fahrt nahm das Unternehmen erst mit der Produktion von Gummibären auf – damals noch unter dem Namen „Wilmed“.

Dabei wollte Herbert Mederer, der später den legendären Namen Trolli erfand, selbst eigentlich eher Ingenieur oder Architekt werden. Er stieg dem Vater zuliebe dennoch früh ins elterliche Unternehmen ein und stellte sich an den Bonbonkochtopf. Eine Lehre zum Konfektmacher in Solingen brachte den heute 69-Jährigen dann endgültig zu den Süßwaren. Es war zweifelsohne die richtige Entscheidung: Heute macht Trolli rund 200 Millionen Euro Umsatz – mit sagenhaften 400 verschiedenen Artikeln! Und was hierzulande kaum einer weiß: Als einer der ersten deutschen Lebensmittelhersteller expandierte Trolli Mitte der achtziger Jahre von Franken aus in die USA und avancierte dort zwischenzeitlich zum Marktführer. Inzwischen gibt es Trolli-Fabriken auch in Spanien, Indonesien, Tschechien und China.

Wenn Sie also auf dem Bierfest Lust auf die berühmten Apfel- oder Pfirsichringe, Wurrli-Würmer oder dunkle Lakritze haben, dann schauen Sie unbedingt mal bei Trolli vorbei. Sie naschen dann echt fränkische Produkte eines Weltunternehmens! ■

GLYPHOSAT-FUNDE:
Experten geben Entwarnung

Es war eine Meldung, die bei uns Verbrauchern für mächtig Wirbel sorgte: Das Münchner Umweltinstitut fand Anfang des Jahres bei einem Test der beliebtesten Biere Deutschlands Spuren des umstrittenen Pestizids Glyphosat. Alles nur ein Sturm im Bierglas, denn: Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) teilte jetzt mit, dass beim Biergenuss keine Gesundheitsgefahr besteht!

Das Pflanzengift an sich steht im Verdacht, krebserregend zu sein. Mehrere deutsche Biere unter den 14 von den Münchner Forschern getesteten Sorten waren mit Werten zwischen 0,46 und 29,74 Mikrogramm pro Liter belastet – und lagen damit im extremsten Fall fast 300-fach über dem gesetzlichen Grenzwert für Trinkwasser von 0,1 Mikrogramm. Allerdings gibt es keinen Grenzwert für Bier.

Das BfR hingegen gab Entwarnung und sieht keinerlei Gefahr für unsere Gesundheit: Glyphosat-Rückstände in Bier seien aus wissenschaftlicher Sicht plausibel und grundsätzlich erwartbar, da das Mittel ein flächendeckend zugelassener Pflanzen-schutzmittelwirkstoff sei. Selbst die höchsten Werte von rund 30 Mikrogramm pro Liter seien so niedrig, dass die rechnerisch resultierende Aufnahmemenge bei einem Erwachsenen mehr als 1000-fach niedriger liegen würde als die derzeit als unbedenklich geltenden Aufnahmemengen, teilte das BfR mit. Um gesundheitlich bedenkliche Mengen von Glyphosat aufzunehmen, müsste ein Erwachsener an einem Tag rund 1000 Liter Bier trinken. Das allerdings wäre dann auch aus anderen Gründen ganz sicher schädlich… ■

ANZEIGE

Almdudler: **Österreichs National-Getränk erobert Franken**

Um die Beziehung zu seiner Frau einzufangen, kreierte Erwin Klein eine einzigartige Komposition aus natürlichen Alpenkräutern: harmonisch, belebend, sprudelnd – ganz wie seine Ehe.

So entstand der erste Almdudler, abgefüllt am 17. Oktober 1957 – dem Hochzeitstag von Erwin und Ingrid Klein. Seitdem blieb sich die Marke treu, und so gibt es das unverwechselbare Original auch heute noch in derselben Rezeptur. Ein Familienunternehmen mit Tradition und Herz, das Trends und Innovationen im Auge behält. Almdudler ist heute das unumstrittene österreichische Nationalgetränk. Das steckt auch im Namen selbst: Dafür diente die Redewendung „auf der Alm dudeln" was die österreichische Alpenlandschaft und das altwienerische Wort „dudeln" (jodeln) vereint. Jetzt erobert die Kult-Limo auch Franken!

