Anzeigen-Sonderveröffentlichung in BILD NÜRNBERG Mai 2018

BILD ANZEIGEN

Bierfest Zeitung

Das offizielle Magazin zum Fränkischen Bierfest vom 30. Mai bis zum 3. Juni

Hopfen & Malz – das Magazin

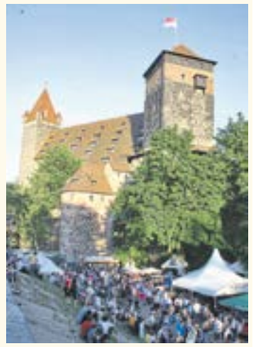
www.bierfest-franken.de

FRÄNKISCHES BIERFEST

ANZEIGE

ANZEIGE

INHALT



Auch heuer wieder:
Festumzug durch die Stadt ..... Seite 3
Zwei Exoten zu Gast:
Schotten-Brauer und Waldschatz..... Seite 4
Das „HopfenBierGut“:
Bier-Faszination pur..... Seite 5
Schanzenbräu:
Die Erfolgsgeschichte geht weiter..... Seite 6
Fünf Jahre Craft-Bier-Stand:
Geschmacksexperimente ..... Seite 8
Zeltner Bräu:
Wiederbelebung einer Kult-Marke ..... Seite 10
Mönchshof Schaubrauerei:
Bierhandwerk live erleben ..... Seite 11
Der große Lageplan:
So finden Sie sich zurecht..... Seiten 12/13
Altstadthof:
Die Wiege des Rotbieres..... Seite 14
Der Spezi unterwegs:
Klaus Schambergers Kolumne ..... Seite 15
Cerveja Blumenau:
Wie viel Franken in Brasilien steckt..... Seite 16
Ein Buch nur über Bier:
Neuauflage zum Bierfest..... Seite 17
Im Trend: Kellerbier aus Franken..... Seite 18
Humor: Die besten Bier-Witze..... Seite 19
Frankens Bier-Papst enthüllt:
Bier ist 14.000 Jahre alt..... Seite 20
Ein Rum vom Kreuzberg:
Edelbrände auf dem Bierfest..... Seite 21
Grüner Felsenkeller: Biergarten-Idyll
im Fürther Stadtwald..... Seite 22
Zehn Jahre Fünf-Seidla-Steig:
Süffiges Jubiläum..... Seite 23
Bierfest-Gewinnspiel:
Mit dem VGN MobiCards gewinnen..... Seite 24

IMPRESSUM

Verleger: Axel Springer (1985 †)
Verlag: Axel Springer SE, Axel-Springer-Straße 65, 10888 Berlin, Telefon 030/25910
Text: Andreas Hock, Markus Raupach
Produktion: ContentXPress, Uwe Krumbholz
Anzeigenleitung: Edda Feldkamp (überregional, ViSdP regional und überregional), Peter Ludwig Müller (regional).
Anzeigenleitung BILD NÜRNBERG: Till Coenen, Schlottfegergasse 26, 90402 Nürnberg, Tel. 09 11/24 26 90
Druck: Axel Springer SE, Essen-Kettwig
Fotos: J. Friedrich, Manfred Langer, M. Raupach, privat, Fotolia, LiNDWERK

Grußwort des Veranstalters zum 21. Fränkischen Bierfest

Liebe Bierfest-Besucher,

auch heuer möchte ich Sie herzlich auf unserem Fränkischen Bierfest Willkommen heißen. Im nunmehr 21. Jahr ist dieses Ereignis ein nicht wegzudenkender Bestandteil des Nürnberger Veranstaltungskalenders. Deshalb möchte ich mich bei all jenen bedanken, die es ermöglichen, dass wir alljährlich hier im wunderschönen Burggraben unterhalb der Kaiserburg die fränkische Braukultur zelebrieren können.
Da wären zuallererst Sie, liebe Gäste. Ohne Ihren Zuspruch würde es das Bierfest nicht geben. Es freut mich außerordentlich, dass die Besucherzahl seit Jahren auf konstant hohem Niveau bleibt – und dass dieses herrliche Fest eines für die gesamte Familie geworden ist.
Hier an den Biertischen kommen junge und ältere Menschen aus Nah und Fern zusammen; Touristen aus aller Welt ebenso wie eingefleischte Nürnberger, Fürther oder Erlanger. Dabei ist es immer fröhlich und friedlich geblieben. Dies ist überhaupt das größte Kompliment, das einem Veranstalter entgegengebracht werden kann.
Dank gilt auch allen beteiligten Brauereien, Gastronomen und ihren vielen Helfern. Jahr um Jahr bewältigen wir die Herkulesaufgabe, die komplizierte Infrastruktur des Bierfestes zu gewährleisten und auch bei manchmal widrigen Bedingungen dafür zu sorgen, dass zum Festbeginn alles soweit fertig gestellt ist, damit Sie entspannt fünf Tage lang feiern können. Schließlich bedanke ich mich ausdrücklich für die Unterstützung der Stadt, allen voran bei Bürgermeister Christian Vogel, der mit seinem Team stets als geduldiger und hilfsbereiter Ansprechpartner für alle Fragen rund um die nicht immer ganz einfachen Themen Genehmigungen und Auflagen bereitsteht und der seit einigen Jahren durch den offiziellen Bieranstich untermauert, dass das Fränkische Bierfest im Rathaus durchaus wertgeschätzt wird.
Und nun wünsche ich Ihnen entspannte Stunden und einen guten Durst!

Euer
Thomas Landherr
Veranstalter des Fränkischen Bierfests

Auch heuer gibt's wieder ein buntes Programm

Auch heuer haben wir uns bemüht, Ihnen ein vielseitiges Programm im wohl längsten und schönsten Biergarten der Welt zu bieten.

Wie immer sind auf dem „Fränkischen Bierfest“ rund 40 Brauereien vertreten und schenken über 100 verschiedene Spezialitäten aus. Einige Anbieter sind zum ersten Mal mit dabei: Die Gastbrauerei stammt aus Schottland. Und mit der „Waldschatz“-Bräu aus Unterfranken wird eine lokale Mikrobrauerei vorgestellt. Auf unseren verschiedenen Bühnen stehen an allen fünf Tagen Künstler und Gruppen aus der gesamten Region und sorgen für stimmungsvolle Untermalung (siehe Programm unten). Selbstverständlich gibt es wieder einen Einblick in die handwerkliche Tradition der Braukunst und ein buntes Angebot für alle kleinen Gäste. Alle genauen Informationen erfahren Sie auf den folgenden Seiten unserer „Bierfest-Zeitung“, die wir Ihnen auch heuer wieder in Zusammenarbeit mit BILD Nürnberg kostenlos anbieten können. Dafür allen Sponsoren und Inserenten ein herzliches Dankeschön! Uns bleibt nur noch, Ihnen einen schönen Aufenthalt bei hoffentlich sonnigem Wetter zu wünschen – und natürlich ein kräftiges „Prosit“!

Festbetrieb:
Mittwoch, 30. Mai: 17 bis 23 Uhr
Donnerstag, 31. Mai: 11 bis 23 Uhr
Freitag, 1. Juni: 14 bis 23 Uhr
Samstag, 2. Juni: 11 bis 23 Uhr
Sonntag, 3. Juni: 11 bis 21.30 Uhr

Fränkisches Bierfest 2018
Live-Musik-Programm auf fünf Bühnen

	Bühne 1	Bühne 2	Bühne 3	Bühne 4	Bühne 5
30.05.2018, Mittwoch					
18.00 - 22.00 Uhr	AkustX	Wulli Wullschläger & Sonja Tonn	Night Nurses	Karan & Friends	Attic Unleashed
31.05.2018, Donnerstag					
12.00 - 16.00 Uhr	Tony Barkham	Second Line & Helen Horns	Harry & Sonnie	Suzan Baker & Dennis Lüddicke	The Superflys
18.00 - 22.00 Uhr	Holm & Friends	Tim Brown Duo	Cräcker	Wulli Wullschläger & Sonja Tonn	Acoustic Gravity
01.06.2018, Freitag					
18.00 - 22.00 Uhr	Cräcker	React	Rockwärtz	Benjoe	Dgroove
02.06.2018, Samstag					
12.00 - 16.00 Uhr	Bierfrankentrio	Wulli Wullschläger & der Frankensima	Kleine Franken	Wiesenttaler Musikanten	Pengertzratzen
18.00 - 22.00 Uhr	Buskin' Bastards	Revocs	Continental Breakfast	Käpt'n Iglu	Hillman's Blues Band
03.06.2018, Sonntag					
11.00 - 15.00 Uhr	Three 4 Fun	Wilder Pilger	The Usual Suspects	Felicia Peters feat. IHN Jugendgospelchor	Der Dicke & der Belgier
17.00 - 21.00 Uhr	The Fancy Jewels	La Boum	The Superflys	Hillman's Blues Band	Tim Brown Duo

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten.

Fröhlicher Festzug: **Vom Lorenzer Platz bis zum Bieranstich**

Bereits zum dritten Mal wird der farbenprächtige Festzug zum Auftakt des Nürnberger Bierfests durch die schönen Straßen der Nürnberger Altstadt ziehen. Besonderes Highlight in diesem Jahr: Schottische und Nürnberger Traditionen werden hier Hand in Hand gehen, denn zu Ehren unserer schottischen Gastbrauerei werden in diesem Jahr schottische Landsmänner in klassischer Tracht den Festzug begleiten. Da wird sich wieder so mancher die Frage stellen, was der Schotte wohl unter dem Kilt tragen mag – und ob darunter überhaupt etwas getragen wird. Also, auf keinen Fall verpassen!

Treffpunkt und Aufstellung der festlichen Gespanne, Wagen, Musikanten, Bierköniginnen und aller weiteren Teilnehmenden ist am 30. Mai um 16 Uhr am Lorenzer Platz, moderiert von Gerald Kappler. Ab 17 Uhr bahnt sich der Zug dann unter Begleitung von Bürgermeister Christian Vogel seinen Weg durch die Nürnberger Altstadt. Der führt vom Startpunkt Lorenzer Platz in Richtung Heubrücke, weiter über den Hans-Sachs-Platz und den Obstmarkt zur Theresienstraße, von dort weiter über Sebalder Platz und Weinmarkt, um dann via Weißgerbergasse und Hallertor im Nürnberger Burggraben einzufahren.

Am Fuße der Kaiserburg angekommen, wird Nürnbergs Bürgermeister Christian Vogel mit tatkräftiger Unterstützung der Bierköniginnen ab 18 Uhr das erste Fass zum 21. Fränkischen Bierfest anstechen. ■

ANZEIGE

Erstmalig am Bierfest: Ein „Waldschatz“ zum Genießen

Das Team hinter der „Waldschatz Bräu“ (v.l.): Vinroy und Ines Sterling, Brauer Rainer Brennfleck, Franziska Bergauer und Brauer Oliver Dietrich.

Erstmals erhält heuer eine fränkische Mikrobrauerei die Möglichkeit, sich und ihre Biere auf dem Fränkischen Bierfest vorzustellen. Den Beginn unserer neuen „Innovations-Ecke“ für kreative Kleinstbrauer aus der Region markiert die „Waldschatz Bräu“ aus Erbshausen im Gramschatzer Wald, die ganz besondere Sorten in ihrem beschaulichen Mini-Sudhaus produziert – wie etwa ein Apfel-Pils oder ein tiefdunkles IPA unter dem Namen „Schwarze Natascha“. In Nürnberg stellen die experimentierfreudigen Unterfranken unter anderem ihr süffiges Helles vor.