Dabei gilt: Was drauf steht, ist auch drin: Die erfrischende Alpenkräuterlimonade ist einzigartig im Geschmack. Zahlreiche Alpenkräuter wie Sonnenhut, Melisse, Salbei, Enzian und Holunderblüte werden sorgfältig verarbeitet, bis das unverwechselbare Aroma entsteht. Frisches Quellwasser, natürlicher Rübenzucker und Zitronensäure runden die herb-süße Komposition ab. Auf die Zugabe von chemischen Konservierungsstoffen und künstlichen Aromen wird seit jeher verzichtet. Seit 2014 ist Almdudler auch vegan zertifiziert. Das Original gibt es in der 0,35l Glas-Formflasche mit dem sympathischen Trachtenpärchen sowie in praktischer 0,5L und 1L-PET-Flasche. Darüber hinaus gibt es auch den Almdudler in einer zuckerfreien Variante sowie die erfrischende Almdudler Schorle. Und wer es noch ausgefallener will, kann Almdudler nach Lust und Laune mischen.

Für 2016 hat sich das Traditionsunternehmen wieder etwas ganz Besonderes einfallen lassen: die erste echte Alm-Bowle. Erfrischend lecker, mit Gin und Waldbeeren verfeinert, ist dieses Getränk ein absolutes Sommerhighlight. Einfach perfekt, um es gemeinsam mit seinen Freunden zu genießen. Dafür einfach die kleinen Früchtchen (Himbeeren, Heidelbeeren) mit 1/8 Liter Gin einige Stunden ansetzen. Vor dem Servieren mit einer halben Flasche Prosecco, einem halben Liter Almdudler original, 0,25 Liter Mineralwasser sowie 2EL Rosmarinsirup und dem Saft einer halben Zitrone oder Limette aufgießen. Als Hingucker und zur Verfeinerung frische Rosmarinzweige und Minze in die Almdudler-Bowle mischen. Absolutes Sprudelvergnügen für warme Sommertage. Es muss ja nicht immer Bier sein… ■

HopfenBierGut: **Das Bier-Museum in Spalt**

Wenn Sie nach dem Fränkischen Bierfest auf den Geschmack gekommen sind und gleich noch mehr über das Bier wissen wollen, dann sollten Sie unbedingt der Hopfenstadt Spalt einen Besuch abstatten. Im historischen Kornhaus der Stadt lässt sich die Welt der Braukunst anhand interaktiver Inszenierungen lebendig erleben: Begeben Sie sich auf eine spannende Reise durch Tradition und Moderne im Museum „HopfenBierGut".

Erleben Sie die spürbare Prägung von Stadt und Landschaft durch den Hopfen und das Bier. Schmecken Sie die Faszination der Spalter Braukunst, die einzige kommunale Brauerei Deutschlands. Staunen Sie über das beeindruckende, historische Kornhaus, das schon wegen seiner Architektur zu den Juwelen dieser Stadt zählt. Und entdecken Sie Geschichten des Bieres: So können Sie am 3D-Kartentisch durch die fränkische Hopfen- und Bierstadt Spalt spazieren, den Hopfengarten in einem Panoramafilm auf einer 270°-Kinoleinwand betrachten und den begehbaren Braukessel betreten. Hier riechen und schmecken Sie dann alle Zutaten und erfahren alles über den Spalter Brauprozess. Das moderne „Tischlein-deck-dich" zeigt zudem die Besonderheiten der Bierkultur anderer Länder.

Natürlich wird nicht nur die graue Theorie bedient: Am Ende des Rundgangs erhalten Sie ein Spalter Bier oder alkoholfreies Getränk an der „ProBierBar" im Erdgeschoss. Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag 10.00 bis 17.00 Uhr, Feiertags geöffnet. Eintritt: Erwachsene 6,50 Euro; Rentner/Studenten/Behinderte 5 Euro; Schüler 2,50 Euro; Kinder bis 10 Jahre frei. Mehr Informationen gibt's im Internet unter www.HopfenBierGut.de ■

ANZEIGE

Nürnberger Alm: **Die Genuss-Kultur-Wirtschaft**

Neben dem Stadtmuseum Fembohaus, auf einer der schönsten Achsen Nürnbergs zwischen Wolff'schem Rathaus und Kaiserburg, liegt seit nunmehr über drei Jahren die „Nürnberger Alm".

Und der originelle Name ist durchaus wörtlich zu nehmen, denn die meisten Gäste haben nicht nur eine ordentliche Steigung die Burgstraße hinauf hinter sich, wenn sie in der urigen Gaststätte von Gerhard Pickel und Thomas Landherr einkehren. Sondern es gibt auch – neben fränkischen Küchenklassikern wie Schäuferla mit Kloß oder verschiedenen Bratwurst-Varianten – alpenländische Spezialitäten wie Kalbsschnitzel, deftige Nudelgerichte, Speck- oder Bergkäse-Jausen und vieles mehr.