Nur rund 150 Hektoliter Bier pro Jahr produzieren die Bier-Enthusiasten aus dem Landkreis Würzburg bis dato – eine Menge, die für das Bierfest freilich zumindest etwas aufgestockt wurde. Fünf Freunde verwirklichten mit der Mini-Braustätte, zu der auch ein Spezialitätenversand gehört, ihren gemeinsamen Traum. „Wir vereinen klassische Braukunst mit kreativem Handwerk“, sagt Franziska Bergauer, Bierbotschafterin und Brauerin von „Waldschatz“. Zum eingeschworenen Team gehören noch die Brauer Oliver Dietrich und Rainer Brennfleck, Biersommeliere Ines Sterling und ihr Mann Vinroy, der ursprünglich aus Jamaica stammt und als Bierbotschafter fungiert.

Gemeinsam haben die Fünf Ihre Vision von heimischem Craftbeer angetreten und vor gerade einmal einem halben Jahr ihre eigene Kleinstbrauerei gegründet. Als ihr erstes Bier haben sie sich einem deutschen Klassiker unter den Bieren gewidmet: das Helle, auch als „Bayerisch Hell“ bekannt, zeichnet sich durch vollmundigen Geschmack und dezent malzige Aromen aus; eine prägnante Hopfennote ist trotzdem deutlich wahrnehmbar. Frisch und individuell wie diese Sorte wollen auch die neuen Brauer sein, mit ihrem hauseigenen Catering-Service bieten sie zum Bier außerdem das komplette Rundum-Angebot.

Achtung: Der Vorrat ist aufgrund der geringen Abfüllmenge natürlich begrenzt. Am besten probiert man den „Waldschatz“ gleich an den ersten Tagen aus, bevor er zumindest fürs erste – Achtung: Wortspiel – gehoben ist. ■

Gastbrauerei „Belhaven“

Diese Schotten geizen nicht mit Geschmack

Vor einigen Jahren etablierte sich auf dem Bierfest die Idee, jedes Mal eine andere Gastbrauerei einzuladen, die den Franken mal einen ganz anderen Bierstil näherbringt. Unser diesjähriger Gast kommt aus Schottland. Dass die sympathischen Kilt-Träger nicht nur großartigen Whisky herstellen können, beweist die „Belhaven Brewery“ aus Dunbar, die bereits seit 1719 besteht und deren Ursprünge sogar vermutlich bis ins 13. Jahrhundert zurückreichen. Einst von Mönchen gegründet, sammelten die ausgefallenen Biere von der schottischen Südostküste – rund 100 Kilometer von Nürnbergs Partnerstadt Glasgow entfernt – bereits zahlreiche Auszeichnungen ein. Im Burggraben warten nicht weniger als sieben exquisite Sorten auf die fränkischen Genießer!

Das „Black Scottish Stout“ mit angenehmen 4,2 Volumenprozent Alkohol ist ein weiches Bier mit intensiven Röstnoten, die an Mokka und Zartbitterschokolade erinnern. Das „Scottish Stout“ kommt mit satten 7% daher und punktet anfangs mit fruchtigen Noten von Pflaume, bevor sich ein Feuerwerk an Röstaromen ausbreitet. Das „Craft Pilsner“ (5,2%) wird mit schottischer Gerste, Pilsner Hefe und Wasser aus Belhavens eigenen Brunnen gebraut. Eine lange, kalte Gärung und Reifung ergibt ein Lager mit einem klassisch kontinentalem Stil und einem frischen, leicht malzigen Geschmack. Das „Scottish Ale“ (5,2%) ist das Bier, das Belhaven die längste Zeit gebraut hat sowie deren meistverkauftes Flaschenbier weltweit. Es ist aus 100% schottischem Optik- und Cristal-Gerstenmalz gebraut und sorgt damit für einen nussigen, biskuitartigen Charakter mit einem würzigen Geschmack. Das „St. Andrews“ (4,6%) hat eine schönes Hopfenaroma als Ergebnis je dreier verschiedener Malz- und Hopfensorten. Das „Twisted Thistle IPA“ mit 5,3 % hat seinen Ursprung in England und glänzt golden mit orangefarbenem Stich. Der Cascade Hopfen zaubert einen frischen Citrusduft in die Nase, und feine Karamell und Honignuancen verstecken sich gut im Hintergrund. Der Malzcharakter steht bei diesem IPA eher im Vordergrund, leichte bierige Hopfennoten und Nuancen von Citrus sind die idealen Begleiter. Und das starke „Wee Heavy“ mit satten 7,5 Volumenprozent ist bernsteinfarben mit einem Duft nach reifen Früchten und malzig, karamelligen Noten, die sich mit einer moderaten, aber lange haltenden Bitterkeit zu einem wärmenden Abgang verbinden.

Eins ist schon mal sicher – mit Geschmack geizen diese Biere nicht. Wir freuen uns schon drauf! ■

Die Brauerei Belhaven liegt idyllisch an der schottischen Nordseeküste.

ANZEIGE

„ReineBierLust 2018“

Bier-Faszination pur

Die Stadt Spalt, die Spalter Stadtbrauerei und das Museum „HopfenBierGut“ haben für 2018 ein gemeinsames umfangreiches Programm rund um Hopfen und Bier erstellt: Die Broschüre „ReineBierLust 2018“ vereint bierige Veranstaltungen und Höhepunkte der Hopfen- und Bierstadt Spalt.

Die Hopfen- und Bierstadt Spalt lebt die Spalter Bierkultur das ganze Jahr: Wissenswertes rund um Hopfen und Bier, zahlreiche Veranstaltungen und die Bier-Parade am Ausschank im „HopfenBierGut“ – das interaktive und lebendige Museum im Kornhaus. 2018 geht es an der „ProBierBar“ auf bierige Europareise: Jeden Monat ist ein europäisches Land eine Reise-Etappe und wird mit einem Bier an der „ProBierBar“ präsentiert. Fleißiges probieren lohnt sich, denn wer mindestens acht von den zwölf Monatsbieren verkostet hat, kann mit den damit gesammelten Stempeln an einer Verlosung teilnehmen. Hier warten tolle Gewinne, wie eine Brauereiführung für 10 Personen, Teilnahme an einem Braukurs in der Spalter Bierwerkstatt für eine Person oder ein Bierbrau-Set für zuhause.

Zwei Spezialbraukurse werden zudem in der Spalter Bierwerkstatt, ebenfalls im „HopfenBierGut“, angeboten: ein Craft Bier-Braukurs und der Workshop „Brauen ist Frauensache“.

Ein besonderes Highlight unter der Fahne des Slow-Food-Travel mit den Spalter Geschmackstagen im Herbst. Ein Wochenende ganz dem Genuss gewidmet und rund um Spezialitäten zum Entdecken und Erleben.

Ebenso verschreiben sich die Museumsführungen im „HopfenBierGut“, die für Gruppen jederzeit buchbar sind (öffentliche Führungen sonntags 10.30 Uhr), ganz dem Thema Spalter Hopfen in aller Welt und erzählen Spalter Biergeschichten.

Zum Auftakt des Spalter Brauereifestes fand bereits im April die kulinarische Bierwoche statt: Spalter Gastronomen boten bierig-hopfige Gerichte auf ihren Speisekarten und die passende Bier-Empfehlung dazu an. Weitere Höhepunkte der Spalter Hopfen- und Bierkultur sind der Bierwandertag mit der Bierkönigin, Hopfenwanderungen mit der Hopfenkönigin und das traditionelle „Hopfenzupferfest“. Zum Jahresabschluss gibt es am Spalter Weihnachtsmarkt das Craftbierfestival mit dem Gaumenkitzel zur Weihnachtszeit im „HopfenBierGut“. ■

Mehr Informationen und Termine unter www.hopfenbiergut.de

Hunde am Bierfest – kein Vergnügen für die Tiere

Hunde am Bierfest – ein kompliziertes Thema: Denn für Hunde ist es an sich schön, wenn sie ihr Frauchen oder ihr Herrchen überall mit hin begleiten dürfen.

Allerdings sind größere Menschenansammlungen und gelegentliche Enge wie hier im Burggraben purer Stress für unsere Vierbeiner. Dazu kommt: Auf dem Boden liegendes Essen wird von vielen Hunden rasch aufgegessen, ohne dass ihre Besitzer das im Gedränge bemerken – Erkrankungen können schnell die Folge sein. Und auch die Musik sowie die vielen unterschiedlichen Gerüche sind für die überaus sensiblen Hundesinne kein Vergnügen. Deshalb bitten wir alle Hundehalter, ihre Tiere zuhause zu lassen – und zwar ihnen zuliebe. Dazu kommt: Ab dem kommenden Jahr plant die Stadt Nürnberg ein Hundeverbot für Großveranstaltungen. Das heißt, dass die Mitnahme von Hunden auf das Fränkische Bierfest 2019 voraussichtlich von Amts wegen nicht mehr gestattet sein wird und diese Besucher entsprechend abgewiesenerden müssen. Wir hoffen schon jetzt auf Ihr Verständnis! ■

ANZEIGE

Robert und Stefan Stretz in ihrer modernen Brauerei in Nürnberg-Höfen.

Nürnbergs Kult-Brauerei Schanzenbräu

Mit dem neuen „Kehlengold“ weiter auf Erfolgskurs

Die Erfolgsgeschichte geht weiter: Seit nunmehr zweieinhalb Jahren brauen Stefan Stretz, sein Bruder Robert und das siebenköpfige Team der „Schanzenbräu“ ihre feinen Biere in der neuen Produktionsstätte im Nürnberger Stadtteil Höfen. Und obwohl die „Schanzenbräu“ von der Ausstattung her zu den wohl modernsten Brauereien Deutschlands gehören dürfte und ihren Absatz Jahr um Jahr kontinuierlich auf inzwischen knapp 10.000 Hektoliter steigern konnte, hat das ursprünglich aus Gostenhof stammende Kult-Bier, das einst in provisorischen Räumlichkeiten in aufgesägten Bierfässern und ausgedienten Waschkesseln heranreifte, seine Seele behalten.

Dafür sorgt schon der Chef, dem man seine Leidenschaft für sein Handwerk beim ersten Satz anmerkt. „Ich lebe einen echten Männertraum“, sagt Stefan Stretz nicht ohne Stolz. Aus einer fixen Idee wurde erst ein kleiner, lokaler Hype, der in den wenigen Ausschankstellen wie dem Café Regina oder der hauseigenen Schankwirtschaft begann. Bei der ersten Bierfest-Teilnahme vor rund zehn Jahren ging bereits am zweiten Tag der ursprünglich angelieferte Stoff von 15 Hektolitern aus, und nach der zweiten Nachlieferung waren die Lager leer.„Wir hatten einfach gar nichts mehr“, erinnert sich Stretz und lacht. „Das war zwar ein bisschen peinlich, aber da haben wir das erste Mal gemerkt, dass wir auf dem richtigen Weg sind.“

Produziert wurde damals noch nach den eigenen Rezepten bei einem anderen Brauer. Doch die Nachfrage wurde bald so groß, dass Stretz die Investition seines Lebens wagte und ausgerechnet in Sichtweite der Tucher GmbH seine eigene Braustätte bauen ließ. Ähnlich wie beim ungleich größeren Nachbarn gegenüber läuft auch in der „Schanzenbräu“ fast alles vollautomatisch ab. Und obwohl sich der Brauprozess zur Not auch mit dem Smartphone überwachen ließe, merkt man, dass hier Menschen am Werk sind, die geradezu mit kindlicher Begeisterung bei der Sache sind.