„Wir möchten die fränkische mit der österreichischen oder der schweizer Küche verbinden", sagt Alm-Wirt Pickel. Besonders stolz ist er auf seine Fondues, die sich als echter kulinarischer Renner entpuppten. So gibt's neben der handfesten Käse- oder Käse/Speck-Variante auch ein feines Fleischfondue mit Brühe, das man sich am besten in einer größeren Gruppe gemeinsam am Tisch schmecken lassen kann – allerdings nur auf Vorbestellung ab vier Personen und von Oktober bis März. Dazwischen locken tagesaktuelle und saisonale Schmankerl, die mit einer breiten Palette an fränkischen Landbieren vom Fass und aus der Flasche am besten schmecken. Oder natürlich mit einem der vom Chef persönlich ausgesuchten erlesenen Weine, die schwerpunktmäßig von jungen Südtiroler Weingütern stammen, aber auch den ein oder anderen fränkischen Tropfen umfassen.

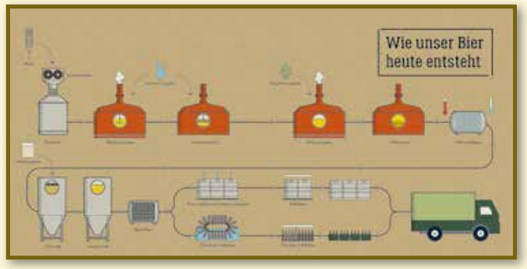
Über den rein lukullischen Genuss hinaus versteht sich die „Nürnberger Alm" jedoch auch als „Kulturwirtschaft", weshalb in unregelmäßigen Abständen Konzerte, Lesungen, Bier- und Weinproben oder Faschingspartys in den schmucken Räumlichkeiten stattfinden. Neuigkeiten werden stets unter www.nürnbergeralm.de vermeldet, wer sich informieren – oder reservieren – will, kann aber natürlich auch anrufen: 0911/50716942. Geöffnet ist Montag bis Freitag jeweils von 16 bis 1 Uhr, Samstag von 11 bis 1 und Sonntag von 11 bis 23 Uhr. Und wer danach immer noch nicht genug von der „Alm" hat: Die zahlreichen angebotenen Brände und Liköre sowie alle Weine können auch flaschenweise mit nach Hause genommen werden. ■

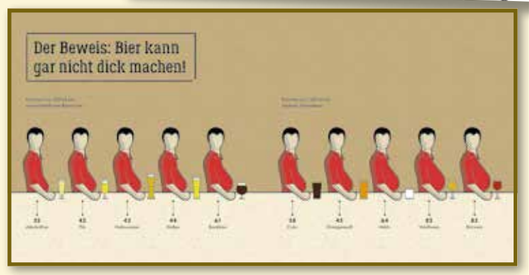
ANZEIGE

ANZEIGE

Unser Bier in Grafiken: Gucken Sie sich Wissen mal an

Welche Zusatzstoffe dürfen neben Wasser, Hopfen, Gerste und Malz in unserem Bier enthalten sein? Wie viele lebenswichtige Vitamine stecken drin? Welche Brauereien sind weltweit am meisten verbreitet? Welche Biersorte hat den höchsten Marktanteil? Und wo gibt es die durstigsten Deutschen? Diese und viele andere spannende Fragen werden im neuen Buch von Bier-Experte Thomas Althauser beantwortet – doch nicht etwa in langen Kapiteln, sondern mithilfe zahlreicher kurzweiliger Infografiken. Ein etwas anderes, liebevoll gestaltetes Büchlein zum Jubiläum des Bayerischen Reinheitsgebotes. Erschienen ist es im Münchner Riva-Verlag zum Preis von 9,99 Euro. Wir stellen Ihnen auf dieser Seite einige der insgesamt über 50 spannenden, erstaunlichen und lustigen Grafiken vor.