So kommt Stefan Stretz regelrecht ins Schwärmen, wenn er über sein „Kehlengold“ spricht, das nach einem Probelauf im vergangenen Jahr nun als dritte feste Sorte nach dem Hellen und dem Rotbier ins Sortiment aufgenommen wurde. „Ich wollte einfach mal wissen, wie unser Rotes mit etwas mehr Hopfen schmeckt.“ Also experimentierten er und seine Jungs ein wenig herum, alle warfen ihre Ideen zusammen – und gemeinsam entwickelten sie ein unfiltriertes Vollbier, das dreierlei Hopfensorten – Cascade, Tradition und Select – enthält, was dem Bier mit der dezenten Bernsteinnote dank 32 Bittereinheiten eine leicht fruchtige und überraschend frisch-herbe Note verleiht. „Charakterstark“, sei das„Kehlengold“, so Stretz – aber trotzdem gut trinkbar.

Darum geht es ihm nämlich zuallererst: dass seine Biere, zu denen auch weiterhin immer wieder originelle Saisonvarianten kommen – auch nach dem ersten Glas noch schmecken. Deshalb sieht Stretz den Craft Beer-Trend zwar mit Interesse, aber auch mit Argwohn: „Ein Bier, von dem man sich erstmal erholen muss, finde ich genauso schwierig wie den Einheitsgeschmack der Industrie.“ Der ideale Schanzenbräu-Kunde kaufe sich jede Woche einen Kasten und trinke auch mal zwei, drei oder vier Seidla von seiner Lieblingssorte. Einfach, weil er es gerne mag.

Bei all dem bleibt die Ausrichtung doch „zu 99 Prozent regional“, betont Stefan Stretz. Zwar gebe es immer mal wieder Anfragen von Gastronomen aus Hamburg oder Berlin. Das passe aber nur bedingt zur Philosophie.„Wir sind hier zuhause und haben unsere Nische gefunden. Wir wollen und können nicht unendlich wachsen.“ Und das ist gut so, selbst wenn das Wort „Gostenhof“ demnächst aus dem Logo weichen soll und als Heimat„nur“ noch Nürnberg stehenbleibt. ■

Vollautomatisch - und voll lecker: Der Chef bei der Bierprobe

ANZEIGE

Ökologisch wohnen – bald auch in der Metropolregion Nürnberg

Mit ihren neuen Projekten in Roth und Burgthann verspricht die UDI nachhaltiges, ökologisches und strahlungsarmes Wohnen. Interessierte können sich vom Planungskonzept überzeugen.

Im letzten Jahrzehnt hat sich in Sachen Nachhaltigkeit viel getan. Längst hat ein Umdenken in der Gesellschaft stattgefunden. „Immer mehr Menschen legen Wert auf einen nachhaltigen Lebensstil und somit auch auf ökologisch sinnvolles Wohnen“, meint UDI-Geschäftsführer Georg Hetz, der zu den Pionieren im Bereich grünes Geld und erneuerbare Energien zählt.

Eine von UDI 2017 durchgeführte Umfrage hat dies bestätigt. 84 % der Befragten gaben an, dass ihnen Ökologie (strahlungsarm, natürliche Baustoffe) beim Thema Wohnen wichtig ist.

Das Unternehmen selbst hat seine Büros übrigens im eigenen Green Building in Nürnberg untergebracht. Ein Gebäude, das sich durch hohe Ressourceneffizienz in den Bereichen Energie, Wasser und Material auszeichnet und mit dem Platin-Gütesiegel für Nachhaltiges Bauen (DGNB) zertifiziert ist. Was also liegt näher als dem Wunsch von Immobiliensuchenden nachzukommen? Wer möchte nicht mit dem guten Gewissen leben, keine Schadstoffbelastung im eigenen Wohnraum zu haben und zudem noch mitten im Grünen sein?

„Deshalb“, so Hetz weiter,„beschäftigen wir uns im Augenblick mit zwei ökologischen Wohn-Immobilienprojekten in der Metropolregion Nürnberg. Hier möchten wir neue Nachhaltigkeitsstandards im Wohnungsbau setzen“. In Roth wird ein Wohnpark mit 60 Eigentumswohnungen und Doppelhaushälften als nachhaltig und ökologisch gebaute Immobilien geplant. Und in Burgthann-Mimberg, nahe Altdorf und Feucht, sollen bis zu ebensolche 34 Wohnungen und 26 Ein-/Zweifamilienhäuser auf dem ehemaligen Gelände einer Fensterfabrik entstehen.

Beide Grundstücke haben individuelle Besonderheiten. In Roth handelt es sich um ein echtes„Filetstück“, das zwei Wohlfühlkomponenten enthält: die Innenstadt ist in 5 Minuten fußläufig zu erreichen. Und es grenzt an ein Wasserschutzgebiet - so reicht die Natur bis an die Häuser heran.

Natur pur genießt man in Burgthann-Mimberg: hier ist das Baugrundstück weitgehend von einem Naturschutzgebiet umschlossen.

„Wir versuchen bei der Planung die städtebaulichen und landschaftlichen Gegebenheiten optimal umzusetzen und die Wünsche der Gemeinde und der Anlieger zu berücksichtigen“, erklärt Georg Hetz sein Vorhaben.„Besonders wichtig ist uns, dass nur ökologisch einwandfreie und möglichst lokal beschaffbare Baustoffe verwendet werden. Auf imitierte Baustoffe - wie beispielsweise PVC und Styropor - verzichten wir ganz.“ Soweit dies möglich sei, wolle man die Gebäude geothermisch heizen und kühlen. Regenwasser solle gesammelt und als Brauchwasser verwendet werden und im Innenbereich würden nur geschirmte Elektroinstallationen errichtet. Man hat voraus gedacht. Den Eigentürmern und Mietern sollen einige Elektroautos im CarSharing-Verfahren zur Verfügung gestellt werden. „Die geringeren Nebenkosten, ein gesundes Raumklima und eine umweltfreundliche Bauweise machen ökologische Gebäude besonders gefragt“, schließt Hetz. ■

Gesund leben. Ökologisch wohnen.

UDI

Sie möchten in einer ökologischen Immobilie leben und diese Vorzüge genießen:

✓ ökologische Bauweise
✓ natürliche Baustoffe
✓ Carsharing von E-Autos
✓ nachhaltiges Energiekonzept

Jetzt vormerken lassen: 0800 - 0800 047

UDI Beratungs GmbH, Frankenstraße 148, 90329 Nürnberg
Telefon: 0911 - 92 90 55 0, Fax: 0911 - 92 90 55 5, E-Mail: info@udi.de, Internet: www.udi.de

Wir schaffen ökologische Lebensräume und entwickeln aktuell zwei nachhaltige Wohnbauprojekte im mittelfränkischen Burgthann und Roth.

Es werden Eigentumswohnungen, Reihen- und Doppelhäuser gebaut. Alles unter energieeffizienten und ökologischen Gesichtspunkten, damit Wohnraum zum Wohlfühl- und Lebensraum wird.

ANZEIGE

ANZEIGE

Fünf Jahre Craft-Bier-Stand

Ein guter Grund zum Feiern

Auf dem Fränkischen Bierfest 2013 trafen sich Thomas Landherr und Markus Raupach, der damals gerade an der dritten Auflage seines gesamtfränkischen Brauereiführers arbeitete, zum Interview. Schließlich sollte auch das größte Bierfest Frankens im Buch nicht fehlen. Dabei entwickelten sie den Gedanken, im Folgejahr neue Bierkreationen fränkischer Brauereien auf dem Fest zu präsentieren. Gesagt – getan: 2014 stand der Bamberger Biersommelier an zwei Tagen für einige Stunden im Burggraben und verkostete mit den Gästen bisher unbekannte Aromen. Vom extremen Rauchbier bis zum fassgelagerten Starkbier waren damals schon viele spannende Sorten dabei.

Das Craft-Bier wird unter fachkundiger Anleitung verkostet.

Das Feedback war überwältigend, und so entschlossen sich Landherr und Raupach, 2015 dem Craft-Bier ein eigenes Zelt zu widmen, in das dann auch die jeweiligen Brauer zu den Verkostungen ihrer Biere kamen. Das kleine Zelt sprach sich schnell herum, und so belagerte zu den noch relativ spärlichen Öffnungszeiten immer eine Traube von Bierfreunden den Tresen. Die Erfolgsgeschichte ging weiter, und seit dem Bierfest im letzten Jahr ist das Craft-Bier-Zelt während des gesamten Festes geöffnet. Mittlerweile kommen auch Hobbybrauer und ausländische Besucher gezielt zu Markus Raupach und seinen Kollegen, um ein wenig zu fachsimpeln und eigene Kreationen zu besprechen.

2018 hat der Craft-Bier-Stand eine eigene kleine Gastbrauerei: Waldschatz aus Erbshausen, die ihre Biere zum ersten Mal in der Frankenmetropole ausschenken (siehe auch Seite 7). Neben Biersommelier Markus Raupach wird auch Brauer Karsten Buroh

Biersommelier Markus Raupach bringt flüssige Schätze aus aller Welt mit aufs Bierfest.

von der Nürnberger Kleinbrauerei „Eppelein & Friends“ alle fünf Festtage am Stand Rede und Antwort stehen. Dazu kommt jeden Tag eine weitere Kleinstbrauerei aus der fränkischen Hauptstadt als Gast. Raupach ergänzt das Sortiment mit einer umfangreichen Bier-Auswahl aus den Beständen seiner BierAkademie und mit Schätzen, die er als Juror bei zahlreichen internationalen Bierwettbewerben mit in seine Heimat gebracht hat. Dazu gehören beispielsweise brasilianische und französische Biere, aber auch das für viele beste Bier der Welt, Westvleteren 12 aus Belgien.

Wer sich also auf eine bierige Weltreise mit spannenden geschmacklichen Experimenten begeben will, der ist herzlich eingeladen, mal am Craft-Bier-Stand vorbeizuschauen: Den genauen Standort finden Sie auf dem Übersichtsplan auf den Seiten 12 und 13. Wir freuen uns auf Sie! ■

Was ist eigentlich Craft-Bier?

Am Bier-Trend „Craft Beer“ scheiden sich die Geister: Marketing-Gag oder Wiederbelebung der Biervielfalt? Wörtlich übersetzt heißt „Craft Beer“ lediglich „handwerklich hergestelltes Bier“.