Bier-Boom: Immer mehr Brauereien in Deutschland

Das ist doch mal eine gute Nachricht: Es gibt immer mehr Brauereien in Deutschland! Innerhalb der letzten zehn Jahre stieg die Zahl von 1281 auf 1388 Brauereien. Das meldet der Deutsche Brauer-Bund. Mittlerweile sind rund 50 Prozent der angemeldeten Betriebe sogenannte „Mikrobrauereien" mit einem Jahresausstoß bis 1000 Hektoliter. Die Bundesländer mit der stärksten Zunahme der Brauereien im Jahr 2015 waren Berlin und Brandenburg – hier entstanden jeweils acht neue Brauereien. Insgesamt verfügt Bayern mit 626 betriebenen Brauereien (davon rund 280 in Franken) im Bundesländervergleich über die größte Zahl. Mit Abstand folgen Baden-Württemberg mit 190 Braustätten auf Platz 2 und Nordrhein-Westfalen mit 125 auf Platz 3. Derzeit gibt es in Deutschland mehr als 5500 Biermarken. Bei den in Deutschland verkauften Biersorten steht Pils mit über 50 Prozent Marktanteil auf Platz eins, gefolgt von Export- und Weizenbier. Die größten Steigerungsraten meldeten Getränkehändler beim Hellen und beim Alkoholfreien. Die deutschen Brauer konnten 2015 mit einem Gesamtbierabsatz von 95 Millionen Hektolitern erneut das Vorjahresniveau halten. ■

Cartoonist Gerd Bauer zeichnet für „Hopfen & Malz"

Der „LieblingsKren": Die scharfe Wurzel auf dem Bierfest

Immer mehr Köche, Küchenchefs und Gastwirte entdekken den beliebten „scharfen Geheimtipp": Der „LieblingsKren" der steirisch-fränkischen Lebensmittel-Familie Hörrlein kommt jetzt in Deutschland zunehmend häufiger auf den Tisch! Auch am Fränkischen Bierfest ist die Spezialität jetzt mit dabei!

In deutschen Kühlschränken macht der gute, alte Meerrettich Chili und Co. zunehmend Konkurrenz. Was aber macht den weißen Scharfmacher so gesund? Warum sorgt er für tränende Augen? Und weshalb ist Meerrettich eine der aufwändigsten Kulturen im Agrarbereich? Herbert, Philipp und Felix Hörrlein geben die Antworten: Meerrettich enthält doppelt so viel Vitamin C wie eine Zitrone und außerdem viele Mineralstoffe und Flavonoide. Nicht umsonst wird Meerrettich auch in der Pflanzenheilkunde eingesetzt. Ein wunderbarer Tipp: der frisch geriebene Meerrettich, Marke „LieblingsKren", im Glas und aus der Kühlung. Ein innovatives Verfahren ermöglicht es, dass beim „LieblingsKren" die gesunden Inhaltsstoffe sowie Frische und Schärfe des Meerrettichs im Kühlregal mehrere Monate lang erhalten bleiben.

Meerrettich-schaum-Suppe mit „LieblingsKren"

Zum Fränkischen Bierfest im Nürnberger Burggraben präsentiert „LieblingsKren" „Unser schärfstes Kochbuch" (10,90 €, bestellen bei www.liebslingskren.de) und ein einfaches Rezept von „LieblingsKren"-Deutschlandchef Felix Hörrlein:

Zutaten: 2 Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, 1200 ml Gemüsesuppe, 2 - 3 EL Olivenöl, 6 EL „LieblingsKren", 3 kleine Kartoffeln, 150 ml Weißwein, 2 grüne Äpfel, 4 Scheiben Schwarzbrot, 3 EL Creme Fraiche, Salz & Pfeffer, Kürbiskernöl.

Zubereitung: Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig andünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit der heißen Gemüsesuppe aufgießen. Den geriebenen „LieblingsKren" dazugeben. 25 bis 30 Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit die Äpfel fein würfeln. 4 EL davon zum Garnieren beiseite stellen. Die Schwarzbrotscheiben ebenso würfeln und in etwas Olivenöl knusprig rösten. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen, Creme Fraiche hinzufügen und mit dem Pürierstab schaumig aufschlagen. Die Apfelstücke hinzufügen und die Suppe für ein paar Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren in gut vorgewärmten Tellern anrichten, mit reichlich gerösteten Brot- oder Brötchenwürfeln und je einem Esslöffel frischer Apfelstückchen garnieren. Mit ein paar Tropfen Kürbiskernöl verfeinern! ■

Auf der „Grünen Woche" in Berlin: Die Meerrettich-Experten Philipp, Herbert und Felix Hörrlein (von links).