In den USA darf sich eine Brauerei dann „Craft Brewery“ nennen, wenn ihr Ausstoß nicht über 10 Millionen Hektolitern liegt – was in Deutschland praktisch auf jede Brauerei zuträfe: Nur der Marktführer, die Radeberger Gruppe (u.a. Jever, Tucher, DAB, Berliner Pilsner, Schöfferhofer) kommt hierzulande auf 11,4 Millionen Hektoliter – mit allen Marken! Diese Definition lässt sich also nicht übertragen. Deshalb verwendet die Brau-Szene folgende vier Kriterien, die ein Craft Bier-Erzeuger mitbringen sollte:

1. Gesicht: Es sollte immer einen Menschen geben, der für die Marke und das Produkt einsteht – und kein reines Werbekonzept.
2. Unabhängigkeit: Craft-Brauereien sollten nicht Teil großer Konzerne sein.
3. Kreativität: Der Craft-Brauer sollte besondere Biere wagen und bekannte Stile variieren.
4. Zutaten: In einem Craft-Bier sollten nur natürliche Zutaten enthalten sein.Und jetzt heißt's: selber probieren. Prost! ■

Die Bandbreite reicht vom schottischen „Schädelspalter“ bis zum Hawaiianischen Pale Ale.

Schmuck und Uhren gibt's günstig und sicher bei Juwelier Zeller in Nürnberg

Schönes muss nicht teuer sein

Edelsteine, Brillanten, Perlenketten, das strahlende Collier – zeitlos schöner Schmuck kommt ebenso wie hochwertige Uhren niemals aus der Mode. Der Kauf der kleinen und großen „Schätzchen“ ist dabei aber immer auch Vertrauenssache, darum hat sich der Nürnberger Juwelier Gernot Zeller als weltweit erster Juwelier vom TÜV-Süd nach ISO 9001 zertifizieren lassen.

Top-kompetent Beratung, faire, sehr günstige Preise und höchste Transparenz sind die Standards des TÜV-geprüften Juweliergeschäft. Kunden finden hier ein großes Angebot an gebrauchten Schmuckstücken (u.a. von Giorgio Martello und Jeannette Heinrich) und Uhren – von Breitling bis Rolex – zu sehr attraktiven Konditionen. Daneben erwartet sie ein ausgewähltes Sortiment an Neuware der namhaftesten Hersteller.

Für besondere Wünsche gehen die geschulten Mitarbeiter von Juwelier Zeller auch gerne auf Schmuck- oder Uhrensuche, Sie verfügen über eine große Erfahrung und kennen sich in dem weitläufigen Netzwerk der Uhren- und Schmuckbranche bestens aus. Ohnehin wird Kundenservice groß geschrieben. So kümmert man sich beim TÜV-geprüften Juwelier selbstverständlich auch um Reparatur, Wartung und Pflege von z.B. Ketten, Ringen, Ohrringen, Uhren. Unabhängig davon, wo diese erworben wurden.

Die Goldschmiede- bzw. Uhrmachermeister von Juwelier Zeller sind Profis – bei neu und gebraucht! Schmuckanfertigung oder -umarbeitung gehört ebenfalls zum großen Leistungsangebot. „Sie kreieren, wir fertigen!“ lautet das Motto. Dabei muss man selbst kein Designer sein, um ein persönliches Schmuckstück zu entwickeln. Die Schmuck- und Uhrenprofis von Juwelier Zeller unterstützen und beraten im stilvollem Ambiente umfassend und sagen auch ganz genau, was der jeweilige Wunsch einen kosten wird.

Schönes muss nicht immer teuer sein! Überzeugen Sie sich doch einfach selbst in den Geschäftsräumen am Westtorgraben 19 – 21. Öffnungszeiten: Montag bis Freitag, 10 – 18 Uhr, Samstag 10 – 14 Uhr.

Mehr Informationen gibt's im Internet unter www.juwelier-gz.de

ANZEIGE

„Zeltner Spezial“

Nürnberger Brautradition fortgeführt

Vor vier Jahren wurde eine alte Nürnberger Traditionsbrauerei endlich wiederbelebt: Das „Zeltner Vollbier“ kam 2014 runderneuert auf den Markt, nachdem zuvor lediglich der klangvolle Name als mehr oder weniger leblose Marke in einigen Gaststätten noch existierte. Seitdem hat Berthold Zeltner als Braumeister in der 6. Generation dem Familienunternehmen eine echte Renaissance beschert und etliche „bierige“ Ideen verwirklicht, die immer mehr Anhänger finden.

Dabei begann die Geschichte des „Zeltner Bieres“ bereits 1830: Die Eltern des Braereigründers Johann Georg Zeltner waren Bauern und Hopfenhändler aus Eschenbach in Mittelfranken. Vater Johann Zeltner hatte begonnen, seinen Hopfen selbst zu vertreiben. Ein interessanter Absatzmarkt war damals die aufstrebende Großstadt Nürnberg mit ihrem großen Biermarkt. Johann Georg Zeltner übersiedelte dorthin und führte zusammen mit seinem älteren Bruder Johannes die Geschäfte des Vaters fort.

1836 erwarben die Brüder ein brachliegendes Brauhaus in der Nürnberger Altstadt, das sie renovierten und wieder in Betrieb nahmen. Die Brauerei „Joh.Gg.Zeltner“ nahm Ihren Betrieb auf und war von Anfang an so erfolgreich, dass kurz darauf zusätzliche Lagerkeller am Burgberg angemietet werden mussten. In den folgenden dreißig Jahren wuchs die Brauerei durch den Einsatz neuer Brauverfahren und den Einsatz einer Dampfmaschine zur viertgrößten der damals 29 Nürnberger Brauereien an. Johann Georgs Bruder und Geschäftspartner Johannes Zeltner reichte derweil das erste Patent des Deutschen Reiches ein und errichtete die erste Ultramarinfabrik in Bayern. Die Zeltnerstraße in Nürnberg wurde später nach ihm benannt.

Johann Georgs Sohn Heinrich übernahm dann Ende des 19. Jahrhunderts die Brauerei. Auf einem großen Grundstück vor den Toren der Altstadt errichtete er eine Villa und begann daraufhin mit den Planungen für eine große Braustätte. „Joh.Gg.Zeltner“ besaß zu diesem Zeitpunkt 40 eigene Gaststätten und baute in den 20er und 30er Jahren zahlreiche neue hinzu. 1925 war Zeltner eine von fünf verbliebenen Nürnberger Brauereien – und die letzte in Familienbesitz.

Der Zweite Weltkrieg beendete schließlich den Höhenflug: Am 11. August 1943 zerstörte ein britischer Fliegerangriff das Brauhaus. Auch Heinrich Zeltner Jr. kam in dieser Nacht ums Leben. Kurt Zeltner kehrte nach dem Krieg aus der Gefangenschaft zurück und übernahm die Leitung der Firma. Durch seinen frühen Tod scheiterte jedoch der Wiederaufbau der Brauerei. Das Grundstück am Wöhrder See wurde daraufhin für ein Wohnprojekt freigegeben – heute steht dort der berühmte Norikus.

Nun führt Berthold Zeltner die Geschicke des Unternehmens – und besann sich von Beginn an mit Leidenschaft auf dessen Wurzeln. Nachdem er in den vergangenen Jahren immer wieder saisonale Spezialitäten wie ein „Sommerbier“ oder ein „Schwarzbier“ entwickelte, braute er nun rechtzeitig zum Bierfest das „Zeltner Spezial“ ein, das es darüber hinaus als zweite feste Sorte neben dem hellen Vollbier dauerhaft im Sortiment geben soll. Als unfiltriertes, bernsteinfarbenes Bier mit 5,3 Volumenprozent Alkohol kommt es süffig und gut trinkbar daher und dürfte noch mehr Bierfreunde vom neuen, alten Zeltner begeistern. Brauereigründer Johann Georg wäre jedenfalls stolz auf seinen Nachfolger, würde er ein Glas davon trinken. ■

Berthold Zeltner beim Einbrauen seines neuen „Spezial“, das es rechtzeitig zum Bierfest gibt.

ANZEIGE

Mönchshofs originelle BrauMeisterei

Den Geheimnissen des Brauerhandwerks auf der Spur

Mit einer nostalgischen Brauerei durch Deutschland zu touren, auf Messen und Festivals vor Ort Bier zu brauen und dabei ganz viele Menschen kennen zu lernen: Was nach einem Traumjob für viele Brauer klingt, ist für den Mönchshof-Nachwuchs Realität. Das Brauen in der BrauMeisterei auf ihrer Reise durch ganz Deutschland gehört zur Ausbildung nämlich dazu.

„Es ist ein super Gefühl, den Gästen das Brauen auch aus praktischer Sicht näherzubringen“, schwärmt Fabio von seinen Einsätzen in der fahrbaren BrauMeisterei. Praktisch heißt für die Besucher, selbst Hand anlegen zu können. „Wir zeigen hier das Brauerhandwerk von Grund auf. Das beginnt bei den Rohstoffen. Viele Besucher wissen zwar, dass es unterschiedliche Malz- und Hopfensorten gibt. Aber live gesehen, daran gerochen oder probiert hat kaum einer. Zudem können wir den Gästen erklären, wie sie Geschmack und Farbe des Bieres bestimmen.“

Die Rohstoffkunde ist in der BrauMeisterei das Thema, bei dem sich der Brauer-Nachwuchs nur warmläuft. Richtig in Fahrt kommen Fabio und seine Kollegen aber erst, wenn es an das eigentliche Brauen geht: Schroten, maischen, abläutern: Routiniert führt Fabio die Besucher in die Geheimnisse des Brauhandwerks ein. Doch nicht nur der Besucher erfährt viel Neues. Auch Fabio konnte neue Erfahrungen sammeln: „Durch die Arbeit in der BrauMeisterei habe ich viele unterschiedliche Charaktere und Meinungen kennengelernt. Besonders interessant war für mich, wie unsere Produkte ankommen. Noch näher am Kunden kann man nicht sein.“

Zurück zur Arbeit an den kupfernen Sudkessel. Der Sud ist inzwischen fertig, aber die Arbeit noch lange nicht getan. Schließlich muss das Bier, wenn es ausgereift ist, noch in die Flasche und Bügelverschluss erstmal nackt. Auch hier ist das Wissen des Brauerlehrlings gefragt. Eine Flasche richtig „anzubügeln“ ist gar nicht so einfach. Hat man den Dreh einmal raus, kann man an der BrauMeisterei seine Fähigkeiten bei einem „Anbügelspiel“ auf die Probe stellen und Preise gewinnen. Von Hand etikettiert, angeklöppelt und abgefüllt wartet die nostalgische Siphonflasche nun darauf, von einem Bierliebhaber geöffnet zu werden. Gäste, die den Brauprozess aktiv begleitet haben, können an der BrauSchänke, die die fahrende Mönchshof-Brauerei begleitet, wieder zu Kräften kommen und viele unterschiedliche Spezialitäten frisch vom Fass genießen.

Fabio hat dabei eine interessante Beobachtung gemacht: „Mit dem frisch erlangten Wissen schmeckt das Bier für unsere Besucher auf einmal ganz anders. Das liegt daran, dass sie die Biere bewusster verkosten und sich beim Trinken Zeit nehmen, so dass sich der Geschmack richtig entfalten kann. Manch einer hat hier eine ganz neue Sorte für sich entdeckt.“ Über drei Lehrjahre hat Fabio an zahlreichen Wochenenden in der BrauMeisterei sein Können unter Beweis gestellt und unzählige Gespräche mit Bierliebhabern geführt. Inzwischen hat er seine Ausbildung erfolgreich abgeschlossen. Eine grundlegende Erkenntnis nimmt er für seinen weiteren Berufsweg mit: „Das Bier ist nur so gut, wie die Menschen, die es brauen.“ ■

ANZEIGE
ANZEIGE
www.bierfest-franken.de

Fränkisches Bierfest 30.5. bis 3.6.2018

Brauereien

S	Schaubrauerei
1	Mönchshof
G	Belhaven Brewery
2	Alt
3	Meister
4	Wiethaler
5	Altstadthof
C	Craftbier/Waldschatz
6	Hummel
7	Pyraser
8	Hebendanz
9	Drummer
10	Red Castle Brew
11	Boeheim Bier
12	Lindenbräu
13	Zeltner
14	Neder
15	Stadtbrauerei Spalt
16	Zwanzger
17	Hofmühl
18	Krug
19	Brauhaus am Kreuzberg
20	Rittmayer
21	Binkert
22	Schanzenbräu
23	Hofmann
24	Stöckel
25	Simon
26	Bürgerbräu Hersbruck
27	Bierwerk
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	RavenKraft

* Alle Angaben ohne Gewähr

Gastronomie

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

* Alle Angaben ohne Gewähr

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

Veranstalter: Thomas Landherr, Gastrokonzept 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.

Öffnungszeiten **Mi 30.5.** 17 - 23 Uhr, **Do 31.5.** 11 - 23 Uhr, **Fr 1.6.** 14 - 23 Uhr, **Sa 2.6.** 11 - 23 Uhr, **So 3.6.** 11 - 21.30 Uhr*

ANZEIGE

Nürnberger Hausbrauerei Altstadthof

Die Wiege des Rotbiers

Reinhard Engel kann mit Fug und Recht von sich behaupten, ein Trendsetter zu sein. Vor 20 Jahren belebte der passionierte Braumeister das legendäre Nürnberger Rotbier wieder – in seiner kleinen, feinen „Hausbrauerei Altstadthof". Über viele Jahre war die traditionsreiche, aber in Vergessenheit geratene Biersorte eine rare Spezialität, die man nur in den gemütlichen Räumen in der Bergstraße unweit des Tiergärtnertorplatzes genießen oder im hauseigenen Laden mit nach Hause nehmen konnte. Nun wird das Rotbier von immer mehr Brauereien entdeckt und erobert Getränkemärkte und Szene-Kneipen in- und außerhalb Frankens. Selbst Großbrauereien nehmen sich inzwischen des Rotbieres an.

Traurig oder böse ist Engel deswegen trotzdem nicht – eher im Gegenteil. „So kommen immer mehr Menschen mit dem Thema Rotbier in Berührung. Das strahlt auf den Ruf Nürnbergs als historische Bierstadt ab", freut sich der umtriebige Altstadthof-Chef, der zusammen mit seinem Sohn Maximilian auch stets an neuen Bier-Kreationen und edlen Whiskys und Bränden tüftelt. Das Rotbier aber ist und bleibt das flüssige Aushängeschild der Engels – nicht nur, weil es hier in bester Bioqualität etwa mit einem eigens dafür produzierten Biomalz gebraut wird.

Als Reinhard Engel, der seine Lehrzeit in einer kleinen Brauerei in der Oberpfalz verbrachte, später sein Handwerk in Manching und Regensburg verfeinerte und in Weihenstephan das Studium zum Diplom-Braumeister abschloss, 1997 den 13 Jahre zuvor gegründeten „Altstadthof" übernahm, war ihm schnell klar, dass er nun einen wahren Schatz besaß. Drei Jahre lang war er zuvor bereits für die Neumarkter Lammsbräu für das Objekt zuständig gewesen.

Rotbier-Spezialist Reinhard Engel in seinem schmucken Sudhaus.

Dadurch wusste er natürlich, dass sich an diesem Standort eine der 35 Rotbierbrauereien befand, die es zu Glanzzeiten vor rund 500 Jahren in Nürnberg gab.

Über viele Jahrhunderte war das untergärige Rotbier die beherrschende Sorte der Stadt und ein wahrer Exportschlager in umliegende Fürstentümer. Dabei war es aufwändig herzustellen, weil das dreifache Maischverfahren ungleich komplizierter ist als bei anderen Biertypen, es nur mit Gerste gebraut werden durfte und unbedingt kühl gelagert werden musste. Außerdem dürfte es eines der ersten Biere gewesen sein, für das stets Hopfen verwendet wurde – nachweislich war dies bereits Anfang des 14. Jahrhunderts der Fall; außergewöhnlich für ein mittelalterliches Bier. Ab dem 16. Jahrhundert kamen auch in Nürnberg obergärige Biere wie Weizen auf den Markt – schlichtweg, weil sie ganzjährig gebraut werden konnten. Trotzdem gab es 1806 noch 21 Rot- und nur 11 Weißbierbraustätten in der Stadt. Im 19. Jahrhundert aber folgte langsam das Aus für das Rotbier. Andere, neuere Sorten wie das Helle oder das bayerische Braunbier setzten sich durch. Irgendwann erinnerten sich allenfalls noch Bierforscher und Historiker an diese typische Nürnberger Besonderheit.

Bis Reinhard Engel kam. Er las sich in die Thematik ein, stöberte in alten Rezepten und experimentierte monatelang an einem Sud, der seinen Ansprüchen genügte, bis 1998 das erste „neue" Nürnberger Rotbier aus dem Hahn floss. Lange Zeit unbemerkt von der großen Öffentlichkeit, gaben sich zuletzt die Nachahmer bei den Engels die Klinke in die Hand. „Manche kamen offiziell, manche waren inkognito da", lacht der Braumeister, der mit einer Roten Weisse oder einem Rotbierbrand das Thema längst erweitert hat. Und wer den Rotbier-Genuss mit Kultur und Geschichte verbinden will, sollte eine der spannenden Führungen durch die Felsengänge unterhalb des „Altstadthofs" mitmachen – und dabei durch die Keller wandeln, in denen einst das Nürnberger Rotbier lagerte, bevor es erst vergessen und dann wiederentdeckt wurde. ■

Der Altstadthof befindet sich im Herzen der Stadt in der Bergstraße.

HAUSBRAUEREI ALTSTADTHOF
RotbierBrauerei
& Whisky Destille
Bräustüberl Schwarzer Bauer
Restaurant Bühne & Sommergarten
Musikkeller Schmelztiegel
Brauerei-Laden & Pro-Bier-Boutique
Führungen Felsengänge
Tel.: 0911/ 2449859 – Bergstr. 19, Nürnberg
www.hausbrauerei-altstadthof.de

SCHMELZ TIEGEL
est. 1976
BEER & BEATZ
Mi. - Sa. ab 19:00 Uhr
Bergstr. 21, Nürnberg – www.schmelztiegel.com

ANZEIGE

Klaus Schamberger:

Der Spezi unterwegs am Bierfest

Hochverkehrte Bierdimbfl und Bierdimbfelinnen,
momentan, beim Hinschreiben folgender Zeilen, brütet draußen nicht nur die Amsel, sondern auch eine laut Stoiber gludernde Lot von ungefähr 30 Grad, sodass ich sie unter dem bereits stattgehabten Einfluss von vier Seidlein Bfrobfnhüh, beziehungsweise Hobfnbrüh, verfassen muss. Wenn also in den Text jetzt dann gleich Fehler aller Art neischnalzn, is es das Natürlichste von der Welt. Oben muss es statts „Hochverkehrte Bierdimbfl" zum Beispiel heißen „Hochverehrte".
Und jetzt also gleich zum Thema: Bier! Und da darf ich unter gar keinen anderen Umständen schreiben, was für ein Bier ich im Zuge der erwähnten vier Seidla einschießen hab lassen. Weil dieses Bier wird am Bierfest nicht einmal weggeschüttet. Ähnlich wie seinerzeit das Konzern-Bräu Batterizier, welches von unseren Gaumen verfemt war wie für den Puther der Lapst, ist auch das von mir behutsam eingeschleuste Bier in Nürnberg bis nüber nach Fürth sehr verpönt. Ich weiß nicht warum, aber es bleibt mir nix anderes übrig, wie dass ich es in unentschlüsselbarer Geheimschrift hinschreib: Es hat sich um vier Halbe Bucher-Tier gehandelt.
Dass mir den Stadtgrenzenverletzern ihr Bier in Höhe meines Halsknorpels eine gewisse Freude bereitet hat, hat drei Gründe. 1. Wer in Latein seinerzeit auch einen Fünfer im Abo gehabt hat, der weiß, dass es schon der alte Cicero nach Fünf Maß lauwarmer Cervisia gelallt hat: „De gustibus non est disputandum", sinngemäß „Mei Katz mooch Mäus, mir schmeckns nedd". 2. gilt seit Menschengedenken der einwandfreie Sinnspruch „Wes Freibier ich trink, des Lied ich sing" und 3. hat vor einigen Dezennien der längst im Plastikautohimmel weilende Gourmet und Eigenbierbrauer Ernst Bettag im Bobby-Car durch Stadeln und Umgebung düsend verkündet, dass er sein selbst eingemalztes Edel-Bier von jedem Fabrik-Blembl unterscheiden kann.
Und so hat unter notarieller Aufsicht von drei namhaften Schluckspechten eine Blindverkostung stattgefunden, die der Bierkenner Bettag voll vergeigt hat: Sein eigenes Bier hat er mit den verbrieften Worten „Asuu a Gsief" in einen bereitgestellten Eimer geschbodzd, während er das damals gern gemiedene Patrizier feierlich zum Testsieger erklärt hat. Ich erwähne diese Geschmacksknospenzwiste auch deswegen, weil zum Beispiel der vortreffliche Mehrbereichskünstler Matthias Egersdörfer Gallenstein und Bein schwört: Die wahre, ans Paradies gemahnende Freude entsteht im Menschen nur, wenn ihn ein Hebendanz Export Hell zügig durchflutet. Hebendanz aus Forchheim, seit 1579 in Familienbesitz, und der Öffentlichkeit mit dem schönen Werbespruch ans Herz gelegt: „Wer probt, der lobt." Das ist die eine Seite vom Bierfilzla. Die andere, von meinem Freund Kalter Wipferlein einstmals nach zwei trüben Tassen Hebendanz geäußert, lautet: „Zum Nausbrunsn gäihds scho." Die fränkische Biervielfalt also in allen Ehren – aber wie soll ein hiesiger, einigermaßen ausgepichter Mensch in dem ihm zur Verfügung stehenden einzigem Leben feststellen, welches Bier für seinen Hals notdürftig zufriedenstellend maßgeschneidert ist? Bis du dich durch tausend Sorten jeweils mit ihrem Bock, Doppelbock, Pils, Märzen, Keller, Zwickel, Rauch, Weizen und so weiter durchgearbeitet hast, liegen deine Getränke-Organe von der Galle bis zur Leber längst in Eigenspiritus im Nürnberger Prellerhaus, deinen Knallkörper hat's in Millionen Freibiermarken zerrissen, und wieviel Prozent und Stammwürze dann nach deinem Abheben ein Manna hat, das weiß der Himmel, und der nicht genau. Also Hand auf die Leber: Es ist doch ziemlich Stadtworschd, was wir in uns hineinfließen lassen. Hauptsache, es läffd, löscht den Dorschd und kommt wieder raus. Lieber unten als oben, lieber vorn als hinten. Ein unfall-, kopfweh- und blemblfreies Bierfest.