ANZEIGE

Mit dem VGN auf Tour:

Die aktuellen Ausflugs-Tipps

Franken ist schön und bietet zahlreiche Freizeitmöglichkeiten. Doch jeder noch so reizvolle Ausflug in unsere wunderbare fränkische Heimat macht mit dem Auto nur halb so viel Spaß, denn ein frisches Seidla lässt sich noch unbeschwerter genießen, wenn man mit VGN-Verkehrsmitteln unterwegs ist: Mit seinen Bussen und Bahnen, kombiniert mit vielen praktischen Freizeittipps, erschließt der Verkehrsverbund Großraum Nürnberg (VGN) seinen Fahrgästen zum Glück viele der schönsten Seiten Frankens – bequem, günstig und vor allem vollkommen stressfrei!

Die vielseitigen Wandertipps des VGN in der Metropolregion Nürnberg bieten für jeden Geschmack etwas: Insgesamt 13 Bierwanderungen können unter www.vgn.de/freizeit kostenlos bestellt oder heruntergeladen werden. Und egal, ob man sich für die 9,5 Kilometer lange Bier-Tour zu den Buttenheimer Kellern, einen Ausflug in die „Fränkische", den Spaziergang auf den legendären Kreuzberg bei Hallerndorf oder den inzwischen zum Kult gewordenen „Fünf-Seidla-Steig" rund um Gräfenberg entscheidet: Alle Wanderungen sind leicht nachvollziehbar und umfänglich erklärt – von der ersten Abzweigung über die vollständige Wegebeschreibung, Wanderskizzen mit Höhenprofil bis hin zum geselligen Einkehrschwung. Und für alle Touren stehen inzwischen auch GPS-Tracks zum Download bereit. Die praktischen Tipps sind die perfekten Begleiter für einen erlebnisreichen Tag.

VGN-Freizeit

Die 21 VGN-Freizeitlinien ergänzen seit dem 1. Mai und noch bis zum 1. November an Sonn- und Feiertagen, manche auch samstags, das tägliche Fahrtenangebot. Seit Jahren beliebt sind beispielsweise der „Brauereien-Wander-Express" und der „Hallerndorfer-Keller-Express". Aber auch der „Brauereien- und Fachwerk-" , der „Aischgründer-Bier-Express" oder der „Bier- Brotzeit- und Burgen Express" sind wegen der vielseitigen Wander- und Einkehrmöglichkeiten, Brauereien und Biergärten schon lange bei Ausflüglern geschätzt.

Ein weiteres Plus sind die günstigen Ticketangebote für Gruppen: Den ganzen Tag oder das gesamte Wochenende lang fahren bis zu sechs Personen (davon maximal zwei ab 18 Jahre) für nur 18,70 Euro mit dem TagesTicketPlus durch das gesamt Verbundgebiet. Einen Tag lang, nur Montag bis Freitag ab 9 Uhr, sind gleich bis zu fünf Personen mit dem BayernTicket on Tour, Einzelreisende für 23 Euro, jede weitere Person zahlt nur fünf Euro. ■

Bierfest-Gewinnspiel

Tolle Preise zu gewinnen!

Zum Schluss haben wir noch ein tolles Schmankerl für alle Bierfest-Besucher! Füllen Sie den unten stehenden Coupon aus und kreuzen Sie die richtige Antwort auf unsere Rätselfrage an. Mit etwas Glück gewinnen Sie einen dieser zehn Preise:

Der **1. bis 3. Preis** ist eine MobiCard für einen Monat freie Fahrt im gesamten VGN-Verbundgebiet, gültig für zwei Erwachsene und bis zu vier Kinder.

4. bis 6. Preis: je 1 signiertes Exemplar von „Ein Bier. Ein Buch".

Wichtig: Werfen Sie den ausgeschnittenen Coupon bitte an einem der fünf Festtage in die Sammelbox an unserem Info-Stand auf dem Bierfest. Die Auslosung der zehn Preise erfolgt unmittelbar nach dem Ende der Veranstaltung am 29. Mai 2016. Alle Gewinner werden baldmöglichst schriftlich (Per post oder E-Mail) benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung der Gewinne ist leider nicht möglich. ■

Gewinnspiel-Coupon

Wie viele Freizeitlinien bietet der Verkehrsverbund Großraum Nürnberg (VGN)?

A: 14 ☐ **B: 21** ☐ **C: 9** ☐

Name: .....

Adresse .....

E-Mail .....

Bitte die richtige Antwort ankreuzen, Coupon vollständig ausfüllen, abtrennen und bis Sonntag, 29. Mai 2016, 18 Uhr in die Box am Info-Stand einwerfen. Viel Glück!