Ihr Klaus Schamberger

www.landwehr-braeu.de
LANDWEHR-BRÄU
Fränkische Bierkultur erleben
Jetzt mit gratis Grill-Gewürz mit feinem Rauchmalz.
Zu jedem Kasten LANDWEHR-BRÄU Hell oder Kellerbier gibt es ein LANDWEHR-BRÄU Grillgewürz mit feinem Rauchmalz gratis im gut sortierten Fachhandel! Nur solange der Vorrat reicht!
Fränkisches BRAUEREIFEST
REICHELSHOFEN – 3. bis 5. August 2018
Jetzt vormerken!
Feinste Biere, regionale Spezialitäten und zünftige Musik locken vom 3. bis 5. August 2018 in den Brauereigarten nach Reichelshofen.

Palais Schaumburg
DIE KNEIPE
DER BIERGARTEN
ALLES FRISCH
VEGAN, VEGETARISCH, FLEISCH
Kernstraße 46 • 90429 Nürnberg
Tägl. 11.30 - 1 Uhr • Sa 14 - 1 Uhr
Reservierungen unter 0911 260043
www.palaisschaumburg.de

ANZEIGE

Deutsches Bier am anderen Ende der Welt

Warum die Brasilianer Helles trinken

Brasilianischer Brauer mit deutschen Wurzeln: Mark Neumann von „Cerveja Blumenau".

Auch Südamerika hat eine Biergeschichte. Die beginnt schon weit vor der Entdeckung durch die Spanier und Portugiesen. Im heutigen Brasilien kauten damals die Ureinwohner Maniok und Kochbananen. Sie spuckten dann den Brei in einen Behälter und gaben frisches Wasser dazu. Die Enzyme aus dem Speichel bauten die Stärke zu Zucker ab, und wilde Hefen produzierten daraus Alkohol. Schon nach wenigen Stunden war das „Bier" trinkfertig. Auch wenn es komisch klingt, es gibt bis heute diese traditionelle „Chicha" in ganz Mittel- und Südamerika, unter Verwendung der verschiedensten Stärkelieferanten, von Reis bis Äpfeln.

Das erste Bier nach europäischer Brauart kam über portugiesische Kaufleute 1637 nach Brasilen. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts sicherten sich die Engländer das Bierimportmonopol, doch 1846 öffnete schließlich die erste brasilianische Brauerei in Nova Petrópolis ihre Pforten. Die Stadt liegt im südlichen Zipfel des Landes, einer Gegend, in die besonders viele deutsche Auswanderer kamen. Gerade sie entdeckten das Bier als Wirtschaftsgut. 1850 entstand etwas weiter nördlich die Siedlung Blumenau, wo nur zehn Jahre später auch deren erste Brauerei aus der Taufe gehoben wurde.

Indirekt hat die heutige Großstadt fränkische Wurzeln. Denn Apotheker Hermann Blumenau, der an der Erlanger Universität studiert und promoviert hatte, kundschaftete im Auftrag der „Gesellschaft zur Beförderung der Auswanderung nach den südlichen Provinzen Brasiliens" die Gegend des heutigen Bundesstaates Santa Catarina aus und gründete dort mit 17 Kolonisten die neue Kolonie mit seinem Namen. Obwohl mittlerweile die Deutschstämmigen klar in der Minderheit sind, erfreuen sich auch die brasilianischen Blumenauer ihrer Geschichte und feiern die deutsche Kultur in jeder Art und Weise. So gibt es seit 1984 ein eigenes Oktoberfest, heute mit über 600.000 Besuchern nach dem Original das zweitgrößte Oktoberfest der Welt und auch das zweitgrößte Fest Brasiliens – nach dem Karneval in Rio.

Auch die Straßennamen klingen meistens deutsch, Blumenau gilt als sicherste und sauberste Stadt des Landes und darf sich seit 2017 stolz „Brasilianische Hauptstadt des Bieres" nennen. Damit ist sie das Zentrum des drittgrößten Biermarktes der Welt mit über 600 Brauereien. Die meisten davon arbeiten mit deutschen Rohstoffen (darunter mehrheitlich Malz und Hopfen von fränkischen Händlern), viele mit deutscher Brautechnologie (nicht selten von Kaspar Schulz aus Bamberg), und sie haben meist Braumeister angestellt, die ihre Ausbildung in Deutschland absolviert haben. Kein Wunder also, dass es in Brasilien jede Menge Kellerbier, Helles, Weizen und Festbier gibt. Auch traditionelles Bockbier ist sehr beliebt.

Und es gibt auch einen eigenen brasilianischen Bierstil, der mit frischen Früchten hergestellt wird und seine Ursprünge in der traditionellen Berliner Weisse hat.

Biersommelier Markus Raupach war im März 2018 nach Blumenau eingeladen, um als Mitglied der internationalen Jury die Biere des nationalen brasilianischen Bierwettbewerbes zu bewerten. Er hat auch ein paar Flaschen mitgebracht, von denen es auf dem Fränkischen Bierfest am Sonntag, 3. Juni, ab 11 Uhr eine kleine Kostprobe im Craft-Bier-Zelt zu verkosten gibt – so lange der Vorrat reicht! ■

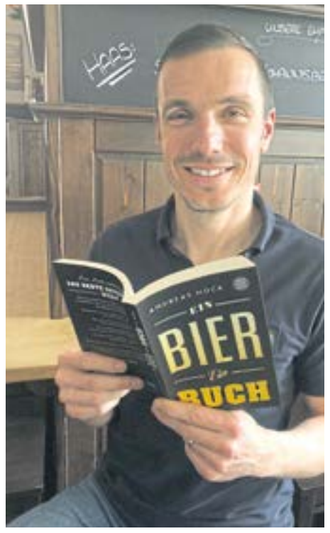
Das Braumalz kommt von Rodolfo Heitor Varga Rebelo und seiner „Malteria".

Brasilien im Franken-Stil: Blumenauer Wirtshaus mit Biergarten.

ANZEIGE

„Ein Bier. Ein Buch"

Über 200 Seiten witziges Bierwissen



Zum Bierfest in aktualisierter Neuauflage: der Nürnberger Autor Andreas Hock und sein Bier-Büchlein.

Anlässlich des 500-jährigen Jubiläums des Bayerischen Reinheitsgebots versammelte der frühere AZ-Chefredakteur Andreas Hock in „Ein Bier. Ein Buch" die erstaunlichsten Fakten, die kuriosesten Anekdoten, die verrücktesten Rekorde und die berühmtesten Trinker. Jetzt ist, rechtzeitig zum Fränkischen Bierfest, eine aktualisierte Neuauflage dieses witzigen Büchleins erschienen.

So spürte Bestseller-Autor Hock 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 alkoholhaltige Biere in nur einer Stunde trinken konnte – und dabei doch nüchtern blieb.

Im Schlusskapitel erfährt man dann noch, an welchen 33 total unterschiedlichen Bier-Pilgerstätten von Andechs über Helsinki bis Prag man als leidenschaftlicher Bier-Liebhaber unbedingt einmal im Leben gewesen sein sollte. Klar, dass in dieser Aufstellung unser Fränkisches Bierfest im Nürnberger Burggraben nicht fehlen darf. Und deshalb kann das Buch, das 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 direkt am Info-Stand gekauft werden. Einige Exemplare gibt's sogar mit Signatur des Autors – aber nur, so lange der Vorrat reicht. ■

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

„Fränkisches Bier" bald geschützt?

Wenn es nach der Kleinstpartei „Partei für Franken" geht, soll der Gattungsbegriff „Fränkisches Bier" künftig als Herkunftsbezeichnung geschützt werden – ähnlich wie „Nürnberger Bratwürste" oder „Nürnberger Lebkuchen".

„Wir haben in Franken die höchste Brauereidichte der Welt", betont der Parteivorsitzende Robert Gattenlöhner. Er fordere daher, „Fränkisches Bier" als so genannte „geschützte geografische Angabe" registrieren zu lassen. Die gibt es derzeit nur in Form von „Bayerisches Bier". „Das aber ist doch rein auf die Vermarktung der großen Münchener Industriebrauereien zugeschnitten", sagt Gattenlöhner. „Die kleinen fränkischen Brauereien haben davon rein gar nichts." Es wäre daher ein schönes Antrittsgeschenk von Ministerpräsident Markus Söder, wenn er die geschützte Herkunftsbezeichnung auf den Weg bringen würde.

Kleiner Wermutstopfen im Seidla: Die Deutschen tranken mit 79 Millionen Hektolitern im vergangenen Jahr so wenig Bier wie nie. Die stabile Gesamtproduktion von 95,8 Millionen Hektolitern sicherte für die Brauer vor allem der wachsende Export. Deutschland ist weltweit der viertgrößte Bierproduzent – nach China, den USA und Brasilien. Ein Grund mehr, hier auf dem Fränkischen Bierfest etwas für die Statistik zu tun... ■

ANZEIGE

Der Siegeszug des Kellerbieres

Fränkischer Bierstil erobert Deutschlands Tresen

Für uns Franken ist es eigentlich ein alter Hut, das Kellerbier. Historisch gesehen ist es das jeweils bestmögliche Bier, das die Brauereien mit den verfügbaren Rohstoffen und ihren Anlagen herstellen konnten. Deswegen ist es auch so unterschiedlich. In Nordfranken eher hell, filtriert und hopfenbetont, in der Mitte eher bräunlich, unfiltriert und mit wenig Kohlensäure und im Süden noch dunkler, malzbetont und kräftig. Gelagert wurde dieser flüssige Schatz in den Kellern der Brauereien, den „Kühlschränken der Natur". Und so bekam es auch seinen Namen. Über die vielen Hundert Jahre ihrer Existenz haben Frankens Brauereien ihr Bier perfektioniert. Schließlich wollten sie ein gutes Geschäft machen. Das Bier sollte also vor allem eines: gut „laufen", also schmecken, „süffig" sein, Lust auf mehr machen.

Sicherlich einer der schönsten fränkischen Bierkeller: der Kreuzberg bei Hallerndorf

Genau das haben nun die Brauereien auch im restlichen Deutschland für sich entdeckt. Schluss mit mehr oder weniger einheitlich schmeckendem Pils, keine großen Experimente, sondern die bewusste Entdeckung des fränkischen Top-Sellers, der auch nach vielen Jahrhunderten nichts an seiner Popularität eingebüßt hat. Den Anfang unter den größeren Brauereien machte 2007 die Flensburger Brauerei mit ihrem Flensburger Kellerbier. Schnell eroberte sich das neue Bier ganz oben einen hohen Stellenwert, und die Stralsunder Störtebeker Brauerei ließ sich anstecken. Mit ihrem „Keller-Bier 1402" gewann sie 2010 beim World Beer Cup in den USA den Titel „Bestes Kellerbier der Welt". Zur Ehrenrettung der Franken muss man allerdings sagen, dass unsere Kleinbrauereien bei diesem Wettbewerb gar nicht erst vertreten sind.

Nun traten auch die wirklich Großen auf den Plan: 2012 hatte Warsteiner ein Kellerbier in der Schublade, doch Veltins war schneller und präsentierte 2013 mit ihrem „Grevensteiner" als erste der zehn umsatzstärksten Branchen-Riesen Deutschlands ein Gegenstück zum „Fernseh-Pils" aus der TV-Werbung. „Es ist ein Bier für Liebhaber, die Spezialitäten und die Abwechslung mögen", verkündete damals das Familienunternehmen, das heute mit knapp drei Millionen Hektolitern Jahresproduktion an vierter Stelle im Lande steht. Das neue Grevensteiner macht heute mit 170.000 Hektolitern einen erheblichen Anteil aus, ist stärker als beispielsweise Alkoholfreies und Radler, bei steigender Tendenz. Im November 2017 zog nun auch Deutschlands Branchen-Primus Krombacher nach und präsentierte die „Krombacher Brautradition", wiederum ein Kellerbier nach fränkischem Muster. Von den knapp 6 Millionen Hektolitern Jahresausstoß der Sauerländer machte das Kellerbier im Folgejahr bereits 73.000 Hektoliter aus und hat die höchsten Zuwachsraten im Unternehmen.

Man sieht also: Die eigentliche Bier-Revolution findet gar nicht bei den Craft-Bier-Sorten wie IPA, Porter und Sauerbier statt, sondern die Deutschen lernen gerade einen anderen Bierstil kennen und lieben: das fränkische Kellerbier. Das zeigt sich übrigens auch in den Tourismuszahlen. Die fränkischen Biermetropolen erfreuen sich zunehmender Beliebtheit, und die Antworten in den Befragungen lauten immer öfter: „Ich komme wegen des guten Bieres und der gemütlichen Atmosphäre in den Braereien und Biergärten." Sind wir froh, wenn wir hier geboren sind, und dass wir für ein gutes Kellerbier nicht zum Supermarkt, sondern einfach nur zur Brauerei um die Ecke gehen müssen. Oder am besten gleich in einen der rund 200 Bierkeller in Franken, auf den Kreuzberg bei Hallerndorf etwa, zum „Roppelt" nach Stiebarlimbach, in den Forchheimer Kellerwald mit seinen 20 Kellerwirtschaften, nach Bamberg, Buttenheim, Reundorf, Kemmern oder Hallstadt. Oder wo man sich eben am wohlsten fühlt mit einem frischen Seidla Kellerbier in der Hand und einem schattigen Blätterdach über dem Kopf. ■

Biergenuss auf historischem Grund: das schattige Brauhaus am Kreuzberg.

ANZEIGE

Witze übers Bier

Bier ist gesellig – und macht bekanntlich lustig. Wir haben Ihnen mal ein paar der besten Bier-Witze zusammengesellt. Zum Weitererzählen nicht nur auf dem Fränkischen Bierfest...

Schimpft der Arzt: „Herr Müller, Sie sind ja schon wieder betrunken. Ich habe Ihnen doch gesagt, Sie dürfen nur eine Flasche Bier pro Tag trinken!" Sagt Herr Müller: „Ja, glauben Sie, dass Sie der einzige Arzt sind, zu dem ich gehe?"

Zwei Freunde unterhalten sich beim Bier. „Sag mal, wie ist denn der schlimme Streit mit Deiner Frau ausgegangen?" „Auf den Knien kam sie angekrochen!" „Donnerwetter. Und, was hat sie gesagt?" „Ewig kannst Du Dich nicht unter dem Tisch verstecken!"

Nach einem durchzechten Abend beschließen zwei Kumpels, noch ein Bier zuhause bei einem der beiden zu trinken. Leise betreten sie die Wohnung. Der eine geht in die Küche, der andere wirft einen Blick ins Schlafzimmer. Entsetzt geht er zu seinem Freund und sagt: „Du, bei Deiner Ollen liegt ein anderer Mann im Bett!" „Sei bloß ruhig, ich hab' nur noch zwei Bier da."

Wirkt heute lustig, war damals aber ernst gemeint: Historische Bierreklame des Brauerbundes.

„Du trinkst um diese Zeit schon Bier?" „Warmes Bier hilft bei Erkältung!" „Aber das Bier ist doch eiskalt?" „Ich bin ja auch nicht erkältet..."

Zwei Männer bei der Brauereibesichtigung. Sagt der eine beim Blick auf die Abfüllanlage: „Du, ich glaube, da braut sich was Böses zusammen." Fragt der andere: „Was denn?" „Alkoholfreies Bier."

Kommt ein Mann in die Kneipe. „Ein Bier bitte!" Sagt der Wirt: „Ist aus, geht auch alkoholfrei?"

Sagt der Gast: „Geht auch Spielgeld?"

Schickt ein Freund eine SMS: „Kommst Du heute Abend mit auf 1-2 Bier?" Antwortet der andere: „Klar, aber zwölf schreibt man ohne Bindestrich!"

„Mein Arzt hat mir empfohlen, mich abwechslungsreicher zu ernähren." „Und – was hast Du gemacht?" „Hab' mir 'nen Mischkasten zusammengestellt."

Sagt der Bauherr zum Maurer: „Warum arbeiten Sie denn nicht weiter, nur weil es kalt ist?" Antwortet der Maurer: „Bei den Temperaturen platzen mir doch die Bierflaschen!"

Während des Ehestreits schreit Sie: „Was fällt Dir eigentlich ein, um Mitternacht stockbesoffen nach Hause zu kommen?" Antwortet er: „Ich hatte kein Geld mehr!"

ANZEIGE

Frankens Bier-Papst Markus Raupach hat ein neues Buch (kleines Foto) geschrieben - mit erstaunlichen Erkenntnissen.

Neues Buch belegt

Bier ist 14 000 Jahre alt

Die Menschheit und das Bier, das ist eine echte Liebesbeziehung – seit mindestens 14.000 Jahren, und zwar auf der gesamten Welt. Und da alte Liebe bekanntlich nicht rostet, nimmt es nicht Wunder, dass Bier auch heute noch mit über 150 Milliarden jährlich konsumierten Litern das mit Abstand erfolgreichste alkoholische Getränk des Globus ist, gefolgt von 27 Milliarden getrunkenen Litern Wein und zwei Milliarden Litern Spirituosen. Das Getränk, das wir heute als Bier bezeichnen, ist genau wie die Ursprünge unserer gesamten „westlichen" Zivilisation im Osten beheimatet, im „Fruchtbaren Halbmond", einem Gebiet von der Halbinsel Sinai über den Libanon, Syrien und das Zweistromland bis in den heutigen Iran.

Aus der Zeit vor ca. 14.000 Jahren stammen die Ruinen auf dem Berg Göbekli Tepe im Südosten der heutigen Türkei, der weitum die höchste Erhebung bildet. Im Umland sind noch heute die ehemaligen Steinbrüche erhalten, in denen riesige Pfeiler gehauen und anschließend auf den Berg geschleppt wurden. Dort ordneten die Menschen sie zu über 20 großen Kreisanlagen und verzierten den Stein kunstvoll mit allerlei Reliefs. In den Bauwerken finden sich Steinwannen mit einem Fassungsvermögen von circa 160 Litern. Wissenschaftliche Untersuchungen der darin enthaltenen Reste haben eindeutige Hinweise auf fermentiertes Getreide, also eine frühe Form von Bier, ergeben.

Grund genug anzunehmen, dass diese ältesten bekannten Monumentalbauten errichtet worden waren, um Versammlungen der frühen Menschengruppen zu ermöglichen. Die Jäger und Sammler tauschten Erfahrungen, Waren und Frauen aus – und veranstalteten zur Feier des Tages die wohl ältesten Grillpartys der Geschichte. Doch wie waren unsere Ururur…..ahnen auf die Idee gekommen, Bier zu brauen? Vor 14.000 Jahren war die letzte Eiszeit gerade zu Ende gegangen, das Klima wurde allmählich wieder angenehmer, die Gletscher hatten sich zurückgezogen und ein grünes Band hinterlassen – den weiter oben schon beschriebenen „Fruchtbaren Halbmond", dessen Gebiet die frühen Menschen auf der Suche nach Nahrung durchkreuzten.

Begleiten wir eine kleine Gruppe auf ihrem Streifzug durch die Steppe: Die Jäger und Sammler waren schon am frühen Morgen aufgebrochen und hatten wildes Getreide gefunden, dessen Körner sie in kleinen geflochtenen Weidenkörben sammelten, als plötzlich eine Gazellenherde am Horizont auftauchte. Augenblicklich verwandelten sich die Sammler in Jäger und ließen alles stehen und liegen, um dem Fleisch nachzujagen, das deutlich besser schmeckte als der öde Getreidebrei, den sie sonst täglich zu essen bekamen. Die Jagd führte sie weit weg und so konnten sie erst einige Tage später ihre Habseligkeiten wieder einsammeln.

In der Zwischenzeit hatte es geregnet, aufgrund dessen das gesammelte Getreide begonnen hatte auszutreiben. Nachfolgender Regen hatte im Korb Wasserpfützen gebildet, in denen das angekeimte Getreide nun lag. Die Wärme des Sonnenscheins und der durch das Keimen entstandene Zucker setzte eine spontane Gärung mit wilden Hefesporen aus der Luft in Gang. Als unsere Vorfahren zurückkamen, wollten sie den blubbernden Getreidebrei nicht wegschütten und beschlossen, ihn zu probieren. Er schmeckte süß und machte auch noch lustig. Somit war klar: Das wollen wir wiederhaben!

Damit war der Grundstein für die Entwicklung des Bieres – und der Menschheit – gelegt. Erst etwa 5.000 Jahre später erfanden die Nachfahren der Steinzeitmenschen den Backofen, um neben dem bisher bekannten Getreidebrei und Bier auch Brot herstellen zu können. Nochmals 1.000 Jahre später folgte übrigens erst der Wein…

Mehr über die Geschichte des Bieres von der Stein- bis zur Neuzeit lesen Sie in „Bier – Geschichte und Genuss" von Markus Raupach, erschienen 2017 im Palm Verlag Berlin. Erhältlich im Buchhandel für 19,90 Euro.

ANZEIGE

Edelbrände am Bierfest

Weißer Rum und Süßkartoffelbrand

Mit dem „Brauhaus am Kreuzberg" aus Hallerndorf ist nicht nur eine urige fränkische Brauerei mit über 550-jähriger Geschichte auf dem Bierfest, sondern auch eine der besten Brennereien Deutschlands. Edelbrenner Norbert Winkelmann kreiert jedes Jahr neue Geiste und Brände, die es so von hier noch nicht gegeben hat.

Vielfach ausgezeichnet: Braumeister und Edelbrenner Norbert Winkelmann.

Hochprozentige Spezialitäten am Kreuzberg: fränkischer weißer Rum.

Letztes Jahr überraschte er die Festbesucher mit seinem „Mujeriego", auf deutsch „Frauenheld", der im Stil eines Tequila aus Agavensaft destilliert war. In diesem Jahr können Sie gleich drei neue Schnäpse verkosten. Der erste Streich ist ein echter weißer Rum aus Zuckerrohrmelasse, für den Winkelmann viele Monate auf seiner Brennanlage experimentieren musste. Am Ende stand aber ein Aromenspiel, das den Vorbildern aus der Karibik in nichts nachsteht. Für seine zweite neue Kreation besorgte sich der Brenner Bamberger Süßkartoffeln aus dem Ökoland-Versuchsbetrieb der Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in der Weltkulturerbestadt. Das Ergebnis bietet eine große Vielfalt an den unterschiedlichsten Gemüsearomen – nach den Süßkartoffelpommes könnte der Süßkartoffelbrand ein neuer Hit in der Gastronomie werden! Als letztes finden Sie am Kreuzbergstand noch Frankens kräftigsten Rauchwhisky, einen Newmake, den der Edelbrandsommelier in Fass-Stärke von 60% abfüllt. Dank schottischem Rauchmalz ist er eine echte Bombe, die scheinbar unendlich lange am Gaumen bleibt. Sie sehen, das Bierfest ist auch ein spannender Ort für Fans von guten Edelbränden, wir wünschen viel Genuss beim Verkosten!

Zahl der Brauereien steigt weiter

Ob Craft-Bier, regionale Spezialitäten oder alte Rezepturen: Trotz des im vergangenen Jahr weiter rückläufigen Bierdursts erlebt Deutschland nach Einschätzung des Deutschen Brauerbunds eine Renaissance des Biers und des Brauens: Die Zahl der Brauereien soll heuer die Marke von 1500 überschreiten.

Laut Statistischem Bundesamt gab es Ende 2017 exakt 1492 Braustätten – das waren rund 150 Betriebe mehr als noch vier Jahre zuvor. Besonders dynamisch entwickeln sich dabei die kleinsten Braustätten: Im letzten Jahr stellten sie mit 824 Brauereien bereits mehr als die Hälfte aller Brauereien in Deutschland. Nur am Bierkonsum pro Kopf müssen wir noch etwas arbeiten: Der war wie in den vergangenen Jahren weiterhin rückläufig. 2017 trank jeder Deutsche rein rechnerisch noch 101 Liter, das sind 30 Liter weniger als vor 20 Jahren. Zeit also, um am Bierfest ein bisschen aufzuholen...

ANZEIGE

ANZEIGE

Biergarten-Idyll mitten im Wald

Der neue Grüner-Felsenkeller

Darauf haben viele Ausflügler sehnsüchtig gewartet: Nach monatelangen Umbauten und aufwändigen Renovierungsarbeiten hat der runderneuerte „Grüner Felsenkeller" bei Burgfarrnbach endlich geöffnet. „Grüner Brauhaus"-Wirt Michael Urban und sein Team bieten den ganzen Sommer über immer an den Wochenenden sowie an Feiertagen deftige Brotzeiten, fränkische Bratwürste, frische Bio-Hähnchen vom Grill und natürlich frisch gezapfte Bierspezialitäten aus dem Hause Grüner – und das inmitten einer herrlichen Naturkulisse im Wald!

Herrliche Biergarten-Idylle mitten im Wald: der runderneuerte Grüner-Felsenkeller.

Die historische Waldgaststätte Felsenkeller ist schon seit über einem Jahrhundert ein beliebtes Ausflugsziel für alle Fürther: Der eigentliche Keller wurde im Jahr 1849 von der in Burgfarrnbach ansässigen Brauerei von Pückler-Limpurg gebaut, um deren Erzeugnisse in der warmen Jahreszeit kühlen zu können. 14 Jahre später kam dann das Felsenkeller-Haus dazu. Und wenig später öffnete ein Ausschank, an dem das Pückler'sche Bier direkt aus dem Felsenkeller an Spaziergänger verkauft werde konnte. Mit der Übernahme durch den legendären Brauereibesitzer Johann Humbser anno 1921 wurde der Keller schließlich zu einer richtigen Wirtschaft mit Innen- und Außengastronomie umgebaut, die – mit einigen Unterbrechungen – bis letztes Jahr existierte. Das bisherige Pächter-Ehepaar aber hörte im September 2017 aus Altersgründen auf, und dem Wald-Idyll drohte fortan der Leerstand.

Doch die Comödie Fürth hauchte dem geschichtsträchtigen Gebäude samt dem dazugehörigen Biergarten mit seinen rund 400 Plätzen neues Leben ein und brachte es auf den neuesten Stand, ohne an Charme einzubüßen: „Wir wollten diese schöne Tradition einfach fortführen", sagt Michael Urban, der die ersten Gäste im neuen „Grüner Felsenkeller" dem Wetter sei Dank schon Mitte April begrüßen konnte. Aus dem Hahn fließt neben dem Grüner Vollbier auch das berühmte „Grüner Naturtrüb", das bereits im „Grüner Brauhaus" seinen süffigen Siegeszug angetreten hat. Außerdem werden immer mal wieder ein Spezialbier oder ein Rotbier frisch aus dem Holzfass ausgeschenkt. Die Zutaten für kalte und warme Speisen stammen allesamt von Betrieben aus der Region – so kommen die Hähnchen vom Geflügelhof Zinkel in Gunzenhausen, die Wurstwaren unter anderem von der Metzgerei Jacob in Emskirchen und der Metzgerei Kehrstephan in Zirndorf und das Brot von der Wein-Mühle in Burgfarrnbach.

Das historische Keller-Gebäude bietet innen eine kleine, urige Wirtsstube.

Der „Grüner Felsenkeller", in dem Familien mit Kindern ausdrücklich Willkommen sind, hat von Freitag bis Sonntag sowie an Feiertagen jeweils von 11 bis 21 Uhr geöffnet. Er befindet sich an der Sperberstraße südlich der B8 auf Höhe Burgfarrnbach. Achtung: Das Lokal kann nicht mit dem Auto angefahren werden. Am einfachsten nutzt man daher die öffentlichen Verkehrsmittel – etwa die Buslinien 171 bis Oberfürberg bzw. 172 bis Burgfarrnbach/Sperberstraße, von dort aus sind es jeweils gut 20 Minuten zu Fuß. Der Keller ist aber natürlich auch über viele Wanderwege oder mit dem Fahrrad durch den Fürther Stadtwald gut erreichbar. ■

Stießen auf den neu eröffneten Keller an (v.l.): Fürths OB Thomas Jung, Komödiant Volker Heißmann, Wirt Michael Urban, Fürths Wirtschaftsreferent Horst Müller, Florian Schirmer (Tucher).

Verleih von Eventausstattung
HD EVENT AUSSTATTUNG
Kühlwagenverleih
Handwaschbecken, WC's
Eventhütten,
Zelte, Zubehör
info@doelle-eventausstattung.de
Mobil: 0178. 81500 83
www.doelle-eventausstattung.de
hdoelle@googlemail.com

Männer mögen Pils, Frauen ein Helles

Während besonders viele Männer das Pils bevorzugen, mögen die meisten Frauen eher ein helles Bier sowie alkoholfreie Biersorten. Das fand das Meinungsforschungsinstitut Insa in einer aktuellen Umfrage heraus. Die Ergebnisse im Einzelnen: Pils wurde von 46 Prozent der Männer und 36 Prozent der Frauen als beliebteste Sorte genannt. Das Helle bevorzugten 11 Prozent der Männer, aber 15 Prozent der Frauen. Noch größer ist der Unterschied beim alkoholfreien Bier: Diese Sorte gaben nur 9 Prozent der Männer, aber 14 Prozent der Frauen als die beliebteste persönliche Bierart an. Gut, dass es am Fränkischen Bierfest genug Auswahl für alle Geschmäcker gibt. ■

Herrliche Aussicht im Gräfenberger Bergschlösschen der Brauerei Friedmann.

Zehn Jahre Fünf-Seidla-Steig

Der Fünf-Seidla-Steig ist seit 2008 der Brauereiwanderweg in der südlichen Fränkischen Schweiz. Er führt auf landschaftlich reizvollen Wegen und Pfaden zu den fünf Privatbrauereien in den Gemeinden Gräfenberg und Weißenohe: der Klosterbrauerei Weißenohe, Friedmann und Lindenbräu in Gräfenberg, Hofmann in Hohenschwärz und Elch Bräu in Thuisbrunn.

Markiert nach den Qualitätsrichtlinien des Deutschen Wanderverbandes, erfreut der Fünf-Seidla-Steig mit allem, was Franken für Biergenießer und Wanderer zu bieten hat: Wunderbare Wald- und Wiesenlandschaft im Jura, herzhaften Biergenuss und fränkische Gaumenfreuden. Erleben Sie den Fünf-Seidla-Steig ab Weißenohe gemütlich auf einer Strecke von 10 Kilometern mit Einkehr in den fünf Brauereigasthöfen.

Im Jubiläumsjahr gehen die Braumeister und Wirte des Fünf-Seidla-Steigs mit drei neuen Highlights an den Start: Auf dem „bierigen Erlebnispfad" können die Besucher den Brauprozess an vier Stationen zwischen den Wirtshäusern entlang des Steigs verfolgen. Vier neue Infotafeln präsentieren die handwerklichen und natürlichen Grundlagen des Bierbrauens in der südlichen Fränkischen Schweiz. Und an den Stationen selbst stellen die am Fünf-Seidla-Steig beteiligten Braumeister und Braumeisterinnen in Bildern und kurzen Texten die einzelnen Arbeitsschritte in ihren Brauereien vor. Sie erklären die Rohstoffe und ihre Herkunft sowie die regionalen Besonderheiten im Brauhandwerk. Weitere Informationen erhalten Sie auf der neuen Webseite des Fünf-Seidla-Steigs *www.fuenf-seidla-steig.de*

Ideal erreichbar ist der Fünf-Seidla-Steig natürlich mit dem VGN: Von den Bahnhöfen Gräfenberg und Weißenohe besteht an den Wochenenden im Stundentakt die Anreise- und Rückfahrtmöglichkeit mit der Gräfenbergbahn R21 vom Nürnberger Nordostbahnhof – Montag bis Freitag sogar öfter. Und bis 1. November verkehrt samstags und an Sonn- und Feiertagen zusätzlich der Trubachtal-Express (Linie 229) sowie ganzjährig die Linie 226 entlang der Bierwander-Route (siehe auch nächste Seite). ■

Bier-Genuss im kultigen Elch Bräu in Thuisbrunn.

Plus
sparkasse-nuernberg.de

Erfüllen Sie sich Ihre Wünsche mit der Sparkassen-Card Plus – die Karte, die mehr drauf hat.
MONEY TEST-SIEGER 2017
Wenn's um Geld geht
Sparkasse Nürnberg
Gibt's auch online unter
www.sparkasse-nuernberg.de/sparkassencard-plus

ANZEIGE

Mit Bus und Bahn entspannt durchs Verbundgebiet

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", die Tour zur „Neumarkter Bier-Vielfalt" zu den vier ortsansässigen Brauereien, allesamt mit schönen Biergärten oder den Spaziergang auf den legendären Kreuzberg bei Hallerndorf 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.

Doch nicht nur ums Bier geht's bei den 23 Freizeitlinien, die seit 1. Mai und noch bis 1. November wieder in der ganzen Region unterwegs sind: Sie führen direkt zu Sehenswürdigkeiten, schönen Landschaften und lohnenden Zielen im ganzen Verbundgebiet. Drei Linien haben sogar einen Fahrradanhänger dabei. Für alle Freizeitlinien gibt es einen ausführlichen Prospekt, der ebenfalls unter *www.vgn.de/freizeit* heruntergeladen oder kostenlos bestellt werden kann. ■

Gewinnspiel-Coupon

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

☐ **A: 18** ☐ **B: 12** ☐ **C: 23**

Name: .....

Adresse .....

E-Mail .....

Bitte die richtige Antwort ankreuzen, Coupon vollständig ausfüllen, abtrennen und bis Sonntag, 3. Juni 2018, 18 Uhr in die Box am Info-Stand einwerfen. Viel Glück!

Bierfest-Gewinnspiel

MobiCards 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.

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 3. Juni 2018. Alle Gewinner werden baldmöglichst schriftlich (per post oder E-Mail) benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung der Gewinne ist leider nicht möglich. ■